

## З історії дистиляції

Дистиляція — мистецтво, яке ґрунтується на наукових принципах. Її історія — це водночас історія технологій і культур, вихідці з яких свого часу намагалися це мистецтво опанувати. У найширшому розумінні це слово означає спосіб розділення рідини на компоненти під дією тепла, який можуть використовувати як для отримання окремих складових, так і для очищення рідини або отримання екстракту з парів квітки, листя, плоду чи рослини в цілому. Ця практика вже близько п'яти тисячоліть незмінно бентежить людську уяву. Та сама цікавість рухала китайським травником, який зумів утримати в п'яній парі всю силу свого ароматного зілля, месопотамським лікарем, що лікував настоянкою з корінців та кори, і давньогрецьким філософом, який прагнув дати визначення елементам, з яких складається світ. І хоча окремі технологічні тонкощі не раз піддаватимуть сумніву протягом наступних п'яти тисяч років, мистецтво дистиляції, як ми його знаємо сьогодні, ми успадкували від цих дивакуватих експериментаторів-першопрохідців своєї справи.

### Дистиляція за Давніх часів

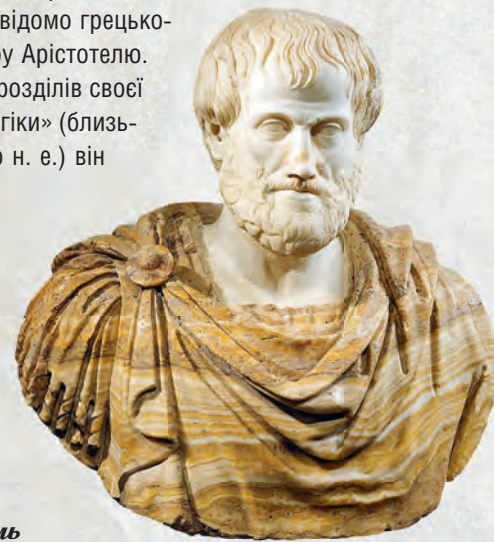
Хоч яке більш-менш визначне досягнення цивілізації візьми, обов'язково виявиш, що воно має витоки в Давньому Китаї. Те, що китайці мають багатий досвід із алкоголем, безсумнівно. Під час розкопок селища епохи неоліту на території Китаю знайшли глиняний горщик, вік якого нараховує дев'ять тисяч років, із рештками ферментованого рису: судячи з усього, вичищати посуд було не заведено або цього просто не встигли зробити, бо все село раптом вимерло. При цьому перші письмові згадки про дистиляцію в китайців датовано аж XII ст. н. е. Цілком можливо, що автори просто підсумовували наявну інформацію. Так чи інакше, обидва джерела надзвичайно детально розповідають про методи й технології дистиляції, а також інгредієнти, до яких її можна застосовувати, тож

у читача складається враження, що в XII ст. це була дуже поширена практика. У традиційній китайській літературі взагалі небагато уваги приділяли науці й технологіям, адже класичні твори мали розповідати про більш високі матерії, що лише підтверджує: до того часу китайці вже чимало знали про алхімію.

Деякі дослідники вважають, що цими знаннями китайці могли обмінюватися з персидськими, вавилонськими, арабськими та єгипетськими купцями, яких привели до них шовкові шляхи. Ці дороги, загальна довжина яких перевищувала 3 тис. км, уперше позначилися близько X ст. до н. е., а стабільна торгівля встановилася лише через 700 років. Купували й продавали також золото, нефрит і спеції, та саме шовк сприяв активному культурному обміну, ставши своєрідною інформаційною супермагістраллю того часу.

Незалежно від того, хто з ким поділився своїм ноу-хау — китайці з індоіранцями або навпаки, — секрети виготовлення вогняної води та отримання трав'яних парів поволі засвоювалися видатними філософами, алхіміками й ботаніками класичних цивілізацій.

Наприклад, про дистиляцію було добре відомо грецькому філософу Арістотелю. В одному з розділів своєї «Метеорологіки» (близько 340 р. до н. е.) він



Арістотель



розповідає про свої експерименти з дистиляції різних рідин і робить такий висновок: «Якщо вино та всі соки, випарувавшись, знову перетворюються на рідину, утворюється вода».

У 28 р. до н. е. жерця Анаксиласа Фессалійського було вигнано з Риму за чаклунство, зокрема й за те, що той начебто підпалив воду. Пояснення цього «фокуса» в перекладі грецькою опублікував пресвітер Іполіт Римський близько 200 р. н. е. Як виявилось, Анаксилас використовував дистильоване вино. Приблизно в той самий період римський філософ, відомий як Пліній Старший (так і уявляю собі бородатого старця), провів експеримент: над котлами, в яких кипіла смола, розвісив баранячі шкури. Пара осідала на вовні, і в результаті конденсації утворювався скипидар. Перший у світі алхімік — щоправда, самопроголошений — Зосима Панополітанський, також здобув репутацію чаклуна. Йому належить одне з перших визначень алхімії як науки про «склад вод, рух, зростання, поєднання й розділення твердих тіл, а також отримання духів із твердих тіл та переміщення

### Велика Александрійська бібліотека

духів у тверді тіла». Зосима вважав, що дистиляція дає змогу визволити сутність твердого тіла чи то предмета. Звідси походить назва алкогольних напоїв, яка зберігається в англійській мові й сьогодні: «spirits», що означає «духи».

Книжки й сувої, в яких був зафіксований хід усіх цих експериментів, зберігалися в тогочасних бібліотеках. Найвідоміший приклад — епічних масштабів Александрійська бібліотека, фонд якої оцінювався в понад 500 тис. рукописів. Та в першій половині I тис. н. е. почалися нескінченні релігійні суперечки та боротьба за владу, і сувої розпродали, порозкрадали, а в окремих випадках і просто віддали на спалення, як вчинили, наприклад, Клеопатра з Юлієм Цезарем. У 642 р. н. е. Александрію захопили мусульманські війська, і те, що доти залишалося від бібліотеки, було остаточно знищено, як і накопичені цілими поколіннями знання про Античний світ. Чи це тільки так здавалося? Можна припустити, що десь збереглися



нашвидкуруч переписані уривки текстів давніми мовами. Секрети вогняної води й насиченої вологою пари осіли в стінах монастирів і церков по всій Європі та Близькому Сходу.

## Дистиляція та іслам

Саме із цих сувоїв черпав знання про мистецтво дистиляції Абу Муса Джабір ібн Хаян, відомий сучасникам як Гебер, — людина, яка стала батьком теперішньої дистиляції, працюючи на території сучасного Іраку в епоху Ісламського відродження. Така іронія долі: одним з найбільших відкриттів у технології виготовлення алкогольних напоїв ми зобов'язані ісламу, релігії, в якій вживання алкоголю суворо заборонене. Наприкінці VIII ст. Гебер винайшов аламбик — перший дистилятор, за зразком якого й досі проєктують перегінні апарати. Головна перевага нової конструкції полягала в тому, що замість овечого руна або старої ганчірки для збирання пари використовували конденсатор у вигляді трубки. Гебер, якому ось-ось мав відкритися потенціал дистиляції, все-таки недооцінив своє відкриття. «І вогонь, що горить на шийці пляшки, коли киплять вино і сіль, і інші, схожі на нього речовини, що мають чудові властивості, вважають неприйнятними до використання, але вони мають велике значення в цих науках», — писав він.

Вважають, що Гебер зробив це відкриття під впливом робіт Зосими Панополітанського, шукаючи зовсім не «духів», а філософський камінь і секрет перетворення неблагородних металів на золото. Із цим алхіміку не пощастило, та його праця, присвячена дистиляції, надихнула мислителів і експериментаторів арабського світу на подальші пошуки.

