

И это все мое предназначение?
Пить и курить,
И танцевать до упада.
Зачем мне такая жизнь? Видишь: мне скучно.
Я просыпаюсь все в том же настроении,
В той же одежде и с тем же блюзом на душе,
Потому что я — катастрофа
С большой буквы «К».
И глаза мои болят, потому что смотрю на свет
И удивляюсь — кто я, где я?
Говорю себе: я в краю, где падают звезды,
Прислушайся к своему сердцу, прежде чем взлететь в небо.

*Дот ДжейАр (Джеймс Ривз),
остров Льюис, г. Сторновой*

Could this be all that I know?
As I drink and I smoke,
And I dance till I am falling head over heels.
Is this life for me? I am bored you see.
I wake up in the same mood,
The same clothes and the same old blues,
Keeping myself from doing my best.
I'm catastrophe with a capital C.

My eyes hurt because I've been looking at the light too long.
I'm wondering if where I am is where I belong.

I say to myself this is where the stars fall down,
This where the stars fall down,
Listen to your heart this time before your feet can leave the ground.

*Dot JR (James Reeves),
Isle of Lewis, Stornoway,*

Без каких-нибудь особенных затрат
Создан этот самогонный аппарат,
А приносит он, друзья, доход,
между прочим, круглый год.

*В. Лифшиц,
песня из к/ф «Самогонщики» (СССР)*

ИГОРЬ МАЛЬЦЕВ

WHISKY

Виски: История вкуса



Москва
2010

УДК 663.5
ББК 36.87+92
М21

Мальцев И.

М21 Виски: История вкуса / Игорь Мальцев. — М.: Альпина нон-фикшн, 2010. — 420 с. + 32 с. вкл.

ISBN 978-5-91671-043-4

Эта книга — первое исчерпывающее описание вискокурен и сортов виски, производимых в Шотландии. Виски — не просто традиционный шотландский напиток, это еще и национальный символ страны, символ борьбы человека с северной природой и его победы. Первые вискокурни возникли в XVI веке, хотя виски делали здесь и раньше. К началу XX века в Шотландии работало около 200 вискокурен, но до наших дней дожили далеко не все. Автор, известный журналист и продюсер, писатель и музыкант, рассказывает о каждой из них, знакомит с продукцией, дает характеристики выпускаемых сортов. К книге прилагается CD с записями известных шотландских рок-групп, которые будут прекрасным фоном для чтения этой книги и смакования бокала первоклассного виски.

Книга будет интересна всем любителям виски, а также специалистам-виноделам и менеджерам торговых фирм, занимающихся продажей элитных сортов алкоголя.

УДК 663.5
ББК 36.87+92



Издательство «Альпина нон-фикшн» благодарит компанию
ОАО «МегаФон» за помощь в подготовке проекта.

Все права защищены. Никакая часть этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, а также запись в память ЭВМ для частного или публичного использования, без письменного разрешения владельца авторских прав. По вопросу организации доступа к электронной библиотеке издательства обращайтесь по адресу lib@nonfiction.ru.

© Мальцев И.В., 2009
© ООО «Альпина нон-фикшн», 2010

ISBN 978-5-91671-043-4

СОДЕРЖАНИЕ

Персоны, которые ответственны за то, что эта книжка вообще появилась.....	9
Открываем.....	15
Свет погасшей звезды	18
Вода	22
Ячмень	23
Торф.....	25
Бутылка	27
Виски-критика	28
Спейсайд	
Район Нэрн.....	45
Район Форрес	47
Район города Элгин.....	55
По дороге Ротс — Элгин	70
Район города Кит	83
Район Мулбен	97
Район Гленливет.....	99
Район Даффтаун	107
Район Грантаун-он-Спей.....	124
Район замка Баллиндаллох	129
Район Аберлур	139
Город Чарльзтаун-оф-Аберлур.....	145
Район Ротс.....	172
Район Хантли	190
Город Банфф	196
Район Баки	200

Северный Хайленд

Район Тайн	214
Район Сазерленд	220
Регион Кайтнесс	230
Район Вик	230
Район Турсо	232
Росс и Кромарти	234
Район Джон О'Гротс	233
Район Блэк Айли	234

Восточный Хайленд

Район Питерхед	238
Регион Олдмелдрум	238
Ангус (бывший Форфаршир)	251
Район Бречин	251

Центральный Хайленд

Горы Монадклиах	254
Перт и Кинросс	255
Район Аберфельди	255
Район Питлохри	260
Район Лох-Туммел	264
Район Лох-Тейсайд	265
Район Дункельд	265
Район Блейргоури	266
Район Банкфут	266
Район Перт	266
Район Калландер	267
Район Криефф	267
Район Кинросс	270
Регион Кайтнесс	230

Район Охтерадер	272
Клакманнаншир	272
Город Данди	274
Файф	274
Район Фолкленд	277
Район Ст. Эндрюс	277
Ренфрушир	277
Район Пейсли	277
Район Лохвиннох	278
Стерлинг	278

Западный Хайленд

Район Лох-Ломонд	284
Район Аппин	290
Форт Вильям	291
Закрытые предприятия региона	295

Лоулендс

Район Пенкейтленд	309
Район Линлитгоу	319
Закрытые предприятия региона	326

Кэмпбелтаун 339**Острова**

Остров Арран	350
Остров Малл	352
Остров Скай	354
Остров Джура	360
Остров Айлей	363
Остров Бьют	389
Остров Тире	389

Западные острова	390
Гебриды	390
Острова Оркни.....	392
Неравенство	409
Кода	412
Наш маленький рок-клуб	415

Персоны, которые ответственны за то, что эта книжка вообще появилась

Мисако Удо

За основу наших исследований в области виски можно взять книгу японского автора Мисако Удо. Эта японская дама работала несколько лет в Шотландии гидом для японских туристов и в конце концов так сильно влюбилась в страну и виски, что попросила гражданства. Так как Япония не позволяет своим гражданам иметь двойное гражданство, девушка отказалась от японского подданства и теперь является жителем Объединенного Королевства. Книга *The Scottish Whisky Distilleries* — самый полный сборник информации о вискокурнях и продукции вискокурен. В отличие от книг других авторов в этом издании много полезного и совсем нет типичного для журналистов рассусоливания. Весьма неплохой справочник. Единственная проблема: таскать этот том с собой по самолетам — не слишком приятное занятие. «Я полюбила виски в 18 лет, когда еще жила в Японии, — говорит эта ныне 47-летняя дама. — Я попробовала White Horse, и это изменило мою жизнь. Этот виски был такой мягкий по сравнению с японскими!» Потом она попробовала односолодовый виски. И поняла, что он еще лучше. А так как она не смогла найти ничего об односолодовом виски в Японии, то и отправилась в Шотландию. В 1988 году она посещала лекции в Эдинбурге. Позже, когда Мисако уже работала гидом с японскими группами, она заметила, что люди задают о дистиллериях одни и те же вопросы. Тогда она начала записывать ответы, дополняя их сведениями из открытых источников. И ее тут же стали спрашивать, а не шпионка ли она. Потом попросили поделиться информацией. Когда в 2005 году вышло первое издание ее 600-страничного тома, все вопросы отпали. Да, шпионка.

