

23-6500

НА ДОМ НЕ ПРИДАЕТСЯ

Алексей
НЕАРОНОВ

23-06500

краткая

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

ценителя

ВИСКИ

18+

**Алексей
Неаронов**

**краткая
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ценителя
ВИСКИ**



Москва 2023

УДК 663.5
ББК 36.87я2
НЗ8



В оформлении книги использованы фотографии,
предоставленные компаниями La Martiniquaise-Bardinet,
Whiskies du Monde, Loch Lomond Group, Robert A. Merry & Co.,
Aurora Brewing Limited, а также из архива автора.

НЗ8 **Неаронов А. Б.**
Краткая энциклопедия ценителя виски. – М.: Издательство
«Перо», 2023. – 408 с., илл.

ISBN 978-5-00218-722-5

© Неаронов А. Б., 2023

**Алексей
Неаронов**

краткая
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ценителя
ВИСКИ

ISBN 978-5-00218-722-5



9 785002 187225

Издательство «Перо»

109052, Москва, Нижегородская ул., д. 29–33, стр. 27, ком. 105

Тел.: (495) 973–72–28, 665–34–36

www.pero-print.ru e-mail: info@pero-print.ru

Подписано в печать 06.10.2023. Формат 60х90/16.

Бумага мелованная. Усл. печ. л. 26,5. Тираж 1000 экз. Заказ 907.

Отпечатано в ООО «Издательство «Перо»

СОДЕРЖАНИЕ

Пролог.....	11	Батч.....	30
От автора.....	12	Батч стренгс.....	31
Как пользоваться энциклопедией.....	14	Без указания возраста см. «НАС»	
Дисклеймер.....	15	Бёрн.....	31
А		Беспошлинная торговля.....	32
Ай-Дабл-ю-Си (IWC).....	16	Бета-амилаза.....	32
Aeneas Coffey см. «Коффи, Энеас»		Бир стил.....	33
АБВ – Эй-Би-Ви (ABV).....	16	Бир танк.....	33
Автолиз.....	16	Бленд.....	33
Ай-Дабл-ю-Эс-Си (IWSC).....	17	Блендед молт.....	36
Ай-Эс-Си (ISC).....	17	Блендер.....	36
Акцизный офицер.....	18	Блендинг.....	38
Акцизный склад.....	21	Бодега.....	39
Аламбик.....	23	Бокалы.....	39
Алкоголь.....	23	Бондарня.....	41
Альдегиды.....	24	Бондарь.....	41
Альфа-амилаза.....	24	Бондеры.....	42
Альфред Барнард.....	25	Ботлд-ин-бонд.....	43
Американский дуб см. «Дуба разновидности»		Боттлер см. «Независимый боттлер»	
Амилаза см. «Альфа-амилаза» и «Бета-амилаза»		Бочка.....	46
Ареометр см. «Гидрометр»		Бочка бурбонная.....	48
Аромат.....	26	Бочка восстановленная.....	49
Ароматный спирт/виски.....	27	Бочка девственная (новая).....	50
АСБ – Эй-Эс-Би (ASB).....	27	Бочка заказная.....	51
Б		Бочка коньячная.....	52
Базовый спирт/виски.....	28	Бочка первого наполнения.....	52
Баланс дистиллерии.....	28	Бочка рефильная.....	53
Барда.....	28	Бочка ромовая.....	54
Баррель см. «Бочка бурбонная»		Бочка СТР.....	54
Баррел пруф см. «Бочковая крепость»		Бочка хересная.....	55
Баррел стренгс см. «Бочковая крепость»		Бочки креплёных вин.....	56
Баррик.....	29	Бочки простых (тихий/столовых) вин.....	57
Батт.....	30	Бочки составные.....	58
		Бочковая крепость.....	59
		Брага.....	61
		Бражный куб см. «Куб бражный»	
		Бродильный чан см. «Вошбэк» и «Ферментер»	

