

# История создания бурбона

# Новые земли ...

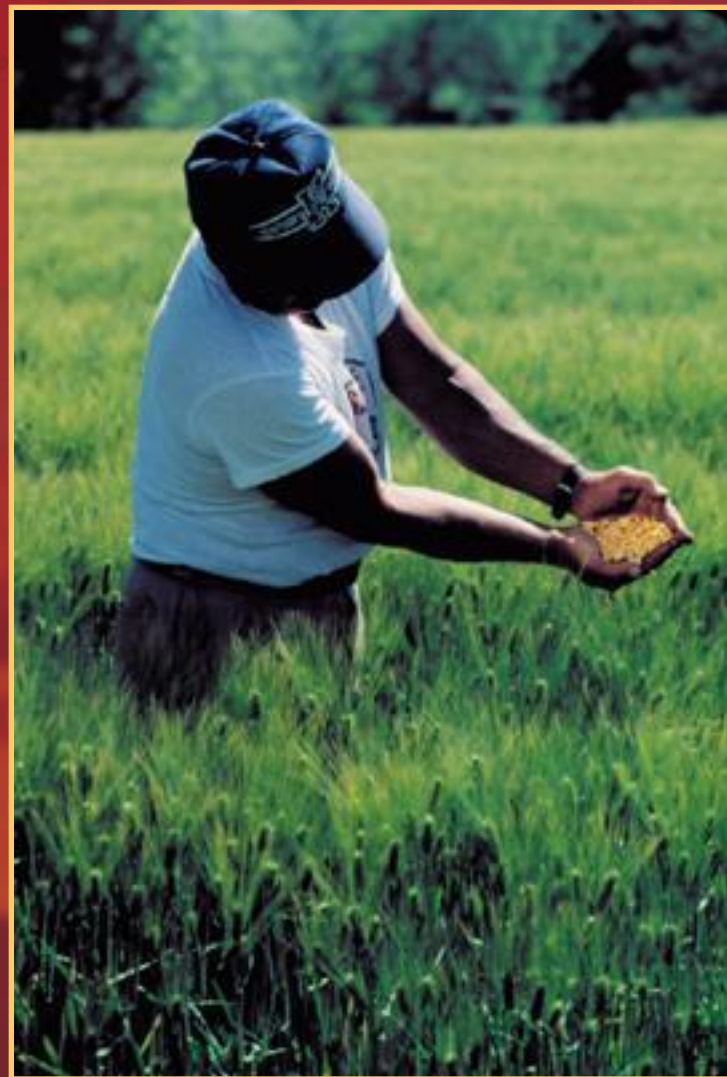
## *История создания бурбона тесно связана с историей Соединенных Штатов*

- ▶ После войны 1776 года, правительство США поощряло заселение новых земель на западе
- ▶ Первые поселенцы неохотно ехали в «Индейскую страну» к западу от гор Аппалачи
- ▶ Правительство пообещало тем, кто там поселится и вырастит урожай кукурузы, бесплатную землю в собственность

