

ЯБЛОНЯ

Malus domestica

ROSACEAE (СЕМЕЙСТВО РОЗОЦВЕТНЫХ)

Яблоки, которые лучше всего подходят для сидра и бренди, часто называют «вырви глаз». Это фрукты с таким горьким и вязущим вкусом, что первая реакция человека — незамедлительно выплюнуть эту гадость и срочно найти, чем успокоить язык, — лимонад, кекс, да хоть что-нибудь! Представьте смесь молодого зеленого грецкого ореха, незрелой хурмы и опилок. Это и есть искомые яблочки. Может ли кто-нибудь понять, как можно получить из этой гадости живой яркий сидр или теплый мягкий кальвадос?



Ответ кроется в уникальной генетике яблонь. ДНК этого растения сложнее, чем наша. При недавнем исследовании генома яблочка сорта «Golden Delicious» было обнаружено пятьдесят семь тысяч генов, а это в два с лишним раза превышает количество генов человека. Генетическое разнообразие гарантирует нам, что наши дети будут в определенной степени уникальными — не окажутся точной копией родителей, но при этом останутся похожи на них. Яблони же демонстрируют «экстремальную гетерозиготность», а это означает, что их потомство будет сильно отличаться от родителей. Посадите семечко яблочка, подождите несколько десятилетий, и вы получите дерево, плоды которого и по внешнему виду, и по вкусу будут совершенно отличаться от прародителя. Фактически плоды от этого саженца будут с генетической точки зрения не похожи ни на одно яблоко, когда-либо существовавшее ранее.

Интересен и тот факт, что яблони существуют на планете более пятидесяти (а то и шестидесяти пяти) миллионов лет, они появились одновременно с приматами в то время, когда вымерли динозавры. И все эти миллионы лет деревья размножались без какого-либо вмешательства человека, объединяя и причудливо рекомбинируя гены точно так же, как азартный игрок бросает кости. Когда предки людей находили новую яблоню и пробовали ее плоды, они не могли угадать, каким окажется их вкус. К счастью, наши предшественники быстро поняли, что даже из плохих яблочек можно сделать отличный алкогольный напиток.

Сидр

Первым алкогольным напитком, который сделали из яблок, стал сидр. Американцы считают яблочным сидром нефильтрованный яблочный сок и обычно пьют его горячим, с палочкой корицы. Но если вы спросите о сидре в других частях мира, то услышите, что это напиток такой же сухой и шипучий, как шампанское, и такой же бодрящий и освежающий, как пиво. В Северной Америке этот напиток называют крепким сидром, чтобы отличить его от безалкогольной версии, но в любом другом месте мира уточнений не требуется.

Искусством производства сидра виртуозно владели древние греки и римляне. Когда римляне вторглись в Англию около 55 года до н. э., они обнаружили, что сидр очень популярен у местных жителей. К тому времени яблони, появившиеся в казахских степях, распространились по всей Европе и Азии. Плодоносящие деревья росли в Южной Англии, Франции и Испании — именно в этих регионах техника сбраживания, а позднее и перегонки была доведена до совершенства. Свидетелей древнего искусства производства спиртных напитков из яблок можно найти и сейчас в европейских деревнях — в полях еще можно увидеть огромные круглые каменные жернова, наполовину ушедшие в землю, которые когда-то измельчали плоды. Старейшие яблоневые сады были «сеянными» садами. Каждое дерево выросло из семечка, в результате чего образовывалась мешанина новых и никогда ранее не виданных сортов яблок, так что древний сидр готовили из смеси недостаточно сладких, непригодных в пищу плодов. Единственным способом воспроизвести известный популярный сорт яблок с заданными свойствами плодов стала прививка на подвой другого дерева. Эта техника периодически использовалась с 50 годов до н. э. Древние садоводы с помощью прививок начали создавать клоны лучших сортов и придумывать им названия. В конце XVI века в Нормандии насчитывалось больше шестидесяти пяти сортов яблок, имеющих собственные имена. На протяжении веков лучшие яблоки для производства сидра появлялись именно из этого региона.

ЗАБОТА О ЯБЛОНЕВЫХ САДАХ

Поддержание разнообразия сортов яблонь для сидра — не простая задача. Во время Первой мировой войны линия фронта в битве между Германией и союзническими силами проходила через «Simon Louis-Frures» — знаменитый французский яблочный питомник неподалеку от Меца. В 1943 году во время Курской битвы были уничтожены великолепный питомник и многие яблоневые сады к югу от Москвы.

ЯБЛОНИ

ВЫБОР СОРТА. Сотрудники хорошего питомника помогут выбрать «яблоню для сидра» и дадут совет, как подобрать правильный сорт яблони для любых климатических условий. Различные сорта требуют разного количества «холодных дней», то есть времени с ноября по февраль с температурой ниже 7 градусов, поэтому важно подбирать дерево с учетом местных погодных условий. В питомнике вам подскажут, потребуется ли дереву перекрестное опыление.

