



Виды алкоголя и их  
классификация

# ВИСКИ



- Виски (англ. **whisky** или **whiskey**) — крепкий ароматный алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна с использованием процессов соложения, перегонки и длительного выдерживания в дубовых бочках. При изготовлении виски может использоваться ячмень, рожь, пшеница или кукуруза. В Бретани также делают виски из гречихи. Содержание спирта — обычно **32—50 % об.**, однако некоторые сорта виски имеют большую крепость (до **60 % об.**). Цвет напитка варьируется от светло-жёлтого до коричневого, содержание сахара — нулевое или крайне незначительное. Традиционными регионами, производящими виски, являются Шотландия и Ирландия.



# ЭТИМОЛОГИЯ



- Английский **whisky (whiskey)** происходит от кельтских выражений ирл. **uisce beatha** и гэльск. **uisge beatha** (произносится примерно как «ишке бяха»). Дословно выражение переводится как «вода жизни», и, возможно, является калькой с лат. **aqua vitae**.
- В современном английском языке используется два варианта написания, в зависимости от региона, в котором был произведен продукт. Для обозначения шотландского, канадского и японского виски служит слово **whisky**; виски, произведенный в Ирландии или Америке, называется **whiskey**. Добавление буквы для выделения своего продукта произошло в **1870-х годах**, до тех пор слова **whiskey** не существовало.
- По поводу грамматического рода русского слова «виски» до сих пор есть разногласия. «Русский орфографический словарь Российской академии наук под ред. В. В. Лопатина» предлагает мужской и средний род для слова «виски».



# Классификация виски



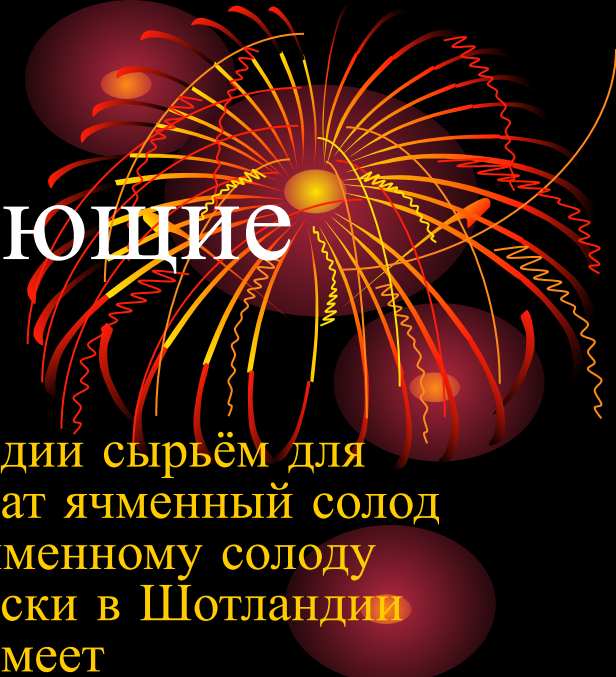
- Солодовый виски (**Malt whisky**) — виски, получаемый из чистого ячменного солода, без смешивания с зерновым (**Grain whisky**) виски. Солодовый виски бывает нескольких видов:
- Односолодовый виски (**Single malt**) — виски, произведённый одной вискокурней, возможен купаж разных лет выдержки;
- **Single cask** — солодовый виски, взятый из одной бочки. Виски этой категории бывает бочковой крепости (**Cask strength**), а изредка разбавлен до стандарта.
- **Vatted malt (Blended malt, Pure malt)** — смесь солодового виски с различных вискокурен.
- Зерновой виски (**Grain whisky**) — почти полностью используется для производства купажированного виски, хотя небольшая часть поступает в розничную продажу как **Single grain whisky** — чистый зерновой виски, почти лишённый аромата. Кроме того, после дополнительной очистки зерновой виски может идти на изготовление водки или джина, для производства водки дистиллят перегоняется до пяти раз. Зерновой виски официально производится с **1909** года из импортируемой в Шотландию кукурузы с небольшой добавкой соложеного ячменя. При изготовлении этого напитка проводится лишь одна перегонка. Возможно, именно поэтому зерновой виски часто используют как техническое, промежуточное сырьё, служащее для приготовления самого распространённого типа виски — смешанного.
- Смешанный виски (**Blended whisky**) — виски, полученный путём купажирования (смешивания) солодового виски с зерновым виски. Наиболее популярный тип напитка, доля которого составляет свыше **90 %** объёма производства. Смешанный виски с высоким содержанием солодового виски называется «Люкс» (**Deluxe**).
- Бурбон — кукурузный американский виски, производимый по специальной технологии.

# Современность

- Сегодня, когда говорят о виски, его обычно делят на шотландский, ирландский и «остальной» — американский, канадский, японский. Виски — предмет национальной гордости шотландцев, кроме того, экспорт скотча приносит более **2** млрд фунтов стерлингов британской казне ежегодно. Шотландский виски делят на **«single malt»** (сингл молт) — односолодовый виски, продукт одной винокурни, сырьём для которого служит только ячменный солод, **«pure malt»** — чистый солодовый виски, солодовые спирты в котором произведены на разных винокурнях и **«blended»** — смешанный (купажированный) виски, смесь солодовых виски, приготовленных на разных винокурнях и зерновых виски (обычно используется для его удешевления). Купажирование позволяет нейтрализовать иногда слишком тяжёлый или резкий тон солодовых составляющих и получить новые интересные комбинации вкуса.



# Сырьевые составляющие



- Согласно классической технологии, в Шотландии сырьём для производства виски (**Scotch whisky**) служат ячменный солод и ячмень, в Ирландии (**Irish whiskey**) к ячменному солоду добавляют рожь. Ячмень для производства виски в Шотландии выращивается в нескольких районах, где он имеет специфические вкусовые свойства.
- В США и Канаде в качестве сырья для виски (**Bourbon**) используются кукуруза, рожь (**rye whiskey**), пшеница (**wheat whiskey**).
- В Японии для изготовления виски используют просо, кукурузу. В небольших количествах добавляют рис и другие зерновые.



# Производственный процесс

- Производственный процесс состоит из следующих основных стадий:



# 1. Приготовление ячменного солода, или соложение ячменя.

- Ячмень тщательно перебирают, очищают и сушат. Затем его замачивают и рассыпают слоем в **5—7** см на полу солодовни для прорастания в течение **7—10** дней. Пророщенное зерно (солод) поступает на сушку. Если зерно не пророщено, то полученный виски называется зерновым (**grain**). В чистом виде он в продажу почти не поступает, а применяется для купажа. В Шотландии выпускают всего **4** марки чистого зернового виски в бутылках: **Glen Wolf, Black Barrel, Glen Clyde** и **Invergordon**.





## 2. Сушка солода



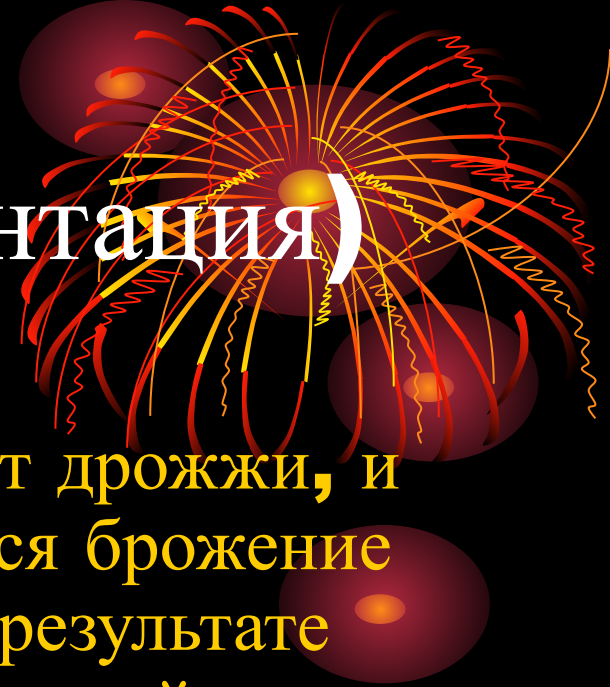
- В Шотландии солод сушат горячим дымом от сгорания торфа, древесного угля и буковых стружек, получая таким образом «копчёное зерно». В результате готовый продукт имеет характерный дымный йодисто-торфяной аромат, отличающий шотландский виски от всех прочих. В Ирландии и других странах дым для сушки солода не используется.

# 3. Получение сусла



- Солод размельчают, получая муку (**grist**), смешивают с горячей водой и выдерживают **8—12** часов, в результате чего получается сладкая жидкость (**wort**).

## 4. Брожение (ферментация)



- К охлаждённому суслу добавляют дрожжи, и в течение двух суток производится брожение при температуре **35—37 °C**. В результате брожения получается слабый спиртной напиток, похожий на пиво (**wash**) крепостью около **5 %**. Третья и четвёртая стадии характерны для производства многих спиртных напитков и для виски не специфичны.

# 5. Перегонка



- Брагу перегоняют два (иногда три) раза в медных перегонных аппаратах (**pot still**), имеющих форму реторты. В результате дистилляции в первом аппарате (**wash still**) объёмом **7—23** тыс. литров получается жидкость крепостью **25—30 %**, носящая имя «слабого вина» (**low wines**). Она поступает во второй аппарат (**spirits still**), имеющий объём **6—21** тыс. литров, и дистиллируется ещё один раз. Продуктом второй перегонки является виски крепостью до **70 %**. Во время второй перегонки отделяют «голову» и «хвост», то есть те части дистиллята, которые выходят из аппарата в начале и в конце процесса перегонки, а отбирают только среднюю фракцию. Оставшиеся «голову» и «хвост» добавляют в **low wines** и опять направляют на перегонку. Форма перегонных аппаратов сильно влияет на окончательный вкус виски. Каждая винокурня имеет **pot stills** собственной формы и ёмкости. Считается, что высокие и узкие перегонные аппараты дают виски более лёгкий и тонкий, чем маленькие и широкие. Когда заменяют старые аппараты, то новые изготавливают, точно воспроизводя форму старых, вплоть до дефектов (выпуклостей и вмятин), чтобы сохранить вкус изготавливаемого виски. Полученный спирт разбавляют водой до крепости **50-63,5 % об.**

## 6. Выдержка



- Производится в дубовых бочках. Наиболее подходящими считаются испанские бочки из-под хереса. Этот элемент технологии появился в **XVIII** в. с целью повторного использования бочек, в которых из Испании импортировалось вино, и оказался чрезвычайно удачным. Если виски выдерживается только в подобных бочках, то производитель сообщает об этом как о дополнительном свидетельстве высокого качества напитка. Поскольку таких бочек не хватает, применяют бочки из американского белого дуба, ранее содержавшие бурбон или специально обработанные дешёвым хересом. Именно на стадии бочковой выдержки виски приобретает характерные цветовые и вкусоароматические свойства: он темнеет, становится мягче, получает дополнительный аромат

# 7. Купажирование



- Для получения смешанных виски (**Blended whisky**) смешивают по отдельности различные сорта солодовых (от **15** до **50** сортов) и зерновых (**3—4** сорта **grain whisky**) виски различных сроков выдержки (не менее **3** лет). Затем их соединяют и выдерживают ещё несколько месяцев. Некоторым рецептам уже сотни лет, но производители разрабатывают новые или видоизменяют старые в соответствии с требованиями рынка. Смысл купажирования состоит в использовании дешёвых зерновых виски, получении продукта стандартного качества и соединении лучших свойств различных сортов солодовых виски в одном готовом напитке. Первый смешанный виски, получивший широкое распространение, **Old Vatted Glenlivet**, был разработан Эндрю Ашером (**Andrew Usher**) в **1853** г. Производство смешанных виски в Великобритании регулируется законом с **1860** г. На мастере купажирования лежит сложная задача смешения сортов солодового и зернового виски таким образом, чтобы не только создать уникальный бленд, но и поддерживать из года в год его постоянство. Каждый отобранный для купажа виски мастер должен дегустировать сразу после дистилляции, а также во время его созревания в бочках.

