Алкогольные напитки

Brandy («Бренди»)

- **Страна производства:** любая
- **Дистилляция:** дробная или одноступенчатая.
- **Сырьё:** фрукты, ягоды
- **Ароматизация:** естественная выдержка в бочках (лучшие сорта),
- добавление дубового экстракта, настаивание на дубовых опилках
- и/или клёпках (худшие сорта).
- **Brandy** — общее название крепкого напитка, получаемого путем
- дистилляции любого фруктового вина. Единой регламентации
- процесса производства не существует. При производстве бренди
- может использоваться различное исходное сырье (чистое фруктовое или ягодное вино, вино с осадком, отжимки), различные виды перегонки, выдержка в бочках или добавление карамели и т.д. В зависимости от соблюдений местных правил производства, большинство бренди получило контролируемое наименование по происхождению.
- **Примеры:** Коньяк, Арманьяк, Кальвадос, хересный бренди

Cognac («Коньяк»)

- **Страна производства:** Франция
- **Контролируемое наименование по происхождению. Дистилляция:** дробная в два этапа.
- **Сырьё:** вино из белых сортов винограда из региона Cognac
- **Ароматизация:** естественная выдержка в дубовых бочках. Допустимо добавление карамели для выравнивания цвета партии продукта.
- **Cognac** — высококачественный бренди, производство которого строго регламентировано. На международном рынке коньяком имеет право называться бренди, полученный из особых сортов белого винограда, выращенных на строго определенных территориях, расположенных в районе города Коньяк (Франция). Строгой регламентации подчиняется и сам процесс производства: двойная перегонка, выдержка в дубовых бочках не менее 2,5 лет, купаж.

Cognac («Коньяк»)

Буквы, стоящие на этикетках, обозначают выдержку самого молодого спирта в купаже:

- **VS** - не менее 2,5 года (средний срок выдержки спиртов 3 -5 лет)
- **VSOP** - не менее 4,5 года (средний срок выдержки спиртов 5-15 лет)
- **XO** - не менее 6,5 лет (средний срок выдержки спиртов 10-25 лет)
- **EXTRA** - средний срок выдержки спиртов 40 и более лет)

Cognac («Коньяк»)

- **Некоторые марки:** Baron Otard, Hennessy, Martell, Remy Martin, Courvoisier.
- **Способы подачи:** - в чистом виде на диджестив, классическое сочетание «4С»:
- Cognac, Coffe, Cigar, Chocolate.
- - молодые коньяки - со льдом на аперитив, в коктейлях,
- с тоником или с соками

Armagnac («Арманьяк»)

Страна производства: Франция

Контролируемое наименование по происхождению.

Дистилляция: дробная в два этапа или одноступенчатая непрерывная. **Сырьё:** вино из белых сортов винограда из региона Armagnac **Ароматизация:** естественная выдержка в дубовых бочках. Допустимо добавление карамели для выравнивания цвета партии продукта.

Armagnac - разновидность французского бренди, произведенного на строго определенной территории Франции в провинции Гасконь.

Некоторые марки: Chabot, Cles des Dues.

Способы подачи: - на диджестив в чистом виде.

- на аперитив - молодой арманьяк со льдом.

- в коктейлях, с содовой, тоником, с соками.

Calvados («Кальвадос»)

Страна производства: Франция

Контролируемое наименование по происхождению.
Дистилляция: дробная в два этапа или одноступенчатая непрерывная.

Сырьё: сидр из определённых сортов яблок и груш, выращенных на северо-западе Франции в регионе Нормандия.

Ароматизация: естественная выдержка в дубовых бочках не менее 2-х лет. Допустимо добавление карамели для выравнивания цвета партии продукта.

Некоторые марки: Busnel, Boulard, Pere Magloire.

Способы подачи: - в чистом виде на диджестив.

- в сочетании с кофе.

- классическая традиция, во время смены блюд: («trou Normand» - «Нормандская дыра»)

Grappa («Граппа»)

Страна производства: Италия

Контролируемое наименование по происхождению.
Дистилляция: дробная в два этапа или одноступенчатая непрерывная.