ПОДВОЙ. Яблони прививаются на подвой, который обеспечивает рост дерева, влияет на урожайность и помогает сопротивляться болезням. М9 — это популярный карликовый подвой, деревья, привитые им, не превышают 3 метров в высоту. С подвоем EMLA 7 яблони достигают 4,5 метра.

ПРОРЕЖИВАНИЕ И ОБРЕЗКА. Яблони для сидра, как правило, являются двулетними (плодоносят один раз в два года), если их не прореживать. В больших садах в период активного цветения разбрызгивают специальные химикаты, чтобы уменьшить количество завязей. Садоводы-любители просто обрывают какое-то количество завязей из каждой ветви, когда плоды достигают размера примерно с виноградину. Обратитесь в питомник за советом по обрезке и прореживанию или запишитесь на специальные обучающие курсы.

ПЕСТИЦИДЫ. Одно из величайших преимуществ яблонь для сидра состоит в том, что эти деревья умеют противостоять вредителям. Даже если насекомые их немного повредят, это нестрашно, ведь плоды при производстве сидра все равно измельчают.

ЯРКОЕ СОЛНЦЕ

УМЕРЕННЫЙ ПОЛИВ

МОРОЗОСТОЙКОСТЬ
ДО -32 °C

В Средние века люди готовили простой напиток *dépense*, замачивая яблоки и другие фрукты в воде и сбравывая сок естественным путем. А я вам предлагаю гораздо более благородную версию напитка, настолько легкого, что его можно употреблять жарким летним днем.

2 части сидра

нарезанные яблоки, апельсины, дыни и другие сезонные фрукты

замороженная малина, клубника или виноград

1 часть безалкогольного имбирного пива или эля

В большой кувшин налейте сидр, положите нарезанные фрукты и оставьте на 3–6 часов. Удалите из кувшина фрукты. Положите в высокие бокалы лед и замороженные ягоды, наполните бокал на три четверти сидром, добавьте имбирного пива по вкусу.

Они отличались высокой урожайностью и оптимальным балансом кислотности, дубильных и ароматических веществ и сладости.

В Америке революцию в яблоневодстве совершил Джон Чепмен, больше известный по прозвищу Джонни Эпплсид («сажающий яблони»). Именно он в начале XIX века занимался в США посадками яблонь. Джонни Эпплсид считал богохульством рождение нового дерева с помощью прививки, поэтому бродил по США, разбрасывая семечки яблочек, чтобы яблони выросли естественным образом. А это означает, что первые колонисты использовали для производства сидра уникальные американские, а не английские или французские сорта, культивируемые по ту сторону Атлантики.

Историки любят приводить статистику потребления сидра накануне XX века, чтобы показать, какими «алкоголиками» были наши предки. Действительно, в регионах выращивания яблонь жители выпивали не менее 0,6 литра в день, но ведь у них было не так много способов утоления жажды. Воде тогда не доверяли. Она несла холеру, брюшной тиф, дизентерию, кишечную палочку *E. coli* и других неприятных паразитов и болезни, о причинах которых у людей в те времена было весьма смутное представление, что они как-то связаны с водой. Слабоалкогольные напитки, такие как сидр, являлись неблагоприятной средой для развития бактерий, а потому оставались свежими и безопасными в течение продолжительного времени, а значит, их можно было безопасно пить даже на завтрак. Вот их и пили все, в том числе дети. В сидре мало спирта, потому что в самих яблоках немного сахара. Даже самые сладкие яблоки

содержат гораздо меньше сахара, чем, например, виноград. В бочке с сидром дрожжи пожирают сахар, превращая его в спирт и углекислый газ. После того как сахар заканчивается, дрожжи погибают из-за недостатка пищи и оставляют сброженный сидр, который содержит не больше 4–6% спирта. Сегодня некоторые производители сидра сначала разливают продукт, а потом добавляют в бутылки еще чуть-чуть сахара и дрожжей, чтобы образующийся углекислый газ подарил напитку бодрящие пузырьки, делая его похожим на шампанское. На другом конце спектра находятся так называемые промышленные сидры, которые производятся коммерческими спиртозаводами в огромных количествах и могут содержать искусственные подсластители, например сахарин или аспартам, придающие сидру дополнительную сладость в соответствии с запросами рынка.

Кальвадос и яблочная водка

Яблоки — это не только сидр. В 1555 году француз Жиль де Губервиль писал в дневнике, что один посетитель подсказал ему, как получить из сидра прозрачный алкогольный напиток с высоким содержанием спирта: если сброженный сидр нагреть так, что спирт поднимется вместе с паром, его можно будет собрать в медный котел и разлить по бутылкам. А непродолжительная выдержка в дубовых бочках сделает продукт еще лучше. Этот напиток называли «Eau-de-vie de cidre» — звучит очень красиво и интригующе, поскольку eau-de-vie в переводе означает «вода жизни». Так в те времена называли любой перегнанный спиртной напиток. Вскоре «вода жизни» получила собственное имя — кальвадос — по региону Нормандии, в котором впервые появилась.