# Существует два вида купажирования:



- различные сорта солодового и зернового виски смешивают в специальных сосудах, где выдерживают в течение **24** часов. Затем эту смесь помещают в бочки и через несколько недель разливают по бутылкам. Таким образом получается дешёвый виски;
- отбирают различные сорта солодового виски, затем в специальных сосудах смешивают с зерновым виски. С целью улучшения качества купажа, его выдерживают в течение **6—8** месяцев в дубовых бочках. Этот период называют «свадьбой». Таким образом производят более дорогой высококачественный виски.

## 8. Розлив



- Перед розливом виски фильтруют через бумажные мембраны при температуре от **2** до **10 °С** (некоторые сорта виски не фильтруют, а очищают механическим способом для получения более богатого аромата и вкуса) и разбавляют родниковой водой до необходимой крепости (за исключением виски из Тенесси, который фильтруется перед выдержкой). Если на бутылке смешанного виски указан срок его выдержки, он относится к возрасту самого молодого виски, входящего в blend. Если в купаже велика доля старых (от **12** лет выдержки) солодовых виски, то в названии виски присутствует слово **De luxe**.



# Срок выдержки



- По закону шотландский виски должен выдерживаться не менее **3** лет — только по прошествии этого срока солодовый дистиллят получает право называться **whisky**. Солодовые виски, не предназначенные для получения смешанных сортов, выдерживают от пяти до двадцати лет и более. Наиболее распространенные сроки выдержки — **10—12** лет (оригинальные сорта) и **21** год (эксклюзивные или коллекционные сорта). Некоторые редкие сорта виски выдерживаются **30—50** лет. Ирландский виски обычно выдерживается **5** лет, канадский — не менее **6** лет.

# Культура потребления



- Существует несколько традиций употребления этого напитка. Так, ирландцы традиционно не разбавляют свой виски (чему способствует его мягкость), а шотландцы применяют правило пяти «**S**»:
  - **sight** (посмотреть) — оценить цвет и консистенцию напитка;
  - **smell** (понюхать) — почувствовать гамму запаха;
  - **swish** (посмаковать) — пригубить и почувствовать вкус;
  - **swallow** (проглотить) — проглотить первый глоток;
  - **splash** (плеснуть воды) — разбавить водой для полного раскрытия вкуса и аромата.
- 
- В переводе на русский язык это можно назвать правилом пяти «**П**»

- Виски употребляют **«straight»** (непосредственно, то есть не разбавляя), или с добавлением воды, или с добавлением содовой, или **«on the rocks»** (с кубиками льда). В любом виде его пьют из прозрачных стаканов с толстым дном, простота и элегантность которых подчеркивают достоинства самого напитка. Чтобы получить максимальное удовольствие от **«single malt»** рекомендуется пить его без добавления чего бы то ни было. В некоторых случаях виски немного разбавляют водой (буквально несколько капель — **splashes**) и пьют в специальном бокале тюльпановидной формы, так как бокал данной формы позволяет получить наилучшее представление об аромате виски, который доставляет немалую долю удовольствия от употребления напитка. Виски пьют и как аперитив, и как дижестив, и просто для утоления жажды. Высококачественный виски никогда не пьют из рюмок, фужеров, стопок, обыкновенных стаканов. Для этого используют массивные и сравнительно невысокие стаканы с толстым дном, вместимостью до **400** мл, называемые тумблерами. Его заполняют максимум на четверть. Для охлаждения виски хорошим тоном считается использовать (помимо льда, который, растаяв, может изменить вкус напитка) кубики так называемого **«мыльного камня»**. Особым изыском считается охлаждение виски с помощью ювелирных камней, таких как нефрит.



# Интересные факты о Виски

- Виски является одной из пяти основных статей экспорта Великобритании. И не зря! Во Франции продается за месяц больше виски, чем коньяка — за год.
- Существует более **5000** видов солодового виски (**malts**), **90%** из которых производится в Шотландии.
- В мире ежесекундно покупается более **30** бутылок шотландского виски. Это в **2** раза больше, чем канадского, американского, японского и ирландского виски, вместе взятых.
- Существует специальная биржа для торговли виски — **World Whisky Index**. На сегодняшний день портфель заказов **WWI** составляет **\$ 392 000**. Покупая виски на **WWI**, вы получаете сертификат, подтверждающий ваше право на последующую продажу конкретно этой бутылки. Инвестиции в виски очень популярны среди японцев, китайцев и русских.
- В СССР выпускалась одна марка виски, близкая к канадскому типу, — «Виски-73». Изделие производилось из ректифицированного спирта и ароматических препаратов, закупаемых у иностранных фирм. Пить его было невозможно.
- Правила производства виски очень строгие. В **1915** году, например, был законодательно утвержден минимальный срок выдержки виски в деревянных бочках — **2** года. В **1916** году его увеличили до **3** лет.
- Во время «сухого закона» в США виски **Laphroaig** легально продавался в американских аптеках как лекарство.
- В Шотландии порцию виски называют **dram** (дрэм). В барах дрэм наливают так, чтобы только покрыть доньшко бокала, а когда пьете с друзьями, нужно самому определять размер своего «дрэма». «**Good dram**» — это когда три пальца от доньшка.
- Возможно, скоро виски сможет получить титул самого дорогого алкоголя в мире. Пока наиболее дорогим виски является **60-летний Macallan (\$ 62,000** за бутылку, таких бутылок всего **40**). Однако, на продажу была выставлена бутылка ирландского виски **XIX** века стоимостью **100000** фунтов (что практически равно **\$ 200,000**).
- Самым крупным в мире производителем и потребителем виски, является, как ни странно... Индия.





**КОНЕЦ**

**ШУЧУ**

**НЕ КОНЕЦ!!!**

# *Ром*



- Ром (англ. **rum**, исп. **ron**, фр. **rhum**) — крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путём сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких как патока и тростниковый сироп. Прозрачная жидкость, получающаяся после перегонки, обычно затем выдерживается в дубовых или других бочках. Несмотря на то, что производство рома имеется в Австралии, Индии, на Реюньоне и ещё во многих местах мира, большая часть рома в мире производится на Карибах и по течению реки Демерара в Южной Америке.

- Среди основных брендов рома известны: **«Havana Club»**, **«Ron Varadero»**, **«Ron Caney»** (Куба), **«Ocumare»** (Венесуэла), **«de Kuiper»**, **«Malecon»** и **«Carta Vieja»** (Панама), **«Santiago de Cuba»**, **«Bacardi»** (Пуэрто-Рико), **«Captain Morgan»** (Ямайка, разливают в Великобритании), **«Matusalem»**, **«Appleton Estate»**, **«Ron Barceló»** и **«Brugal»** (Доминиканская республика), **«Mount Gay»**, **«Bristol Classic Rum»**, **«Bundaberg»**, **«Flor De Cana»** (Никарагуа), **«Myers»**, **«Malibu Rum»**, **«Old Pascas»**, **«Pott»**, **«Ron Rico»**, **«Pusser's»**, **«Murhy's»**, **«Angostura»** (Тринидад и Тобаго), **«Stroh»** (Австрия).







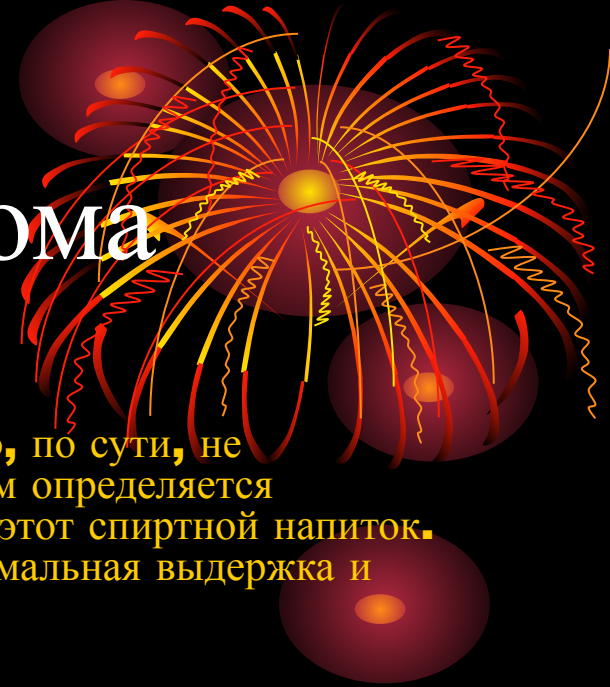
- Существует много разновидностей рома. Светлый ром обычно используется в коктейлях, тогда как золотой и тёмный ром подходит и для кулинарии, и для коктейлей. Ром длительной выдержки (**añejo**) употребляется в чистом виде или со льдом.
- Ром играет значительную роль в культуре большинства островов Вест-Индии и часто ассоциируется с британским королевским флотом и пиратством. Ром также был популярным средством обмена и способствовал распространению рабства. Кроме того, он послужил предлогом для австралийского ромового бунта в начале **XIX** века.

# Происхождение названия



- Происхождение слова ром (англ. **rum**) неясно. Большинство исследователей уверены в происхождении от слова **rumblion**, означавшего «большой шум и гам».
- Другой вариант происхождения — от названия больших бокалов для спиртного, использовавшихся голландскими моряками — **«rummers»**, от датского слова **«roemer»** (бокал).
- Среди других вариантов — сокращение латинского слова **«saccharum»** (сахар) или французского **«arôme»** (аромат).
- Вне зависимости от изначального происхождения название стало общеупотребимым к маю **1657**, когда Генеральный совет Массачусетса запретил продажу крепкого спиртного, «известного под названием ром, крепкая вода, вино, бренди, и т. д., и т. п.»
- В настоящее время название рома часто основано на названии местности его происхождения. Для рома из испаноговорящих стран используется слово **«ron»**. Название **«ron añejo»** указывает на то, что ром хорошо выдержан. **«Rhum»** — название рома из франкоговорящих стран, а **«rhum vieux»** — выдержанный французский ром, который отвечает определённым требованиям.