Брожение см. «Ферментация»	Волкер, Хайрам см. «Хайрам Волкер»
Брокер.....61	Ворт см. «Сусло»
Брора.....63	Вотер тест см. «Демистинг тест»
Бурбон.....65	Вош см. «Брага»
Бутылка см. «Стеклоянная бутылка»	Вошбэк 110
В	Вторичная ферментация см. «Ферментация вторичная»
Вайт дог68	Вуд менеджмент..... 111
Валинч.....68	Выдержка виски 112
Варка см. «Разваривание»	Высшие спирты см. «Спирты высшие»
Ваттед молт69	
Ваттинг69	Г
ВВА – Дабл-ю-Дабл-ю-Эй (WWA).....70	Гемицеллюлоза 115
Вентилятор Доига71	Гибридный куб см. «Куб гибридный»
Винокурня72	Гидромельница 115
Винтаж73	Гидрометр 115
Виски74	Глен 116
Вискибаза75	Гленливет 117
Виски американский76	Головы..... 118
Виски вор79	Грибок винокурный 119
Виски гастрономический.....79	Д
Виски дижестивный79	Дабл молт бурбон..... 120
Виски Европы.....80	Даблер 120
Виски из Теннесси см. «Теннессикий виски»	Дайвер 121
Виски индийский83	Даннажный склад..... 121
Виски ирландский.....85	Двойная выдержка см. «Довыдержка»
Виски канадский88	Двойная дистилляция см. «Дистилляция двойная»
Виски лох – «Озеро виски»91	Девилс кат 122
Виски мира.....93	Дегустационные заметки..... 122
Виски с едой94	Дегустационные оценки 124
Виски тайваньский95	Дегустационный бокал см. «Бокалы»
Виски шотландский96	Дегустация 127
Виски японский98	Демистинг тест 131
Вискикурня..... 104	Денсиметр см. «Гидрометр»
Вкус 104	Джексон, Майкл см. «Майкл Джексон»
Вкусовые конгенеры см. «Конгенеры вкусовые»	
Вода..... 105	
Воздух / Кислород 107	
Возраст выдержки 109	

Джи-Кей-Ви	132	Затор / Замес	165
Джим Мюррей.....	133	Заторный чан см. «Чан заторный»	
Джим Свон	133	Защитное измерение	
Диаджио см. ДСЛ		региональности скотча	166
Диастаза	135	Зелёный солод см. «Солод	
Дистиллерия	135	зелёный»	
Дистилляция	135	Зернистость древесины	
Дистилляция двойная	136	см. «Плотность древесины»	
Дистилляция дробная	136	Зерновой виски	168
Дистилляция необычная	137	Зерновой спирт	171
Дистилляция непрерывная	138	Змеевик	172
Дистилляция сезонная	138		
Дистилляция тройная	139	И	
Дистилляция периодическая	140	ИВА – Ай-Дабл-ю-Эй (IWA)....	174
Довыдержка.....	141	Издание	175
Доля ангела	144	Измельчение	175
Дороги Уэйда.....	146		
Драм	147	Й	
Драмминг.....	147	Йод	176
Драфф см. «Барда»			
Дробина см. «Барда»		К	
Дрожжи	149	Карамель см. «Карамельный	
ДСЛ (DCL)	152	колер»	
Дуба разновидности.....	154	Карамельный колер	177
Дымность	156	Каск стренгс см. «Бочковая	
Дьютти фри см. «Беспошлинная		крепость»	
торговля»		Категории айриша.....	178
Е		Категории скотча.....	179
Европейский дуб см. «Дуба		Качество виски	180
разновидности»		Квейх.....	181
Ж		Квортеркаск	182
Желобчатые клёпки	159	Килн.....	182
Желатинизация.....	159	Килнинг.....	183
«Женитьба» см. «Марьяж»		Кислород	183
З		Клёпка.....	183
Закольцовывание	160	Клирик см. «Ньюмейк»	
Законодательство по скотчу ..	160	Кожухотрубный конденсатор ..	183
Запекание бочек		Колесо вкусов	186
см. «Тостирование бочек»		Колонна Коффи	187
Затирание.....	164	Колонна ректификационная ..	188
		Конгенеры вкусовые	189
		Коппер дог	190
		Коффи, Энеас.....	190