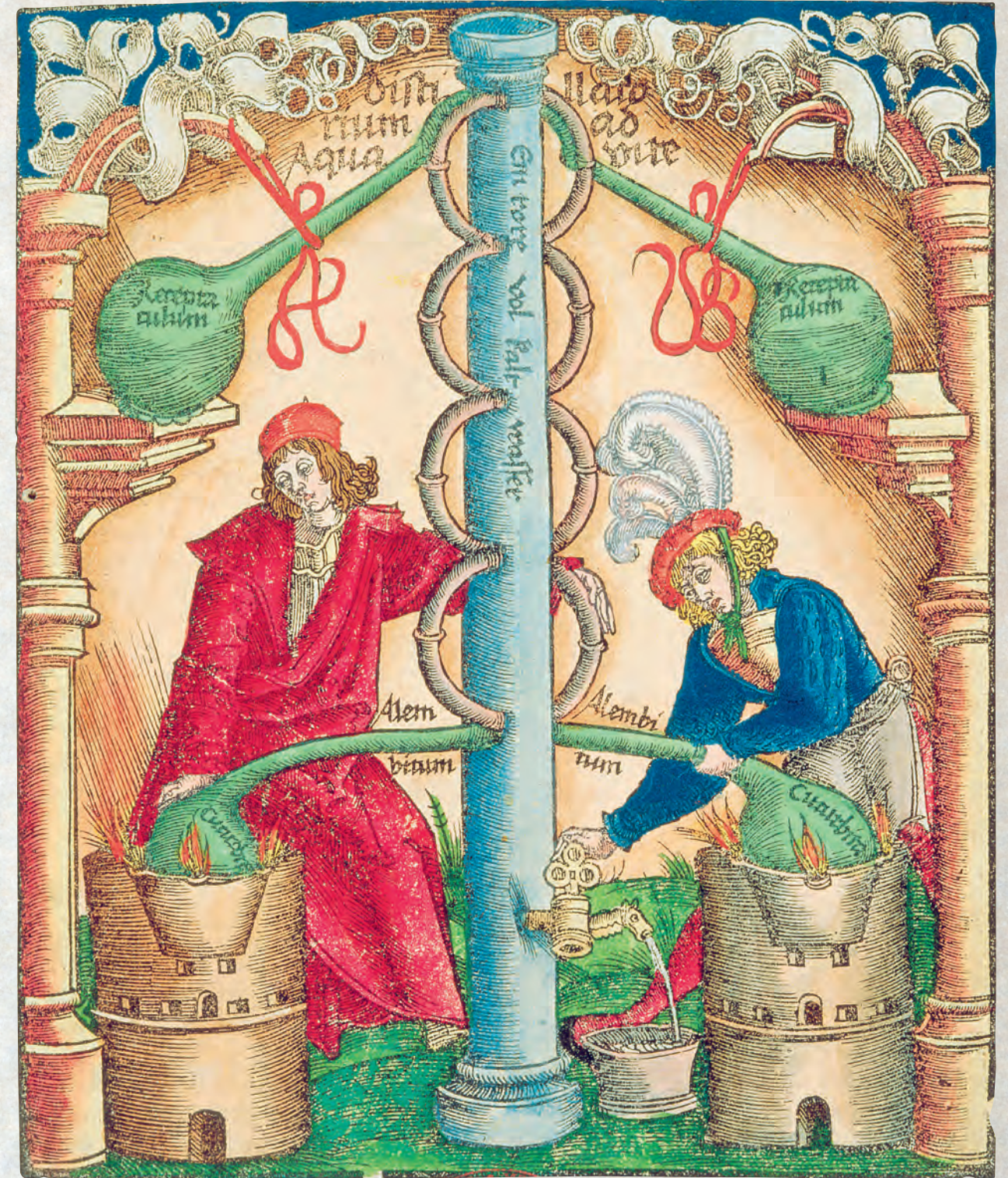
Певно, найперша згадка про споживання дистильованих алкогольних напоїв для задоволення, а не з метою лікування міститься в написаних арабською віршах Абу-Нуваса (помер 814 р.). В одному з творів

ліричний герой замовляє три різні сорти вина, і з пливом розповіді напій лише міцнішає. Наостанок він просить вина, що «кольором, як дощова вода, і ребра обпікає, як розпечене вугілля».

Але здебільшого до IX—X ст. дистильовані напої використовували як лікарські засоби. Це був період сильних зрушень: почалися набіги вікінгів, набирали сили хрестові походи. Поки солдати воювали, а купці торгували, зерно знань занесли-таки в середньовічну Європу, де на античну мудрість уже з нетерпінням чекали освічені, навчені читати латиною ченці. Утім ці знання були відкриті лише обраним. Мікеле Салернус, італійський хімік XII ст., писав про воду, що «займається, якщо її підпалити», але використовував при цьому спеціальний шифр, щоб інформація не потрапила до чужих рук. Близько ста років по тому Арнальдо де Віланова, професор Університету Монпельє, вдало переклав деякі арабські праці, що проливали світло на секрети дистиляції. На цьому він не зупинився й склав одну з перших повних інструкцій з дистиляції вина. Саме цій людині ми зобов'язані терміном «aqua vitae», дослівно — «вода життя», який закріпився в багатьох мовах, перетворившись на «akvavit» у скандинавській, «eaux de vie» у французькій і «uisge beatha» у шотландській, — від останньої форми й пішло слово «віскі». Ось що писав де Віланова близько 1300 р. н. е.: «Ми звемо її «водою життя», і це надзвичайно влучна назва, адже ця вода справді дарує безсмертя. Вона подовжує життя, розвіює поганий настрій, укріплює серце й допомагає зберегти молодість».

**Угорі:** Портрет арабського першопрохідця Абу Муси Джабіра ібн Хаяна (Гебера). Гравюра на міді, XVII ст.

**Праворуч:** Титульний аркуш відомої книжки німецького лікаря Ієроніма Бруншвига 1500 р. «Liber de arte distillandi simplicia et composita» (її також називають «Малою книжкою дистиляції»). Це одна з перших книжок із хімії, яка до того ж містила інструкції з приготування aqua vitae.





# Духи давніх гелів

## Від aqua vitae до віскі

Постає логічне запитання: як саме використовували aqua vitae? Судячи з усього, у XIV—XV ст. «вода життя» перетворилася із суто лікарського засобу на такий собі соціальний наркотик. Тож давайте сконцентруємося на Британських островах, щоб простежити еволюцію aqua vitae, з якої виник напій, відомий як «uisge beatha» (шотландською геліською мовою), і, нарешті, всевітньо відоме віскі.

Відповідно до ірландської легенди, дистиляцію відкрив ірландцям святий Патрік у V ст. Як на мене, версія не надто переконлива: судячи з усього, цю заслугу автоматично приписали найулюбленішому персонажу (а любити його було за що, якщо згадати про змій). Зустрічаються згадки про бронзовий посуд для дистиляції, що його нібито знайшли поблизу Кашела в графстві Тіпперері, та доказів небагато. Більш імовірною є версія, згідно з якою дистиляцію рідин зі злакових культур відкрив для себе Генріх II, коли 1172 р. наважився на вторгнення в Ірландію. Якщо правитель і справді зрозумів, що до чого, це можна вважати одним з найбільш ранніх прикладів використання дистиляції на Британських островах.

За деякими даними, aqua vitae використовували в Ірландії зовсім не з метою лікування вже в XIV ст. У «Червоній книжці Оссорі» (1317—1360), до якої єпископ Річард Ледред заносив відомості про свою єпархію, згадується aqua vitae, отримана дистиляцією вина, але про виготовлення алкогольних напоїв із зерна не йдеться. В «Історії Ірландії», вперше виданій у 1571 р., Едмунд Кампін розповідає, що під час голоду в Ірландії у 1316 р., спричиненого війною з шотландцями, нещасні ірландці знаходили втіху в тому, що «весь Великий піст» пили aqua vitae. Згадано там і лицаря, який дещо пізніше пригощав своїх солдатів «водою життя, вином чи то старим елем у чималій кількості».

Звісно, це не доводить факту вживання aqua vitae, адже книжка Кампіона була написана майже через 200 років після зазначених подій. Не доводить цього й епітафія з «Анналів Клонмакнойса» (у перекладі), що побачила світ 1408 р.: «Річард Магранелл, ватажок мойнтиреолів, помер на Різдво, прийнявши більше ніж слід води життя, а для нього — води смерті».

Позаяк оригінальний рукопис, датований XV ст., утрачено, залишається тільки здогадуватися, чи точний цей переклад і чи не дозволив собі автор певного перебільшення. А втім, каламбур, що в ньому обіграно пряме значення словосполучення «aqua vitae», і досі не втратив своєї комічної сили. Кращого доказу того, що «воду життя» на початку XV ст. могли вживати із суто розважальною метою, годі й шукати: з епітафії очевидно, що причиною смерті оплакуваного стала непоміркованість. На жаль, люди не змінюються.

У своїх «Хроніках Англії, Шотландії та Ірландії» (1577) Рафаель Голіншед, який познайомився з aqua vitae в Ірландії, описує її як справжню панацею XVI ст.: «Якщо її споживати в міру, вона уповільнює старіння, сприяє молодості, допомагає травленню, лікує від в'ялості та меланхолії, веселить серце, прояснює розум, живить дух, лікує водянку, запобігає запамороченню, сліпоті очей, шепелявості язика, стукоту зубів і хрипам у горлі, бурчанню в животі, замиранню серця, блюванню, тремтінню рук, стягуванню жил, болю в кістках і розм'якшенню кісткового мозку».

Якщо вірити ірландським джерелам, складається враження, що в Шотландії нові тенденції приживалися дещо повільніше. Перша згадка про aqua vitae в контексті шотландських реалій міститься у сувоях Палати шахівниці, датованих 1494 р.: у тексті згадується 500 кг солоду, які продали Фріару Джону Кору «для виготовлення aqua vitae». Готовий напій було призначено для самого короля Шотландії Якова IV. Кажуть, ніби той за рік до того побував на острові Айла з військовою кампанією й мав нагоду скуштувати

місцеву «воду життя». Судячи з обсягу замовлення, яке він зробив 1494 р., цієї кількості вистачило б на понад 1200 пляшок віскі, якщо орієнтуватися на сучасні стандарти: напій припав йому до смаку.