Сырьё: выжимки винограда оставшиеся от производства вина. Допустимо добавление сахара для повышения крепости бражки.
Ароматизация: используется несколько технологий

- получает ароматы за счёт использования в качестве сырья ароматических сортов винограда, таких как Мускат или Просекко,
- естественная выдержка в дубовых бочках,
- настаивание (мацерация) на ягодах, фруктах или растениях Для смягчения вкуса допустимо добавление фруктового сиропа.

Некоторые марки: Sarpa di Poli, Nonino.

Способы подачи:

- охлажденную до 8С или со льдом на аперитив или при смене блюд.
- выдержанную - при комнатной температуре на диджестив.

Маге («Марк») - аналогичный граппе напиток, производимый во Франции.

Pisco («Писко») - аналогичный граппе напиток, производимый в Чили.

Чача - аналогичный граппе напиток, производимый на Кавказе.

Whiskey & Whisky

- **Виски** - крепкоалкогольный напиток, получаемый путем дистилляции (перегонки) зернового сусла (обычно кукуруза, рожь, ячмень, пшеница) с дальнейшей выдержкой в бочках. Основные страны, производящие виски, — **Шотландия, Ирландия, США, Япония, Канада.** Особые характеристики зерна, рецепты и процессы перегонки, применяемые в каждой из этих стран, придают виски узнаваемый характер.

Шотландский виски или Скотч

Шотландский виски или Скотч— зерновой дистиллят, выгнанный и выдержанный в дубовых бочках на территории Шотландии не менее трех лет. Отличительная ха рактеристика - аромат торфяного дыма, над которым сушат проращенный ячмень (солод).

Виды шотландского виски:

Single malt («сингл молт») **Солодовый виски одного завода:** изготавливают из со ложеного (проращенного) ячменя в пределах одной вискикурни. Перевод Single Malt как «односолодовый» не корректен, так как производитель обычно смешивает несколько солодовых спиртов различной выдержки, но произведённых на одном заводе. Возраст на бутылке указывает на выдержку самого молодого виски в купаже. Эту категории принято называть **Солодовый виски.**

Pure malt («пью молт») **Смешанный солодовый виски:** смесь single malt произве дённых на разных заводах. Мастер купажа смешивает несколько сортов single malt для получения более сложного и/или мягкого вкуса и аромата. **Blended Scotch** («блендед скотч») **Купажированный или смешанный виски:** купаж различных солодовых и зерновых виски.

Grain («грейн») **Зерновой виски:** спирт полученный из смеси зерна (кукуруза, рожь, пшеница, ячмень, и т.д.) с добавлением солода путём непрерывной дистилляции и выдержанный в дубовых бочках. Используется в основном для получения смешанных виски.

Шотландский виски или Скотч

Некоторые марки: Single malt: Aberfeldy, The Glenlivet, Macallan, Lagavulin. Pure malt: Glen Eagle, Glen Grant, Johnnie Walker Green Label. Blended: Dewar's, William Lawson's, Chivas Regal, Ballantine's, Grant's. Grain: Cameron Brig, Comas Box.

Способы подачи:

солодовый виски - в чистом виде или с небольшим количеством воды, купажированный виски - в чистом виде, со льдом, с содовой, в коктейлях.

Irish whiskey

- **Страна производства:** Ирландия. Всего 3 завода. **Дистилляция:** дробная в 3 этапа или многоступенчатая. **Сырьё:** ячменный солод, ячмень, пшеница, кукуруза
- **Ароматизация:** естественная выдержка в бочках минимум 3 года. Но умолчанию, весть ирландский виски является купажированным - смесь зерновых и солодовых спиртов. Если продукт сделан только из солода, об этом будет **ука** who на этикетке **Irish malt whiskey** («Айриш молт») **Ирландский солодовый виски** - отличается от шотландского тем, что не имеет запаха дыма и обладает маслянистым, чуть сладковатым привкусом.
- За счёт больших размеров перегонных кубов сложно достичь удовлетворительного качества спиртов за два прогона. По этому при его производстве используется тройная дробная перегонка.
- Ирландский зерновой виски не бутилируется. Используется только для купажей. **Некоторые марки:** Bushmills, Jameson, Tullamore Dew, Paddy. **Способы подачи:** - в чистом виде, со льдом, в коктейлях.

American whiskey

Страна производства: США. Около 10 заводов. **Дистилляция:** дробная или одноступенчатая. **Сырьё:** ячменный солод, ячмень, рожь, пшеница, кукуруза

Ароматизация: естественная выдержка только в новых обожженных бочках минимум 2 года. Виды американского виски:

1. **Bourbon** («бурбон») **Бурбон** - в зерновом сусле содержится не менее 51 % кукурузы (маиса).

