**Что такое бурбон**

Редкие киногерои Америки не соблазняются стаканом виски в каком-нибудь захолустном баре, где за монету музыкальная шарманка сыграет что-нибудь "свое", кантри, блюз или рок-н-ролл счастливого Элвиса.

И бармен, способный говорить на любые темы, будет наполнять стаканы еще и еще, пуская их по гладкому дереву барной стойки, пока рука странника не перестанет ловить их у самого края. За небольшими окнами будет шастать своенравное время, рассекая прерии, полные бизонов, многополосными автострадами, по обочинам которых станет расти кукуруза, бензоколонки и сверкающие мотели, и, дабы завязать разговор, странник, подобно персонажу Виана, спросит: "Приятель, чем можно заняться в этих краях?" И ему ответят: "Ничем. В аптеке напротив бывают девицы, а у Рикардо – бурбон..." И в пустеющем баре, когда согретый ладонями бурбон изнежит горло и развяжет язык, бармен начнет рассказывать о людях, которые приходят в его заведение, а ароматы крепкого напитка добавят в его повествование то, что неподвластно времени, – образы свободолюбивой и непреклонной, капризной и мечтающей, заброшенной за океан Америки.

**Легенда**

С нее начинается всё. В 1789 году в штат Кентукки, провинцию Бурбон, пригород Луисвилла, нареченного в честь представителя династии Бурбонов Людовика XV, приехал покорять Новый Свет крестом и проповедями пастор Элия Крег, навсегда оставивший родную Шотландию. Дабы между воскресными днями чересчур не предаваться тоске по родине и облагородить душу праведным трудом, на окрестных полях он взращивал ячмень и варил виски, стараясь сделать напиток сколь-нибудь похожим на столь близкий сердцу всякого шотландца скотч. Но урожаи, несмотря на усердные молитвы, выдавались скудные, а качество виски никак не дотягивало до содержимого бочек, приплывших из далекой Европы. Однажды случилась у пастора поездка в городишко с заурядным до отчаяния названием Джорджтаун, что стоит на месте слияния реки Кентукки с широкими потоками Огайо, – на похороны очередного местного шерифа. И когда гроб с почившим от пули бедолагой опускался в землю, пастор, читая самую частую в этих краях молитву, смотрел вокруг и видел лишь кукурузу, обильно растущую под жарким солнцем этого богом забытого штата. Было ли то озарением свыше или же просто обыкновенным человеческим чудачеством, но Элия Крег соорудил на берегу реки простенький перегонный куб и стал гнать в нем сусло из кукурузных зерен вместо ячменя. Получившийся самогон, заваренный на кристально чистой воде Кентукки, он закупоривал в бочки из белого дуба, которые сам и мастерил.

Говорят, бочки подгорели, когда безбожники подожгли дом пастора, но делать новые Элия не стал, а залил самогон в те, что были, и забыл про них на несколько лет. А когда откупорил одну, в кружку полился виски, какого еще никто не пробовал ни в Старом, ни в Новом Свете. Темнее обычного, отдающий древесным углем, этот напиток пастор отправлял в Новый Орлеан в бочонках, на которых красовалась им же нарисованная этикетка с надписью: "Бурбон, штат Кентукки".

**История**

Она никогда не бывает о чем-то одном. История бурбона, как вскоре стали именовать кукурузное виски из Кентукки, неразрывно связана с историей спиртных напитков в Америке. Популярность виски, тогда еще попросту крепкого пойла, долгое время не могла соперничать с излюбленным моряками ромом и портвейном, но вскоре заметно выросла – когда первый президент Джордж Вашингтон обложил производство виски непомерными налогами. Бенджамин Раш, герой Войны за независимость и яростный сторонник трезвого образа жизни, объявил виски "пороком, чреватым физическим и духовным вырождением нации" и рука об руку с пуританами и религиозными фанатиками начал борьбу за чистоту моральных устоев. Фермеры были не согласны. Пенсильванских сборщиков налогов они обмазывали дегтем и обсыпали перьями, а когда в 1791 году 5 000 человек направились громить обитель морали – Питтсбург, правительству ничего не оставалось, как ввести войска. Пришлось труженикам винокурен покидать свои дома и отправляться в Кентукки, где их с радостью встречали местные жители и где вера в Бога, утверждаемая на этой земле устами пастора Крега, никак не соперничала с изготовлением и распитием доброго бурбона.