(На послания через Facebook откликается.)

Чарльз Кри Доиг

Самый знаменитый архитектор шотландских вискокурен Чарльз Доиг родился 25 августа 1855 года в семье сельскохозяйственного рабочего. Он учился в деревенской школе поселка Брэс оф Коул. В 14 лет считался лучшим по математике, а через год получил награду за успехи в обучении. Закончив школу, пошел работать к архитектору Джону Карверу. Женится, чему свидетельство — его свадебная фотография, стал отцом трех сыновей — Вильяма, Чарльза и Александра. В 1882 году молодая семья переехала в Элгин, где Доиг работал ассистентом у архитектора и инженера-строителя Х.М. С. Макея. В 1908 году его бизнес стал называться C. C. Doig and Sons. К этому моменту Доиг революционизировал процесс сушки ячменя, сконструировал «Вентилятор Доига» — башню-вытяжку над килном — квадратным помещением, где торфом сушили пророщенное зерно.

Судя по чертежам, которые сохранились в Элгинском архиве, он сделал это при работе над дистиллерией Dailuaine. Его наняли как инженера в 1882 году, но в 1889-м хозяева Mackenzie & Co. решили перестроить старый килн. Тогда-то Доиг, начав чертить вытяжку, пришел к высокой с плавными линиями колонне с небольшой крышей. В несколько этапов Доиг стилизовал верхнюю крышу под китайскую пагоду, чем сформировал архитектурный пейзаж Шотландии на много лет вперед.

Доиг имеет отношение к проектированию 56 шотландских дистиллерий типа Balblair, Dufftown, Pulteney, Speyburn и Aberlour.

Его влияние на других шотландских архитекторов таково, что ему приписывают работы его последователей: например, двойная «пагода» (которую мы дальше будем писать без кавычек) Strathisla была построена Джоном Элкоком, но большая часть публики считает, что это Доиг. Все его постройки теперь входят в список охраняемого культурного наследия.

Доиг умер на охоте на болотах Далласа (рядом с Форресом, где он построил вискокурню Dallas Dhu) 25 сентября 1918 года. Бизнесом занялись его старшие сыновья.

Альфред Барнард

Все люди, которые пишут о виски и вискокурнях так или иначе цитируют классическую работу Альфреда Барнарда *The Whisky Distilleries of the*

United Kingdom. Она сегодня считается самой важной книгой, написанной про виски вообще.

Барнард родился в 1837 году в семье баптистов. Женится в 22 года, работал зеленщиком, потом торговал мылом, потом стал джентльменом.

В 1885 году этот автор в качестве сотрудника *Harper's Weekly Magazine* предпринял двухлетнее путешествие по ирландским, шотландским и английским вискокурням. Барнард посетил 129 дистиллерий в Шотландии, 29 — в Ирландии и четыре — в Англии. Он описывал как технические детали самих предприятий, так и транспорт, которым добирался до них. Писал про людей, которых он там встретил, про природу и вставлял стихи, которые касаются этих вискокурен. Кроме того, в книге отличные гравюры, благодаря которым сейчас можно восстановить внешний вид уничтоженных и закрытых дистиллерий. Ее можно читать как исследование, а можно — как новеллу про путешествия и шотландскую природу.

Так как он предпринял свое исследование до того, как Доиг начал работу, многие предприятия на гравюрах предстают в первоначальном виде (например, *Glenrothes*). Именно благодаря Барнарду мы сегодня знаем годовой объем производства классических дистиллерий в то время, устройство перегонных кубов и их форму, количество работников и т. д. Разница времен: нам удалось объездить 51 вискокурню за месяц, а Барнарду пришлось путешествовать аж два года по 162. Этот 500-страничный том сохранился всего в нескольких экземплярах. С них в 1987 году было сделано факсимильное издание, которое с тех пор переиздавалось еще три раза. На волне успеха своей книги о виски Барнард предпринял в 1889–1891 годах путешествие по 110 пивоварням Великобритании и Ирландии. Результат — *The Noted Breweries of Great Britain and Ireland* — он опубликовал в четырех томах в течение трех лет. Про виски он написал еще одну книгу — *How to blend Scotch whisky* — и издал ее в 1904 году. Умер в возрасте 81 года.

Семья Дьюар

Немногие компании могут гордиться такими основателями, как Джон Дьюар и его сыновья Джон Александр и Томас Роберт. Именно благодаря

их стараниям компания оказала значительное влияние на промышленность Шотландии.

Джон Дьюар, основатель компании John Dewar & Sons Ltd, родился в 1805 году в деревне Далл в двух милях от местечка Аберфельди. Жизнь фермера казалась ему слишком ограниченной для человека с амбициями, так что в 23 года Джон отправился в город Перт и получил работу на вискокурне своего дяди. Это были первые, экспериментальные годы производства виски, когда напиток был резким и плохо очищенным. Джон же мечтал о создании более мягкого, гармоничного вкуса с правильным послевкусием. В 1846 году он решился на самостоятельный бизнес — основал магазин на Хай-стрит. С самого начала магазин Дьюара продавал алкоголь высшего качества. Со скромного дела началось производство известнейшего виски в мире. Его старший сын Джон Александр присоединился к бизнесу в 1871 году и в 23 года стал партнером отца.

Джон Александр, как и его отец, был человеком идеи. Осторожный и проницательный, прекрасно знавший и чувствовавший производство, он стремился поддержать установленные высокие стандарты. В 1884 году Джон Александр пригласил в компаньоны младшего брата Томаса Роберта, преуспевавшего в области маркетинга. Объединившись, они создали глобальное предприятие.