2. **Rye whiskey** («рай уиски») **Ржаной виски** - в зерновом сусле содержится не менее 51% ржи.

3. **Tennessee** («Теннесси») **Теннеси** - производится в штате Теннеси из сусла с содержанием кукурузы не менее 80%. Дополнительно проходит фильтрацию через уголь сахарного клёна.

4. **Corn** («корн») **Кукурузный виски** - производится из сусла, с минимальным содержанием маиса (кукурузы) 80%

American whiskey

Некоторые марки:

Bourbon: Maker's Mark. Jim Beam, Four Roses,

Tennessee: Jack Daniel's, George Dickel.

Rye: Jim Beam Rye, 7 Crown

Corn: Jack Daniel's, George Dickel

Способы подачи: - в чистом виде, со льдом, с колой, в коктейлях.

Canadian whisky

Страна производства: Канада. Всего 5 заводов.

Дистилляция: дробная или одноступенчатая.

Сырьё: рожь, ячменный солод, ячмень, кукуруза.

Ароматизация: естественная выдержка в бочках минимум 2 года.

Canadian whisky - изготавливается в основном из ржи с добавлением ячменя и кукурузы. Технологической особенностью является то, что зерновое сусло каждого из злаков перегоняется отдельно. Полученный спирт смешивают и выдерживают в дубовых бочках из-под хереса или бурбона. Канадское виски отличает легкость и небольшая горчинка, вызванная применением ржи.

Некоторые марки: Canadian Club, Crown Royal, Canadian Mist.

Rum, Ron, Rhum («Рам, Рон, Ром»)

Страна производства: любая

Дистилляция: любая

Сырьё: сок сахарного тростника, сахарный сироп или чёрная патока

Ароматизация: естественная выдержка в обожженных бочках. В некоторых странах допускается добавление патоки и/или настаивание на пряностях.

В большинстве стран производителей существует обязательная минимальная выдержка спиртов - от б месяцев до 3-х лет.

Rum, Ron, Rhum («Рам, Рон, Ром»)

Типы рома:

Rhum Agricola («Ром агрикола») **Сельскохозяйственный ром.**

Страна производства: французские колонии (от сюда и написаниеrhum) на Карибах

Дистилляция: дробная либо непрерывная одноступенчатая

Сырьё: сок сахарного тростника

Ароматизация: естественная выдержка в обожженных бочках.

Сельскохозяйственные ромы обладают сильным тяжелым ароматом, который при длительной выдержке в дубе даёт интенсивный букет.

Rum, Ron, Rhum («Рам, Рон, Ром»)

Industrial Rum/Ron («Индастриал рам/рон»)
Промышленный ром - 98% всех про изводимых ромов относятся к этой категории.
Страна производства: любая (rum- англ./ гоп - исп.)

Дистилляция: непрерывная - одно или много ступенчатая, а так же их комбинация. **Сырьё:** сахарный сироп или патока сахарного тростника (меласса или чёрная патока)
Ароматизация: любая

Rum, Ron, Rhum («Рам, Рон, Ром»)

Некоторые марки:

Промышленный ром: Bacardi, Captain Morgan, Havana Club, Mount Gay,

Сельскохозяйственный: Clement, La Mauny.

Способы подачи: - молодой ром: идеальная основа для коктейлей.

- темный ром: в чистом виде, в коктейлях.

- выдержанный ром: на диджестив в чистом виде, со льдом.

Cachaca («Kauiaca»)

Страна производства:Бразилия **Дистилляция:** дробная или одноступенчатая.

Сырьё: сахарный тростник. Допустимо добавление в сусло кукурузной муки, пшеничных отрубей, риса или сои **Ароматизация:** иногда выдержка бочках.

Cachaca - крепкий алкогольный напиток, получаемый перегонкой сброженного вместе со стеблями сока сахарного тростника. Перегонка преимущественно непрерывная одноэтапная. Дробная перегонка используется для самых дорогих марок. Возможна выдержка в бочках, но выдержанной уже можно называть кашасу хотя бы на половину состоящую из выдержанных спиртов.