Попри популярність aqua vitae при дворі, вона не одразу ввійшла у звичку серед простих шотландців. Відповідно до більшості джерел, де згадується споживання алкоголю в Шотландії протягом наступних 50 років, народним напоєм залишалося пиво. При цьому aqua vitae і далі використовували в медицині. У 1505 р. король Шотландії Яків IV пожалував Единбурзькій гільдії цирульників-хірургів печатку, що на-

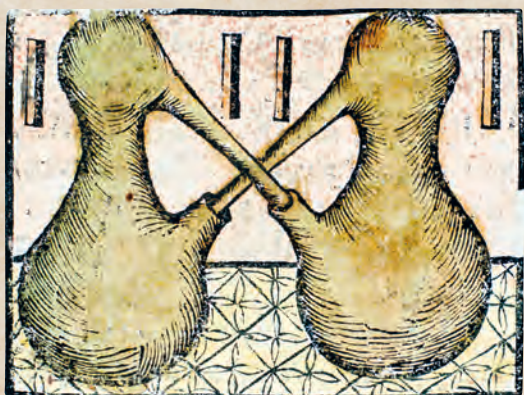
**Унизу:** Розформування монастирів за наказом Генріха VIII значно вплинуло на англійські реалії; зокрема, це сприяло тому, що про секрети дистиляції стало відомо не тільки ченцям, а й простому народу.

діляла їх монополією на aqua vitae: «Жодна [інша] людина, ані чоловік, ані жінка, у цьому місці не може ані виготовляти, ані продавати aqua vitae». Воду життя не тільки пили: шотландці знайшли також інші способи її застосування. У записках скарбничого за 1540 р. міститься згадка про постачання aqua vitae для виготовлення пороху.

Приблизно в той самий час тривала низка невдалих стосунків у короля Англії Генріха VIII. Коли Папа Римський відмовив йому в розлученні з першою жінкою, Катериною Арагонською, Генріх прибрав справу до рук, наважившись на безпрецедентний крок: відділити англійську церкву від католицької. Бажаючи показати, що все серйозно, він розпустив монастирі, і чимало освічених ченців опинилися на вулиці. Деякі з них увійшли до місцевих громад, і знання, які раніше використовували лише для підтримання







**Ранні перегінні куби:** Методи дистиляції з використанням конструкцій, що їх називали «два пелікани» (угорі) і «капельшок» (унизу), з відомої книжки Бруншвіга.

релігійних установ, потрапили на ферми та в майстерні, де їх із великою вдячністю переймав простий люд. Скоро дистиляція стала звичною справою в господарстві, так само як пивоваріння, збивання масла й випікання хліба.

Імовірно, на цей час припав також значний прогрес у технології приготування алкогольних напоїв. Якщо алкоголь як лікувальний засіб не передбачав особливого контролю перегінного апарата, то алкоголь, придатний для пиття, потребував підвищення вимог до безпеки та смакових властивостей. Позаяк попит підвищився, почали використовувати аламбіки більшого розміру та, відповідно, з довгими шийками, що сприяло підвищенню якості алкоголю. «Стандартним» обладнанням стали перегінні куби конічної форми місткістю близько 165—200 л. Найімовірніше, тоді ж з'явилися конденсатори-«черв'яки» (див. с. 75); відомо, що їх використовували у Франції та Італії.

Із книжки «Подорож Ірландією» (1603) Файнса Морісона можна дізнатися, як виготовляли в той час «добру» aqua vitae в Ірландії. Це також один з найдавніших текстів, де згадано гельський варіант назви «води життя», «uisge beatha» (вимовляється приблизно «ушкі-бей»): «Ірландська aqua vita, що її в народі називають «usquebaugh», вважають найкращою в світі. Цей напій виробляють також в Англії, але його не можна рівняти з тим, що виготовляють в Ірландії. Usquebaugh віддають перевагу перед нашою aqua vitas завдяки додаванню родзинок, насіння фенхелю та інших продуктів, які зменшують жар і надають напою приємного смаку; він менш пекучий, але освіжає слабкий шлунок поміркованим теплом і добре смакує».

Якщо ви не розумієте, що в цього ароматизованого напою є спільного з тим віскі, яке ми п'ємо сьогодні, я поділяю ваші почуття. Отже, не всі засвоїли просте правило: віскі готують лише з ячменю. Томас Пеннант під час свого перебування на острові Айла 1772 р. писав: «Раніше гнали з чабрецю, м'яти, анісу та інших ароматних трав». У книжці Джорджа Сміта «Повне керівництво з дистиляції» (1766) міститься рецепт «доброго usquebaugh» разом з кошторисом. До складу напою входять солодовий і мелясовий спирт, мацис, гвоздика, горіхи, кориця, коріандр, перець кубеба, родзинки, фініки, лакриця, шафран і цукор. Особисто мені це радше нагадує джин (і не надто якісний), що й не дивно, якщо згадати, що за пів сторіччя до того Лондон охопила справжня джинова лихоманка. У ті часи ароматизація алкогольних напоїв була не тільки поширена, але й вкрай необхідна, адже ці сумнівні суміші важко було б пити.

Таким чином, склад і технологія приготування uisge beatha у XVII ст. ще не були чітко окреслені, що не завадило напою глибоко проникнути в тканину суспільства. Фермери охоче бралися за його виготовлення, адже він обіцяв чималий прибуток, і скоро uisge beatha став відігравати значну роль у системі товарообміну. У Шотландії ним навіть розплачувалися за оренду, а ще продавали ірландським купцям, хоча складається враження, що Ірландія дуже пишалася власним варіантом напою. З виокремленням виробництва uisge beatha сталося незворотне: запровадили податки.

## Податки й контрабанда

Уперше податок на алкогольні напої в Шотландії ввели 1644 р., і становив він 2 шилінги 8 пенсів за «кожну пінту aqua vitae чи [інших] міцних напоїв, що її продано в країні». За наступні 60 років ця ставка виросла втричі. Після підписання Акта про унію 1707 р. англійський і шотландський парламенти було об'єднано, тож і податок на продукти дистиляції уніфікували. У 1715 р. на території Шотландії ввели англійський податок на солод, а 1725 р. його підвищили, чим значно сприяли повстанню яacobітів і численним бунтам того часу. Утім, дистиляція алкогольних напоїв процвітала попри високі податки: для виготовлення uisgebaugh можна було використовувати й інші злаки. Саме завдяки цьому на дистиляцію звернуло увагу чимало пивоварів.

Тут варто дещо уточнити. Приблизно до кінця XVIII ст. віскі, як ми його знаємо, ще не існувало. Натомість уживали продукт грубої дистиляції із суміші злаків, який готували в стягнутій скобами жерстяній ємності. Відділяти головну та хвостову фракції тоді ще не навчилися, тож на смак він був не надто приємний, а іноді небезпечний. Дуже часто використовували ароматичні домішки, тоді як про витримку в дубових бочках навіть не йшлося. Окрім того, віскі в той час пили лише в Шотландії та Ірландії: лондонці й без того втрачали розум від джину.

Певна річ, що без винятків із загального правила не минулося. Одна з найвидатніших солодових винокурень того періоду та перше успішне підприємство цього профілю на території Шотландії, відоме за назвою населеного пункту Феринтош. Справа стала давати великий прибуток після того, як власника винокурні звільнили від сплати податків за те, що той підтримав нового короля Нідерландів Вільгельма

Оранського, який коронувався на британський трон 1689 р. Це дало змогу продавати напій за дуже низькими цінами, і, звісно, інші винокурні, які далі сплачували податки, не могли конкурувати з Феринтошем.

Винокуріння в Шотландії набиравало обертів аж до 1752 р., і за 10 років обсяг виробництва збільшився мало не вдвічі. Здавалося, далі буде тільки краще, аж раптом 1757 р. стався страшний недорід, потім британський уряд заборонив продаж міцних алкогольних напоїв на наступні три роки. Утім на використання перегінних кубів для задоволення власної потреби це не поширювалося. Просто так здатися заповзятливі шот-

ландці не могли, тож почалася епоха масової контрабанди. Коли продаж алкоголю нарешті було дозволено, виявилось, що вже запізно: дешевий віскі смакував не гірше за дорогий, тож платити податки люди не поспішали. Протягом наступних 50 років податкове законодавство змінювалося, на що миттєво реагували підпільні виробники, активізуючись тоді, коли можлива вигода перевищувала ризик. Щойно уряд підвищував податки, як у країні з'являлися тисячі незаконних винокурень.