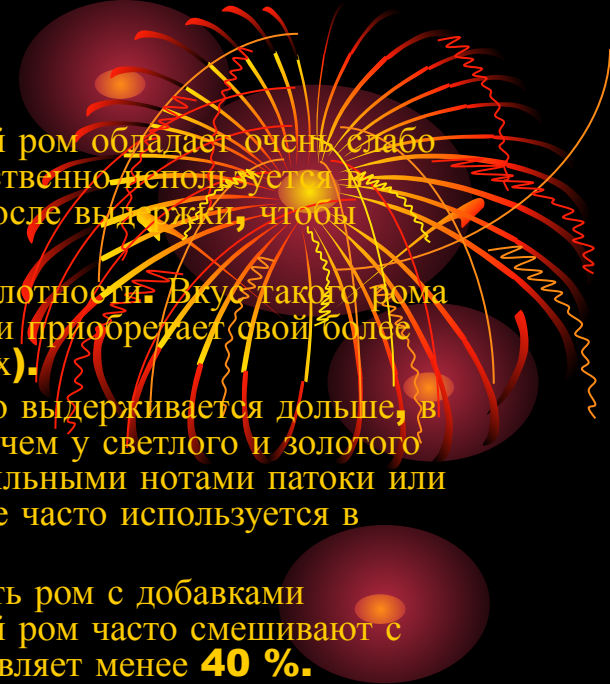
# Категоризация рома



- Разделение рома на значимые группы усложнено тем, что, по сути, не существует единого стандарта для рома. Вместо этого ром определяется различными правилами и законами стран, производящих этот спиртной напиток. Среди различий в определениях: крепость напитка, минимальная выдержка и даже стандарты для наименований.
- Примером различия крепости может служить Колумбия, правила которой требуют, чтобы ром, произведённый в этой стране, имел крепость не менее **50 %**, тогда как в Чили и Венесуэле требуется минимальная крепость **40 %**. В Мексике требования по выдержке составляют не менее **8** месяцев, в Доминиканской Республике — один год, в Венесуэле — два года, на Кубе — три года для золотого, **7** лет для темного, а для рома **Blanc** (то-есть белого или светлого) критериев нет, продается сразу после изготовления. Стандарты для наименований также отличаются. Так в Аргентине ром подразделяется на «белый» (англ. **white**), «золотой» (англ. **gold**), «светлый» (англ. **light**) и «экстра-светлый» (англ. **extra-light**). На Барбадосе используются термины «белый» (англ. **white**), «крепкий» (англ. **overproof**) и «выдержанный» (англ. **matured**), а в США — «ром» (англ. **rum**), «ром-ликёр» (англ. **rum liqueur**) и «ароматизированный ром» (англ. **flavored rum**).

# Сорта рома

- Светлый ром, также серебряный или белый ром. В целом, светлый ром обладает очень слабо выраженным вкусом, помимо присущей рому сладости, и соответственно не используется в качестве основы для коктейлей. Светлый ром иногда фильтруют после выдержки, чтобы убрать какую-либо окраску.
- Золотой ром, также янтарный ром — выдержанный ром средней плотности. Вкус такого рома может происходить от добавок: специй и карамели, но исторически приобретает свой более тёмный цвет, выдерживаясь в деревянных бочках (обычно дубовых).
- Тёмный ром, также чёрный ром, темнее золотого рома. Он обычно выдерживается дольше, в обугленных бочках. У тёмного рома намного более сильный вкус, чем у светлого и золотого рома; во вкусе можно почувствовать намёки на специи вместе с сильными нотами патоки или карамели. Кроме использования в коктейлях, тёмный ром наиболее часто используется в приготовлении пищи.
- Ароматизированный ром: некоторые производители стали продавать ром с добавками ароматов фруктов, таких как манго, апельсин, лимон, кокос. Такой ром часто смешивают с тропическими напитками такого же вкуса, крепость которых составляет менее **40 %**.
- Крепкий ром — это ром гораздо крепче стандартного **40%-го**. Многие виды такого рома имеют крепость более **75 %**.
- Выдержанный ром класса премиум. Любой ром выдерживается в течение определённого времени, и в названиях многих брендов рома есть слово **«añejo»** (выдержанный, от слова **año** — год). Однако, выдержанным ромом всё же принято обычно называть ром, выдержанный более **5 лет**, который принято употреблять так же, как виски. Выдержанный ром сам по себе обладает более сильным характером и вкусом, чем будучи смешанным с другими напитками, поэтому обычно употребляется в чистом виде. Бережно изготовленный ром долгой выдержки предлагают как известные бренды, такие как **Bacardi** (ром **«Bacardi 8»**), так и бутиковые бренды, такие как ром **«Fernandez family's Ron de Barrilito 3 Star»**. Как и у других напитков, которые пьют, смакуя (коньяк или виски), существует ром класса премиум и супер-премиум, такой как **«Appleton Estate's 21 Year Old Jamaica Rum»**.
- Ромовый эликсир — это ром слабее стандартного **40%-го** — обычно чуть более **30 %**. Имеет гораздо более сладкий и насыщенный вкус. Употребляется в чистом виде и не употребляется в коктейлях. Самая распространённая марка такого рома — **Legendario Elixir de Cuba**.



# Методы производства

- В отличие от некоторых других спиртных напитков, таких как коньяк или виски, не существует единых методов производства рома. Вместо этого, производство рома основано на традициях, которые различаются в разной местности и у разных изготовителей.



# Сбраживание



- Ром, главным образом, изготавливается из патоки. На Карибы основной объём патоки завозится из Бразилии. Важным исключением являются франкоговорящие острова, где основным ингредиентом рома является тростниковый сок.
- Для начала сбраживания к основному ингредиенту добавляются дрожжи и, возможно, вода. Тогда как некоторые производители рома полагаются на натуральные дрожжи, многие используют особые виды дрожжей, чтобы получить определённый вкус и предсказуемое время брожения. Производители светлого рома, такие как **«Bacardi»**, предпочитают «быстрые» дрожжи. Использование более «медленных» дрожжей приводит к сбору большего количества эфиров в процессе брожения, что сказывается на более богатом вкусе рома.

# Перегонка



- Как и для всех других аспектов производства рома, не существует стандартного метода для перегонки. Тогда как некоторые производители выпускают ром партиями, используя обычные перегонные кубы, большинство производителей используют вертикальную перегонку. Выход из перегонных кубов содержит больше добавок и примесей, чем при вертикальной перегонке, поэтому даёт более богатый вкус.

# Выдержка и купажирование



- Во многих странах требуется не менее года выдержки для рома. Выдержка обычно осуществляется в использованных бочках от «бурбона», но может также осуществляться в бочках из нержавеющей стали или деревянных бочках других типов. Особенно ценятся бочки и бочонки в которых до этого настаивался херес или хересный бренди. Ром, настоенный в этих бочках имеет особый неповторимый вкус.
- Из-за тропического климата, присущего большинству стран-производителей рома, ром вызревает гораздо быстрее, чем это свойственно для виски или коньяка. Показателем этой быстроты является «доля ангелов» (объём испарившегося продукта). Напитки, выдерживаемые во Франции или в Шотландии, теряют в год около **2 %**, тогда как для производителей рома это число может достигать **10 %**.
- После выдержки ром обычно купажируют для обеспечения необходимого вкуса. В ходе этого процесса светлый ром может фильтроваться для обесцвечивания (цвет появляется во время выдержки). При изготовлении тёмного рома с целью обеспечения надлежащего цвета продукта в ром может добавляться карамель.



# Употребление рома



- Несильно выдержанные тёмные сорта рома, возраста **4-7** лет, очень вкусно пить, закусывая апельсином (мандарином), посыпанным молотой корицей. Данный способ употребления рома, по одной из легенд, был открыт пиратами Карибского моря, охотившимися за торговыми судами: одними из основных грузов, перевозимых торговыми судами в те времена, являлись фрукты, специи, и, собственно, ром. Перепробовав все возможные варианты закуски к рому, пираты остановились именно на апельсинах с корицей. Также в качестве закуски применяется ананас, папайя, черешня, дыня. Лёд в таких напитках не используется, а в качестве сопровождения можно выбрать горячий шоколад или кофе. Богатый насыщенный букет и вкус этих напитков отлично сочетается с сигарами.
- Золотые сорта рома, употребляются как в чистом виде, так и в коктейлях, при этом лёгкие белые сорта рома употребляются в основном в коктейлях. Они не обладают сильно выраженным вкусом и являются идеальной основой для фруктовых коктейлей. Такой ром не принято пить в чистом виде, и компании производители работают над технологиями, стремясь максимально угодить барменам. Один из лучших образцов этой категории **Bacardi Superior**, проходит дополнительную фильтрацию через уголь, чтобы убрать жёлтый оттенок, появляющийся после **18-ти** месячной выдержки в дубе. Большую популярность в последние годы (в частности, в связи с развитием рок-культуры) приобрел коктейль «Куба либре» (ром с колой в пропорции **1:2**).

# Коньяк



- Конья́к (фр. **cognac**) — крепкий алкогольный напиток, производимый из определённых сортов винограда по особой технологии.

# Название

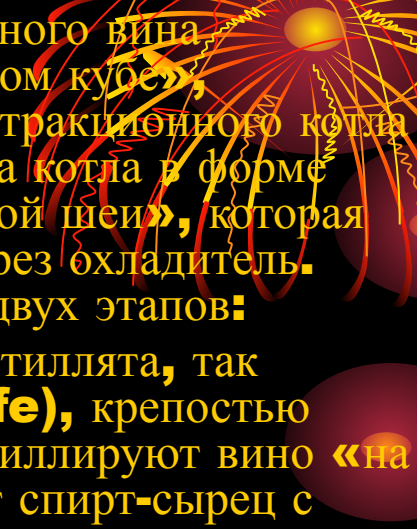


- Своё название напиток коньяк получил по имени города Коньяк (фр. **Cognac**), региона Пуату — Шаранта, департамента Шаранта, Франция. С окрестностями и самим городом Коньяк и связано появление этого алкогольного напитка.
- Географические границы местности, в которой допускается производство коньяка, технология производства и само название «Коньяк» строго определены, регламентированы и закреплены многочисленными законодательными актами. Коньяк является исконно французским продуктом.
- Крепкие напитки других стран, а также напитки, произведённые во Франции вне региона Шаранта, даже если они получены дистилляцией виноградных вин, произведённых в регионе Пуату — Шаранта, не имеют права именоваться коньяком на международном рынке, такие напитки принято называть бренди.