Vodka («Водка»)

Страна производства: любая

Дистилляция: многоступенчатая

Сырьё: пшеница, рожь, ячмень, ячменный солод, кукуруза, картофель, свекла, виноград.

Ароматизация: допускаются ароматические микродобавки. Для ароматических водок добавки ароматических экстрактов.

Vodka - смесь ректифицированного спирта, с водой.

Лучшая водка производится из 100% зернового спирта.

Vodka («Водка»)

В зависимости от страны производства может использоваться спирт из ржи, пшеницы, картофеля, свеклы, винограда или смеси зерновых культур. Российская классификация качества спирта ГОСТ «Спирт этиловый ректификованный. Технические условия»:

1 -й сорт - для алкогольных напитков не применяется

Высшей очистки - вырабатывается из смеси зерна, картофеля, сахарной свеклы и мелассы, сахара-сырца и другого сахаросодержащего и крахмалсодержащего сырья в различных соотношениях крахмалсодержащего сырья в различных соотношениях

Базис и Экстра - вырабатывается из смеси зерна и картофеля. Содержание крахмала картофеля в исходном сырье не должно превышать 60%

Люкс - содержание крахмала картофеля в исходном сырье не должно превышать 35% **Альфа** - 100% зерновой спирт вырабатывается из пшеницы, ржи или из смеси пшеницы и ржи.

Vodka («Водка»)

- **Некоторые марки:**
- Импортные марки: Grey Goose, Eristoff, Absolut, Finlandia.
- Отечественные марки: Русский Стандарт, Зелёная Марка, Парламент, Пять Озёр. **Способы подачи:**
- - охлажденную в чистом виде. Важно: хорошую водку подают при температуре +5С. Заморозка до минус 10-15С полностью убивает и без того лёгкий вкус и аромат.
- - идеальная основа для коктейлей.

Gin («Джин»)

Страна производства: любая

Дистилляция: любая

Сырьё: любое

Ароматизация: искусственная ароматизация растительными компонентами.

Gin - крепкий спиртной напиток, получаемый при перегонке спирта и ароматических растительных компонентов - «ботаникалс» (тмин, кориандр, ангелика, апельсиновая цедра, фиалковый корень и др.), обязательным среди которых является можжевеловая ягода.

Gin («Джин»)

- Разновидности джина:
- **London Dry Gin** («Лондон драй джин») **Лондон Драй** -наиболее рас пространённый тип джина, получаемый дистилляцией ректифициро ванного спирта вместе с ароматическими компонентами. **Genever** («дженевер») **Голландский джин** - спирт, получаемый дробной перегонкой настаивают на можжевельнике и других растениях. Иногда выдерживается в бочках, но писать об этом на бутылке запрещено законом. Употребляется в основном в странах Бенилюкс. **Blended Gin** («блендед джин») - смешанный джин это самый дешевый продукт, получаемый добавлением «джинового экстракта» в спирт. При добавлении сока лимона джиновый вкус может исчезнуть **Некоторые марки.**

Лондон Драй: Bombay Sapphire, Gordon's, Beefeater.

Голландский: Bols Genever Смешанный: Очаковский

Способы подачи:

- главным образом в коктейлях.
- в чистом виде хорошо охлажденным или со льдом.

Tequila («Текила»)

Страна производства: Мексика **Дистилляция:**дробная

Сырьё: голубая агава вебер, кукуруза, сахарный тростник

Ароматизация: естественная выдержка в обожженных бочках. Допустимо добавлять карамель в не выдержанные спирты. Tequila - это охраняемое законом название (как Cognac) принадлежит Мексике.

Разделяется на два типа:

Mixto («Миксто») **Миксто** - исходное сырьё должно содержать минимум 51% сахара Голубой Агавы Вебер, выращенной в одном из 5 мексиканских штатов: Халиско, Гуанахуато, Мичоакан, Тамаулипас и Найярит. Остальные сахара могут иметь различное происхождение. Как правило, это сахарная патока или кукуруза. В Халиско производится 80% всей текилы. Мексиканцы не пьют «миксто». Этот продукт идёт исключительно на экспорт.