Судячи з усього, урядовці не одразу зрозуміли, що діється, та й відповідальні за акциз аж надто поблажливо ставилися до підпільного винокуріння. Так, у деяких джерелах згадані особи, яких ловили на гарячому по три, а то й чотири рази, і то за короткий час. Коли ж уряд усвідомив масштаб катастрофи, ситуація вже вийшла з-під контролю й жодні санкції не допомагали.

**У центрі:** Вважають, що ці будівлі XVII та XVIII ст. належали старій Феринтоській винокурні, що в гористій частині Шотландії.





Порушуючи акцизне законодавство, виробники не надто ризикували. Сховатися від чужих очей на одному з численних островів Гайлендсу, зачаїтися в гірській долині, серед скель було неважко: і сьогодні чимало винокурень, уже цілком законних, мають назви таких географічних об'єктів. Акцизні урядники, яких також називали замірниками через процедуру вимірювання солоду, що давала змогу визначити, з якою метою його використовують, не могли дістатися таких підпільних винокурень. Дуже ретельно підійшов свого часу до вибору місця розташування власник винокурні «Глендронач» у Спейсайді. По-перше, поряд знаходилися природні джерела, тобто чистої води на підприємстві завжди було вдосталь. По-друге (і це головне), свого часу це місце облюбували граки, які починали кричати, тільки-но хтось наближався до винокурні вночі. Крашу сигналізацію годі й вигадати.

У такій ситуації «законні» винокурні мусили конкурувати не тільки з Феринтоським підприємством, яке було звільнено від сплати податків, а й з підпільними винокурнями, що продавали віскі значно дешевше. Багато хто спробував зекономити на податках підроблянням митної документації та декларацій на акцизну продукцію. Але уряд швидко зрозумів це й запровадив низку суворих заходів, покликаних посилити контроль над тими легальними винокурнями, які ще залишалися в країні. У 1774 р. за ініціативою Вільяма Пітта було ухвалено закон, відповідно до якого мінімальну місткість перегінного куба на території Ловлендса встановили на рівні 400 л, і суму податків визначала місткість самого куба, а не виробництва. У Гайлендсі діяли дещо м'якші правила: податок розраховували на базі обсягу виробництва, і це давало змогу використовувати перегінні куби від 91 л. Єдина проблема полягала в тому, що продавати таке віскі за межами Гайлендсу було заборонено. Цей закон остаточно розділив дві частини Шотландії: винокурні на півдні країни прагнули прискорити виробництво, зокрема через зниження якості, тоді як Гайлендсу не було куди поспішати, тож і стандарти якості були значно вищі — але купити цей напій можна було лише в Гайлендсі.

Виготовлення міцних алкогольних напоїв для домашнього споживання заборонили 1781 р. Якщо раніше

власники підпільних винокурень ще могли повернутися до закону, тепер про це навіть не йшлося. Депортація шотландських горців, або «чищення» Гайлендсу наприкінці XVIII ст., тільки додала хмизу в багаття, остаточно налаштувавши місцевих жителів проти британського парламенту. У контрабандистах бачили не порушників закону, а справжніх професіоналів своєї справи. Ба більше, у народу складалося враження, що гельцям сам Бог велів торгувати алкоголем нелегально. Гайки все закручували, покарання за порушення закону ставали дедалі суворішими, і зрештою шотландці повстали. Цей бунт мало не перетворився на війну.

Податкова ставка на віскі значно змінювалася з року в рік: під час війни, коли британському урядові потрібні були гроші, податки збільшилися мало не втричі, але після примирення повернулися до попереднього рівня.

Віскі розносили по містах і селах так звані міхурники. Цим прізвиськом вони зобов'язані міхурам із uisge beatha, які зазвичай ховали під штанами. Винокурня «Highland Park», що на Оркнейських островах (див. с. 160), уславилася тим, що її власник ховав бочки з віскі в порожнистих колонах розташованого неподалік собору Святого Магнуса, хоч як умовляв у недільних проповідях священник, що гнати віскі — гріх. Вважають, що на той час у самому лише Единбурзі працювало близько 400 винокурень, з яких ліцензію мали 11.

Усе змінилося з ухваленням закону «Про акцизний збір» 1823 р. Податкову ставку на шотландський віскі знизили більш ніж удвічі, до цілком прийнятних 2 шилінгів 5 пенсів за галон. Заповзятливі виробники побачили в цьому можливість легалізувати свою діяльність і збільшити масштаб виробництва. Серед винокурень, які не втратили цього шансу й залишаються активними донині, можна назвати «Glenlivet», «Fettercairn», «Cardhu», «Balmenach» і «Ben Nevis». На 1825 р. кількість ліцензованих винокурень у Шотландії сягнула 263, і всі вони могли виготовляти стільки віскі, скільки бажали. Звісно, якість продукції при цьому підвищилася (адже робити добрий віскі значно легше, коли не треба ні від кого ховатися), як і її кількість, і тих підприємців, які й надалі ухилялися від податків, скоро витіснили з ринку. Частота конфіскації зменшилася

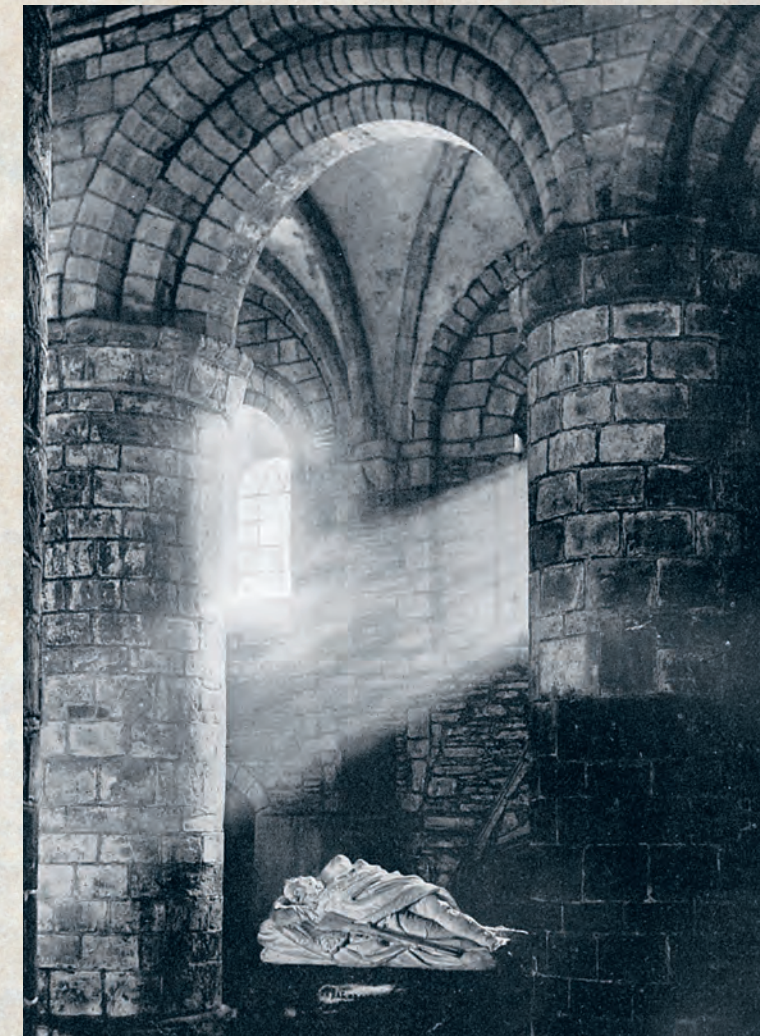
з 764 випадків одразу після введення закону «Про акцизний збір» 1835 р. до двох 1875-го.

Попри те що такій незаконній діяльності на території Ірландії присвячено дещо менше джерел, можна припустити, що вона мала значно більший масштаб або за нею набагато пильніше стежила поліція (чи ж зіграли свою роль обидва фактори). У 1833 р. було зафіксовано 8233 випадки конфіскації незаконно використовованого обладнання для дистиляції. Цей показник зберігався на рівні тисяч аж до 1870-х рр.

Але на цьому шотландська контрабанда не скінчилася: адже в XIX ст. податки на алкоголь були в Англії значно вищі порівняно з Шотландією, ставка перевищувала 8 шилінгів за галон. Ліцензовані виробники віскі з Шотландії, які часто мали багатий досвід незаконного поширення товару, вигадували нові способи переправити через кордон «гірську росу», навіть змушуючи для цього собак перепливати ріки з прив'язаними свинячими міхурами, повними віскі. Утім, до таких заходів вдавалися дрібні контрабандисти. Кількість шотландського акцизного віскі, що вивозили за кордон у 1820-х, оцінюється в понад 50 тис. л на тиждень — навряд чи хтось міг тримати стільки собак. Власники винокурень нерідко вирушали в подорож групами по кілька осіб, зі зброєю, і кожен ніс на собі металеву бочку на 30 л, повну віскі. Акцизні контролери зазвичай не ризикували втручатися в суперечку, і їх можна зрозуміти.