В 1898 году для производства более качественного блендинга Джон строит вискокурню рядом с родовым имением Дьюаров в Аберфельди на реке Тэй. В 1907 году Джон Александр стал баронетом — сэром Джоном Дьюаром. Десятилетие спустя он получил титул барона и был представлен к званию пэра как лорд Фортевойт.

Томас Роберт Дьюар, войдя в компанию, начал налаживать связи вне Шотландии и отправился в Лондон с намерением создать дистрибьюторское агентство. За шесть лет продажи выросли на 250%. Томас с образцами семейной продукции путешествовал по миру, открывал новые рынки и занимался продвижением марки. Проехав через 26 стран, он назначил 32 агента для продажи своего виски. К тому же во время круиза Томас рисовал и писал заметки. Его остроумные наблюдения и ностальгические картины привлекали внимание общественности. Впоследствии они были изданы.

Торговец, политический деятель, предприниматель, художник, друг многих знаменитостей, любитель лошадей, собак и голубей, Томас был одним из лучших представителей своего поколения. В 1897 году он был назначен главным шерифом Лондона, в 1902-м посвящен в рыцари и впоследствии представлен к званию пэра как лорд Дьюар.

Сокращения, которые могут встретиться в тексте

Adel — Adelphi

HB — Hart Bros

ScSl — Scott's Selection

LT — Luc Timmermans, Belgium

BBR — Berry Bros

IB Var. — Ind. Bottlers

Sest — Sestante

CD — Craig Daniels, Australia

Blck — Blackadder J.

B — Jean Boyer

SigV — Signatory Vint.

MV—Michel van Meersbergen, Holland

Cad — Cadenhead's

JmcA — J. MacArthur

SlvS — Silver Seal

KN — Krishna Nukkala, India Chft Chieftains

JWWW — Jack Wieber

SMWS — Scotch Malt Whisky Society

TL — Thomas Lipka, Germany

Coop — Coopers Choice

King — Kingsbury S.

SMC — Scotch Sing. M. Circle

RK — Robert Karlsson, Sweden

DL — Douglas Laing

Lomb — Lombard's

TheB — The Bottlers
LP — Louis Perlman, USA
DR — Dewar Rattray
McklC — McKillop's
TWE — Whisky Exchange
BB — Bert Bruyneel, Belgium
DT — Duncan Taylor
MMcD — Murray McDavid
TWF — Whisky Fair
LG — Lawrence Graham, Canada
DunB — Dun Bheagan
MoM — Master of Malt
TWS — The Whisky Shop
LC — Luca Chichizola, Italy
DunE — Dunn Eideann
Mroy — Milroy
UDRM — Rare Malts
PK — Pit Krause, Germany
G&M — Gordon & MacPhail
OB — Official Bottling
Ultm — The Ultimate
KG — Konstantin Grigoriadis, Austria/Greece
HACS — Helen Arthur
Sam — Samaroli
W&M — Wilson & Morgan

Как читать наши строчки

Например, написано:

Strathmill 31 у. о. 1976/2008 44,8% Adelphi C#1126 227 бут.

Это значит:

Виски Strathmill 31 года выдержки, дистиллирован в 1976 году, розлит в 2008, 44,8%, независимый боттлер Adelphi, бочка номер 1126, было выпущено 227 бутылок.

ОТКРЫВАЕМ

Есть люди-метеорологи и люди-маркетологи. И те и другие объясняют профессионально, почему получилось не так, как они предсказывали. Когда шотландский односолодовый виски вдруг стал мировым фаворитом в секторе крепких напитков, маркетологи тут же попытались прилепить себе медаль на грудь — словно бы этот интерес спроектировали они.

Как бы ни так: виски настолько природный продукт, что существует без всякой PR-поддержки. Иначе никогда бы не возникли на землях Ирландии и Шотландии вольнолюбивой так называемые *illegal distilleries* — подпольные вискокурены, которые бежали от любого освещения своей деятельности. То, что в фильмах 1960-х великие и популярные актеры смачно произносили у барной стойки: «Мне, как всегда, бленд», — лишь констатация моды, а не продакт-плейсмент. Все помнят, что Джеймс Бонд, который на какое-то время стал шотландцем Шоном Коннери, пил мартини, но из-за горца Шона всем до сих пор мерещится, что он пил исключительно шотландский виски. Виски — мужественный и благородный напиток вовсе не из-за Джеймса нашего Бонда-Коннери и не из-за советского магазина «Березка» — символа недостижимого счастья. Просто виски — очень крепкий и очень насыщенный историей и культурой напиток. Точно так же, как водка — образ литературный, сингл-молт — персонаж философский. Он всегда будет символом борьбы человека с северной природой. И символом победы разума над ледяными просторами. Во многом победа эта достигалась согревающим эффектом. Так что независимо от рекламы и PR-работы каждый самый мирный мужчина со стаканом виски в руке будет чувствовать себя могучим кельтом в килте, способным отразить нашествие викингов.

Не случайно концепция ячменного самогона покоряет города и народы. Вот в продаже появился сингл-молт из Баварии, не говоря уже о японском, который (между нами) максимально приближен к оригиналу.

Каждому хочется прислониться к легенде. Русский потребитель не исключение. Разница лишь в том, что у нас виски пьет просвещенная группа

населения и молодежь, которая априори тянется к высокому. В отличие от Дублина, в московских пабах не увидишь маляров после смены, которые стучат ладонями по стойке: «Woman! Whisky!» Но дублинские маляры — это все-таки маляры Джеймса Джойса и Боно Вокса, а русский потребитель западает именно на философскую составляющую напитка. Чем и интересен.

Я не буду вам пересказывать обычную тягомотину про то, от какого кельтского слова произошло слово «виски», и про монаха Джона Кора и короля Джеймса IV (1494). И кто принес эту славную мысль о вискокурении на территорию Шотландии. И чем аквавит отличается от ушки-бэй (uisge beatha). Все вы люди взрослые, виски пьете давно, с Википедией знакомы.

Мне кажется довольно интересным то, что отношения виски и законодателей все время меняются. Так, по Положению о спиртных напитках 1915 года виски можно было считать спирт, пролежавший в бочках два года. А вот уже в 1916 году всех заставили держать виски в бочках три года. Вы думаете разница во вкусе? Нет — разница в длине кредита и в деньгах, замороженных в бочках. Есть разница — два или три года. Или шесть. Или десять. Если вы дистиллятор в возрасте, то до выпуска 40-летнего виски можно и не дожить.

