

ТРЕНИНГ

Алкогольные и слабоалкогольные
напитки мира

План Тренинга

- ▣ Вермуты
- ▣ Текила
- ▣ Jim Beam
- ▣ Ликер Aperol
- ▣ Ликер Campari
- ▣ Ликер *Cointreau*
- ▣ Сливочный ликер *Baileys*
- ▣ Ликер Malibu
- ▣ Коктейльные ликеры Bols

ВЕРМУТЫ



Wermut, буквально — полынь) — крепленое вино, ароматизированное полынью и другими ботаникалами (специи, травы, корни, цветы).

Ароматизированные вина были известны с давних времен и имели медицинское применение, однако начиная с XVIII века они становятся популярным напитком в туринских кафе в качестве аперитива. Первое промышленное предприятие по выпуску вермута было основано Антонио Бенедетто Карпано в Турине в 1786 году

КЛАССИФИКАЦИЯ ВЕРМУТОВ

Специалисты делят вермуты на пять групп:

- Vermouth Secco* (сухой) — сухой вермут, содержание сахара в котором не превышает 4 %;
- Vermouth Bianco* — белый вермут, содержит от 10 до 15 % сахара;
- Vermouth Rosso* (сладкий) — красный вермут с содержанием сахара больше 15 %;
- Vermouth Rose* — розовый вермут с концентрацией сахара между белым и красным;
- Vermouth Bitter* — горький вермут относится к биттерам и употребляется, как правило, в качестве дигестива в помощь пищеварению

Компании вермутов



- Классическими вермутами считаются итальянские и французские. Основными производителями вермута являются: Италия — *Martini, Campari, Carpano, Cinzano, Barbero, Ricadonna, Gancia*; Франция — *Lillet, Noilly Prat, Bussot, Dollin*
 - Подача вермутов





Текила



Tequila — крепкий алкогольный напиток, полученный путём дистилляции ферментированного сока голубой агавы (лат. *Agáve tequilána*, исп. *Agave azul*) строго на территории 5 штатов Мексики: Халиско, Гуанахуато, Мичоакан, Наярит и Тамаулипас. Соблюдение этого правила регулируется сводом стандартов

Типы Текилы

- ▣ *plata (Silver)* или *blanca* («серебряная» или «белая» — выдержанная не более двух месяцев);
- ▣ *Joven* — молодая текила, не прошедшая выдержки, обычно ароматизирована или подкрашена колером;
- ▣ *gold* («золотая» — «серебряная» текила, подцвеченная для сходства с выдержанной текилой);
- ▣ *reposado* («отдохнувшая» — выдержанная около года);
- ▣ *añejo* («выдержанная» или «старинная» — выдержанная от 1 до 3 лет);
- ▣ *extra añejo* («экстра-выдержанная» — любая текила, срок выдержки которой превышает три года).
- ▣ Крепость классической текилы *blanca* — 55 градусов. Прежде чем разлить её по бутылкам, текилу разбавляют водой до 38 градусов.
- ▣ Вся текила делится на две группы, различающиеся процентным содержанием сока агавы:
- ▣ *Tequila 100 % Agave*. К этой группе относится текила, изготовленная исключительно из сока голубой агавы. Она может быть бутилирована только внутри региона. На этикетке таких напитков обязательно указано: «agave» или «100 % puro de agave».
- ▣ *Mixta* (миксто). Сюда входят напитки из смешанных сахаров. Согласно мексиканскому законодательству, в их состав должно входить не менее 51 % сахаров, полученных из сока голубой агавы. Оставшаяся часть восполняется за счет других сахаросодержащих продуктов, например, тростникового сахара или кукурузного сиропа.



blanco



gold



reposado



añejo

Выдержка, подача .



Виски Jim Beam



- ▣ **Jim Beam** (произносится: *джим бим*) — наиболее продаваемый по всему миру бренд бурбона. Jim Beam удовлетворяет требованиям, предъявляемым к бурбону: его сусло состоит более чем на 51 % из кукурузы, и он хранится в новых обожжённых бочках из дуба более двух лет.
- ▣ Производится в Клермонте (штат Кентукки, США).
- ▣ Под маркой Jim Beam продаются несколько сортов бурбона и виски, а также некоторые другие алкогольные напитки, включающие в себя бурбон как ингредиент.