# Технология производства



- Основным сортом белого винограда, из которого производится коньяк, является **треббиано (уњи блан)** — медленно созревающий сорт с высокой кислотностью, высокой урожайностью и устойчивостью к болезням (в частности, к серой гнили и филлоксере). Кроме уњи блан, в хозяйствах, в несколько меньшей степени, выращивают и используют в производстве коньяка сорта **фоль бланш, коломбар** и **монтиль**. Они дают более ароматные и богатые во вкусе спирты, нежели уњи блан, но очень сложны в выращивании. Сбор урожая в хозяйствах обычно происходит в октябре.
- Сразу же после сбора урожая начинается отжим виноградного сока. При отжиме сока традиционно используют горизонтальные пневматические прессы, которые не дробят косточки ягод. Использование винтовых прессов запрещено законодательством. Отжатый виноградный сок далее отправляют на ферментацию. Добавление сахара (или шаптализация) при ферментации запрещено законодательством. Как и весь процесс производства, отжим и ферментация тщательно контролируются, так как они играют определяющую роль в итоговом качестве коньячного спирта. Ферментация длится порядка трёх недель, после чего вина с высокой кислотностью и содержащие **9 %** алкоголя отправляют на дистилляцию.

- 
- Процесс дистилляции ферментированного виноградного вина происходит в традиционном «шарантском перегонном кубе», состоящем из подогреваемого на открытом огне экстракционного котла (источниками огня являются уголь или газ), колпака котла в форме «луковицы», и трубки, изогнутой в виде «лебединой шеи», которая далее трансформируется в змеевик, проходящий через охладитель. Непосредственно процесс дистилляции состоит из двух этапов:
  - **1-й этап** — это получение первичного базового дистиллята, так называемого спирта-сырца (фр. **première chauffe**), крепостью порядка **27-32 %**. Небольшие производители дистиллируют вино «на осадке», то есть не фильтруя, тем самым получают спирт-сырец с максимальным количеством ароматических и вкусовых составляющих, что в последующем передаётся характеру будущего коньяка;
  - **2-й этап** — это отправка спирта-сырца на вторичную дистилляцию для получения уже базового высококачественного коньячного спирта (фр. **bonne chauffe**). Во втором этапе дистилляции полностью открывается опыт и мастерство «мастера дистилляции», на котором лежит ответственность за корректный отбор первой, второй и третьей фракции дистиллята. Именно вторая фракция, крепостью **68-72 %** алкоголя, идёт на дальнейшую выдержку в дубовых бочках и становится коньяком.

# Классификация коньяков



- Жёсткие стандарты, включающие в себя в том числе и систему контроля за возрастом коньяков, установлены Национальным Межпрофессиональным Бюро коньяков.
- Потребители могут узнать о возрасте коньяка по специальным обозначениям на этикетках бутылок. Все указанные в классификации сроки означают, что каждый из входящих в данный коньяк спиртов имеет срок выдержки не менее указанного. Срок выдержки «считается» с часа ночи **1** апреля, следующего за официальным прекращением перегонки вина данного урожая. «Счёт», или контроль возраста коньяка, начинается с «**00**» и заканчивается на «**6**». Первые три «счёта» не учитываются в таблице категории возрастов, потому как являются промежуточным звеном в технологическом процессе производства. Согласно законодательству, минимальный возраст коньяка, имеющего право поступить в продажу, составляет **2** года выдержки в дубовой бочке или на «счёт **2**»:



- Счёт **00**: является счётом дистилляции (по **31** марта);
- Счёт **0**: начинается с **1** апреля, после окончания дистилляции;
- Счёт **1**: первый год выдержки коньяка в дубовой бочке;
- Счёт **2: V.S. (Very Special), Selection, de Luxe, Trois Etoiles** — не менее **2** лет;
- Счёт **3: Superior** — не менее **3** лет;
- Счёт **4: V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), V.O. (Very Old), Vieux, Reserve** — не менее **4** лет;
- Счёт **5: V.V.S.O.P. (Very Very Superior Old Pale), Grande Reserve** — не менее **5** лет; [источник не указан **223** дня]
- Счёт **6: X.O. (Extra Old), Extra, Napoleon, Royal, Tres Vieux, Vieille Reserve** — не менее **6** лет.

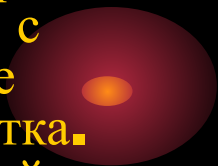
# Употребление



В настоящее время уже сложно говорить о традициях употребления коньяка, ибо время стремительно всё меняет. До недавнего времени, традиционным бокалом для коньяка считался «снифтер» (англ. **Snifter**) (от английского глагола **to sniff** — нюхать, вдыхать носом) или шарообразный бокал, зауженный кверху, с большой чашей (**180—240** мл) и короткой ножкой. Этот бокал держали в ладони, согревая коньяк её теплом, вращали коньяк по стенкам чаши и наслаждались его ароматами, погружая нос в бокал. Но время внесло свои коррективы, и в настоящее время более традиционным бокалом уже считается «тюльпан» или бокал с чашей в форме закрытого (или раскрытого) бутона тюльпана, ёмкостью порядка **140** мл, на высокой ножке. Этот бокал держат за ножку, как винный бокал, вращают коньяк по стенкам чаши, позволяя ему активно «дышать» кислородом, и наслаждаются ароматами коньяка через узкий «выход» бокала. Коньяк не охлаждают и не подогревают, оптимальная температура подачи коньяка — комнатная.



- Французы же закрепили и традиционность сочетания коньяка, как дижестива, а именно, что он сочетается с тремя «С» — это шоколад (фр. **chocolat**), кофе (фр. **café**) и сигара (фр. **cigare**). Американцы же, как представители крупнейшего рынка потребителей коньяка, также привнесли свои особенности его употребления, но уже как аперитива перед едой в сочетании с тоником. В основном они добавляют тоник в молодые коньяки уровня **V.S.**, **V.S.O.P.** или **Napoleon**.
- настоящее время специалистами и любителями коньяка выработан определённый перечень закусок, оптимально сочетающихся с коньяком. Лимон, как сказано выше, худшее сопровождение коньяка, так как сводит на нет вкусовые ощущения от напитка. Лучше, если вы предпочитаете сладкую закуску — кофейный мусс, сливочное или ореховое суфле, блинчики с шоколадным кремом и яблочная шарлотка. Очень хорошо в виде закуски использовать любые сыры (твёрдые и мягкие), за исключением сыров с сильным запахом. Хорошим сочетанием с коньяком считается использование устриц, морских гребешков, запечённой телятины, икры и паштета из печени. Первое место среди напитков, подчёркивающих достоинства коньяка, принадлежит кофе. Также отлично раскрывают послевкусие сочные и сладкие фрукты, особенно персик.



# Бренди



- Бренди (англ. **brandy**, сокращение для **brandywine**, от нидерл. **brandewijn** — жжёное вино, от **branden** — сжигать; **wijn** — вино) — алкогольный напиток[1], общий термин для обозначения продуктов дистилляции виноградного вина, фруктовой или ягодной браги (обычно крепостью **40—60 % об**). Если явно не указано иное, то бренди изготавливается из виноградного вина. Обычно употребляется после еды.

# Типы бренди



- Существует три основных типа бренди.

# Виноградный бренди

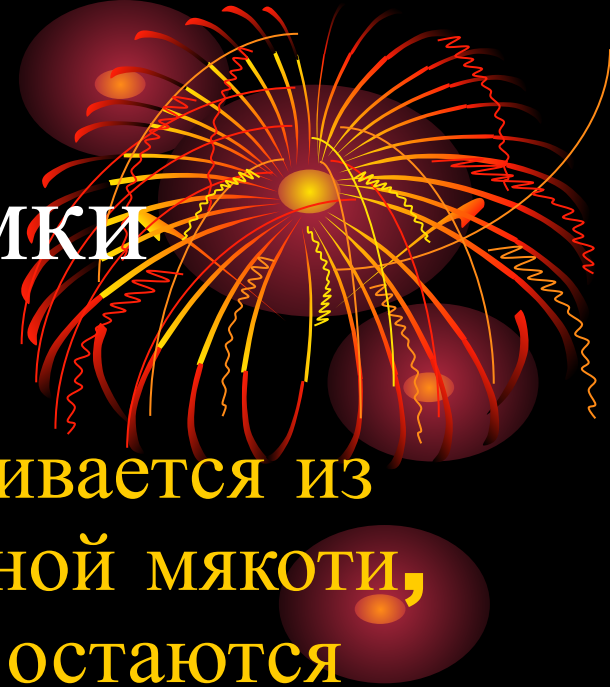


- Виноградный бренди изготавливается путём перегонки забродившего виноградного сока. Существует несколько разновидностей виноградного бренди.
- Коньяк производят в местности Коньяк во Франции, его дважды перегоняют с использованием перегонных кубов. Популярные марки коньяка — Мартель, Реми Мартен, **Hennessy** и Курвуазье.
- На территории СССР, а затем РФ, коньяком ошибочно называют любой бренди, произведённый на технологии, близкой к коньячной.
- Арманьяк изготавливают из винограда в местности Арманьяк на юго-западе Франции (**Gers, Landes, Lot-et-Garonne**). Его получают путём однократной длительной перегонки в медных дистилляторах и выдерживают в дубовых бочках из провинций Гаскония или Лимузин. Арманьяк был первым перегонным спиртным напитком во Франции. Арманьяк выдерживается дольше, чем коньяк, обычно **12-20** лет, а иногда до **30** лет. Популярная марка арманьяка — Маркиз де Монтескье (**Marquis de Montesquieu**).
- Хересный бренди (Шерри-бренди) производят на юге Испании. Один из самых популярных крепких напитков в Испании (доля бренди в Испании составляет **32 %**, причем **92 %** всего бренди — Хересный бренди)
- Греческий виноградный бренди — Метакса, производится там с **1888** года и назван по имени основателя предприятия Спироса Метаксы.
- Виноградный бренди из других стран, таких как Южная Африка, Мексика, Китай и т. д. Южноафриканские бренди по закону изготавливаются практически так же, как коньяк, путём двойной перегонки в медных перегонных кубах с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее трёх лет.
- Американский виноградный бренди, главным образом, изготавливается в Калифорнии, обычно светлее, но крепче, чем европейские бренди.
- Армянский коньяк, в **2010** году правительство Армении приняло решение ввести для армянского бренди новое товарное наименование «Арбун». В качестве сырья для Арбуна используется произведенный исключительно на территории Армении виноградный спирт.
- Молдавский бренди (дивин), так же как и армянский, известный в странах СССР как «коньяк».
- Болгарский бренди (плиска), изготавливается из отборных спиртов, полученных из светлого винограда сорта Димят.
- Дагестанский коньяк: виноградный бренди изготавливаемый в Дагестане, в частности на Дербентском Коньячном Комбинате в городе Дербенте и на Кизлярском коньячном заводе.



- Считается, что виноградный бренди лучше всего пить из бокала в форме тюльпана или из коньячного бокала, комнатной температуры или слегка подогретым, положив бокал в ладонь или осторожно подогреть его свечой. Однако, нагревание делает пары алкоголя очень едкими. Бренди, как и виски, имеет более приятный аромат и вкус при более низких температурах, например, **16° С.**
- Европейский союз законодательно закрепил название коньяк исключительно за бренди, изготавливаемым и перегоняемым в местности Коньяк во Франции, арманьяк — в Гаскони (Франция), с использованием традиционных технологий, а хересный бренди — за бренди, выдерживаемым в определенной области провинции Кадис, Испания.