До 1781 года каждый в Шотландии мог делать виски, если напиток был предназначен для домашнего употребления. И поэтому каждый шотландец рассматривал право гнать спирт как основополагающую часть прав человека. А потом парламент запретил это делать. Это привело, конечно же, к широкому распространению самогонварения. И к контрабанде. Совет по налогам и сборам (Board of Excise) ответил на это дальнейшим закручиванием гаек — в 1784 и 1786 годах. В это время поэт Бернс написал стихотворение, где были такие строки: «Скажи им, куда катится Шотландия, что решила уничтожить влагу жизни». Написал и пошел устраиваться налоговым офицером, потому что издатель его обманул, ферма принесла убытки и единственным местом, где можно заработать, была госслужба. Бернс хорошо разбирался в виски и много строк посвятил ему. Потому что сидел на дистиллериях и собирал с них налоги.

Все остальное время тяжба с шотландцами происходила на уровне разграничения и ограничения экспорта виски в Англию. В какой-то мо-

мент стало ясно — виски по популярности убивает традиционный английский спиртовой продукт джин, так что по границе Лоулендса проходила таможенная (для спиртного) граница с запретительными пошлинами для шотландцев и нормальными для англичан.

Шотландский виски, а точнее скотч, по правилам должен быть изготовлен из ингредиентов, произведенных в Шотландии и на шотландской территории. И даже смесь ячменного и зернового виски (далее — бленд), чтобы носить наименование шотландской, не должна содержать ничего иностранного. Так, недавно разгорелся скандал, когда она крупная компания изготовила купаж из шотландского солодового и ирландского зернового виски.

Для того чтобы спокойно пить дальше, надо просто помнить, что single — это виски происхождением с одной-единственной дистиллерии. Single single — значит, что виски розлиты из одной бочки одной-единственной дистиллерии. Сочетание single с нескольких дистиллерий, несмотря на наши ожидания, называются вовсе не blend, а vatted. Иногда, чтобы нас запутать, некоторые дистиллерии используют название pure malt вместо single malt, но чаще всего термин pure malt возникает, когда речь идет о продукте, где использованы синглы с разных предприятий. Солодовый виски производится только из ячменя и только в перегонных кубах в форме, будем говорить, «чайника» с сужающимся верхом, который тут называют «рукой». В нем получается довольно душистый спирт. При этом утверждают, что именно медный куб, его форма и наклон «руки» сильно влияют на результат. Из зерна (пшеницы или несоложенного ячменя) спирт делают в промышленных кубах, которые тут называют «колоннами». Они и выглядят как колонны нефтеперегонного завода.

Процесс мало отличается от простого самогонварения. Для начала замачивают ячмень. Он прорастает, и в нем появляется сахар. Ростки убивают перегревом в специальных постройках — раньше, во времена Чарльза Доига, в килнах, теперь все более технично и менее романтично. Сухие зерна мелют в крупную муку. И три раза замачивают в баках, постоянно повышая температуру воды, чтобы выжать весь сахар из муки. Эту мутную жидкость сливают в баки для ферментации и, чтобы она забродила, добавляют дрожжи. Дрожжи, к слову, тоже долж-

ны быть из Шотландии. Перебродив, все это начинает напоминать пиво (так как дрожжевые бактерии перерабатывают сахар в алкоголь). Это пиво заливают в перегонный куб для «низкого вина» и выпаривают. Конденсат — слабый алкогольный напиток — доходит до крепости 23°. Тут его отправляют во второй перегонный куб и получают всю гамму возгонки — от «хвостов» до «голов». При этом «голова» может быть ближе к ацетону. Всех интересует середина — спирт 60°. Ну, вот с этим спиртом мы и попытаемся взлететь. Только сперва он должен пролежать в бочках не менее трех лет.

Бочки! Вот что может быть нешотландским! Дело в том, что раньше в Британию привозили очень много хереса и шерри в бочках. Винные импортеры разливали бочки по бутылкам и отправляли в ритейл. Дистилляторы — вискогоны — покупали пустые бочки (думается, почти даром: что с этой бочкой делать-то?) и заливали в них свои спирты. Таким образом, традиционные ароматы и цветовая гамма шотландского виски диктуется испанским хересом, португальским портвейном и американским бурбоном. Нынче вино экспортируют в бутылках (по нескольким причинам предпочтительней пить испанские, например, напитки, разлитые в Испании). А бочки везут в Шотландию в разобранном виде. И каждый раз повышают цены. Теперь это уже не расходный материал, который жалко сжечь, а ценное звено в цепи изготовления односолодового виски.

Свет погасшей звезды

В 1900 году в Шотландии было 142 солодовых вискокурни и 19 зерновых. А в 2004-м — лишь 6 зерновых и 98 солодовых. Из них 86 трудилось постоянно, а 9 были временно заглушены. Три — в процессе старта.

Заккрытие вискокурни — всегда трагедия разной степени накала для общественности отдельно взятой деревни или города. Потому что это как-никак градообразующее предприятие. И вообще — доброе дело. Закlosures происходят по ряду причин: из-за перепроизводства, из-за политической ситуации, из-за налогов и прочих экономических факторов.

В 1890-е годы наступил сильнейший бум дистиллерий и всего, что связано с виски. Следуя веяниям времени и требованиям рынка, было открыто 33 новых дистиллерии за 10 лет, из них 21 — в Спейсайде. Потом наступила катастрофа Паттисона, когда основной игрок на рынке закупок виски — компания Pattison, Elder and Co. — не смогла расплатиться по кредитам, набрав огромные товарные запасы. Тогда «посыпались» десятки предприятий.

Второй фактор экономической рецессии — Бурская война. Многие дистиллерии тогда были проданы за бесценок компании DCL (Distillers Company Ltd.), которая стала лидером в отрасли. И кстати, остается, потому что, борясь с возможным перепроизводством, следовала политике «купить и закрыть». Потом Ллойд Джордж, которого так любили высмеивать советские сатирики и карикатуристы, поднял налоги на спирт, чтобы выполнить «народный бюджет». Потом началась война. И в 1914 году государство взяло под контроль спиртовую промышленность. В 1916 году оно закрыло все дистиллерии, которые не работали на фронт, например не делали ацетон. В тот период была открыта только одна новая дистиллерия — Malt Mill на территории Lagavulin Distillery на острове Айлей. После мировой войны мир «скатился» в рецессию. Британское правительство выкручивало руки: с 1919 по 1920 год налоги на дистиллерии были увеличены в пять раз — с 76 пенсов до 3 фунтов 62 пенсов за галлон виски.

