

«Возможно всё, если вкусно»

В Испании джин-тоник вознесён до ранга национального напитка. Его производят и местные умельцы

Патрик Целински

Когда Стефан Винтерлинг (Stefan Winterling) приоткрывает окошко спиртоводочного аппарата, оттуда вырываются клубни пара. «Это довольно опасно, можно легко обжечься», – говорит он. Запах citrusовых опьяняет. Невероятно, что мы находимся в гараже в индустриальном районе в центре Майорки.

Приехавший в 2008 году на остров винодел Стефан Винтерлинг работал на различных винодельнях острова, пока не открыл свою страсть к джину и собственное производство.

На Майорке он в своём пристрастии не одинок. Многие местные «винодельни» также производят джин. Например, собственным джином посетителей угощают на виноградниках Suaui в Маррачи (Marratxí) и Can Vidalet в Польенсе (Pollença). Стефан рассказал, что джин – самый незамысловатый среди алкогольных напитков. Главное в нём – это запах. Здесь можно обойтись без бражки, и сразу же приступить к перегонке. Необходимо только иметь специальное оборудование, чистый и нейтральный по вкусу спирт, несколько ингредиентов, и обязательно можжевельник. 96-процентный спирт Стефан закупает на материковой части Испании. После разбавления водой он попадает в сушеварочный котёл. Только потом к нему добавляют смесь трав, которая и придаёт джину его аромат. «Иногда мы применяем мацерацию, и спирт настаивают на травах заранее», – говорит специалист. – Главным ингредиентом остаётся можжевельник. В нашем случае один сорт закупается в Пьемонте, а другой – местный, родом с пляжа Эс-Тренк (Es Trenc). Думаю, что наш джин можно назвать настоящим майоркинским». Кроме того, аромат создают лаванда, лимонная и апельсиновая цедра, лакрица, ангелика, кориандр, кардамон и ряд других пряностей.

Немного погодя из од-



Аромат джина создают лаванда, лимонная и апельсиновая цедра, лакрица, ангелика, кориандр, кардамон и ряд других пряностей



После разбавления водой спирт попадает в сушеварочный котёл (слева). Смесь трав придаёт джину его аромат (справа)



Производство занимает около двух часов

ной из многочисленных трубок аппарата вытекает прозрачная жидкость. «Это только предварительная фаза», – объясняет Стефан, – Через

несколько минут появится конечный продукт». И действительно, спустя некоторое время мы получаем настоящий джин. Весь процесс занимает около двух часов. После этого алкогольный напиток должен настаиваться

от четырёх до шести недель в сосудах, напоминающих своим видом бидоны для молока. Только тогда неповторимый аромат проявляется в полной мере, и джин можно разливать по бутылкам. Впрочем, и там он продолжает настаиваться.

«Сорт нашего джина – London Dry. Это означает, что при производстве можно использовать

только натуральные ароматизаторы. И его не разбавляют ещё раз водой, в отличие от дистиллированного», – рассказывает производитель.

В год завод Стефана производит 2-3 тыс. бутылок Gin Eva. «Нам понадобилось около 12 месяцев, чтобы собрать все необходимые бумаги», – говорит он, – это оказалось довольно непро-

сто».

Как же пьют на Майорке джин? За этим вопросом мы обратились к владельцу бара, который как нельзя лучше разбирается в тонкостях употребления этого напитка. Вот уже 20 лет это его специализация. Рафаэль Гонсалес (Rafael González) одним из первых в Пальме стал предлагать джин-тоник. «Я