# Бренди из отжимки



- Бренди из отжимки изготавливается из ферментированной виноградной мякоти, косточек и стеблей, которые остаются после выжимки сока из винограда. Примером такого вида бренди может служить итальянская граппа, южнославянская ракия, грузинская чача, венгерская **Törkölypálinka**.

# Фруктовый бренди



- Фруктовый бренди получают путём перегонки из других фруктов и ягод (кроме винограда). Наиболее часто используют яблоки, сливы, персики, вишню, малину, чернику и абрикос. Фруктовый бренди обычно прозрачный, обычно употребляется охлаждённым или со льдом.
- Кальвадос — яблочный бренди из французской местности Нижняя Нормандия. Из яблок (иногда с добавлением груш) выжимают сидр, заквашивают на дрожжах и дважды перегоняют.
- Киршвассер — фруктовый бренди из вишни.
- Сливовица — бренди из слив.
- Боровичка — бренди из ягод можжевельника.
- **Poire Williams** — бренди из груши.
- Фрамбуаз — бренди из малины.
- **Eau de Vie** (фр. **Eau de Vie**) — прозрачный фруктовый бренди, наиболее распространён персиковый.
- Палинка — венгерский фруктовый бренди (согласно венгерскому Закону о палинке от **2008** года название «палинка» может носить только произведённый в Венгрии из **100 %** фруктового материала продукт, имеющий крепость не менее **37,5 %**. Евросоюз подтвердил эксклюзивные права венгерских производителей на эту торговую марку).

# ДЖИН

- Джин — крепкий алкогольный напиток крепостью не менее **37,5 %**. Изготавливается путём перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевёловая ягода, кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль и другие, которые придают джину его характерный вкус. Вкус обычного джина очень сухой, и поэтому джин очень редко употребляется в чистом виде. Необходимо отличать от тернового джина, сладкого ликёра, традиционно изготавливаемого из ягод тёрна, настоянных на джине. Наиболее распространённый вид джина, обычно используемый для коктейлей, — **«London dry gin»** (Лондонский сухой джин); данное название относится не к бренду, марке или стране происхождения, а к процессу перегонки. Лондонский сухой джин — крепкий спиртной напиток, обычно изготавливаемый в вертикальных перегонных кубах и вторично перегоняемый после добавления трав к спиртовой основе. Кроме можжевельника, обычно добавляют немного цитрусовых: цедру лимона или померанца. Могут использоваться и другие растительные добавки: анис, корень дудника, фиалковый корень, корица, кориандр и кора кассии.
- Хорошо приготовленный джин обладает очень сухим гармоничным вкусом, резким характером, чётким привкусом можжевельника.





# С чем обычно смешивают ДЖИН



- Вермут — в сухом коктейле мартини
- Водка — в коктейле Веспер
- Тоник — в джин-тонике
- Содовая — в коктейле **Gin Rickey**
- Имбирный эль
- Апельсиновый сок
- Лимонный сок
- Сок лайма
- Грейпфрутовый сок
- Клюквенный морс



# Текила

- Теки́ла (исп. **Tequila**) — крепкий перегонный алкогольный напиток (мескаль), изготавливаемый главным образом в окрестностях Текилы, города на западе мексиканского штата Халиско, в **65** км к северо-западу от Гвадалахары. Изготавливается из сердцевины голубой агавы (лат. **Agáve tequilána**, исп. **Agave azul**), традиционного для Мексики растения семейства агавовых методом дистилляции



# История



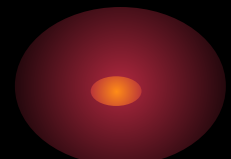
- Текилу начали изготавливать в **XVI** веке недалеко от города Текила, который был официально основан в **1656** году. Ацтеки изготавливали из агавы ферментированный напиток, который называли октли (позднее получил более популярное название пульке), задолго до прибытия в **1521** году испанцев. Когда у испанских конкистадоров закончился их собственный бренди, они стали перегонять пульке и производить первый исконно североамериканский алкогольный напиток (первая версия называлась «мескаль»).
- На рубеже **XVII** века маркиз Педро Санчес де Тахле начал серийное производство текилы на первом специализированном винокуренном заводе на территории современного штата Халиско. К **1608** году колониальный правитель Новой Галисии стал собирать налоги с этой продукции. А культивация голубой агавы началась в **1758** году (автор идеи — дон Хосе Антонио де Куэрво).
- Текила, которая популярна сегодня, была впервые серийно произведена в начале **XIX** века в Гвадалахаре, Мексика. Сейчас на рынке представлены известные торговые марки компании **Ex Hacienda Los Camichines RESERVA 1800™** и **1800 Tequila™** в ознаменование года, в котором была произведена первая успешная текила. Несколько больших партий текилы, произведенной в **1800** (хотя и не из самого первого выпуска) сохранились до настоящего времени и продаются сегодня как коммерческий продукт. Эта текила класса премиум — дань памяти первым мастерам приготовления текилы.


# Типы текилы



- **Silver** — серебряная или белая текила.
- **plata** или **blanca** («серебряная» — 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. Появилась с октября **2005** года)

- Крепость классической текилы **blanca** — **55** градусов. Прежде чем разлить ее по бутылкам, текилу разбавляют водой до **38** градусов.



- 
- Вся текила делится на две группы, различающиеся процентным содержанием сока агавы:
  - Первая — **Tequila 100 % Agave**, или «премиум». К этой группе относится текила, изготовленная исключительно из сока голубой агавы. Она может быть бутылкована только внутри региона. На этикетке таких напитков обязательно указано: **«agave»** или **«100 % puro de agave»**.
  - Вторая группа — текила **mixta** (миксто), или «стандарт». 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. Жестких регламентации по составу добавок нет. Каждый производитель придерживается своей рецептуры, поэтому различным маркам текилы присущ индивидуальный вкус. На этикетке таких напитков указывается термин **Tequila**.
  - Процесс выдержки изменяет цвет текилы, но жидкость иногда может быть подцвечена карамелью, чтобы иметь более темный цвет, свидетельствующий о более длительном процессе выдержки; **añejos** обычно темнее, **reposados** чуть менее темная, тогда как **platas** не подцвечивается вообще.
  - Среди иностранцев распространено ошибочное мнение о том, что в бутылках некоторых видов текилы есть «червячок». Только определённые мескали, обычно из штата Оахака, продаются **con gusano** («с червячком»), и это стало маркетинговым трюком в **1940-х**. Совет регулирования по текиле запрещает использование насекомых в текиле. Червяк является на самом деле гусеницей моли **Hipopta agavis**, которая живёт на растениях агавы. Находка его на растении во время производства указывает на заражение паразитами и, соответственно, на продукт более низкого качества.

# Водка

- Водка — спиртной напиток, бесцветный водно-спиртовой раствор с характерным вкусом и спиртовым запахом.
- Процесс производства водки включает в себя приготовление исправленной воды, смешивание ректификованного этилового спирта из пищевого сырья с исправленной водой, обработку водно-спиртового раствора активированным углём или модифицированным крахмалом, его фильтрование, внесение ингредиентов, если они предусмотрены рецептурой, перемешивание, контрольное фильтрование, розлив в потребительскую тару и оформление готовой продукции.
- При регулярном и неумеренном употреблении вызывает привыкание и алкогольную зависимость.



# Появление **40-градусной** ВОДКИ



- До появления в России спиртометров крепость водно-спиртовой смеси измерялась так называемым отжигом. Если из подожжённого вина выгорала ровно половина, то такое вино называлось «полугаром». Полугар, крепость которого составляет **38,3 %**, и служил базовой нормативной единицей крепости водки. Впоследствии, когда крепость стала измеряться спиртометрами, министр финансов Российской империи М. Х. Рейтерн предложил округлить это число до **40**. Причин было две: удобство подсчёта объёмов произведенного вина и своего рода запас «на усушку и утечку» с тем, чтобы потребитель в любом случае гарантированно получал привычные **38 «полугарных»** градусов. Предложение было принято, и с **1866** года **40** объёмных процентов (градусов) стали нормой. Следует заметить, что речь шла только о нижнем пределе крепости, а вовсе не о строгом соответствии этому показателю



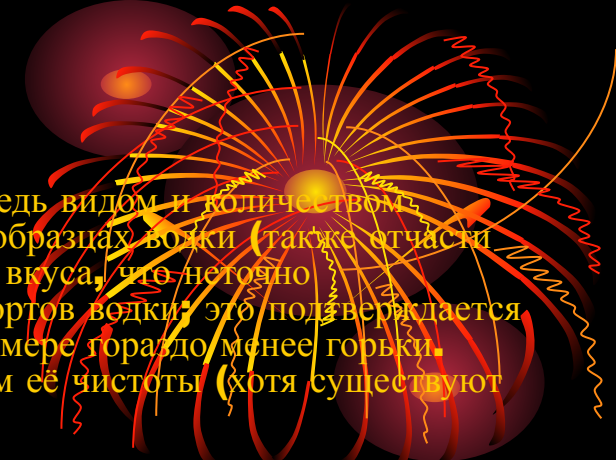
# Свойства водки и её производство



- Крепость водки — показатель массовой доли безводного ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья в водке, выраженный в процентах. Но на водочных этикетках вместо знака «процент» используют знак «градус», что указывает именно на «массовую» крепость[2]. Крепость водки может быть различной: по российским стандартам **40—45, 50** либо **56 % об.[2]**, по законодательству Евросоюза — не менее **37,5 % об.[14]**
- Особую водку — водку крепостью **40,0—45,0 %** со специфическими ароматом и мягким вкусом, получают за счёт внесения различных ингредиентов[2], химических вкусоароматических добавок, таких как загустители, витамины, стабилизаторы и пр.

# Вкус

- Вкус водки, точнее, различия этого вкуса определяются в первую очередь видом и количеством конкретных примесей (кроме этанола и воды) в различных видах или образцах водки (также отчасти её крепостью). Утверждают, что примеси отвечают за основную часть вкуса, что неточно определяется словами «горький вкус» или «жгучий вкус» у разных сортов водки; это подтверждается тем, что сорта, состоящие из более чистого спирта и воды по крайней мере гораздо менее горьки. Таким образом, в заметной мере мягкий вкус водки является критерием её чистоты (хотя существуют и примеси, так или иначе маскирующие горечь).
- Фраза «вкус водки» или «дегустация водки» встречается в рекламе, рецептах приготовления, а также в бытовых разговорах.
- Есть ли у водки вкус или одна горечь? Утверждающие, что у водки есть особый вкус, часто говорят, что у каждой конкретной водки есть свой особый вкус или, точнее, привкус.
- Горечь водки объясняется различными примесями, оставшимися в ней по причине недостаточной очистки. Об этом свидетельствует и возможный резкий запах. Водка высшей очистки, то есть не содержащая почти ничего кроме этанола и воды, приобретает характерный сладковатый привкус, свойственный разбавленным растворам спиртов. В процессе очистки водки с помощью активированного угля могут образовываться в небольших количествах «полезные» примеси ароматических эфиров (яблочного, грушевого, и др.). Такие вещества значительно облагораживают вкус и запах продукта.
- Вкус проявляется в виде остаточного ощущения во рту непосредственно после выпитой рюмки. Например, одну из дегустаций описывают так: «Дегустация подтвердила, что водки разнятся по запаху и вкусу, а также другим ощущениям, которые они вызывают: скажем, обжигают язык или наоборот проглатываются легко, „словно масло“».
- Вкус в сочетании с закусками. Водку, как правило, закусывают. Закуски могут быть холодными (например, огурец или грибы) и горячими (например, щи или борщ). Закускам посвящены отдельные разделы в меню ресторанов и кулинарных книгах. Также водку запивают различными напитками, например натуральными соками, компотами или рассолами, иногда газированными напитками различной степени качества, и даже пивом.