Аж до 1980-х рр. була поширена практика, коли акцизний урядник просто-таки жив на винокурні. Керівник одного підприємства якось поділився зі мною: «Щоб працювати на винокурні, треба щиро любити віскі, та для того, щоб працювати акцизним контролером, його треба любити ще більше».

Давно, ще в 1970-х, на винокурні «Bowmore» (на острові Айла) працювали аж два акцизних контролери, брати-близнюки Джон і Роджер Мак-Дугалл. Як розповідає Аластер Макдональд («Ахентошан»), ці брати й самі цікавилися технологією приготування міцних напоїв. Макдональд влаштувався в «Bowmore» досить юним, у 17 років, тож коли до нього підійшли двоє огрядних чоловіків і поцікавилися: «Що ви п'єте, Макдональде?», той поспішив відказати: «Нічого»,



щоб його раптом не звинуватили в дефіциті. Тоді брати тицьнули йому під ніс пляшку з якоюсь темною рідиною. Було зрозуміло, що вони чекають на відповідь. Не дочекавшись, контролери наказали Аластеру скуштувати таємничу рідину. На смак вона нагадувала каву. Побачивши його жалісний погляд, брати пояснили: «Це *Тіа Марія*, самі робили. Подобається?»

**Увага:** Колони собору Святого Магнуса на Оркнейських островах, у яких на початку XIX ст. потайки від вікарія ховали віскі «Highland Park».



# Новий світ — нове віскі

Історія приготування міцних алкогольних напоїв методом дистиляції в Північній Америці починається з рому. Ранні колоністи не довіряли місцевій воді, а відтак у повсякденні віддавали перевагу сидру та пиву. Утім холодними зимовими ночами хотілося чогось міцнішого, і вибір припав на ром. У XVII ст. його масово завозили з Карибського моря, так само як цукор і мелясу — найважливіші інгредієнти для приготування рому в домашніх умовах. У багатьох будинках тримали примітивні аламбіки для перероблення медовухи, грушевого чи яблучного сидру на міцніший напій (робота ця незмінно лягала на жіночі плечі), і з огляду на те, що мелясу можна було придбати повсюдно й до

того ж недорого, любителі випити перейшли на ром. У 1750 р. Пер Калм, шведсько-фінський мандрівник, писав у своїй книжці «Подорож до Північної Америки», що колоністи вважають ром кориснішим за привозні напої, які також виробляють із зерна, і навіть стверджують, ніби в ромі свіже м'ясо «зберігається в незмінному вигляді», тоді як інші напої «проїдають у ньому дірки».

А втім, існують письмові свідчення про те, що в Коннектикуті в середині XVII ст. пили кукурудзяне та житнє пиво. Найперша згадка про використання дистиляції на території Північної Америки належить голландцям зі Стейтен-Айленду (тоді це була колонія Нідерландів) і датована 1640 р. Опікувався цим Віллем Кіфт, власник таверни — єдиного місця, де можна було скуштувати напій його виробництва. З осаду, що залишався від пива, робили бренді й не надто чистий віскі, які розливали по пляшках. Такий підхід довго не втрачав актуальності, бо зерно коштувало набагато дорожче за мелясу.



Якщо перескочити на 100 років уперед, ми побачимо, що відтоді мало що змінилося, хіба що почали набирати популярності напої на основі жита й кукурудзи. Джордж Вашингтон, відомий любитель випивки, свого часу тримав один з найбільших заводів із виробництва міцних алкогольних напоїв у Північній Америці при садибі Маунт-Вернон у штаті Вірджинія; спеціалізувалося підприємство на житньому віскі. Вашингтону належить відомий вислів часів Війни за незалежність: «Кожна армія випробувала на собі переваги поміркованого споживання міцних напоїв — вони не-

заперечні». А ще він відзначив свою інавгурацію як перший президент Сполучених Штатів 1789 р., замовивши цілу бочку барбадоського рому.

Кукурудзяний віскі де-що відставав від житнього. Маїс і досі залишався новосвітньою екзотикою, тоді як жито, яке завезли в Америку переселенці з Німеччини, було добре відоме пивоварам і виробникам міцних напоїв, а ще не потребувало особливих зусиль у вирощуванні.

Разом із просуванням поселенців на південь, у бік сучасних Кентуккі й Теннессі, змінювалися характер ґрунту та кліматичні умови. Жито добре росло на холодній півночі, але тубільці швидко навчили колоністів, що теплий вологий клімат краще підходить для вирощування маїсу. До того ж його можна було висаджувати просто серед інших злаків і навіть поміж

**У центрі:** Маєток Джорджа Вашингтона в штаті Вірджинія Маунт-Вернон, кінець XVIII ст. У 1797 р. Вашингтон найняв керівника плантації, шотландця, який порадив йому відкрити винокурню. Уже 1799 р. підприємство стало найбільшою винокурнею США.



деревами, без попереднього розрівнювання ґрунту. Люди почали стікатися на південь, щоб швидше опанувати новий знак. Це було дуже схоже на золоту лихоманку середини XIX ст., з тією лише відмінністю, що золото цього разу виявилось істівним. Імена деяких із цих поселенців добре відомі у світі, як, скажімо, Бім чи Веллер. Саме від них та їм подібних ведуть свій рід славетні магнати віскі XIX ст.

Кукурудзу вивозили цілими човнами, рахували ж бочками. Від західного кордону починалися два головних маршрути: один вів до східного узбережжя, інший — униз за річкою до Нового Орлеана. Дорога, за відсутності залізниці та автомобілів, була тяжка й довга, для того, щоб доставити повні тачки меленої кукурудзи в пункт призначення, потрібно було чимало робочої сили (також і тварин). Використання коней давало змогу зменшити масу вантажу на 80% зі збереженням вартості й таким чином перевозити вп'ятеро більше. Нові винокурні виростали, наче гриби після дощу. Технології використовували примітивні та не надто безпечні: це були вже не майстерні з виготовлення вишуканих напоїв, а такі собі підсобні підприємства, що їх заводили заповзятливі фермери, бажаючи знизити витрати й дістати максимальну вигоду.

Згодом сформувалася ціла виробнича мережа. Бракувало тільки сталого ринку, на якому можна було б продавати продукцію. Тут на допомогу прийшла політика: США здобули незалежність. «Диявольський ром», на якому будувалися колонії, тепер асоціювався

**Угорі:** Збирача податків обмазують дьогтем і пір'ям під час повстання через віскі. Пенсильванія, 1794 р.

з часами колоніальної залежності від Британії та нагадував про гасло того періоду: «Ні податкам без представництва». Сам президент Джон Адамс визнавав, що «меляса стала важливою складовою незалежності Америки». Тож ром упав у неласку. Сполучені Штати прагнули знайти для Америки новий напій, і ним стало віскі.

Історія вчить нас, що, тільки-но попит на певний продукт зростає, на сцені неодмінно з'являється збирач податків, готовий отримати свою частку. Цього разу розігрався той самий сюжет, що й у Шотландії за 150 років до цього. У 1791 р. було введено акцизний збір на алкогольні напої: виробники алкоголю мусили сплачувати певну суму на користь уряду. Робили це для того, щоб поповнити казну після війни, та фермерам такий підхід видався несправедливим: здавалося, у них забирають ту саму незалежність, за яку вони воювали. Вибухнуло повстання, зокрема на південно-західному кордоні та в районі Аппалачів, від Нью-Йорку й аж до Південної Кароліни. Новий уряд уперше показав, що вдаватиметься до насильства, якщо це знадобиться для придушення заворушень, та новий податок приніс небагато, і 1802 р. його скасували. Податок відновили за 60 років, і цього разу значних проблем не виникло, бо держава активно закупала віскі, бажаючи підігріти ентузіазм солдатів у Громадянській війні.



## Бурбон

Деякі назви, як-от житній, кукурудзяний і канадський віскі, є цілком зрозумілими, а от бурбон для британців — це не що інше, як шоколадне печиво. Щоб зрозуміти, чому це слово позначає різновид віскі, звернімося до історії Франції. Людовик XVI, який правив країною з 1774 до 1792 рр., всіляко підтримував Джорджа Вашингтона під час Війни за незалежність. На знак подяки (переважно за надану зброю) великий шмат землі, включно з територією 34 округів у складі сучасного Кентуккі, після війни назвали на честь династії Бурбонів, до якої належав Людовик. Існує думка, що насправді землям дали таке ім'я на честь генерала де Лафаста, героя війни, який також походив з королівського роду. Так чи інакше, а в той час американці ставилися до французів із явною симпатією, і це відбилося в назві округу: Бурбон.

Із часом про французів забули, а територія округу зменшилася. Натомість було утворено штат Кентуккі, хоча в Новий Орлеан і далі продавали віскі «з округу Бурбон». Бочки з цим напоєм досить довго пливли по Міссісіпі (певна річ, на човнах), щоб добряче всотати деревний аромат, особливо зважаючи на пекуче південне сонце. Таке віскі славилось якістю, і знали його саме як бурбон.

