

История создания бурбона

Новые земли ...

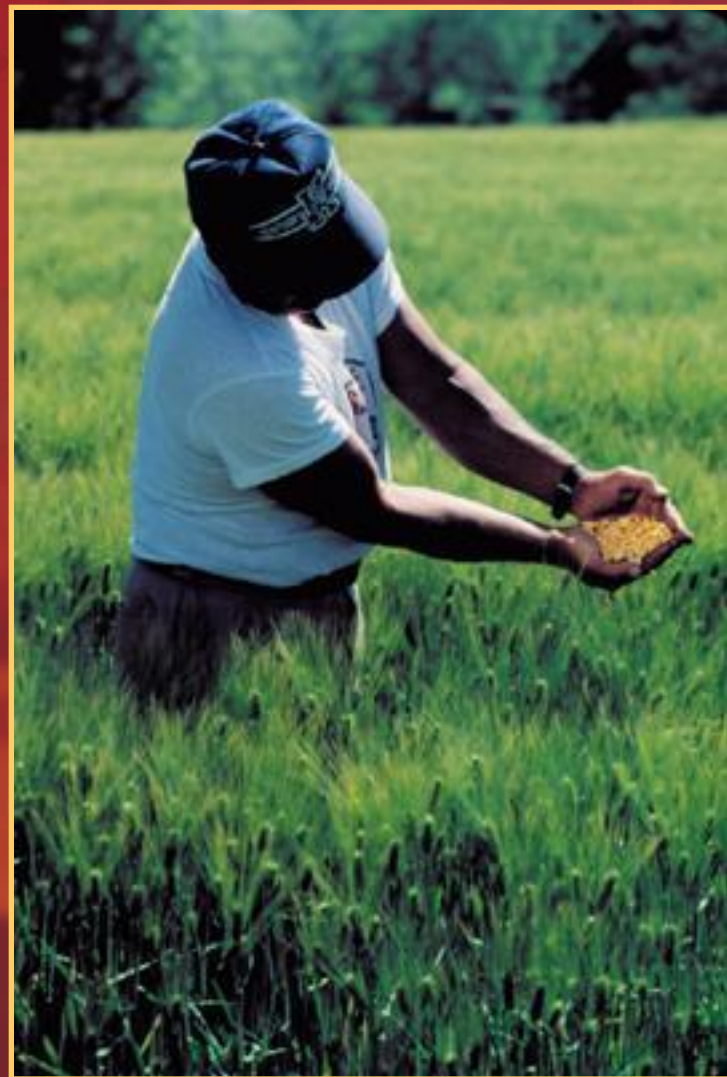
История создания бурбона тесно связана с историей Соединенных Штатов