100% de Agava («100% Агава») - соответственно исходное сусло полностью состоит из сока Голубой Агавы выращенной в тех же 5-ти штатах. Такая текила относится к категории «премиум». Любой другой крепкий алкоголь из Агавы, выращенной не в выше обозначенных районах или сделанный из других сортов Агав (всего около 300) называется **Мескаль**

Tequila («Текила»)

Каждый из этих двух типов может относится к одному из ниже перечисленных видов:

Blanco (белая или серебряная) - текила без выдержки и без цвета. **Joven** (ховен) - текила без выдержки но с добавками. Может настаиваться на перце, апельсиновой или лимонной цедре. Если в качестве добавки выступает карамель, такую текилу называют **Oro** или **Gold.**

Reposado - текила естественного золотистого цвета - выдерживается в бочках от 2 до 12 месяцев.

Anejo - текила самого большого срока выдержки от года до десяти лет. Благодаря жаркому климату, спирты, как правило, достигают максимальной зрелости на 4-ом 5-ом году.

Вся текила из 100% агавы, как например **Cazadores,** разливается исключительно в Мексике и помечается лейблом - «Hecho en Mexico» - сделано в Мексике. Все требования к производству текилы, регламентирует и контролирует специальная организация - Совет регулирования производства текилы (CRT). Некоторые марки.

Миксто: Camino Real, Olmeca, Sauza, Sierra. 100% Агава: Cazadores, Don Julio, Hornitos

Способы подачи:

- в чистом виде с солью и лимоном или с сангритой -острый безалкогольный коктейль на основе цитрусовых и томатного соков, соусов и специй.
- в коктейлях с соками и лимонадами.

А) Чем зерновая водка отличается от виски?

Б) Чем виски отличается от бренди?

В) Чем коньяк (арманьяк) отличается от бренди?

НАСТОЙКИ, АПЕРИТИВЫ, БИТЕРЫ

АБСЕНТ - полынно-анисовая настойка, с содержанием спирта 40-80%. Употребляется разбавленной ледяной водой, газированными водами, соками. Для любителей острых ощущений в чистом виде с добавлением карамелизированного сахара.

Pastis 51, Pernod, Ricard («пастис, перно, рикар»)- французские анисовые настойки.

Ouzo («оузо»)- греческий крепкий напиток, ароматизированный анисом.

НАСТОЙКИ, АПЕРИТИВЫ, БИТЕРЫ

- **Bitter** («битер») **Горечь** - класс напитков имеющих ярко выраженный горький вкус, получаемый путем настаивания на горьких растениях (горечавка, кора хинного дерева, полынь).
- Битеры делят на 3 категории:
- **Аперитивные битеры:** Martini Bitter, Campari, Aperol. Пьётся перед едой в чистом виде со льдом или в коктейлях.
- **Ароматические битеры:** Booker's Bitter, Angostura Bitter, Orange Bitter. Ароматическая добавка для коктейлей, как правило используется не более одной-двух капель. **Диджестивные битеры:** Fernet Branca, Zwack Unicum, Underberg. Пьются охлаждёнными после еды, помогает переваривать тяжёлую, жирную пищу.

НАСТОЙКИ, АПЕРИТИВЫ, БИТЕРЫ

Ликёры - спиртные напитки, получаемые способом мацерации, т.е. вымачиванием, настаиванием фруктовых, ягодных или растительных ингредиентов в чистом спирте, вместо которого могут быть использованы бренди, ром или виски, с последующим добавлением сахара. После обязательной фильтрации некоторые ликеры подвергаются дистилляции, а иногда и выдержке.

Крепость ликеров может варьироваться от 15% до 70% спирта, а содержание сахара в них должно быть больше 100 грамм на 1 литр. Надпись на этикетке - **Creme de** («крем де») - означает, что это ликеры с повышенным содержанием сахара. Надпись - **Cream** («крим»)- сообщает, что в ликере содержатся сливки. **Чем больше содержание сахара и меньше содержание алкоголя, тем напиток плотнее, т.е. тяжелее.**

НАСТОЙКИ, АПЕРИТИВЫ, БИТЕРЫ

Ликер	Основные компоненты	Подача	Участие в коктейлях
Benedictine	27 специй и трав пяти континентов	в чистом виде, со льдом	B & B, Singapore Sling
Chartreuse	травы, растения, бренди	в чистом виде, со льдом	Harvey Wallbanger, Golden Dream