Американцы, не теряя времени, изобретали свои версии кальвадоса. Винодельня «Laird & Company» в Нью-Джерси гордится тем, что обладает лицензией № 1 от 1780 года — первой лицензией, выданной виноделам в Соединенных Штатах. Согласно семейным преданиям, когда родоначальник производства Александр Леирд в 1698 году прибыл в Америку из Шотландии, он начал выращивать яблони и готовить «сидровый спирт», или «эпплджек», которым щедро угощал друзей и соседей. Когда Роберта Леирда призвали воевать под знамена Джорджа Вашингтона, семья прислала ему гостинец — яблочную водку, которой он поделился с сослуживцами. Семья Леирдов утверждает, что она так понравилась Вашингтону, что тот взял у Роберта рецепт и начал производить яблочный алкогольный напиток на собственной ферме Маунт-Вернон. Этому факту нет никаких документальных подтверждений, но на ферме действительно производили сидр (и для семьи Вашингтона, и для его слуг и рабов).

Изобретательные колонисты, которым не хватало технических навыков для создания медного перегонного аппарата, нашли еще один способ

перегонки. Бочку с сидром оставляли на улице зимой, а когда вода замерзала, откачивали незамерзший спирт. Метод «перегонки замораживанием» был довольно опасным: полученный таким образом спиртной напиток содержал токсичные вещества, которые в процессе классической перегонки, как правило, удаляются, и мог при употреблении оказать сильное влияние на печень и даже привести к слепоте. Возможно, это стало причиной незаслуженно низкой репутации яблочной водки, но зато улучшило методы перегонки.

Из самих яблок тоже делают прекрасную eau-de-vie. В отличие от кальвадоса, который получают, пропуская через перегонный аппарат перебродивший яблочный сок, для производства eau-de-vie используют перебродившее сусло — целиком измельченные яблоки, а не только сок. На выходе получают высококачественный прозрачный спиртосодержащий напиток. Иен Мервин — садовод из Корнелльского университета — считает, что использование яблочного сока вместе с мякотью добавляет в продукт гораздо больше ароматических соединений, которые придают яблочному спиртному напитку изысканный аромат. «Хорошая eau-de-vie, полученная сбраживанием сусла, на вкус гораздо больше похожа на яблоки, чем кальвадос», — говорит он. Созданию напитка с более богатым вкусом способствует и то, что сусло перегоняют в более сложных перегонных аппаратах с фракционной колонкой, а это позволяет удержать в напитке больше ароматических веществ. Кальвадос же, согласно французскому законодательству, должен перегоняться только в перегонном кубе — достаточно древнем агрегате с традиционным, но менее эффективным методом перегонки.

КЛАССИФИКАЦИЯ ЯБЛОК ДЛЯ СИДРА



АЛКОГОЛЬНЫЕ ЯБЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

APPLE BRANDY. Общее название алкогольных напитков, которые перегоняют из сброженного яблочного сока или сусла и разливают с содержанием спирта не менее 40% об. Их, как правило, выдерживают в дубовых бочках.

APPLEJACK. Название яблочного бренди в Соединенных Штатах. «Смешанный эпплджек» содержит не менее 20% яблочной водки; все остальное — спирты без вкусовых добавок.

APPLE LIQUEUR. Сладкий аперитив с пониженным содержанием спирта (около 20% об.). Ликер получают из ябллок различными способами. Например, можно добавить яблочный бренди в сброживаемый сидр до того, как дрожжи используют весь сахар. Высокая концентрация спирта убивает дрожжи, останавливает брожение и приводит к образованию сладкого напитка, похожего на десертное вино, обладающего свежим ароматом яблок. Перед розливом яблочные ликеры могут выдерживаться в дубовых бочках.

APPLE WINE. Раньше «яблочным вином» называли весь сидр, сегодня этот термин относится только к сидру, в который добавили дополнительные сахара и дрожжи для увеличения содержания спирта, как правило, не менее 7% об. Яблочные вина обычно негазированные.

CALVADOS. Яблочный бренди, произведенный в конкретном регионе Северной Франции из яблок определенных садов, содержащих не менее 20% местных, 70% горьких или горько-сладких и не более 15% острых сортов. Напиток разливают по бутылкам с содержанием спирта не менее 40% об.

CALVADOS DOMFRONTAIS. Яблочный бренди, получаемый традиционным способом, который содержит не менее 30% груши. Перегоняется в колонне перегонного аппарата и выдерживается в дубовых бочках не менее трех лет.

CALVADOS PAYS D'AUGE. Уникальный кальвадос из области Пэи д'Ож получают традиционным методом. Напиток дважды перегоняют в медных перегонных аппаратах и выдерживают в дубовых бочках не менее двух лет.

EAU-DE-VIE. Прозрачный алкогольный напиток с содержанием спирта 40% об., полученный из сброженных фруктов, который не выдерживается в дубовых бочках. Эквивалент «белого виски».

POMMEAU. Восхитительная французская смесь несброженного сидра и яблочного бренди крепостью около 16–18% об.