- ▶ 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

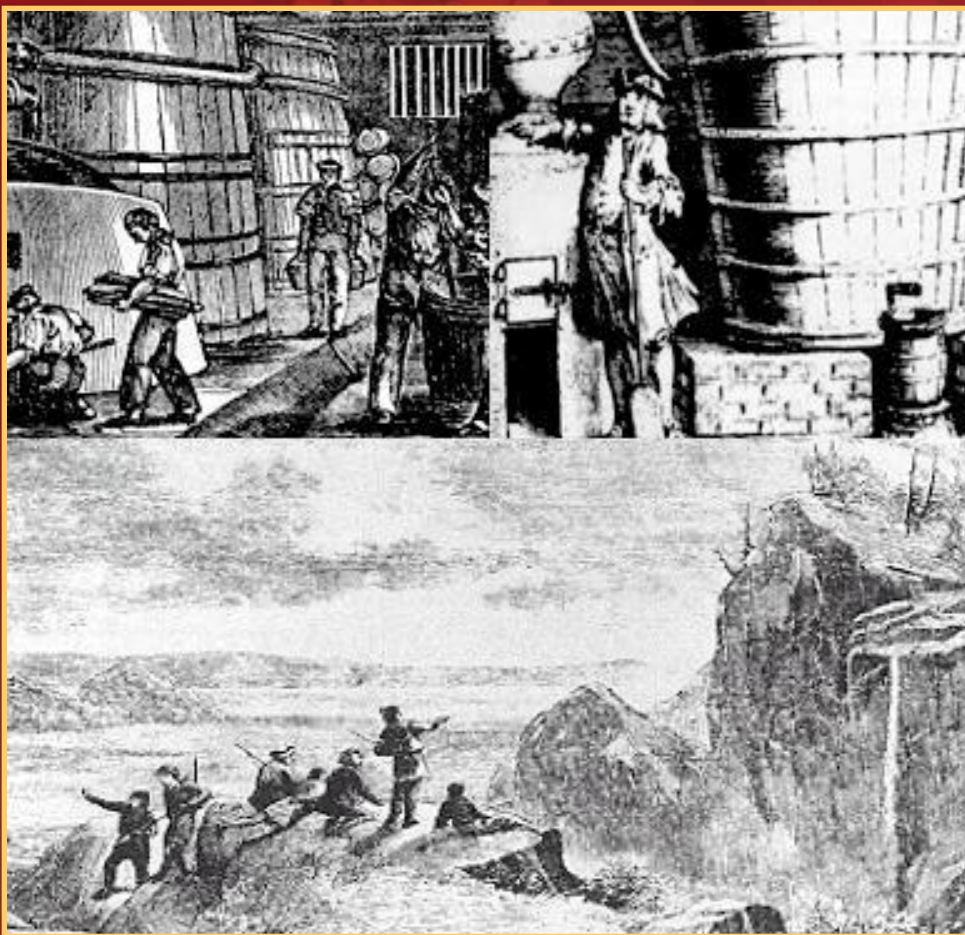


Новый напиток

- ▶ 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!



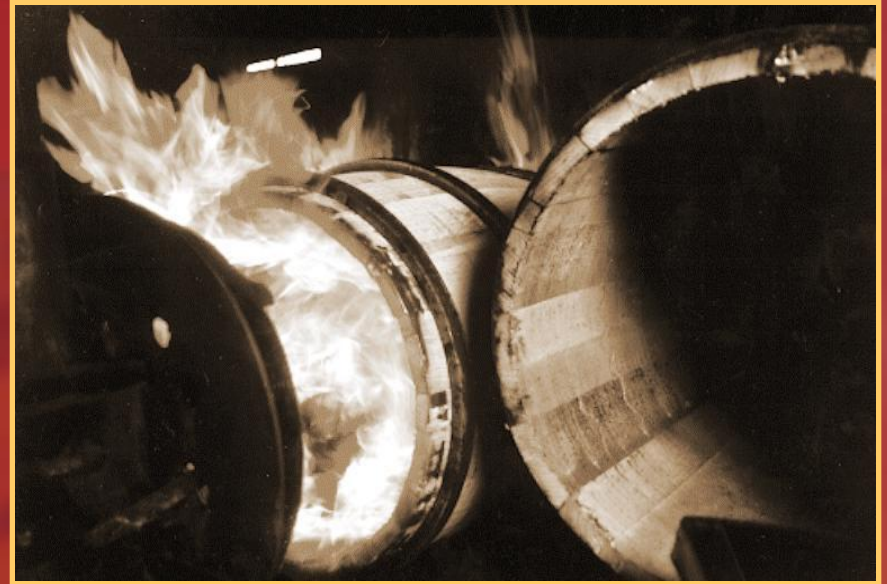
Новый способ заработать...