А потом США ратифицировали 18-ю поправку к Конституции в 1919 году, которая запрещала изготовление и сбыт ликеро-водочных продуктов. К тому же Австралия (самый крупный рынок до 1939 года), Новая Зеландия и Южная Африка повысили тарифы и ввели торговые ограничения. За десять лет три зерновых дистиллерии и 40 солодовых прекратили операции. Хуже всего пришлось региону Кэмпбелтаун: там было 20 дистиллерий, а к 1920 году в живых осталось только три. А потом закрылась еще одна — Reichlachen.

В конце 1920-х дела стали налаживаться, потому что возник черный рынок виски в Штатах. Поставки шли из Канады и с Багамских островов. К 1933 году промышленность виски полностью восстановила сбыт. Депрессия, которая навалилась на Европу в 1930-е годы, миновала виски: именно тогда 64 дистиллерии вернулись в бизнес в 1934 и еще 92 — к 1939 году. При этом пять закрылось.

Затем пришли немцы. Британское правительство ответило на Вторую мировую войну повышением налогов на виски сначала на 1,25 фунта за галлон, а потом еще на 3 фунта, что удвоило цену бутылки. В 1940 году производство упало на треть. В последующие годы зерновое производство накрылось медным тазом. С октября 1943 года зерна для дистилляции не было вовсе. Солодовые тоже стали закрываться. В то же время требования рынка начали расти — и в Америке, и дома. Правительство дало добро на отпуск зерна для дистилляции. Его количество составляло одну пятую от довоенного. Это позволило открыться 13 зерновым и 34 солодовым дистиллериям. К концу войны был издан указ, по которому три четверти продукта должно уходить за границу.

Стоков старого виски никогда не было так мало, а запаса — так много. В связи с победой над фашистами скотч стал символом свободного мира. Русские со своей водкой опять опоздали к созданию тренда. А ведь могли бы с польскими братьями объединиться и назначить водку символом свободного мира. Не случилось.

С 1953 года ограничения на потребление зерна были отменены, и в следующем году экспортные законы либерализованы, но ощущалась нехватка старых виски. Ограничения на стандартные бленды существовали для внутреннего рынка до 1959 года, а для люксовых блендов — до 1960. Когда экономика стала восстанавливаться после войны, многие дистиллерии из числа тех, что были заглушены десятки лет, начали работу. Открылись две новые зерновые дистиллерии, и впервые с 1900 года стали строиться новые солодовые вискокурни — открылось 16 новых, десятки дистиллерий расширились и ремонтировались. Бум 1960–1970-х годов повторил масштабы 1890 года. Производство солодового виски достигло 80 млн галлонов, зернового — 101 млн.

А потом наступил нефтяной кризис и пришел конец вьетнамской войне — два фактора, которые сильно стимулировали американскую экономику. И к концу 1970-х дистиллерии снова начали закрываться.

Я не знаю, кому это больше льстит, но закрытые дистиллерии похожи на погасшие звезды. Не в романтическом смысле, а в том, что до нас до сих пор доходит их свет, хотя они уже давно погасли. Довольно большая часть нашей книги посвящена закрытым дистиллериям, так что вы можете в конце концов не только ощутить масштаб исторического само-

гоноварения в отдельно взятой стране, но при желании и посетить места «боевой» славы вискогонов.

Что происходило дальше? В 1980-е производство сильно превышало спрос, а в 1981 году мировая экономика сползла в серьезную рецессию (мы в СССР этого как-то и не заметили), и сильный фунт стерлингов лишил британцев надежд конкурировать на рынках. К тому же скотч стал выходить из моды и в самой Британии, и в Америке, а после того как налоги на вино были урезаны на 20%, а на белый спирт — повышены на треть в 1984 году, мода переместилась на вина и ликеро-водочные. Между 1979 и 1992 годом продажи вина в Великобритании увеличились на 40%, в то время как продажи скотча упали на 21%.

Блендеры стали сокращать заказы на молодые (без указания возраста — NAS) спирты, и дистиллерии опять начали закрываться. В 1981 застыл Ardbeg (при новом хозяине производство открылось только в 1989), а потом еще 21 предприятие. И что самое печальное — они принадлежали в основном лидеру индустрии — компании DCL (только шесть из них потом реанимировали). Независимые производители закрыли 14, семь из которых потом стартовали заново. Две из них продали.

Одним из вариантов спасения в атмосфере сокращения спроса на бленды был старт со своими сингл-молтами — односолодовыми виски под собственным брендом.

Вы, конечно, удивитесь, но до 1970-х годов односолодовые виски вообще не рекламировались. Потом такие бренды, как Glenfiddich, Glen Grant (в Италии), The Macallan, а также Glenmorangie начали себя промотировать и налаживать сбыт. Этот шаг очень понравился потребителям, и продажи в начале 1980-х стали расти, а к 1990-м и вообще пошли потоком. Последние лет десять рынок односолодовых виски ширился и углублялся. Рос интерес публики к тонкостям производства. Индустрия ответила тем, что предложила рынку старые спирты, а также виски с дистиллерий, которые давно прекратили свое существование. Таким образом, рынок, который, казалось бы, строился на вполне определенном количестве игроков и продуктов, стал очень широким и разнообразным.

Надо сказать, что производство виски все еще зависит от потребностей индустрии блендов: 95% общего производства солодового виски

идет в бленды. Хотя перспективы и тех и других вполне ясные и хорошие. Если новая рецессия не погубит производство.

Да, кстати, что называется whisky, а что — whiskey? Закона никакого по этому поводу не существует. Но есть некая конвенция, согласно которой whisky — это в основном продукт Шотландии, Канады и Японии. Whiskey — чаще всего продукт Ирландии и Америки. Хотя, например, Maker's Mark (бурбон) и George Dickel (из Теннесси) выкинули это самое «е», а ирландский напиток Paddy, наоборот, вставил обратно в 1966 году.