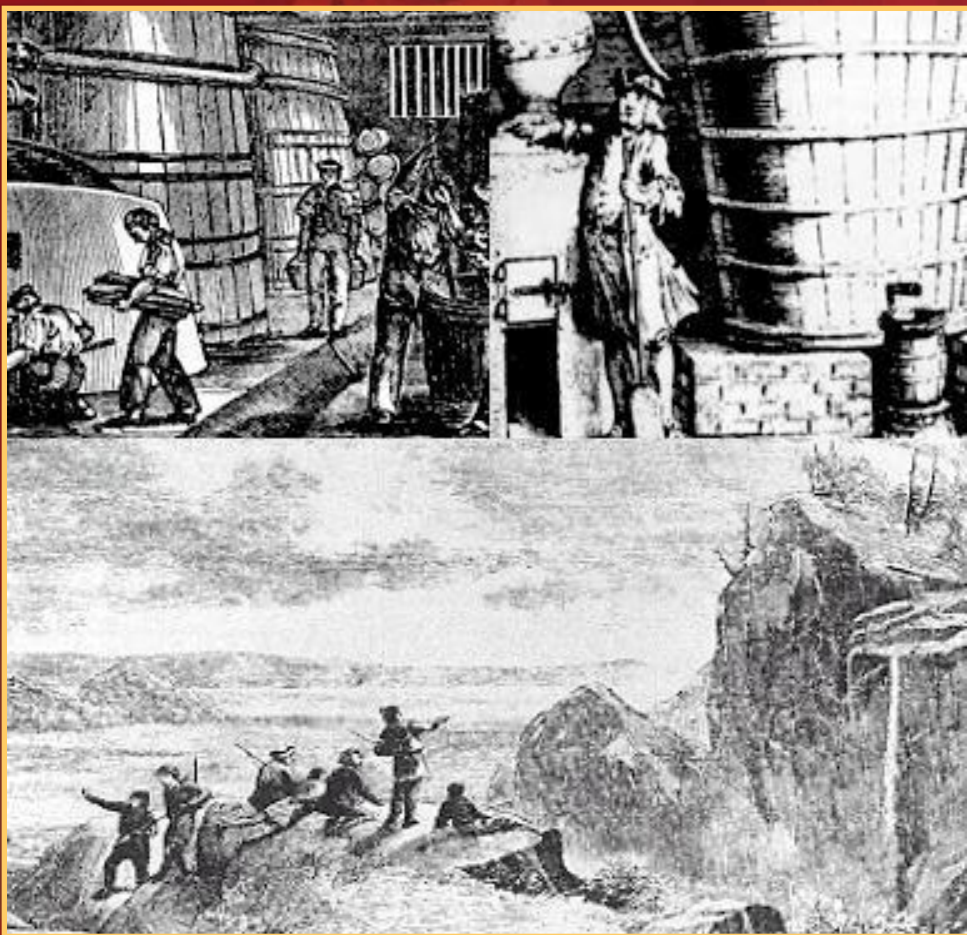


# Новый напиток

- ▶ К сожалению, в то время спрос на кукурузу полностью отсутствовал
- ▶ Однако они все-таки нашли способ извлечь выгоду из кукурузы – они стали делать из нее виски!
- ▶ Эти первые поселенцы привыкли производить виски из ржи и поэтому первые образцы виски, произведенного из кукурузы показались им слишком сладкими
- ▶ Тогда они добавили в сусло немного ржи и в результате получили превосходный виски!



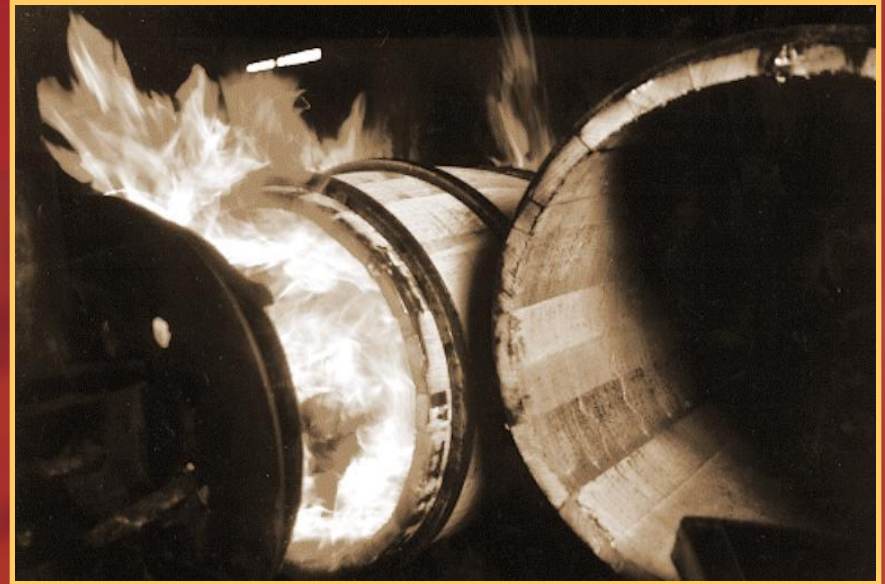
# Новый способ заработать...