Існує кілька претендентів на звання першого виробника бурбону. За популярною версією, це був Еван Вільямс (1783), однак переконливих доказів цього небагато. Інші віддають перевагу проповіднику на ім'я Елайджа Крейг, який нібито перший додумався витримувати віскі в бочках. Подейкують, що він використовував

**Праворуч:** Округ Бурбон (Кентуккі) назвали на честь Людовика XVI з династії Бурбонів на знак вдячності за те, що той забезпечував Джорджа Вашингтона зброєю під час Війни за незалежність.



для цього бочки з-під солоні риби (не для ароматизації, а з суто економічних міркувань). Отже, щоб позбутися сильного запаху, Крейг придумав випалювати бочки зсередини — і відкрив цілий світ складного смаку, якого, як з'ясувалося, може набути віскі. Деякі історики вважають, що бочки обпалювали з метою стерилізації, тоді як необпалені використовували для шумування. Поміж інших претендентів на титул першопрохідця можна назвати Оскара Пеппера та Джеймса Кроу, які виробляли віскі в 1830—1840-х рр. і значно вдосконалили технологію приготування якісного бурбону. Зрештою, бурбон не можна вважати винаходом якоїсь однієї людини. Натомість це плід колективних зусиль представників різних поколінь, яких нерідко підштовхували до пошуків нових рішень скрутні економічні й географічні умови, а разом із тим і бажання робити якісний продукт, який би вирізнявся з-поміж інших. Сьогодні відомо лише, що перша реклама бурбону була надрукована в газеті «Western Citizen» у місті Париж, штат Кентуккі, 1821 р.

У середині XIX ст. для виробництва стали застосовувати колони, які й досі широко використовують винокурні, що спеціалізуються на бурбоні. Завдяки безперервному циклу обсяг виробництва збільшився, а якість стала більш однорідною — велика перевага в очах населення. Коли володіння колоністів простягнулися до Дикого Заходу, ковбої в салунах пили саме бурбон.

У 1850 р. було відкрито залізничну колію Луїсвілл — Нашвілл, яка поєднувала Луїсвілл із населеними пунктами, які не обслуговували торгові пароплави. Розростання мережі залізниць спричинило значні зрушення у виробництві бурбону. Тепер винокурні було можливо будувати вдаліні від млинів і річок: завдяки залізниці зерно можна було доставити фактично в будь-який населений пункт у межах штату, і нею ж бочки з готовим віскі постачали на ринок. У Луїсвіллі стали скупчуватися винокурні, які спеціалізувалися саме на бурбоні; таке розміщення значно спрощувало співпрацю з торговцями цим напоєм. Так, винокурню «Old Kentucky» («Старий Кентуккі») було засновано в 1855 р. на околиці Луїсвілла, поблизу залізничних колій. У 1860 р. збудували винокурню



«Early Times» біля однойменної станції, що в округу Нельсон, — вона збереглася до сьогодні.

З початком Громадянської війни 1861 р. Кентуккі як прикордонний штат опинився між двох вогнів. Той факт, що він формально залишався у складі Союзу, але рабство на його території не скасували, забезпечував максимальний нейтралітет. Кажуть, коли штат захопили бійці Союзу, над містами майорів американський прапор, тоді як з приходом конфедератів вивішували, відповідно, прапор Конфедерації. В обох арміях вживали бурбон, який також використовували як засіб для промивання ран і — безсумнівно — щоб додати відваги.

Після завершення Громадянської війни було введено систему державних ліцензій на виробництво міцних алкогольних напоїв. З її запровадженням тримати малу винокурню стало юридично та економічно обтяжливо. Скоро дрібне виробництво, де віскі виготовляли просто на фермах, лишилося в минулому.

У Луїсвіллі утворювалися нові торгові доми, що виготовляли переважно бурбон, зокрема фірма Дж. Т. С. Брауна (згодом «Brown-Forman»). Ці компанії

**Угорі:** Луїсвілл, найбільше місто штату Кентуккі, у 1872 р.

діяли на старий лад, скуповуючи віскі гуртом на сільських і міських винокурнях, і зливали різні сорти в одну бочку, щоб отримати продукт з унікальними смаковими властивостями. Таке мішане віскі згодом розливали по бочках і продавали гуртовим і роздрібним торговцям, лікарям і фармацевтам.

У нове сторіччя американська індустрія віскі входила з оптимістичними сподіваннями. Усе складалося якнайкраще, якщо не враховувати рух за тверезість, що саме починав набирати оберти. Дуже скоро поодинокий шепіт перетворився на галас обурення, і стало зрозуміло: можлива цілковита заборона алкоголю. А це означало крах усієї галузі. Назад вороття не було.

## Канада

Найперша згадка про використання дистиляції для отримання алкогольного напою в Канаді датована приблизно 1767 р. і стосується заводу з виробництва рому в місті Квебек, який належав Джеймсу Гранту. Як





**Угорі:** Старателі в Канаді 1900 р. пішли стопами Джорджа Кармака, який знайшов золото в Юконі за чотири роки до того. Золотошукачі часто перебували в скрутному фінансовому становищі й витрачали все, що мали, на віскі.

завжди, історія дистиляції почалася з найдешевшої сировини: тоді це була меляса. Чого в Канаді було вдоволь, то це землі, тож колоністи поспішили засадити її різноманітними культурами.

Можна припустити, що пивоваріння, як і виробництво міцних напоїв, почалося з іммігрантів з Шотландії. Найімовірніше, саме тому канадці пишуть слово «віскі» на шотландський манер: «whisky», без «е». Хай там що, Канада стала справжнім плавильним котлом, у який стікалися досвідчені виробники алкоголю з Франції, Шотландії, Ірландії й Англії. Кожна з європейських націй пропонувала власний улюблений злак: голландці та німці завезли зерно, англійці — ячмінь і пшеницю. Місцевий маїс чудово почувався на півдні, тоді як у більш прохолодних північних регіонах добре родило жито.

Утім найпопулярнішою сировиною для міцних напоїв початку XIX ст. стала пшениця. Зерно змелювали в борошно, а малопродатні для їжі висівки подрібнювали та піддавали дистиляції. Солодження ячменю давало змогу запустити процес ферментації, а жито з часом стали додавати для присмаку.

Однією з перших винокурень і до того ж найуспішнішим підприємством цього профілю в той період став завод Молсонів із Монреалю. Сьогодні «Molson» —

друга в списку найстаріших компаній у Канаді, більше відома своїм пивом. А от 1816 р., ще до переходу на пивоваріння, Томас, син засновника Джона Молсона, побував у Шотландії, де відвідав чимало винокурень, ретельно записуючи власні спостереження. Згодом він переконався, що віскі матиме великий попит і в Канаді, та за кілька років уже збудував власну винокурню. Скоро на сцені з'явилися конкуренти, і вже 1827 р., через шість років після того, як було продано першу пляшку віскі, вироблену Молсоном, у Нижній Канаді нараховували майже 31 винокурню. Вважають, що ще через шість років їхня кількість збільшилася втричі.

Судячи з джерел того часу, «віскі» тоді переганяли лише раз, тобто напій мав не більше 20 % об. і мав грубуватий смак. Продукцію ж, яка йшла на експорт, дистилювали двічі (принаймні в Молсона), щоб віскі не зіпсувалося під час довгої подорожі Великою Британією або США.

У 1840 р. уряд уже видавав ліцензії на виробництво алкогольних напоїв, і з тогочасних джерел виходить, що на території Канади нараховували вже понад 200 винокурень (тепер їхня кількість не сягає й десятка). Великий попит мало також канадське «житнє» віскі (див. с. 204). 1861 р. був позначений Громадянською війною в Америці, під час якої виробництво віскі на Півдні було проголошено поза законом (перегінні кубки переплавляли на пушки), а на Півночі обкладалося великими податками. Тут і стало у пригоді канадське віскі, яким швидко компенсували дефіцит алкоголю. У 1887 р. Канада стала першою країною, де регламентували мінімальну витримку для віскі: один рік. А 1890 р. встановили новий мінімум на рівні двох років.

Канаді дісталася значна роль за часів «сухого закону», адже саме звідти до спраглої американської публіки йшов стабільний потік віскі під брендом «Canadian Club», в якій й досі чимало прихильників. Уважають, що тоді через кордон у США переправляли понад тисячу пляшок «Canadian Club» на день.

Зараз канадське віскі характеризується приблизно таким самим співвідношенням злаків, що й бурбон: переважно на основі кукурудзи, з додаванням жита та нотками пшениці. Існує також стовідсоткове житнє віскі, найвідоміше, — виробництва «Alberta Distillers Ltd.».