Завод по производству .



7 поколений виноделов было из семьи Бим

- Джекоб Бим ([англ. Jacob Beam](#), 1770—1834)
- Дэвид Бим ([англ. David Beam](#), 1802—1854), сын Слэйда Бима
- Дэвид М. Бим ([англ. David M. Beam](#), 1833—1913), сын Дэвида Бима
- Джеймс Б. Бим ([англ. James B. Beam](#), 1864—1947), сын Дэвида М. Бима
- Джереми Бим ([англ. T. Jeremiah Beam](#), 1899—1977)
- Букер Ноэ ([англ. Booker Noe](#), 1929—2004)
- Фред Ноэ ([англ. Fred Noe](#), род. 1957)

- **Сорта бурбона**
- Существует несколько сортов Jim Beam, также известных как Beam:
- Jim Beam White label (выдержка 4 года, 40 % алкоголя по объему).
- Jim Beam White label (выдержка 7 лет, 40 % алкоголя по объему) — отличается надписью «Premium Aged 7 Years Old» наверху этикетки.
- Jim Beam Green label (выдержка 5 лет, 40 % алкоголя по объему).
- Jim Beam Black triple aged (выдержка 6 лет, 43 % алкоголя по объему).
- Jim Beam Black label (выдержка 8 лет (на экспорт 6 лет), 43 % алкоголя по объему).
- Jim Beam Yellow label (выдержка 4 года, 40 % алкоголя по объему).
- Jim Beam также производит несколько видов высокосортного бурбона ограниченными партиями:
- Maple
- Apple
- Honey
- Knob Creek
- Basil Hayden
- Baker's
- Booker's
- Red Stag



APEROL

- ▣ *Aperol*) — итальянский аперитив. Имеет оранжево-красный цвет и горьковатый вкус. Букет содержит ноты апельсинов, трав и ароматических приправ.
- ▣ Крепость напитка составляет 11 %, однако для Германии с 2006 года процентное содержание алкоголя было поднято на 4%. Это связано с тем, что согласно немецким нормам, алкогольные напитки крепостью не ниже 15% должны разливаться в многоразовую тару.
- ▣ На выставке San Francisco World Spirits Competition 2012 апероль был назван «лучшим аперитивом» и получил золотую медаль

- Коктейль спритц с аперолом. На стакан нанесён логотип «апероль»
- Впервые лёгкий аперитив с низким содержанием алкоголя под маркой Aperol был выпущен в 1919 году семейной компанией «Барбиери» расположенной в городе Падуя. Но широкую известность напиток приобрёл после Второй мировой войны.
- После того, как апероль стали добавлять в традиционный венецианский коктейль спритц, напиток очень быстро набирал популярность. В 2004 году Aperol присоединился к Campari Group, и стал брендом № 1 в Италии с объемом продаж около 20 млн литров в год.





- *Campari* — горький ликер (биттер) красного цвета на основе ароматических трав и фруктов. Создан в XIX веке Гаспаром Кампари (1828 — 1882). Выпускается итальянской компанией Gruppo Campari



Primata n° 129.

Marque

inscrite à titre

Le présent dessin a pour objet d'assurer aux déposants la propriété exclusive du titre & du triple sec qui il donne à sa liqueur. Le dépôt le désigne en outre comme pouvant seul employer le flacon rouge rouge de forme carrée, tel qu'il est représenté ci-contre, revêtu de deux étiquettes spéciales susceptibles d'être modifiées.

1° D'une capsule métallique portant en relief le triple sec blanc Cointreau de vin cachet en verre attaché au flacon & Cointreau Fils Angers &c

Le Dépositaire

Cointreau
Distillation
Liquoriste
Angers

Le Grefier

Havely



Cette excellente liqueur est à la fois tonique et digestive. Personne n'ignore qu'après le repas les fonctions digestives sont activées par une infusion de feuilles ou de fleurs d'orange. LE TRIPLE-SEC COINTREAU remplit ce but. Un verre après diner est recommandé à tous les estomacs délicats.