- ▶ Вскоре это стало популярным способом зарабатывать деньги и виски стали продавать сразу же после перегонки
- ▶ Только что произведенный виски был назван «белая собака» и так его называют и сегодня

# НОВЫЙ ВКУС ...

- ▶ Как гласит легенда, обугливание бочек произошло совершенно случайно
- ▶ Бочар нагревал на открытом огне планки бочки для того, чтобы их согнуть, и получилось так, что планки очень сильно обуглились.



*‘С 1790 года производители бурбона стали обугливать бочки’*

# Рождение бурбона

- ▶ Бочар был человеком скупым и решил использовать и эти «испорченные» бочки для транспортировки виски
- ▶ Он налил в них «белую собаку» и отправил их вниз по реке Огайо в Новый Орлеан
- ▶ Когда эти бочки прибыли в пункт назначения, их открыли и обнаружили, что «белая собака» улучшила вкус и приобрела насыщенный цвет.



*Бочки сплавляют по реке Огайо*

# Национальный напиток Америки

- ▶ Вскоре люди стали называть новый напиток по надписи на обугленных бочках – округ Бурбон
- ▶ Так у напитка появилось имя – бурбон
- ▶ С тех пор Кентукки и Бурбон стали словами-синонимами







# Что же такое бурбон?

“Все бурбоны виски, но не все виски бурбоны”

По закону к бурбону предъявляются следующие требования:

- ▶ При производстве бурбона должно быть использовано не менее 51% кукурузы
- ▶ Бурбон должен быть выдержан в течение не менее 2-х лет в новых, обугленных дубовых бочках
- ▶ Бурбон может быть произведен в любом районе США. 98% бурбона производится на территории штата Кентукки



# Tennessee Whiskey против American Bourbon

## Jack Daniels Tennessee Whiskey:



## Jim Beam Bourbon:



- ▶ Не существует требования выдерживать его в новых бочках. Нет требования по выдержке
- ▶ Tennessee Whiskey пропускается через угольный фильтр перед началом процесса выдержки



- ▶ Виски взаимодействует с дубовой бочкой в процессе выдержки
- ▶ В результате бурбон является более насыщенным, более ароматным напитком

# Scotch Whisky против American Bourbon

## Blended Scotch Whisky:



- ▶ Может быть произведен только в Шотландии
- ▶ Производится из ячменя
- ▶ Обычно выдерживается в бочках, в которых до этого выдерживался американский виски или херес

## Jim Beam Bourbon:



- ▶ Должен быть произведен только в США
- ▶ Производится из кукурузы
- ▶ Новые обугленные дубовые бочки используются для выдержки бурбонов

# Производство бурбона



- ▶ Варение
- ▶ Сусло
- ▶ Ферментаци  
я
- ▶ Дистилляция
- ▶ Выдержка
- ▶ Купажирова

ние

Следуйте за  
стрелкой и вы  
увидите все 6  
этапов  
производства  
прекрасного  
бурбона ...

# → 1: Варение



Зерна кукурузы и ржи перемалываются в муку, которая смешивается с горячей водой, и полученное сусло варится. После этого температура понижается, и в эту смесь добавляется немного сусла из ячменя



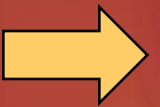
## → 2: Сусло



Соложенный ячмень высвобождает энзимы, которые превращают крахмал, содержащийся в зернах, в сахар



На данном этапе в новое сусло добавляется небольшое количество сусла, приготовленного ранее (закваска), для обеспечения постоянного качества и аромата виски



## → 3: Ферментация (1)



Дрожжи играют ключевую роль в производстве виски. Каждая разновидность дрожжей уникальна и имеет свой собственный аромат

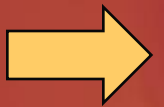
→ Сегодня для производства Jim Beam используются те же дрожжи, что и после отмены Сухого закона

→ Jim Beam раньше держал некоторое кол-во дрожжей у себя дома на всякий случай. Сегодня Booker Noe, внук Jim Beam и почетный мастер-дистиллятор, до сих пор сохраняет эту традицию