Вода

В мифологии вископроизводителей и вископотребителей вода имеет почти сакральный смысл. Все, кто делают приличный напиток, подчеркивают, что их вискокурни стоят на самых чистых источниках, на самых чистых речках и на самых вкусных водоемах. Нам, кстати, замученным водопроводной водой и бутылками с подозрительными «Голубыми источниками», приятно думать о чистых ручьях и зеленых лесах, в которых стоят древние вискокурни.

На самом деле все, как всегда, совсем не так. Конечно, для начала вода делится на ту, которая участвует в процессе создания виски (process water), и ту, которая нужна для охлаждения труб (cooling water). Жесткость или мягкость первой, говорят, отражается на ароматических оттенках готового продукта. Качество второй никого не волнует вовсе: она не соприкасается с виски.

Но, как говорят метеорологи, на Шотландию каждый год падает 900 млрд литров воды. Вот из них-то каждый год делают 900 млн литров виски. При этом влияние качества воды на конечный продукт, между прочим, наименее изученный и наименее управляемый фактор. Например, если процесс и исходные материалы в двух вискокурнях будут аналогичными, а вода будет разной, может наблюдаться колебание крепости дистиллята от 50 до 60°.

Вода, надо сказать, присутствует на всех этапах создания виски: от замачивания зерна для проращивания до затирания уже высушенного и перемолотого зерна в чанах. Как показывает опыт, на этом этапе даже

очень торфянистая вода, как на Port Ellen Maltings на острове Айлей, не оставляет никаких следов.

Возгонка сама по себе — процесс очищения жидкости от всех включений, которые могли бы придать ей вкус и запах, так что думайте сами.

Вода же используется для снижения градуса дистиллята с 70° до приемлемых 65° для заливания в бочки. Вот тут мягкая вода лучше жесткой, потому что позволяет ароматам раскрыться. Впрочем, и с жесткой водой делают выдающиеся напитки — Highland Park и Glenmorangie.

Современные легальные и популярные вискокурни озаботились поисками качественных источников, и в результате оказалось, что они расположились на местах старинных нелегальных производителей, построенных в потаенных от начальства местах на самых чистых источниках. Это и Highland Park на острове Оркни, и знаменитые Lagavulin, Laphroaig, Ardbeg, Royal Lochnagar, Oban, Glenmorangie, Teaninich, Aberfeldy, Tullibardine, Mortlach, Glenlivet, Cardow, Balmenach, Abirlour и Tomatin — первое, что приходит в голову.

Затем вода используется еще раз, чтобы продукт из бочки довести до бутылочной крепости 40–43°, и тут берется деминерализованная вода. Современные ученые вообще сомневаются в том, что вода имеет какое-то значение, если на каком-то этапе используют абсолютно стандартную в любом уголке Шотландии деминерализованную воду. Зато та вода, которую льют в бокал уже перед употреблением, чтобы слегка понизить градус и раскрыть вкус и аромат напитка, имеет решающее значение. Кстати, даже мы в Москве умудряемся плеснуть в стакан правильную воду — например, Highland Spring или Glenlivet: они обе достаточно мягкие, чтобы виски раскрылся.

А вообще-то за то время (от 5 до 20 лет), что виски проводит в бочке, его качества меняются настолько, что трудно сказать, что именно туда приносит качество воды.

Ячмень

Как-то получилось, что ячмень — самый главный друг человечества. А не рожь-кормилица и не королевы полей пшеница с кукурузой, из ко-

торых, впрочем, тоже гонят. Как ни крути, самые вкусные напитки делают именно из ячменя — пиво и солодовый виски. И это привлекает наше внимание к некоторым аспектам агрономической науки.

Вообще-то в Америке ячменем кормят скот. Большая часть произведенного ячменя вульгарно идет именно на корма. Остальное — на пиво и виски. При этом, как известно, ячменя в мире более 300 тысяч сортов, а для виски годятся всего два-три. В США на пиво идет шестирядный ячмень, а в Германии и Англии — двухрядный. Разница в том, что в одном больше энзимов, а в другом — протеинов.

Вот так мы и пришли к тому, что шотландцы считают, что эти два-три вида ячменя никак не влияют на конечный продукт в виде дистиллята. Хотя из этого есть исключение: Maccalan Distillery использует старомодный сорт под названием Golden Promise. Компания утверждает, что именно этот сорт придает виски маслянистость и текстуру.

В Шотландии культивировали разновидность ячменя, который они сами называют Bere: он хорошо рос и вызревал в местных климатических условиях. Теперь он растет только на Оркни, и из него делают эль. «Бир» был четырех- и шестирядным ячменем. Но уже в 1678 году местные сельскохозяйственные эксперты осознали, что двухрядный ячмень лучше. А уж когда они поняли, что двухрядный имеет способность к быстрому прорастанию (а что еще нужно для быстрого приготовления виски!), то полностью перешли на этот сорт — на Scotch Common. Потом в моду вошел сорт под названием Chevalier, который был отмечен большим количеством побегов. К 1940 году 80% всего местного ячменя составлял сорт Spratt-Archer. После войны пытались сажать Maris Otter и Procter, но потом решили, что выгоднее везти ячмень из Англии, а точнее, из Йоркшира. Таким образом, поезда на север шли с ячменем, а назад — груженные виски.

Все бы ничего, но рост цен на железнодорожные перевозки сделал этот обмен достаточно бессмысленным, и пришлось опять сажать ячмень в том месте, где делали виски, — в Шотландии. В результате вырастили сорт Golden Promise (1966), который выдерживал холод и ветер северных провинций. Этот сорт способен давать 395 литров алкоголя из тонны солода. В 1980-е годы пришел сорт под названием Triumph — он мог давать до 405 литров алкоголя на тонну солода. Сегодня доминирующий сорт

ячменя, 80% которого производится в самой Шотландии, называется символично — Decanter.

Торф

Практически на всех основных этапах изготовления виски люди используют тепло. Поэтому проблема топлива всегда вставала сразу вслед за проблемой сырья — зерна. Каждый решал ее в зависимости от природных условий. Шотландцы оказались богаты торфом больше, чем, например, дровами или углем. Да и на вкус и запах торф для виски оказался значительно привлекательнее, нежели уголек.

Торф (нем. *torf*) — горючее полезное ископаемое; образовано скоплением остатков растений, подвергшихся неполному разложению в условиях болот. Содержит 50–60% углерода. Теплота сгорания (максимальная) — 24 МДж/кг. Используется комплексно как топливо, удобрение, теплоизоляционный материал и др.