# Объём производства



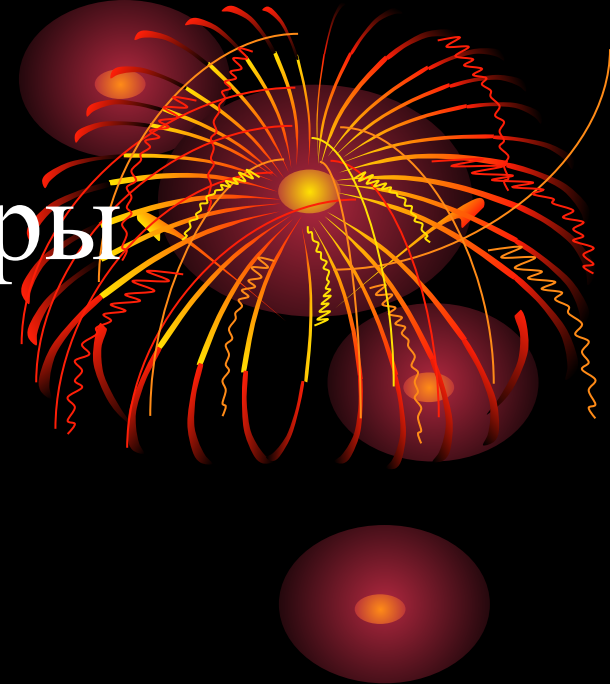
- Ежегодно в мире производится и продается более **4,6** млрд литров водки на сумму не менее **50** млрд \$. На этот напиток приходится примерно **20 %** глобальных расходов на крепкий алкоголь (помимо водки к этой категории напитков международная статистика относит все алкогольные напитки крепче **20 %**: коньяк и бренди, виски, ром, джин, текилу, ликёры, абсент, и др.).
- В денежном выражении крупнейшим рынком водки является США. Россия занимает второе место. Это обусловлено существенно более высоким уровнем цен на крепкие спиртные напитки в США, а также численностью населения.

# Ликёр



- Ликёр (от фр. **liqueur**; лат. **liquor** — «жидкость») — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и т. п. Содержание этилового спирта варьируется от **15 %** до **75 %** по объёму[1], а содержание сахара — более **100 г/л**.
- Коммерческое производство ликёров началось в Средние века, когда алхимики, врачи и монахи искали эликсир жизни. Это привело к созданию большого количества широко известных ликёров, в том числе носящих имена религиозных орденов, которыми эти напитки были впервые получены. В настоящее время производство ликёров развито практически повсеместно, те или иные местные разновидности нередко упоминаются в путеводителях для привлечения внимания туристов.

# Известные ликёры



- Адвокат
- Амаретто
- Амарула
- Бейлис
- Бенедиктин
- Беренфанг
- Бехеровка
- Вана Таллин
- Драмбуйе
- Егермейстер
- Женепи
- Жинжинья
- Калуа
- Куантро
- Кюрасао
- Лимончелло
- Минту
- Рижский бальзам
- Самбука
- Чойя
- Шартрёз
- Шериданс
- Южный комфорт
- **Dooley's**
- **Galliano**
- **Grand Marnier**

# Амаретто



- Амаретто (**Amaretto**, уменьшительное от итал. **amaro**) — итальянский алкогольный напиток класса амаро, тёмно-коричневый ликёр на основе миндаля и/или абрикосовых ядрышек и пряностей. Содержание спирта — **21—28 % об.**
- Выделяется из амаро именно по обязательному присутствию в составе миндаля и/или абрикосовых ядрышек, благодаря чему приобретает характерный привкус, напоминающий марципан, имеет аромат миндального ореха. Родиной амаретто считается район Саронно.
- Употребляют амаретто со льдом, в составе коктейлей, добавляют в чай или кофе. Также его используют в кондитерском производстве — для пропитывания коржей, добавляют в выпечку и десерты.

# Виды



- **Disaronno Amaretto Originale** — первый амаретто, выпускается с **1525** года
- **Amaretto Di Saronno**
- **Amaretto San Giorgio**
- **Amaretto San Lorenzo**
- **Amaretto San Marco**
- **Amaretto Paganini**
- **Amaretto Grande Genova**
- **Amaretto Di Piza**
- **Amaretto Del Castele**
- **Amaretto Di Verona**
- **Amaretto Florence**



# Бейлис (ликёр)



- Бэйлис (англ. **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. Есть напитки «Бейлис Ориджинал» (стандартный ликёр Бейлис), «Бейлис Мятный шоколад» (ликёр Бейлиз с мятой и шоколадом), «Бейлис Крем карамель» (ликёр Бейлиз с добавлением карамели) и «Бейлис Крем кофе» (ликёр Бейлис с добавлением кофе)/ Ликер **Baileys Hazelnut (фундук) Flavour** свежий ирландский сливочный крем с виски тройной дистилляции, с лесным орехом. Ликер Бейлиз со вкусом лесного ореха с ноября **2010** года дополняет существующую линейку **Baileys Flavour.r[1]**. Используется при приготовлении коктейлей **B-52, E.T, Orgasm, Irish dream, Chocolate Coffee Kiss, Baileys Frappé** и др.



# Бехеровка



- Бехеровка (чеш. **Becherovka**) — чешский крепкий ликёр (фернет), родом из Карловых Вар, настоянный на травах. Первоначально этот ликёр делали как желудочное лекарство. Крепость составляет **38 %**.
- Бехеровку наливают в небольшие рюмочки и подают обычно перед ужином или поздно вечером. Её пьют самостоятельно и добавляют в чай или кофе. Бехеровка является основой для множества коктейлей (в смеси с соком смородины, тоником). Многим нравится употреблять ликер параллельно с пивом. Рекомендуется сильно охлаждать.

# Сорта напитка



- **Becherovka Original** — классический чешский ликёр по неизменному с **1807** года рецепту. Алкоголь — **38 %**.
- **Becherovka Cordial** — ликёр с экстрактом липового цвета. Алкоголь — **35 %**.
- **Becherovka KV 15** — ликёр с добавлением красного вина. Алкоголь — **40 %** (уже не выпускается).
- **Becherovka Lemond** — ликёр с ароматом и вкусом цитрусовых фруктов. Алкоголь — **20 %**.
- **Becherovka KV 14** — красный аперитив. Алкоголь **40 %**.
- **Becherovka Ice&Fire** - Почти чёрный ликёр с ментолом и перцем чили. Алкоголь - **30 %**



# Производство



- Смесь из более чем двадцати трав насыпают в мешки из натурального холста, которые погружают в ёмкости, наполненные спиртом, и оставляют там примерно на неделю. Потом экстракт переливают в дубовые бочки и перемешивают с водой и сахаром. Затем продукт настаивается в дубовых бочках специальной овальной формы в течение двух-трех месяцев. Описываемый напиток делается только на карловарской воде.
- За всё время существования этикетка на бутылке претерпела несколько изменений, характерная же форма бутылки напитка классического рецепта остаётся неизменной. Выпускаются подарочные наборы бутылочек бехеровки **6** штук по **50** мл с дизайном этикетки различных периодов производства.

# Vana Tallinn



- Вана Таллин (эст. **Vana Tallinn** — Старый Таллин) — эстонский тёмно-коричневый крепкий ликёр на основе рома
- Выпускается в **3** вариантах (**40, 45** и **50** градусов), вкус подчёркивается различными натуральными добавками, в том числе цитрусовыми маслами, корицей, ванилью и ромом, придающим ликёру характерный, немного экзотичный, бархатистый вкус. Ликёр рекомендуется употреблять в чистом виде, без добавок, или вместе с кофе. Без горячего напитка ликёр употребляется в чистом виде с добавлением льда. Вана Таллин можно использовать в качестве добавки для коктейлей.
- Кремовый ликер Вана Таллин — ликёр крепкостью **16** градусов, сочетающий в себе традиционный ликёр Вана Таллин и свежие сливки. Ликёр употребляется как в чистом виде, со льдом, так и в качестве добавки к кофе. В **2006** году ассортимент сливочных ликеров на базе классического **Vana Tallinn** был дополнен двумя оригинальными новинками: **Orange Cream** и **Chocolate Cream**. Напиток широко распространен в Прибалтике и европейской части России.

# Егермейстер (ликёр)

- Егермейстер (нем. **Jägermeister**, старший егерь, подразумевался начальник придворных егерей) — популярный немецкий крепкий ликёр, настоянный на травах. Относится к категории биттеров. Ликёр получают путем мацерации **56** компонентов — растений (в том числе лакрицы), корней, корок, — точный состав держится в секрете, и выдерживают **12** месяцев, шесть из которых — в дубовых бочках. На этикетке бутылки с ликёром изображается олень с крестом в рогах, по легенде привидевшийся святому Губерту, покровителю охотников.
- Егермейстер употребляется охлаждённым в чистом виде (в шотах) залпом (как дижестив) либо в коктейлях.

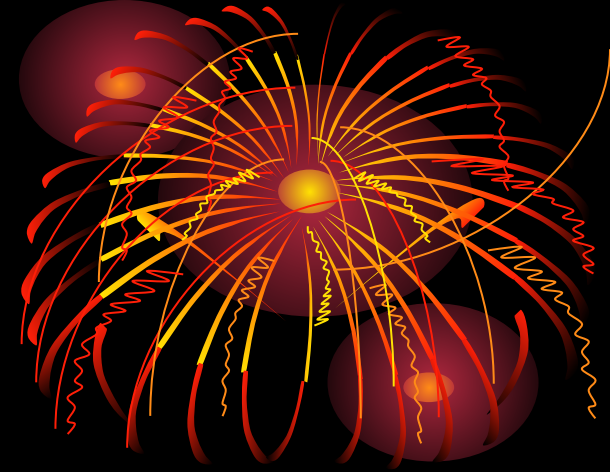


# Калуа (ликёр)



- **Kahlúa** (Калуа) — мексиканский кофе ликёр, (содержание алкоголя — **20-36 %** в зависимости от разновидности и рынка продаж: в Огайо, например, разрешена продажа ликёра крепостью **21,5 %**, на остальной территории США — лишь **20 %**). Производится с **1936** года, с **2005** года компания входит в империю «Перно Рикар».