Война за нравственность и против виски продолжилась в 1873 году, когда Кэрри Амелия Нэйшн, муж которой спился до смерти, со Священным Писанием и топориком в руках стала собирать отряды таких же, как она, и "патрулировать" бары и салоны, распевая псалмы, уничтожая бочонки и бутыли с виски и призывая лихих ковбоев "вернуться в семьи". Однако настоящим ударом для производителей американского виски стал "сухой закон" 1920 года. Число винокурен сразу уменьшилось почти в 10 раз, напиток можно было достать лишь в аптеках, и то по рецепту, но именно это время стало началом триумфального шествия по стране бурбона. Правда, шествием нелегальным.

Рэкетиры и сутенеры, воры всех мастей и просто авантюрные жизнелюбы быстро учуяли сладковатый запах сорокаградусного жидкого золота, оборудуя подпольные перегонные аппараты и превращая каждую каплю виски в горсти денег, которые в те времена водились только у бутлегеров. Из города в город потянулись конвоированные караваны грузовиков, дороги превратились в артерии, по которым плескалась "кровь Америки" – янтарный бурбон. С бурбоном не могли соперничать ни скотч, ни ром, ни бренди, ни солодовый виски, ибо его производство было самым дешевым и самым быстрым – кукуруза стоила центы, а срок созревания в обожженных дубовых бочках был меньше, чем у любого другого напитка. За баррель бурбона выкладывали тысячи долларов, за него лилась кровь в Чикаго, Нью-Йорке, Далласе, Бостоне, он стал национальным напитком Америки.

Спустя тридцать один год после отмены "сухого закона", в 1964 году, бурбон оказался единственным видом виски, который был закреплен Федеральным законом США как национальное достояние. В барах, где раньше из-под полы доставали "лечебные настойки", заиграли песни Элвиса Пресли и Билла Монро, восхваляющие поросшие колючками земли Кентукки, которые подарили Америке ее мечту – ни на что не похожее кукурузное виски.

**Производство и бренды**

Хотя население Кентукки уверено, что настоящий бурбон – это тот, что сделан в их штате, официально это название может носить любое виски, произведенное на территории Америки, содержащее в сусле не менее 51% и не более 80% кукурузы и выдержанное в обожженных бочках из американского белого дуба не менее двух лет. Технология изготовления бурбона отличается от производства обычного виски лишь отсутствием этапа соложения зерна. Сначала небольшими порциями измельчают зерна кукурузы, ржи, ячменя и пшеницы (разные сочетания зерновых культур – ноу-хау производителей бурбона), смешивая их с водой (качество воды равно качеству виски). Затем начинается стадия температурной обработки и брожения. После этого сусло осахаривают, разбавляют водой и перегоняют. Далее жидкость закупоривают в дубовые бочки, чистые и новые (впрочем, некоторые производители для специфики вкуса используют бочки из-под портвейна или бренди), где будущий бурбон ждет своего часа, впитывая ароматы благородного дерева и приобретая золотистый цвет. Конечный продукт, крепостью от 40 до 62,5°, прежде чем разлить по бутылкам, фильтруют, но есть и специальные серии для любителей "настоящего" бурбона – без фильтрации, когда сохраняется весь спектр ароматов обугленного американского дуба.

С тех пор как бурбон стал достоянием всего Нового Света, определить истинно традиционную технологию стало невозможным. Доскональных правил его производства не существует, и основные различия марок бурбона заключаются в сроках его выдержки. Так, главный представитель семейства бурбонов, Four Roses, хранится в подвалах Луисвилла не менее шести лет. Говорят, он получил свое название в 1888 году в честь четырех таинственных красавиц, пришедших как-то вечером к разработчику этой марки Руфусу Розу в роскошных черных платьях, с дивными розами, приколотыми к корсажам. Один из самых продаваемых в мире брендов – Wild Turkey. В нем, как и в Four Roses, большое содержание ржи, но технология изготовления строго засекречена. Многие утверждают, что тайна уникального вкуса Wild Turkey – в использовании необычайно низких температур в процессе брожения и дистилляции. Есть две разновидности этого 50,5°-нoгo бурбона – White Label двенадцатилетней выдержки и чистый Rye Whiskey восьми лет. Кстати, на его основе делается потрясающий "сладкий бурбон". Это Wild Turkey Liqueur – медовый ликер, который с 1976 года подают с кофе во всех уважающих себя ресторанах мира. Тонкий и легкий (насколько может быть легким напиток первопроходцев!), Maker