## → 3: Ферментация (2)



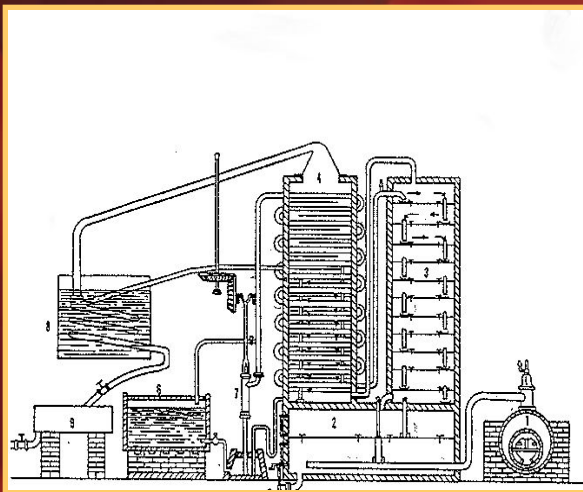
Добавляются дрожжи. Они начинают взаимодействовать с сахарами. Идет процесс ферментации, который обычно продолжается в течение 3-5 дней



После завершения процесса ферментации, получают продукт, называемый «Пиво дистиллятора», которое будет подвергнуто перегонке



## → 4: Дистилляция (1)

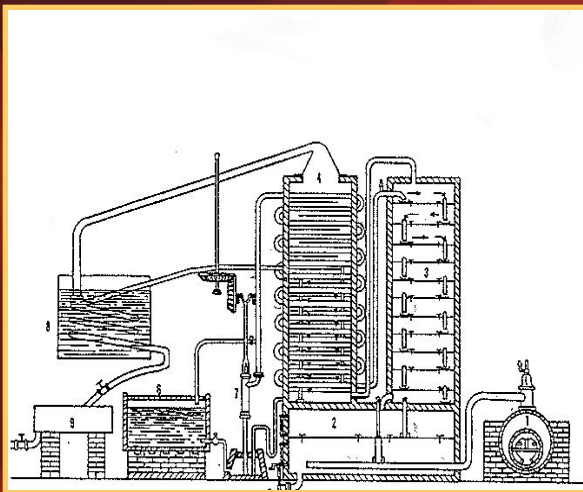


→

«Пиво дистиллятора»  
подвергается  
перегонке  
Пар и алкоголь  
поднимаются вверх  
и попадают в  
конденсатор  
Там пар и  
алкогольные  
испарения  
превращаются в  
жидкость,  
называемую 'low

→

## → 4: Дистилляция (2)



‘Low wine’

отправляется на  
вторую перегонку в  
аппарате «дублер»

В «дублере»  
происходит процесс  
нагревания, во  
время которого  
опять происходит  
испарение и  
конденсация  
алкоголя

→  
Продукт второй  
перегонки называют  
‘high wine’ или  
молодой виски

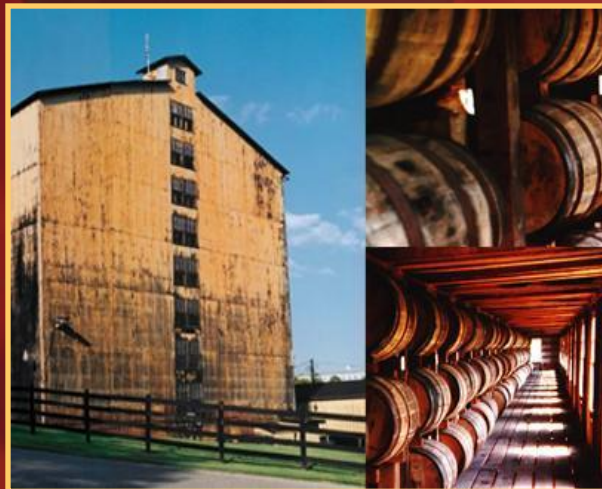
## 5: Выдержка (1)



Молодой виски прозрачный как вода. Его помещают в новые обугленные дубовые бочки

Во время обугливания бочек происходит процесс превращения сахара, содержащегося в древесине, в карамель. И эта карамель играет важную роль в придании бурбону характерного цвета и аромата