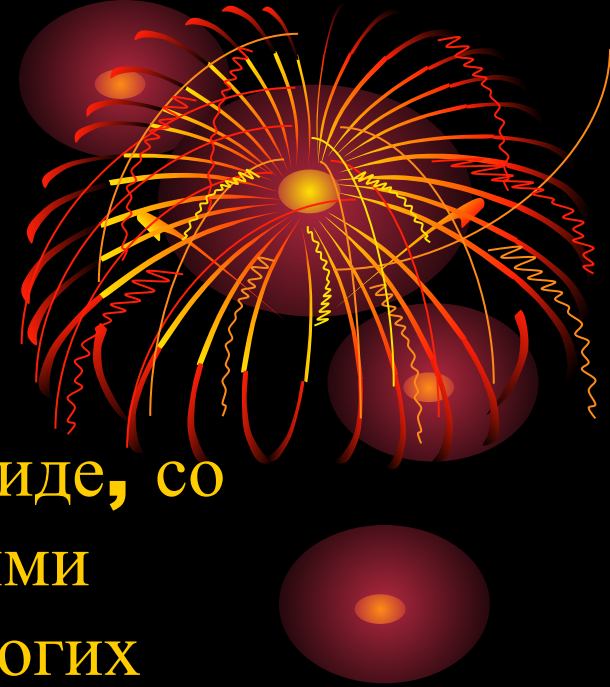
# Куантро



- Куантро́ (фр. **Cointreau**) — французский крепкий спиртной напиток, прозрачный ликёр с цветочно-фруктовым ароматом на основе сочетания сладкого и горького померанца.



# Употребление



- Куантро употребляют в чистом виде, со льдом, в миксах с безалкогольными напитками, а также в составе многих популярных коктейлей. Если его налить в стакан со льдом, Куантро сначала станет мутно-белым, а потом снова прозрачным. Так происходит потому, что в этом ликере содержится много эфирных масел.



# Кюрасао (ликёр)



- Кюраса́о (**Curaçao**) — ароматный ликер, вырабатываемый из винного спирта с добавлением высушенной апельсиновой корки, мускатного ореха, гвоздики и корицы. Может быть оранжевым, голубым, зеленоватым либо бесцветным



# Лимончелло



- Лимончелло (итал. **Limoncello**) — популярный итальянский лимонный ликёр. По большей части выпускается в южной Италии, в частности, на побережье Амальфи, на островах Капри, Искья, на Сицилии, Сардинии.
- Ликёр выпускается методом настаивания лимонной кожуры (а не дистилляции), поэтому в лимончелло содержится большое количество витамина **С**. Срок настаивания — обычно **3-5** дней. Также в состав напитка входят спирт, вода и сахар. Заключительной стадией производства является эмульсификация напитка в специальных машинах.
- В Италии лимончелло — самый популярный местный напиток после кампари. Ликёр употребляют и в чистом виде, как дигестив и как столовый напиток или десерт, и как компонент коктейлей. Лимончелло пьют охлаждённым из маленьких высоких рюмок, которые предварительно выдерживают в морозильной камере, чтобы стенки покрылись тонким слоем льда. Иногда лёд добавляют в сам ликер. Зачастую рестораны готовят собственный ликёр с уникальным вкусом. В России же лимончелло пока распространён крайне мало.



# Самбука



- Самбука (итал. **Sambuca**) — итальянский ликёр с ароматом аниса. Обычно это прозрачная сладкая жидкость со специфическим ароматом и содержанием спирта **38-42 %**. В то же время, имеются тёмные и даже красные разновидности самбуки. Напиток изготавливается из пшеничного спирта, сахара, обыкновенного аниса, звёздчатого аниса, вытяжки из ягод или цветов бузины и набора ароматических трав, точный состав которых держится в секрете.

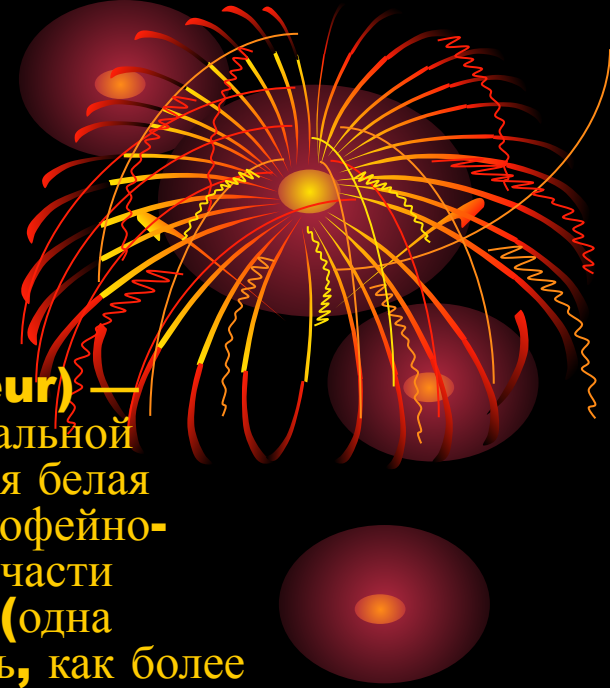


# Способы употребления

- Традиционный итальянский способ употребления — самбука **con mosca** (буквально «с мухами»); самбука подаётся с тремя кофейными зёрнами, брошенными в напиток. Они символизируют здоровье, богатство и счастье.
- Самбуку пьют и в чистом виде очень сильно охлажденной в качестве дигестива.
- Напиток поджигают в стопке, дают гореть. Огонь через некоторое время гаснет, и самбуку быстро выпивают, пока она тёплая.
- Берут два бокала, в один наливают ликёр, поджигают и переливают в другой бокал (или же бокал поворачивается вокруг своей оси — для того, чтобы не лопнуло стекло), затем первый бокал переворачивают и ставят на блюдце. Между блюдцем и бокалом должна быть бумажная салфетка, в неё вставлена пластмассовая трубочка). Напиток пьют, а потом вдыхают пары самбуки в первом бокале через трубочку. Кофейные зерна разгрызают.
- На перевернутый вверх дном бокал капают несколько капель теплой самбуки после процедуры поджигания и вдыхают через ноздрю. Обычно это третий этап после вдыхания паров через трубку.
- Также самбуку употребляют в составе коктейлей. Например, «огненный» — в высокую ровную рюмку наливают несколько слоёв алкогольных напитков в порядке возрастания крепости, а именно: любой лёгкий ликёр, шампанское, самбука, водка, абсент. Напиток поджигается и пьётся через трубочку. Запивается, если надо, лимонным соком.
- Ликер самбука является популярным ингредиентом слоистых шотов, таких как «Опухоль мозга», «Хиросима».
- Самбуку можно пить с ледяной водой как освежающий летний напиток с анисовым вкусом. При разбавлении напиток мутнеет из-за ухудшения растворимости эфирных масел, которыми так богат этот ликер.
- Самбуку можно употреблять с холодным молоком, но не смешивая, а запивая.
- Также существует вариант употребления самбуки с шампанским. Стандартная пропорция **1/5**. В теплое шампанское вливается подоженная самбука, после чего вдыхаются пары самбуки и запивается получившейся смесью самбуки и шампанского.



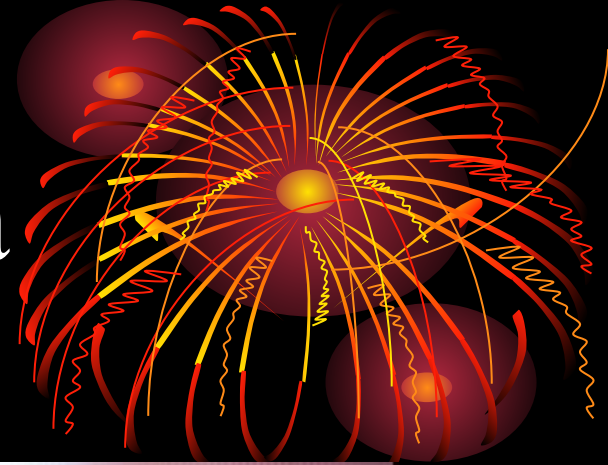
# Шериданс



- Шериданс (англ. **Sheridan's Coffee Layered Liqueur**) — двухцветный ирландский ликёр на основе виски в оригинальной двухсекционной бутылке, в одной части которой находится белая ванильно-сливочная составляющая, во второй — тёмная кофейно-шоколадная. В процессе наливания ликёра его составные части выливаются из двух отверстий в необходимой пропорции (одна сливочная часть на две кофейные), причём кофейная часть, как более тяжёлая, часто становится нижней, в то время как сливочная, более лёгкая, оказывается наверху.
- Существует также ягодный Шериданс.
- Используется как сам по себе, так и в различных коктейлях.



# Барная посуда



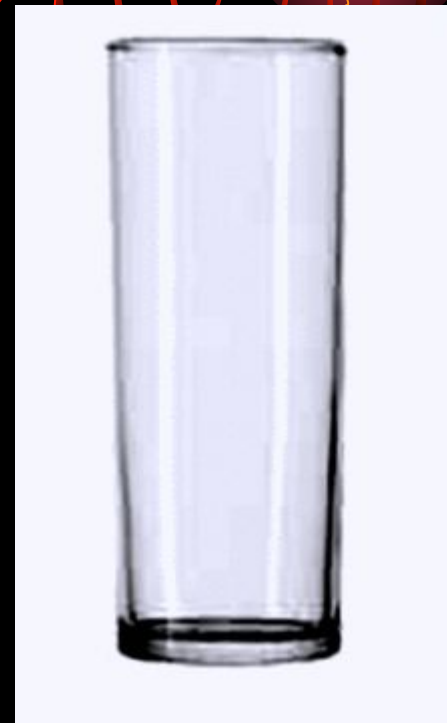
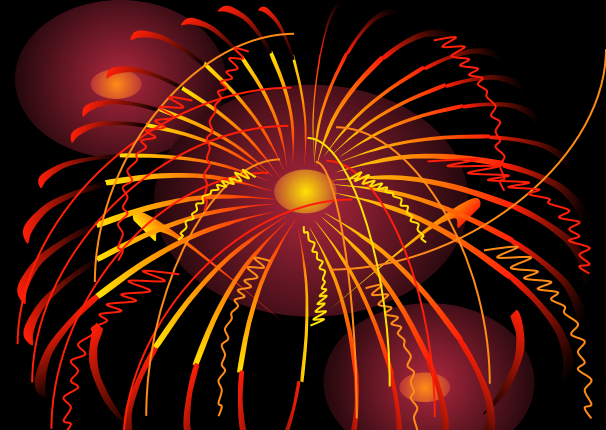
# Хайбол

- Хайбол (англ. **Highball**) — высокий стакан, правильной цилиндрической формы, используемый для «простых» смесей на основе высокоградусных напитков и содовой, и вид алкогольных коктейлей, традиционно подаваемых в таком стакане.
- По размеру стакан хайбол меньше, чем коллинз, но много больше, чем шот. Объём: стандартным является объём в **270 мл. (9 унций)**



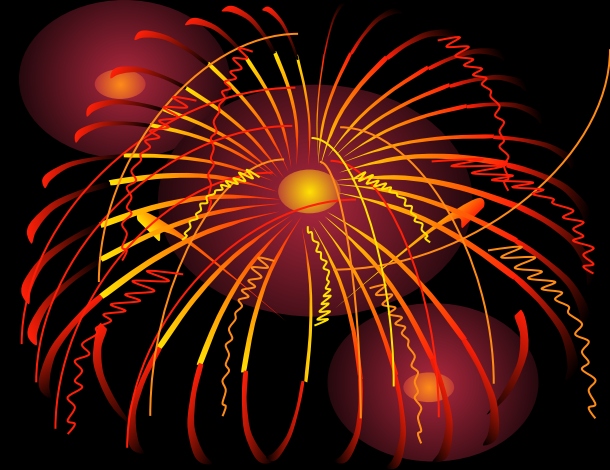
# КОЛЛИНЗ

- Коллинз — стакан цилиндрической формы с прямыми стенками, используемый для лонгдринков.
- Своё имя стакан получил по названию коктейля «Том Коллинз».
- Своей формой стакан мало отличается от хайболла. Коллинз немного выше и уже. В какой-то степени стакан Коллинз является средним между хайболлом и бокалом «Зомби». Кроме того, Коллинз не имеет ножки. По объёму стакан Коллинз мало отличается от хайбола: от **230** до **340** мл.
- Стакан Коллинз очень популярен в барах и ресторанах как один из самых удобных для составления коктейлей: прохладительных и лонгдринков.