Galliano	ваниль, 30 различных трав и растений	в коктейлях	
Jagermeister	более 50 трав, растений и кореньев	в чистом виде, сильно охлажденным	
Amaro Ramazzotti	33 травы и специй	в чистом виде, со льдом, с кофе	
Sambuca	анис, бузина, лимонные корочки	в чистом виде с кофейными зернами, с кофе, в коктейлях	
Irish Mist	виски, вересковый мед	в чистом виде, со льдом, с кофе	

2. Ликеры на основе апельсиновых корочек:

Cointreau	горькие и сладкие апельсиновые корочки	в чистом виде, со льдом, в коктейлях	Side Car, Margarita, White Lady, Cosmopolitan, B-52
Grand Marnier	корочки апельсинов, коньяк	в чистом виде, со льдом, в коктейлях	
Triple Sec	корочки апельсинов	в чистом виде, со льдом, в коктейлях	В качестве заменителя Cointreau
Curacao	горькие апельсины, различные экстракты	в коктейлях	Blue Lagoon

3. Кофейные ликеры:

Kahlua	кофе, ваниль, какао	в коктейлях	Black Russian, White Russian, B-52
Tia Maria	ром, кофейные зерна, специи	в коктейлях	
Crème de cafe	спирт, кофе, ароматизаторы	в коктейлях	В качестве заменителя Kahlua

4. Какао-шоколадные ликеры:

Crème de Cacao	бобы какао, ваниль	в коктейлях	Alexander
Crème de Chocolat	шоколад, ароматизаторы	в коктейлях, с кофе	

5. Ореховые ликеры:

Amaretto	миндаль, косточки абрикоса	в чистом виде, со льдом, в коктейлях	God Father, God Mother
Frangelico	фундук, лесные травы	в чистом виде, со льдом	

6. Сливочные ликеры:

Baileys Irish Cream	ирландское виски, сливки, мед	в чистом виде, со льдом	B-52, Orgazm
Carolans Irish Cream	ирландское виски, сливки	в чистом виде, со льдом	
Country Lane	спирт, сливки, карамель	в чистом виде, со льдом	

7. Яичные ликеры:

Advocaat	бренди, желтки яиц	в чистом виде, со льдом, в коктейлях	
VOV	желтки яиц, марсала	в чистом виде, со льдом, в коктейлях	

8. Кокосовые ликеры:

Malibu	ром, кокосовый орех	в коктейлях	
Coconut	кокосовый орех	в коктейлях	

9. Фруктовые ликеры:

Mandarine Napoleon	коньяк, мандарины	в чистом виде, со льдом, в коктейлях	
Southern Comfort	бурбон, персики	в чистом виде, со льдом, в коктейлях	
Passoa	маракуя	со льдом фраппе, в коктейлях	
Pisang Ambon	зеленые бананы	со льдом фраппе, в коктейлях	
Midori	японская дыня	со льдом фраппе, в коктейлях	
Maraschino	вишня	со льдом фраппе, в коктейлях	
Charleston Follies	смесь экзотических фруктов	со льдом фраппе, в коктейлях	
Soho	личи	со льдом фраппе, в коктейлях	

Вино

Вино - это алкогольный напиток, получаемый путем брожения виноградного сусла. Красные вина получают только из красных сортов винограда, а белые вина можно получить из любых сортов, но сусло должно бродить без кожицы. Розовые вина получают из красных сортов винограда, удаляя плоды из сусла через несколько часов после начала брожения

Крепленые вина

Крепленые вина - портвейн, херес, мадера, марсала, малага и т. д. Эта группа отличается тем, что в процессе производства добавляется крепкий алкоголь. Все напитки этой группы принято подавать двойной порцией, по отношению к крепкому напитку.

Вермут

Вермут - ароматизированное крепленое вино.

1. Dry - сухой.
2. Bianco - сладкий белый.
3. Rosso-сладкий красный.
4. Rose - сладкий розовый.

Некоторые марки: Martini, Cinzano, Barbero, Grand Turino.

Способы подачи: - со льдом в бокале «роке» - в чистом виде хорошо охлаждённым в хересной рюмке

Крепленые вина

Sherry - Херес - название происходит от местности Jeres в Испании. Херес произ водят только из белого винограда.

Porto - Портвейн - происходит от названия города в Португалии. Бывают белые, сделанные из белого винограда, и красные - из красного. Некоторые виды портвейна: White, Ruby, Tawny, Colheita, Vintage.