## Що таке віскі?

Аж до цього моменту шотландське віскі продавалось як продукт певної винокурні. Після ухвалення закону «Про акцизний збір» 1823 р. багато незаконних підприємств замислилися над тим, щоб легалізувати виробництво. Чимало з них так і вчинили, та, попри це, знайти шотландський віскі за межами Шотландії було непросто: понад 90 % солодового віскі шотландського виробництва не перетинало кордонів країни. Це підтверджують спогади Вінстона Черчилля: «Батько ніколи не пив віскі, хіба що на полюванні, на болотах або просто за хмарної холодної погоди. Він жив у епоху бренді із содовою». Насправді те віскі, що виробляли на початку XIX ст., не могло змагатися з вишуканим французьким бренді. Зміни почалися 1830 р., та шестерні в цьому складному механізмі стали на своє місце лише через 60 років — саме тоді про шотландське віскі заговорили у світі.

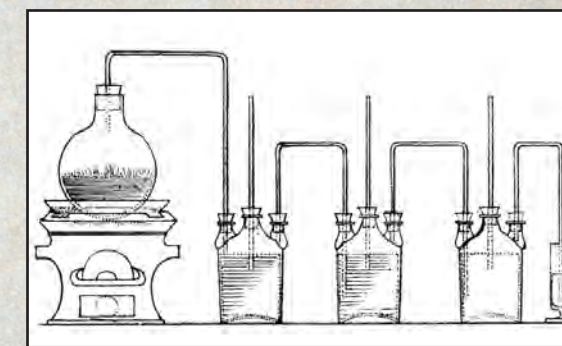
### Винайдення куба безперервної дистиляції

Усе почалося з певних змін у технології дистиляції. До того віскі завжди робили однаково: ферментували підсолоджений ячмінь, а потім дистилювали у великому перегінному кубі, що формою нагадував цибулину. То був тривалий процес, і для того, щоб отримати одну невелику партію напою, треба було докласти великих зусиль; до того ж перед повторним використанням обладнання доводилося мити й знову збирати. При цьому єдиного стандарту не було: майже всі з трьохсот із гаком винокурень, які існували на той час, виростили з контрабанди, і попри новий законний статус і далі використовували ті самі погано стандартизовані й мало уніфіковані «неортодоксальні» (м'яко кажучи) технології. Однак на початку XIX ст. вже набирала обертів промислова революція, тож старе примітивне обладнання заступало нове, придатне для безперервної дистиляції.

Зазвичай перший куб безперервної дистиляції приписують ірландцю Енею Коффі. Датують цей винахід 1830 р. Насправді ж люди, добре обізнані в історії дистиляції, знають, що це обладнання розробив 1827 р. Роберт Стейн. Більшості при цьому невідомо, що й Стейн спирався у своїй роботі на попередні варіанти. Щоб детально розібратися в ситуації, пропонуємо перенестися у Францію XIX ст.

Едуар Адам, француз за походженням, попри невміння читати й писати відвідував лекції з хімії професора Лорана Солімані в університеті Монпельє. Саме Адам розробив і запатентував у 1804 р. перший перегінний куб із ректифікаційною колоною. Колона ця розміщувалася горизонтально, а не вертикально, і вироблялася з так званих Вульфових склянок, які застосовували в лабораторіях, — низки пляшок, з'єднаних трубами. Апарат складався з кількох однакових елементів, які сам Адам називав «великими яйцями»: вина пара передавалася з одного яйця в друге по трубах. У кожному наступному яйці концентрація спирту була вища, ніж у попередньому, а решта поверталася на початок ланцюга. Безперервною такою конструкцією

**Унизу:** Француз Едуар Адам використав у своєму перегінному кубі принцип Вульфових склянок і 1801 р. запатентував перший апарат, який давав змогу отримувати спирт у межах єдиної операції.





назвати не можна, та цей апарат став прототипом для пізніших розробок.

Адам помер 1807 р., та конкуренти не залишали спроб удосконалити вигадану ним конструкцію — звідси перегінний куб Пісторіуса, запатентований десять років по тому, який став першим перегінним кубом у формі колони. Знизу в колону надходила пара, тоді як із верхнього кінця вливали пиво, а дистиляція відбувалася на кількох розташованих послідовно пласких ємностях. Рештки переробляли й знову подавали в колону згори.

Наступна спроба належить французькому інженеру на ім'я Жан-Батист Сельє-Блюменталь і загадкового англієцю, відомому як містер Дігі. У переважній більшості варіантів дійсно використовували певні елементи куба безперервної дистиляції в сучасному розумінні, але об'єднати їх повною мірою вдалося саме Роберту Стейну.

Виробництво алкогольних напоїв було сімейною справою Стейнів. Батько Роберта, Джеймс Стейн, 1777 р. заснував винокурню «Kilbagie» у Файфі, яку свого часу вважали одним з найбільших підприємств цього роду. Згодом керування заводом передали Робертові, який поставив собі за мету вивести легальну діяльність винокурні на новий рівень з ухваленням закону «Про акцизний збір». Стейн запатентував новий тип перегінного куба, що являв собою колону, поділену на послідовно розташовані камери. Нагріту брагу закачували в камери, куди подавали також пару. Пара здійснювалася вгору, а з нею і спирт, тоді як усе інше осідало на фільтрах у вигляді дрібної сітки, яка була розміщена всередині пристрою. Спирт і рештки збирали в окремі ємності без переривання процесу.

Новий апарат значно спрощував і пришвидшував виробництво алкогольних напоїв. Патент коштував набагато більше за звичайний перегінний куб, та спирт, отриманий за цією технологією, був легший і чистіший за звичайний і при цьому мав ніжніший смак і нижчу собівартість. Вміст спирту в готовому продукті сягав 94 % об. (більш детально про куб безперервної дистиляції див. на с. 78).

Ще не встигли поставити перший куб за проектом Стейна, як винайшли інший ректифікаційний апарат.

У 1830 р. ірландець на ім'я Еней Коффі, який до того обіймав посаду генерального інспектора з питань акцизу в Дубліні (і, відповідно, бачив у своєму житті чимало перегінних апаратів), запатентував власний варіант обладнання. Цей винахід вигідно відрізнявся від запропонованого більшою виробничою здатністю (близько 11 360 л браги на годину), чистотою дистиляту (до 96 % об.) і досконалішою конструкцією. Одна з найбільших переваг нового перегінного куба полягала в тому, що труби, якими до системи подавали холодну брагу, також виконували роль змійовика для конденсації гарячих винних парів, які здіймалися вгору: конструкція нагадувала собаку, який кусає себе за хвіст. То був геніальний винахід свого часу, і той факт, що перегінний куб приблизно такої самої конструкції використовують і сьогодні, лише це підтверджує.

Перші куби безперервної дистиляції були залізні, і результати, судячи з усього, не радували. Ба більше, спирт перепродували на заводи з виробництва джину, де його додатково дистилювали й ароматизували. Експериментували також із міддю та дерев'яними конструкціями, але нині фаворитом залишається сталь.

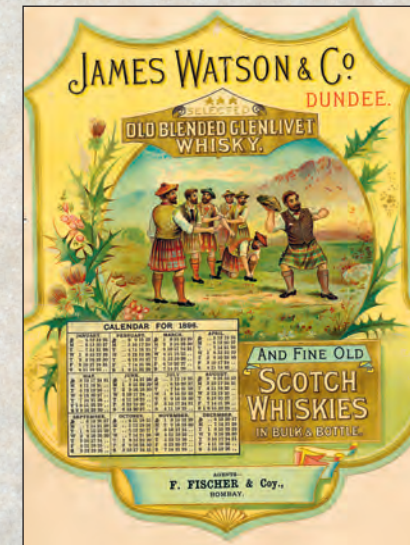
Конструкція, запропонована Стейном, швидко втратила популярність. Останній перегінний куб цього типу було встановлено на винокурні «Glenochil» у 1846 р. Винахід Коффі й далі підкорював Ловлендс: ця відмінність між гайлендським і ловлендським віскі зберігається й тепер. Згодом це стане предметом запеклих суперечок між власниками традиційних солодових винокурень на півночі та власниками промислових зернових на півдні країни. Віскі, виготовлене в різних частинах Шотландії, дуже відрізнялося. Ароматизоване солодове було у дефіциті, коштувало дорого й могло мати досить непередбачувані особливості, тоді як прісноватого зернового віскі виробляли вдосталь — власники винокурень навіть не завжди могли його продати. Розв'язати проблему змогло купажування.

## Купажоване віскі

Сьогодні, як і раніше, під купажованим віскі розуміють суміш солодових і зернового варіантів напою. Кілька солодових сортів змішували для отримання однорід-



Угорі: Реклама відомих виробників купажованого віскі XIX та XX ст.



ного збалансованого смаку, а зернова складова створювала ненав'язливий фон. Купажування виявилось вигідним для обох сторін, позаяк давало змогу поєднувати ніжний зерновий смак з інтенсивним ароматом солоду, що утворювало універсальну однорідну суміш.