## → 5: Выдержка (2)



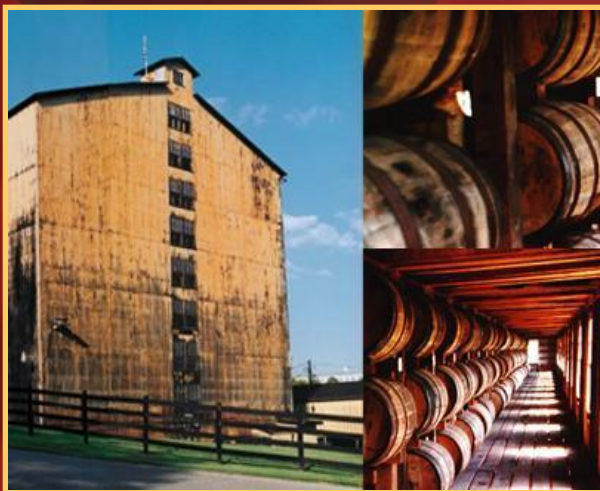
Во время выдержки виски стареет и дышит через карамельные сахара древесины бочек

→ Во время выдержки бурбон естественным образом приобретает свой цвет и аромат (путем общения виски с древесиной бочек) →

# 5: Выдержка

(3)

На верхних этажах, где выше  
Температура, виски стареет  
быстрее



На нижних этажах, где  
прохладнее, виски стареет  
медленнее

Чем дольше выдержка,  
тем насыщеннее  
становятся цвет и  
аромат

За время выдержки  
часть виски испаряется

Все, что испаряется,  
называется «долей  
ангелов»

## 5: Выдержка (4)



“Сердце” склада -- это  
пятый и шестой этажи

Температура и  
влажность сочетаются  
там в идеальных  
пропорциях, помогая  
создать прекраснейший  
виски

## 6: Купажирование

Соединение  
спиртов разных  
лет выдержки и  
добавление воды

# В результате ...

Варение → Сусло → Ферментация

→ Дистилляция → Выдержка → Купажирование



Один из самых популярных напитков в мире:  
Authentic American – Jim Beam – Real  
Bourbon

# Jim Beam White (от 4-х лет выдержки)

Цвет: сочный, золотисто-соломенный

Аромат: насыщенный, ванильный, с пряными и дубовыми нотками

Вкус: средне-насыщенный, карамельный, сладковатый, с нотками ванили

Послевкусие: чистое, насыщенное





## Jim Beam Black (6 лет выдержки)

Цвет: глубокий темно-янтарный, цвет красного дерева

Аромат: богатый и насыщенный с нотками карамели, ванили, корицы и дуба

Вкус: насыщенный, хорошо сбалансированный, карамельный, сладковатый,

Послевкусие: длительное, богатое и мягкое



# Small Batch Bourbon Collection



Лучшее из того, что есть в бурбоне! Booker's, Baker's, Basil Hayden's и Knob Creek.

Эта коллекция бурбонов международного класса производится вручную в небольшом количестве на основе проверенных временем рецептов.

Каждый из них имеет свой собственный, отличный от других вкус, выдержку от 6 до 9 лет и крепость от 40% до 63,25%.



# Необходимо знать!

- Jim Beam – бурбон (американский виски) на основе кукурузы из штата Кентуки
- Jim Beam – самый продаваемый бурбон в мире
- Jim Beam производится с 1795 года шестым поколением семьи Бим
- Jim Beam – бурбон с ненавязчивым и тонким ароматом, мягкий и насыщенный, имеющий спелый вкусовой «баритон»

# Основные конкуренты Jim Beam

- ▶ Jack Daniels



- ▶ Johnny Walker Red Label



- ▶ William Grant's



- ▶ Ballantines



# Позиционирование Jim Beam

- Jim Beam – современный алкогольный напиток с многолетней историей
- Jim Beam – высококачественный алкогольный продукт
- Jim Beam – напиток для молодых духом, современных людей.
- Jim Beam прекрасно сочетается с б/а напитками (Coca Cola, Sprite и в многочисленных коктейлях)

СПАСИБО!