Шампанское (Champagne)

Шампанское (Champagne) - игристое вино, произведенное в провинции Шам пань (Франция) из определенных сортов винограда по особой технологии. Сначала делают тихие вина из разных сортов винограда, потом их ассемблируют (смешивают) получая кюве - основу шампанского. Кюве разливают по бутылкам, добавляя сахар и дрожжи. Бутылки закупоривают и оставляют не менее чем на 8 месяцев. Дрожжи съедают весь сахар, выделяя углекислый газ. Газ растворяется в вине и таким образом вино газируется. Далее дрожжевой осадок смещают в горлышко бутылки. Горлышко опускают в жидкий азот и образующаяся льдинка фиксирует осадок. Бутылку открывают, и под давлением газа льдинка с осадком вылетает наружу. Бутылку дополняют вином с добавлением сиропа, в зависимости от желаемой сладости, и закупоривают корковой пробкой.

Эта технология называется «традиционный метод». Вина, полученные по той же технологии, но в другой местности, называются игристыми, произведенными традиционным методом. Во Франции их называют «креманами» например Creman de Bourgogne, в Испании Кава (Cava), в Германии Сэкт (Sekt).

Итальянское Игристое. Метод Шарма-Мартинотти.

Итальянский технолог Федерико Мартинотти в 1895 году разработал собственный метод производства игристых вин. Он отличается от французского тем, что вместо бутылки, для брожения используется большая металлическая ёмкость - автоклав. Дополнительная возможность для винодела заключается в том, что процесс брожения можно контролировать, и в нужный момент останавливать, сохраняя природный сахар виноградного сока.

По этой технологии производиться знаменитое итальянское игристое Асти. В автоклав заливают свежий сок сладкого винограда Мускат Белый, добавляют дрожжи и систему герметично закрывают. При достижении крепости 5,5-7,5% содержания алкоголя автоклав остужают до -2С. Дрожжи выпадают в осадок, а углекислый газ, который выделился в процессе брожения, растворяется в вине. Далее игристое фильтруют и разливают по бутылкам.

В том числе, с помощью итальянского метода можно получать вина, похожие по стилю на Шампанское. Вместо сока в автоклав наливают вино с добавлением сахара и дрожжей.

Виды шампанского:

Brut - не более 15 г сахара на 1 л. **Extra dry** - очень сухое, до 20 г/л. **Sec** - сухое, до 35 г/л. **Demi-sec** - полусухое, до 50 г/л.

Некоторые марки шампанского: Laurent Perrier, Moet & Chandon, Krug, Piper Heidsieck.

Некоторые марки игристого вина: Asti Martini, Martini Brut, Martini Prosecco, Cafe de Paris.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ВИН

Сладкие или десертные белые вина, шампанское и другие игристые подают охлажденными до 6-8 °С.

Сухие белые и розовые вина подают охлажденными до 8-12 °С. Легкие красные вина подаются при температуре 12-14 *"С.*

Терпкие и плотные красные вина подаются при комнатной температуре 15-18 "С.

КАК ОТКРЫТЬ БУТЫЛКУ С ВИНОМ

- Прежде всего необходимо показать бутылку гостю и дать возможность прочитать этикетку.
- Лезвием специального ножа нужно обрезать капсулу под кольцом горлышка так, чтобы вино не касалось этого металлического покрытия при наливании.
- Обнаженное горлышко бутылки необходимо протереть.
- Откупоривание производится с помощью штопора такой конструкции, которая позволяет делать это плавно, не встряхивая и не переворачивая бутылку. Движение пробки нужно замедлить перед самым ее выходом, так как вина должны открываться бесшумно. Пробку нельзя протыкать насквозь, чтобы ее крошки не попали в вино, но при этом, винт штопора должен зайти в пробку как можно глубже, иначе пробка может сломаться, что особенно часто случается со старыми винами.
- После откупоривания нужно снова протереть горлышко салфеткой, а затем провести по нему пробкой для снятия ворсинок.
- Чтобы правильно открыть бутылку шампанского или другого игристого вина, ее надо наклонить примерно на 45°, затем снять оплетку (мюзле). Пробку извлекают вращением бутылки.

Пробки от вина и шампанского всегда оставляйте на столе, чтобы гость мог убедиться в качестве пробки и вина (по аромату пробки и отсутствии протечек).