Крепкие вина	191	Малая партия см. «Смолл батч»	
Крепость виски	192	Малколм Гиллеспи	221
Крепость заполнения	194	Марьяж	221
Криадера-солера см. «Солера хересная»		Мастер-блендер	222
Кризис Паттисонов	199	Мастер-дистиллер	223
Куб бражный	202	Маунтин дью	225
Куб гибридный	203	Медь	225
Куб для слабых вин (Low Wines Still)	205	Мейнленд	226
Куб Ломонда см. «Куб гибридный»		Меласса	226
Куб промежуточный	205	Мельница молотковая	227
Куб для слабых вин см. «Куб спиртовой»		Мельница роликовая	227
Кубовые остатки	206	Мидзувари	228
Кукер	207	Мидзунара	229
Кукурузный виски	208	Минглинг см. «Блендинг»	
Купаж	208	Многоспиртовые дистиллерии	230
Купажированный виски см. «Бленд»		Молочнокислые бактерии	232
		Молт см. «Солод»	
		Молтмен	232
		Муншайн	233
		Мэш таб см. «Кукер»	
		Мэш хаус	233
		Мэшбилл	233
		Мэшмен	234
		Мюррей, Джим см. «Джим Мюррей»	
Л		Н	
Лайн арм см. «Форма кубов» и «Шея куба»		Налог на солод см. «Пот-стил виски»	
Лактобактерии см. «Молочнокислые бактерии»		Налоговая региональность скотча	235
Лактоны	210	Напольное соложение см. «Соложение» и «Молтмен»	
Лаутеринг см. «Чан заторный»		НАС – Виски без указания возраста (NAS)	236
Лёгкий виски	210	Негоциант см. «Независимый боттлер»	
Лекарство	211	Независимый боттлер	237
Лигнин	212	Нейл Ганн	243
Лимитед релиз / эдишн	213	НЕОК бочка см. «Бочка СТР»	
Линкольн Каунти Процесс	214	Непрямой нагрев кубов	244
Лоу ваинс см. «Слабые вина»			
Лоу энтри пруф виски	215		
Лох	215		
ЛПА (LPA / LOA / LAA)	216		
М			
Майкл Джексон	217		
Макаллан	217		
Маклейн, Чарльз см. «Чарльз Маклейн»			

Нос см. «Аромат»		Пробка бочки.....	264
Ньюмейк.....	245	Пробка бутылки.....	265
О		Производство виски (процесс).....	266
ОБЕ (ОВЕ).....	247	Производственная региональность скотча.....	267
Обжиг бочек.....	247	Простое дерево (бочка).....	269
Объём производства.....	249	Пруф галлон.....	270
Ограниченное издание см. «Лимитед релиз / эдишн»		Пруф спирт.....	270
Ограниченный выпуск см. «Лимитед релиз / эдишн»		Прямой нагрев кубов.....	272
Однобочковой виски.....	250	Псевдонимы.....	273
Односолодовый виски.....	251	Публичная региональность скотча.....	275
Октава.....	253	Пурист.....	276
Осахаривание.....	254	Пьюа / Пьюр молт.....	277
Оценка виски см. «Дегустационные оценки»		Пьюрифаер.....	277
П		Р	
Пагода см. «Вентилятор Доуга»		Разбавление водой см. «Дегустация виски» и «Употребление виски»	
Паксарет.....	255	Разваривание.....	279
Паллетный склад.....	256	Ран.....	280
Панчеон.....	257	Регионы скотча.....	280
Патентованная колонна см. «Колонна Коффи»		Ректифаеры.....	282
Паттисоны см. «Кризис Паттисонов»		Ректификат.....	284
Периодическая (партионная) дистилляция см. «Дистилляция периодическая»		Ректификация.....	285
Пиво / Пиво дистиллера.....	258	Релиз см. «Издание»	
Пит рик.....	258	Ресивер.....	286
Плотность (зернистость) древесины.....	259	Рефильная бочка см. «Бочка рефильная»	
Погон (выгон) см. «Ран»		Рефлюкс.....	286
Полоскание см. «Ринзинг»		Рефрактометр.....	287
Помол.....	260	Ржаной виски.....	287
Послевкусие.....	261	Рикхаус.....	289
Пот эль см. «Кубовые остатки»		Ринзинг.....	289
Потин.....	262	Роликовая мельница см. «Мельница роликовая»	
Пот-стил виски.....	262	Руммаджер.....	290
ППБ.....	263	С	
ППМ.....	264	Саладин бокс.....	291
		Сауэр мэш.....	291