Marque

inscrite
le 10
mai 1885

à dix heures du
matin au greffe
du tribunal de
Commerce d'Angers
par M. Edouard
Cointreau
Distillateur
Liquoriste
demeurant à
Angers
à distance à l'égard des
Liqueurs.

Le Grefier

Havely

Le Dépositaire

Cointreau



- ▣ Cointreau) — французский крепкий спиртной напиток, прозрачный ликёр с цветочно-фруктовым ароматом на основе сладких (*Citrus sinensis*) и горьких (*Citrus aurentium*) апельсинов (померанцев). Этой торговой маркой
- ▣ В 1849 году Эдуар-Жан Куантро открыли в городе Анжер винокурню. Они начали с производства ликера из дикой вишни (*guignolet*), но постепенно расширили линейку до 50 сортов
- ▣ владеет французская компания Rémy Cointreau



Изготовление

- Изготовление
- На завод в Анжере поступает высушенная цедра апельсинов: горьких — с Антильских островов, сладких — из Бразилии,



Бейлис



Baileys) — ирландский сливочный ликёр, производимый компанией R. A. *Bailey & Co.* (контролируется британским алкогольным гигантом Diageo).

Крепость 17 %. Производится с 1974 года. В его состав входят ирландский виски и ирландские сливки. В ассортимент компании входят напитки «Бейлис Ориджинал» (стандартный ликёр Бейлис), «Бейлис Мятный шоколад» (ликёр Бейлиз с мятой и шоколадом), «Бейлис Крем карамель» (ликёр Бейлис с добавлением карамели) и «Бейлис Крем кофе» (ликёр Бейлис с добавлением кофе), ликёр *Baileys Hazelnut* (фундук) *Flavour* (свежий ирландский сливочный крем с виски тройной дистилляции, с лесным орехом). Ликёр «Бейлиз» со вкусом лесного ореха с ноября 2010 года дополняет существующую линейку

Малибу



«Малибу» — ромосодержащий спиртной напиток, изготавливаемый на Барбадосе с натуральным экстрактом кокосовых пальм. Содержит 21,0 объёмных процентов спирта. Владелец бренда является Pernod Ricard.

Основное сырьё

Для получения ликёра Малибу барбадосский ром избавляют от излишне резкого запаха и вкуса с помощью мелассы (черной патоки), а затем добавляют экстракт кокосового ореха и сахар.

Особенности

Вопреки расхожему мнению, что цвет напитка матово-белый, оригинальный кокосовый ликер Малибу имеет совершенно прозрачный цвет, вкус — очень сладкий с выраженными тонами кокоса.

Разновидности

Помимо традиционного рецепта, в основе которого лежит ром и кокос, в состав напитка также могут входить экстракты манго, маракуйи, ананаса и банана. Все эти ликеры имеют различные цвета горловины бутылки.



- ▣ **Культура потребления**
- ▣ Ликёр может потребляться в чистом виде или со льдом, но значительно чаще применяется в коктейлях (например, им заменяют кокосовое молоко в Пина колада).



Ликеры Bols





- Во всем мире Нидерланды прославились благодаря невероятному, но очень органичному сочетанию: красота природных ландшафтов и уникальной архитектуры уживается с ультра-прогрессивными взглядами на то, что касается проявления свободной воли человека при построении своей жизни. Поэтому неудивительно, что страна, ассоциирующаяся у половины населения земного шара с цветущими полями тюльпанов, а у второй половины – с легализованными легкими наркотиками, является родиной серии самых популярных в мире ликеров – *Bols*



- История бренда, прославившего Голландию еще и в мире алкоголя, началась еще в 16 веке. Почти четыре сотни лет назад аптекарь по имени *Лукас Болс* открыл небольшую винокурню в Амстердаме под никому неизвестным сегодня названием «*Het Lootsje*». Естественно, сначала он действовал, так скажем, в рамках своей квалификации:
- Динамичное развитие маленькой винокурни началось с наступлением Золотого века, когда Амстердам из обычного крупного города превратился в торговый центр и порт мирового масштаба, в который каждый день привозились новые специи, травы и приправы. Уже проявивший деловую смекалку Болс использовал эту возможность для открытия новых вкусовых и ароматических сочетаний, и его эксперименты в конце концов дали старт стремительному взлету империи *Bols*.