Спираючись на деякі дані, можна припустити, що купажування практикували вже на початку XIX ст. Найвидатніші представники того періоду зазвичай працювали в бакалійних лавках, торгували вином або виготовляли купажований чай. Але тоді був у моді дуже особистий підхід: «Трохи того й трохи цього, тільки для вас, містере Дуглас». Ця практика зберігалася аж до 1860 р.

За законом «Про алкогольні напої» від 1860 р. можна було купажувати віскі до сплати податків, що давало можливість робити це в значно більших масштабах. Цей фактор відіграв ключову роль у популяризації купажованого віскі. Перед виробниками відкрилися перспективи більш масового споживання та, відповідно, масштабнішого виробництва за зниженою ціною.

Позаяк купажування також давало змогу отримати більш передбачуваний смак, споживач міг обрати певний сорт за власним уподобанням і завжди знати, що саме купує. Це, своєю чергою, відкривало нові можливості для маркетингу та популяризації окремих брендів.

Упровадження цього закону вдало збіглося із побудуванням шотландської залізничної мережі, яка поєднувала країну з містами Північної Англії. Залізничне сполучення було також прокладено між Единбургом і Глазго, а в 1850-х розпочали роботу лінії, що поєднували Інвернесс, Абердин і Кіт, що в серці Спейсайду. Все це значно полегшувало транспортування віскі.

Нарешті, поширенню шотландського віскі сприяв і той факт, що французьке виноробство та індустрія брендів зазнали тяжких утрат через епідемію філоксери,



яка відкотила розвиток галузі на 20 років. І коли вже запаси бренді також були обмежені, люди перемкнулися на наступний за популярністю напій — віскі.

На мою думку, саме поєднанню цих двох факторів — занепаду бренді та запровадженню купажування — ми зобов'язані тим віскі, яким можемо насолоджуватися сьогодні.

Купажування також допомогло створити для шотландського віскі вигідний імідж, а в той час вдалий маркетинг мав не менше значення, ніж якість продукту. Попит на зернове і солодове віскі став зростати, адже для приготування купажованого напою використовували обидва варіанти. Наприкінці XIX ст. це спричинило розділення шотландської індустрії віскі на дві підгалузі. На кожний літр солодового віскі, що отримували за допомогою перегінних кубів, виробляли 2 л зернового віскі за технологією безперервної дистиляції. У 1877 р. шість найпотужніших виробників зернового віскі об'єдналися під назвою «Distillers Company Limited» (скорочено «DCL»). Згодом це об'єднання викристалізувалося в автономне підприємство, яке цілком задовольняло потребу в зерновому віскі для купажування.

Почалася золота лихоманка. У 90-х роках XIX ст. в Шотландії відкрилося кілька десятків солодових винокурень, які з готовністю обслуговували виробництво купажованого віскі. Приблизно п'ята частина всіх солодових винокурень, що тепер існують у Шотландії, були утворені між 1893 і 1899 рр.

Утім чимало із цих підприємств були приречені, бо вже за кілька років на ринку опинилося більш ніж достатньо солодового віскі для купажування. Попри всі блискучі на перший погляд перспективи, для багатьох винокурень місця вже не знайшлося: попит на віскі виявився переоціненим, тому було ліквідовано такі солідні компанії, як «J & G Stewart» — Единбурзька фірма, що спеціалізувалася саме на купажованому віскі — і ціла низка підприємств, пов'язаних із нею через мережу позик. Ціла галузь опинилася на межі катастрофи, величезні запаси віскі залежувалися на

складах. Ці події позначили початок періоду нульового зростання в шотландській індустрії віскі, який тривав протягом наступних п'ятдесяти років.

## Королі купажування

За два десятиріччя кілька шотландців, яких згодом називатимуть баронами віскі, вивели цей напій на не знаний до того глобальний рівень, вміло скориставшись підвищеним попитом на купажовані сорти. Їхнє вміння вдало обрати момент і навички самопрезентації дали змогу не тільки завоювати світовий ринок алкогольних напоїв, але й досягнути високого соціального статусу. Вони стали очима й вухами іменитих політиків та осіб королівської крові. Такі імена, як Б'юкенен, Макі, Ашер, Вокер і Дьюар, досі можна побачити в магазинах алкогольних напоїв у всіх куточках земної кулі, адже ці люди створили цілу індустрію саме тоді, коли вона була потрібна світу.



У 1885 р. Томмі Дьюар, п'ятий син Джона Дьюара з міста Перт, двадцятидворічним юнаком приїхав у Лондон. Його завдання полягало в тому, щоб перетворити компанію з виробництва віскі, засновану батьком 1846 р., на відомий бренд. Вважають, що з двох потенційних партнерів, що мали чекати на Томмі в Англії, один виявився банкрутом, а другого вже не було серед живих. Але юнака це не спинило. Помалу він став найвідомішим шотландцем в усьому Лондоні. У мене склалося враження, що своїм успіхом Томмі завдячує передусім власній харизмі, яка вдало поєднувалася з дотепністю та гострим розумом. План спрацював: у період з 1894 до 1897 рр. капітал Дьюарів збільшився вчетверо. Самого Томмі 1896 р. призначили ривом Лондона. Того самого року він розпочав будівництво солодової винокурні «Aberfeldy» в рідному місті. Дьюар також став власником

**У центрі:** Відомий виробник шотландського віскі Томмі Дьюар, який разом із братом Джоном перетворив сімейну фірму «Dewar's» на успішний світовий бренд.

третього автомобіля, проданого в Англії, — якщо припустити, що в той час уже були знаменитості, Том достоту до них належав. Компанія «Dewar's» стала першим виробником віскі, який прикрасив свої пляшки фірмовими етикетками. Сталося це 1863 р.

Варто також згадати таку впливову фігуру в галузі купажованого віскі, як Джеймс Б'юкенен — рудоволосий, високий, жилий чоловік, автор відомого висловлювання: «Людина має не тільки знаходити можливості, а й створювати їх». Якщо Том Дьюар був, як-то кажуть, грандіозною фігурою, одіозним шотландцем, то Б'юкенен вирізнявся делікатними манерами й умів залишатись у центрі уваги, просто покурюючи цигарку в кутку. Лише за рік після його переїзду до Лондона, у 1879 р., купажований віскі «Buchanan's Blend», який за білу етикетку на чорному тлі назвали просто «чорно-білим», став офіційним напоєм Палати громад. У 1903 р. компанія «Buchanan & Co» перетворилася на відкрите акціонерне товариство, і всі акції на суму 850 тис. фунтів скупив сам Б'юкенен — така собі людина-корпорація. Кілька років по тому за заслуги перед країною йому було присвоєно титул, а згодом, 1922 р., Джеймс Б'юкенен став пером і дістав титул лорда Вулавінгтона: це ім'я він сам і вигадав, коли треба було підписати чек для політика, який не викликав особливої довіри.

Родина Вокерів походить з невеликого міста Кілмарнок, що на сході Ейрширу. На початку XIX ст. життя в Кілмарноку так і вирувало, а понад усе він славився килимками. Перша залізнична лінія, яка перетинала це місто, була збудована 1812 р. Саме тут, на малій батьківщині, на вулиці Кінг-стріт, 1820 р. Джон Вокер — йому тоді було лише п'ятнадцять — відкрив бакалійну крамницю. Особливо цінували його вміння змішувати різні сорти чаю. Ті самі методи він згодом застосовував для створення купажованого віскі. Син Джона Александер приєднався до справи приблизно в той самий час, коли законодавчий контроль у цій сфері значно послабили. Уже на ранньому етапі, у скромній крамниці в містечку Кілмарнок, він виявив неабияку прозорливість. Александер не поступався Дьюару й Б'юкенену в умінні планувати свої дії далеко наперед і одразу збагнув, який потенціал матиме віскі вироб-

## BUCHANAN'S



### “BLACK & WHITE” LEADS

JAMES BUCHANAN & CO LTD GLASGOW & LONDON  
SCOTCH WHISKY DISTILLERS

**Угорі:** Віскі «Buchanan's Black & White» не раз згадують у літературних творах: його замовляють Джеймс Бонд у «Місячному гонцику» та Дік Драйвер у романі «Ніч лагідна» Ф. С. Фітцджеральда.

ництва Вокерів із Кілмарнока на американському та світовому ринках. Саме Александер Вокер став рушійною силою батьківського підприємства й прикладом для свого сина, Александра II, який замінив батька після його смерті 1889 р. На той час компанія «Walker» уже здобула неабияку популярність. У 1893 р. фірма викупила винокурню «Cardhu» в Спейсайді. Віскі, що виробляли на цьому заводі, використовували як основу купажованого сорту «Old Highland Blend», який згодом став відомий як «Black Label». Протягом наступних 25 років «Johnnie Walker» став найпопулярнішим купажованим віскі у світі й всесвітньо визнаним брендом. Зауважимо,