Сахар.....	294	Соложение.....	317
Сахарный колер		Соложение напольное/токовое	
<i>см. «Карамельный колер»</i>		<i>см. «Соложение», «Молтмен»</i>	
Сбраживание		Соль.....	319
<i>см. «Ферментация»</i>		Спент лис (Spent Lees).....	319
СВА – Эс-Дабл-ю-Эй (SWA)....	294	Спирт ароматный)	
Свет.....	296	<i>см. «Ароматный спирт»</i>	
Свон, Джим <i>см. «Джим Свон»</i>		Спирт зерновой) <i>см. «Зерновой</i>	
Сезонирование бочек.....	297	<i>спирт»</i>	
Сезонирование клёпок.....	301	Спирт солодовый.....	320
Селф-виски.....	302	Спиртовой куб <i>см. «Куб</i>	
Семи-лаутер <i>см. «Чан заторный»</i>		<i>спиртовой»</i>	
Сера.....	303	Спиртовой сейф.....	320
Сердце.....	304	Спирты высшие.....	323
Сивушные масла.....	305	Стеклянная бутылка.....	323
Сингл баррел <i>см. «Однобочковой</i>		Стеллажный склад.....	324
<i>виски»</i>		Стиллмен.....	326
Сингл грейн.....	306	СТР бочка <i>см. «Бочка СТР»</i>	
Сингл каск <i>см. «Однобочковой</i>		Стронг феинтс (Strong Feints) .	327
<i>виски»</i>		Сусло.....	327
Сингл молт тройной		Сухой закон.....	328
дистилляции.....	306		
Сингл пот-стил виски.....	307	Т	
Скотч.....	308	Тампер <i>см. «Даблер»</i>	
Скотч Виски Акт 1988 <i>См.</i>		Танины.....	332
<i>«Законодательство по скотчу»</i>		Текстура.....	333
Скотч Виски Ордер 1990 <i>См.</i>		Тело <i>см. «Текстура»</i>	
<i>«Законодательство по скотчу»</i>		Температура.....	335
Слабые вина.....	308	Теннесийский виски.....	336
Сланже Ва.....	309	Терруарность.....	338
Слоббер бокс / пот		Техника дегустации	
<i>см. «Пьюрифаер»</i>		<i>см. «Дегустация»</i>	
Слоп <i>см. «Барда»</i>		Технический файл.....	342
СМВС Эс-Эм-Дабл-ю-Эс		Тиспунинг.....	342
(SMWS).....	309	Токовое соложение	
Смолл батч.....	310	<i>см. «Соложение», «Молтмен»</i>	
Снифтер.....	311	Тонелерия.....	343
Созревание в дереве.....	311	Торф.....	344
Солера виски.....	313	Торфянистость.....	346
Солера хересная.....	314	Тостирование бочек.....	350
Солод.....	315	Тройная дистилляция	
Солод зелёный.....	316	<i>см. «Дистилляция тройная»</i>	
Солодовня.....	316	Тун.....	352

У		Хересная бочка см. «Бочка хересная»	
Уайт лайтнинг	353	Хогсхед	371
Употребление виски	353	Холодная фильтрация	372
Ушгеба	354	Хранение вне дерева	376
Ф		Ц	
Феинтс (Feints)	355	Целлюлоза	378
Фенолы	355	Ценитель виски	378
Фенольность	356	Ч	
Ферментация	357	Чан бродительный см. «Вошбэк»	
Ферментация вторичная	359	и «Ферментер»	
Ферментер	361	Чан заторный	380
Филлоксера	362	Чарджер см. «Ресивер»	
Фильтрация грубая		Чарльз Маклейн	381
см. «Холодная фильтрация»		Ш	
Фильтрация холодная		Шея куба	382
см. «Холодная фильтрация»		Э	
Финиш см. «Послевкусие»		Энзимы	383
или «Довыдержка»		Экспорт скотча	383
Фиркин	363	Эллаготанины см. «Танины»	
Форма кубов	363	Энеас Коффи см. «Коффи, Энеас»	
Форсайтс	365	Этанол	385
Французский дуб см. «Дуба		Этапы истории скотча	385
разновидности»		Эфиры	387
Фулл пруф (Full Proof)	366	Я	
Фурфурол	367	Ячмень	388
Х		Литература	392
Хайбол	368	Указатель имён	399
Хай ваинс см. «Крепкие вина»			
Хайрам Волкер	369		
Хвосты	369		
Херес	370		