- ▶ 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



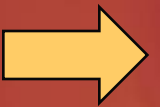
→ 2: Сусло



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

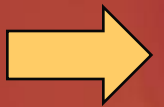
→ Сегодня для производства Jim Beam используются те же дрожжи, что и после отмены Сухого закона

→ 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)

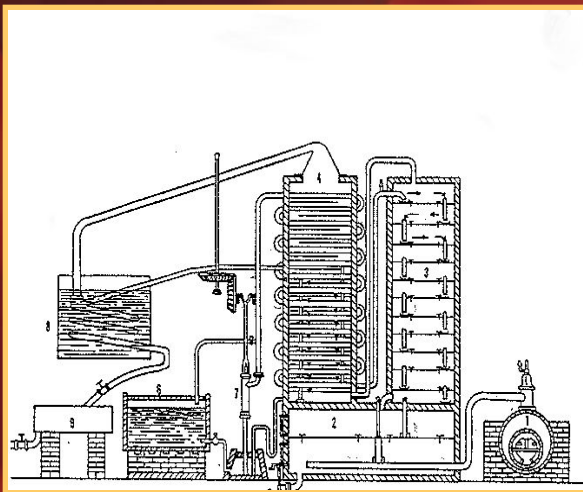


Добавляются дрожжи. Они начинают взаимодействовать с сахарами. Идет процесс ферментации, который обычно продолжается в течение 3-5 дней



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

→ 4: Дистилляция (1)

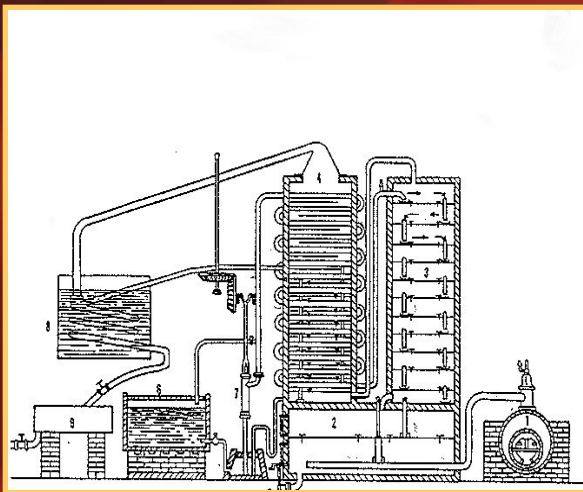


→

«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

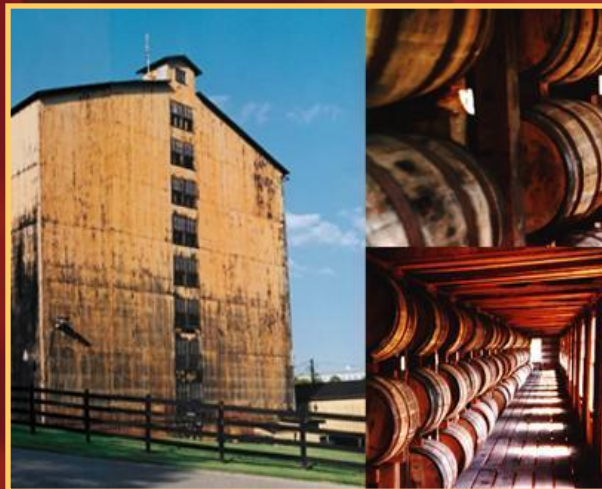
5: Выдержка (1)



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)



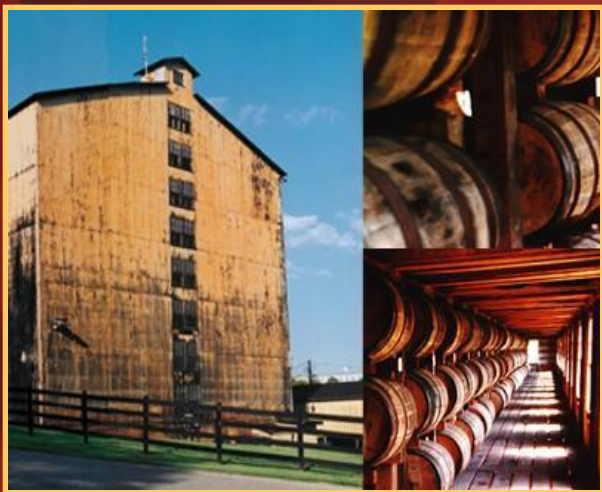
Во время выдержки виски стареет и дышит через карамельные сахара древесины бочек

→ 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!