Похоже, что по запасам торфа Россия в мире лидирует. Но торфянистого виски тут как не делали, так и не делают.

А тем временем копченый солодовый виски с острова Айлей просто взял мир штурмом. За последние лет десять продажи такого напитка, как Laphroaig, увеличились в семь раз, при том что раньше только знатоки могли одолеть этот напиток, больше похожий на лекарство от простуды. Lagavulin ввел квоты на продажи вследствие чудовищного роста заказов по всему миру. Bowmore выиграл две золотые медали Distiller of the Year, и все три его бренда вошли в топ-10 самых продаваемых односолодовых виски в мире. Ardbeg утроил продажи за три года. И два других копченых виски с острова — Caol Ila и Port Ellen — стали редкостью, потому что первый идет почти полностью на изготовление блендов, а второй просто перестали производить в 1983 году.

Обычный потребитель виски проводил свое образование в этой области таким образом: сначала бленд, потом солодовый, но мягкий, например из Спейсайда. И только через несколько лет употребления мягких и компромиссных солодовых из Спейсайда человек решался пробовать продукцию острова Айлей. Как говорят старые шотландцы: «Мы не держим

дома виски с острова Айлей. Почему? Потому что мы его пьем в саду: он настолько мощный и примитивный, что его нет смысла пить ни в гостиной, ни в библиотеке».

Наш недавний опрос, который мы провели среди молодежи Эдинбурга во время очередного частного виски-тура, показал, что самый покупаемый виски был Laphroaig и Lagavulin. Думается, не потому, что эти дети выросли на копченом лососе и копченых свиных ребрышках. Нет, просто яркий вкус отличает эти виски от всех остальных раз и навсегда.

Откуда идет копченый аромат? Как раз от торфа, которым топят сушилки для проросшего ячменя, когда температурой прекращают его проращивание. На острове большую часть соложенного ячменя покупают в одной-единственной производственной единице — в порту Эллен. С десятков процентов вискокурни делают сами, и они же устанавливают количество торфа, которое сжигается под ячменем, что влияет, в свою очередь, на ароматы и характер напитка. Чтобы фенолы от торфяного дыма «прилипали» к зерну, его жгут медленно при небольших температурах на ранних стадиях сушки, когда зерно еще сырое. Лучшие виски острова требуют 4–6 тонн торфа, которые сжигаются за 20 часов. Есть лимит по насыщению зерен фенолами. Но он зависит даже не от продолжительности контакта торфяного дыма с ячменем, а скорее, от силы ветра снаружи и характеристик самого торфа. Степень торфянистости считается в единицах ppm — частей на миллион фенолов. Спецификация Laphroaig, Lagavulin, Bowmore, Ardbeg подразумевает 30–50 ppm. Вискокурня Bruichladdich всегда делала неторфянистый виски, но недавно запустила еще один продукт — Oostmore, который коптится аж до 60 ppm. Экспериментально самым серьезным достижением на острове было копчение до 100 ppm. Шотландцы из Лоуленда называют дым reek, и после 1824 года название peatreek (торфяной дым) прилепилось к незаконному домашнему самогону. Так как торф был единственным домашним топливом, то и прожаривали ячмень прямо над торфяным огнем. Хотя думается, что домашний самогон не был более торфянистым и копченым, чем современные островные виски.

Бутылка

Большая часть мифа о виски создана неизвестными дизайнерами, которые столетиями создавали бутылку для виски в том виде, в котором она существует сейчас. Только не надо смеяться — у меня есть масса друзей, которые не могут выбросить бутылку из-под виски только потому, что она «прекрасна». Некоторые доходят до того, что не могут выбросить даже картонный или жестяной патрон, в котором она продавалась. Пуговицы туда кладут наверное или монетки. Мой внук Федор, например, складывает туда роботов-уродцев серии Bionicle от компании Lego — ну и как я их выброшу?

Люди, которые выросли на типичной мутно-зеленой советской поллитре, вряд ли задумывались над тем, что стеклянные бутылки для хранения вина появились только в середине XVII века и были настолько дороги, что никто не думал над тем, чтобы укладывать бутылки с вином в подвалы. Разлили из бочки в бутылку, настоящую, стеклянную, и принесли на стол. Иными словами, использовали как графин, лафитничек или декантер. Они были сделаны самым простым способом — выдуванием, поэтому имели определенную сферическую форму. Их поэтому называли «скипетр и держава». После 1700 года бутылка уже стала сжиматься и становиться больше похожей на луковицу. Их ценили очень высоко, и в Шотландии бутылки использовались для розлива виски в кабаках. В Хайлендсе их дарили в качестве свадебного подарка — гравировав на штофах имена невесты и жениха, а также целые картинки со свадьбы.

Примерно в 1720 году горячее стекло стали катать по стальному листу, пока оно было мягкое, от этого бока бутылки уплощались, что позволяло удобнее складировать тару. К 1740-м годам, когда бутылка стала приобретать цилиндрическую форму, мир уже понял, что вино можно выдерживать, храня его в бутылках. К середине века многие виноделы и торговцы начали выпускать собственные бутылки с выдавленным гербом. Классическая винная французская бутылка, какой мы ее знаем, появилась к 1800 году.

В то время в Бордо работало огромное количество стеклодувных мастеровских, которые делали по 2 млн бутылок в год. Тамошние бутылки от-

личались некоторым наплывом у донышка, так как их охлаждали в стоячем положении. В Шотландии кларет (так в Британии называлось бордо) пропагандировали судьи, которые пили его прямо на заседаниях. До 1850 года бутылки делались из темного стекла, потому что прозрачное облагалось налогом в 12 раз более высоким (его отменили только в 1847).

Самые старые бутылки из-под виски, какие мы знаем, — те, в которые в 1841 разливался Macallan местным продавцом продуктов в деревне Крейгеллахи, — на самом деле были бутылками из-под вина. Их прообраз «переиздали» в 2003.

Несмотря на отмену налога на прозрачное стекло, многие производители виски предпочитали все равно использовать зеленое стекло, на которое еще лепили зеленую же печать. VAT 69, к слову, продолжает эту традицию до сих пор. Вискоделы продолжали хранить свои продукты в маленьких бочонках и в них же продавать ритейлерам, пока Орналл и Эшли в 1887 году не придумали машину по выдуванию стеклянной тары и бизнес не перешел на бутылки. Вискокурни тогда разливали виски сами и продавали его в деревянных ящиках по дюжине бутылок — как сегодня продают самое дорогое вино. Они так и отличали эти виски — «продукт в ящике» — cased goods. Так в основном их продают до нашего времени.