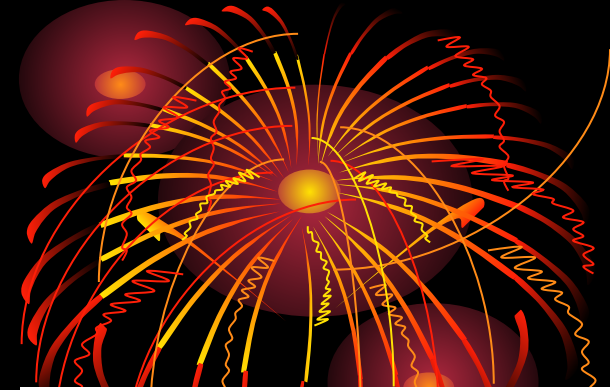


# Стопка(Шот)



- Сто́пка (жарг. стопарик) — небольшой стакан или рюмка. В настоящее время обычная ёмкость **50–100** мл. Традиционно — с прямыми (часто гранёными) стенками. Широко используется для употребления крепкоалкогольных напитков.
- С ней связана древнерусская мера объёма — стопа. Народная этимология производит название от слова сто (грамм), что неверно: метрическая система введена в России гораздо позже задокументированного использования термина.
- В англоязычных странах широко распространена аналогичная по смыслу посуда шот (англ. **shot**), точнее — шот гласс (**shot glass** = стакан для шотов), которая, имеет ёмкость **45** мл, для употребления одной унции (~ **30** мл) напитка[1] выпиваемого «залпом», одним глотком («Б-52», «Кордиалз», «Шуттерс», «Устрица», «Героин», «Баскетбол» и т.п.). Также **caballito** (для коктейлей типа Текила Бум).

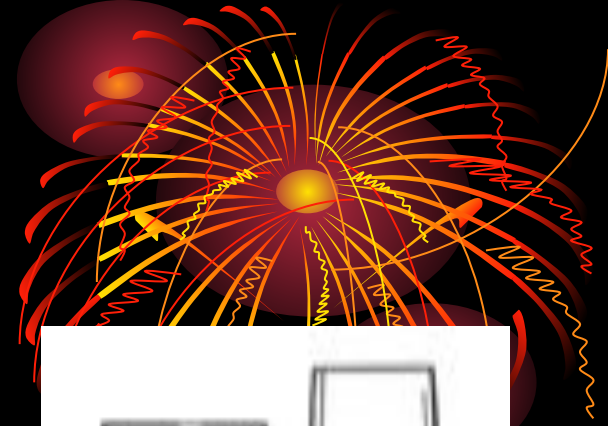




- Бокал Мартини. Коктейльная рюмка. **90-160** мл.
- Для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом Фраппе - на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).



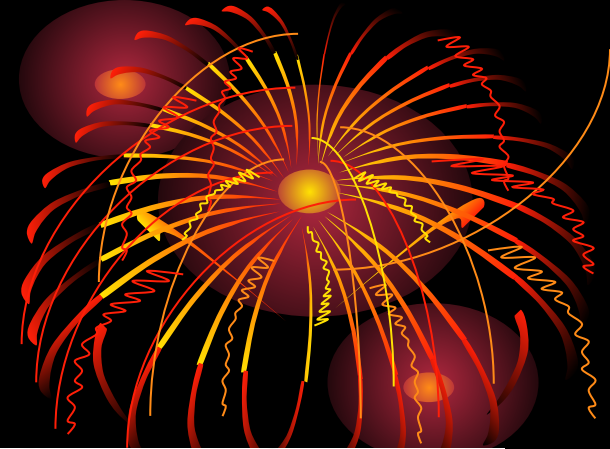
- Шампань глас. Флюте.  
**160-180** мл.
- Фужер для шампанского,  
игристых вин и коктейлей  
с ними.



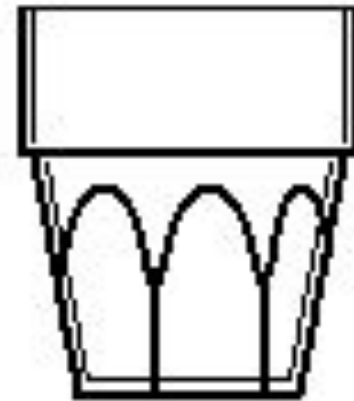
- Коньячный бокал.  
Бренди глас. Баллон.  
Снифтер. **250-500** мл.  
Для подачи бренди,  
коньяка, арманьяка и  
кальвадоса в чистом  
виде.

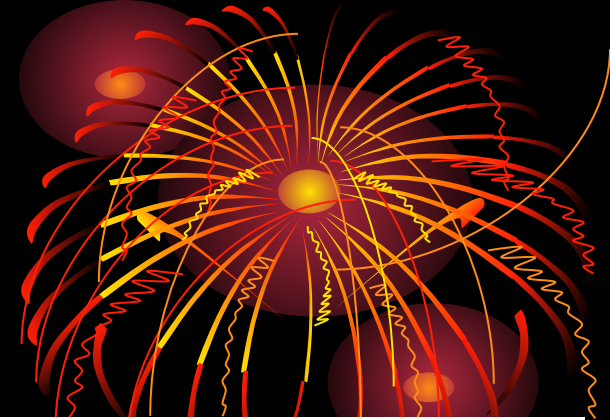


- **ХАРИКЕЙН** - очередная коктейльная рюмка.  
**300-500**мл объем.  
Используется исключительно для подачи коктейлей-коблеров (например, "Московская красавица").



- ОЛД-ФЕШН (рокс)- /от англ. "старый стиль"/ красивый стакан для красивого напитка. Емкость **200**мл. Подается исключительно с виски, желателно с качественным скотчем или виски, и обязательно с колотым льдом.

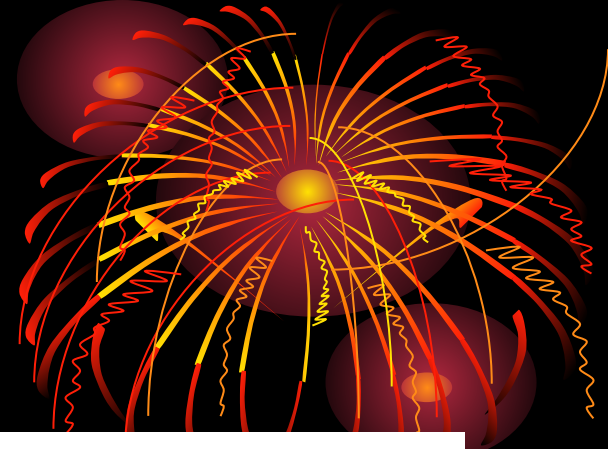




- Рокс. Виски стакан. **100-320** мл.
- Предназначен для подачи двойных порций спиртных напитков. Для подачи алкогольных напитков методами: **on the rocks** - в чистом виде со льдом. **Mist**-крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде и **mix-drinks** на основе виски.



- Пус кафе. **50-120**  
мл. Бокал для  
слоистых коктейлей.





- **МАРГАРИТА** - от названия одноименного коктейля. Объем **200**мл. Исключительно коктейльная рюмка для подачи коктейлей, в первую очередь всевозможных маргарит и дайкири.



- Пивной бокал.  
**220-1000** мл.
- Для подачи пива и  
коктейлей с пивом



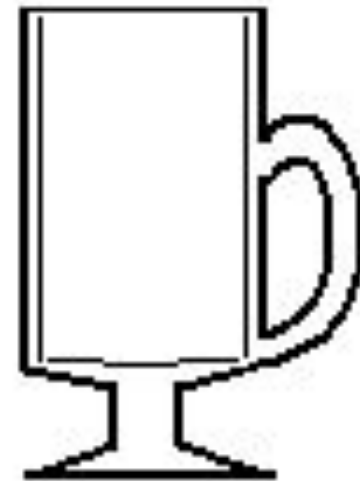
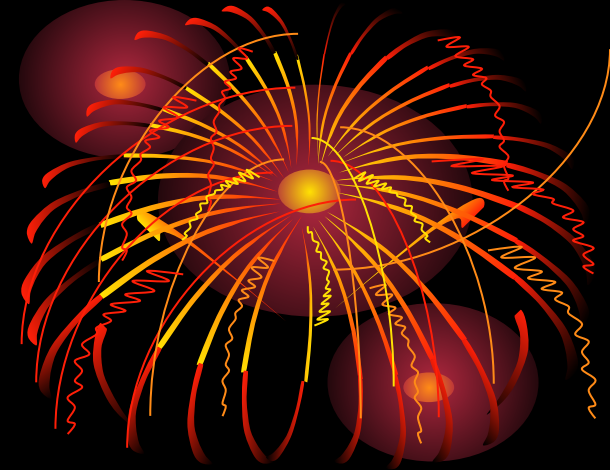
- Бокал для красного вина. **150-300** мл.
- Для подачи красного вина.



- Бокал для белого вина. **150-260** мл.
- Для подачи белого вина.



- АЙРИШ-КОФЕ - **200**мл в объеме. Рюмка с толстым стеклом для горячих напитков. Используется для подачи хот-дринков. Неплохо в нем смотрится чай каркадэ



A man with a shaved head, wearing a light green polo shirt, is laughing heartily. His mouth is wide open, and his eyes are closed. In the background, a target is visible, with several orange darts hitting the bullseye. The scene is lit with warm, reddish-orange tones.

**ЗДОРОВО, ПРАВДА?**