Я не буду полностью приводить драматическую историю пробки для бутылки виски. Скажу сразу, та, которой сегодня закрывают сингл-молты stopper-cork, была придумана в 1913 году Вильямом Манера Бергисом из компании Willam Teachers & Sons — знаменитых блендеров из Глазго. А для блендов сегодня используются пробки «на винте» screw-caps, которую впервые применили в 1926 году на фирме White Horse Distillers тоже в Глазго.

С 1992 года Евросоюз уменьшил объем стандартной бутылки до 0,7 литра, в то время как в Америке он остался 0,75 литра.

Виски-критика

Почему я не выражаю в своей книге никакого мнения по поводу того или иного конкретного виски?

Потому что это все настолько субъективно, что по сути вам под видом критики подсовывают некие рассуждения, которые ни к вам, ни к правде не имеют никакого отношения.

Вот, скажем, два ведущих британских критика разбирают Ardbeg 1980 Kildalton:

Дегустационные заметки

Майкл Джексон

Аромат: Орех. Марципан

Вкус: Очень сладкий. Отдает сухофруктами. Ореховая солодовость. Намек на лимонную кожуру.

Финиш: Быстрый. Острый.

Комментарий: Где торф? Это не Айлей!

Дейв Брум

Аромат: Сильный, с оттенком дуба, сладкого мандарина, апельсинового цветка, овес с намеком на сосну. Очень элегантный.

Вкус: Мягкий и шелковистый. Опять появляется апельсин с медом и вареными фруктами. Концентрированный и богатый.

Финиш: Длинный, шелковый.

Комментарий: Приличный напиток с шармом.

Вам не кажется, что идет пустая болтовня, чтобы вы считали, будто вы получили информацию, которой на самом деле ценности ноль целых ноль десятых Proof?

Вот поэтому не будет тут оценок и описаний виски. Пейте и чувствуйте сами. А вот что именно можно пить, вы узнаете из этой книги.

ВНУКИ РОБЕРТА БЕРНСА

Последние мгновения фестиваля GoMoscow! в клубе «Вермель». Группа Jurojets из Инвернесса только что отыграла, поставила свои гитары и нагло уселась за боковой стол, не обращая внимания на то, что набившаяся публика кричит: «Encore!» Я выхожу на крохотную площадку и зову группу в микрофон: ну давайте, мол, еще одну песенку — Favourite Thing about Jane! Гитаристы Крис с Колином делают международные знаки

руками, что, дескать, бесплатно они играть не будут. У меня в кармане есть 500 рублей (20 долларов / 10 фунтов), и я размахиваю банкнотой в ответ. Группа выходит снова на сцену, забирает у меня деньги. Вдруг Крис Бейн из-за спины достает литровую бутылку виски Ardbeg и под рев зала отдает ее вместо мятых рублей. Кольцо замкнулось. Шотландский рок-н-ролл, северная культура, Москва, виски и отчаянная молодость под замусоленной вывеской с нездешним словом «Вермель».

Прямые наследники Роберта Бернса с бутылкой виски в руке и с талантом в душе грянули еще один рок-н-рольный гимн.

Музыка Шотландии и ее самый популярный напиток неразделимы.

Но это совсем не та музыка, которая возникает в воображении у множества людей, когда они слышат слово «Шотландия». Это музыка без килтов и волынок. Конечно, под слоем торфа все это существует и время от времени прорывается в звуках, в записях, а иногда даже на выпускных фотографиях будущих рок-звезд. Волынки и килты — принадлежность более древней культуры, нежели рок-н-ролл. Но стихи и песня как факт были практически всегда. И можно не стесняться своих родителей в косоворотках и с балалайками. Или дедов. Или прадедов. Я с трудом могу представить близких или дальних родственников всех своих российских знакомых до любого колена в косоворотке и с балалайкой. Мне легче представить Вуди Аллена в чунях и шароварах. А вот отца Йена Морриссона из группы Crash My Model Car в килте и с волынкой — легко. Хотя бы потому, что отец Йена Морриссона — легендарный шотландский волынец. Так что дистанция между современностью во всех ее проявлениях и древностью со всеми ее неприятностями и традициями совсем невелика. От этого веет солидностью, что и привлекает детей революции.

Роберту Бернсу было двадцать два, когда он сочинил Freedom and whisky gang the gither. Как раз в этом возрасте рок-музыканты обычно создают свои лучшие песни. Бернс, видно,

уже чувствовал, что виски, свобода и рок-н-ролл как квинтэссенция свободы неразделимы, когда написал:

За кружками
С подружками
Они пред очагом
Горланят, барабанят,
И все дрожит кругом.

Он предвосхитил любой рок-концерт, репетицию или съемку клипа Jurojets о My Favourite Thing About Jane в местном инвернесском пабе.

Раз мы начали с Инвернесса, им и продолжим. Рок-сцена тут такова.

The Now с бывшим басистом группы Jurojets Мунро и странным голым мальчиком Полом Макайвером в роли солиста. Местные девчонки знают все слова и поют хором. Особенно песенки Modern Day Shakespeare (www.myspace.com/thenowmusic).

Еще есть тяжелая: Ashes Of Pale (www.myspace.com/ashesofpalet — heband) — то, что они называли pure scottish metal!, пока не признались у себя в блоге: «Мы все мертвы теперь — 2003–2007». Хиты: I'm Sorry, The rise of the ashes.

Кроме indie-групп в Инвернессе существуют вполне фолк-роковые акустические команды типа The Galipagos, которые образовались в 2003 году, у которых уже как минимум три альбома: Look no Heartbreak (2004), Trucker Chic (2005) и The Demise of Gary Lipgloss (2007). По ним видно, что часть шотландских музыкантов ориентируется на американских авторов — от Нила Янга и Боба Дилана до современных штатовских групп Wilco или Calexico. Неудивительно, что они играют по барам типа Hootenanny's. В Инвернессе вообще немало площадок, на которых смогут работать музыканты. Это крупный зал Ironworks, который принимает артистов любого уровня — от Klaxons до Kasabian, и несколько пабов.

Фестиваль GoNorth! в Шотландии проходит последние лет шесть. С каждым годом он становится все более обширным: