

50 САМЫХ ЗНАМЕНИТЫХ КРЕПКИХ НАПИТКОВ МИРА





50

САМЫХ ЗНАМЕНИТЫХ
КРЕПКИХ НАПИТКОВ МИРА

МИНСК
«ХАРВЕСТ»

УДК 663.5(100)
ББК 36.873
Е721

Ермакович, Д. И.

Е721 50 самых знаменитых крепких напитков мира / Д. И. Ермакович. — Минск : Харвест, 2012. — 128 с. : ил.

ISBN 978-985-18-0696-2.

Если вы решили разобраться, что представляют собой самые популярные крепкие напитки, — настоящее издание для вас! Оно не только содержит подробные характеристики таких напитков, как джин, абсент, виски, ром, текила и др., но и рассказывает о технологии их приготовления и правилах употребления. Кроме того, в книге представлена информация об истории создания известнейших марок, описаны их особенности и отличительные черты, зная о которых вы никогда не перепутаете оригинальный продукт с подделкой. А дегустационные заметки и рецепты коктейлей, приготовленных на основе описанных крепких спиртных напитков, позволят окунуться в неповторимую гамму вкусов и ароматов.

УДК 663.5(100)
ББК 36.873

ISBN 978-985-18-0696-2

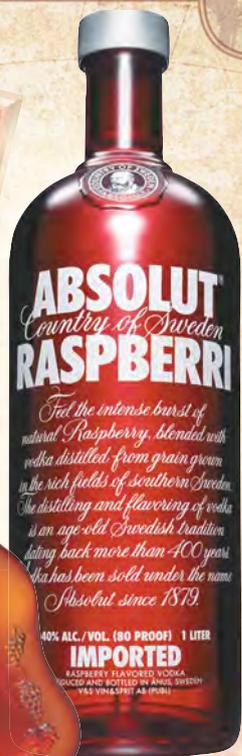
© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2012

Введение

Интерес к элитным крепким напиткам всегда был необычайно высок. И это неудивительно, ведь качество и незыблемые традиции приготовления алкоголя ценились людьми во все времена.

Сегодня наряду с именитыми марками виски, коньяка, водки, ликера завоевывает популярность и экзотический ром, и мексиканская иностранка текила, и одурманивающий абсент. Порой очень трудно сориентироваться в таком многообразии марок, производителей и вкусов горячительных напитков.

Данная книга призвана популярно рассказать об алкогольных напитках и их вкусовых качествах, а также об истории создания известнейших марок. Вы, без сомнения, узнаете много нового о мире алкогольных напитков и окупаетесь в неповторимую гамму вкусов и ароматов.



Введение

Абсент — загадка в каждом глотке

Абсент — крепкий алкогольный напиток, который готовят из экстракта полыни горькой (отсюда и название напитка — горькая полынь на латинском языке — «*artemisia absinthium*»). В состав абсента, помимо полыни, входят экстракты и других лекарственных трав, например: фенхеля, аниса, мяты. Чтобы эфирные масла сохранились в напитке, требуется высокая концентрация спирта, поэтому настоящий абсент имеет крепость 70–75 %, а иногда и 80 % (абсент, произведенный в Швейцарии). Важным компонентом напитка является содержащийся в полыни туйон (он также есть в пижме, шалфее, тле), оказывающий токсическое и наркотическое действие на организм.

Абсент — загадка в каждом глотке





▼ Абсент чаще всего бывает изумрудно-зеленого цвета. По этой причине, а также из-за явно выраженных опьяняющих свойств этот напиток зачастую называют «Зеленая фея» или «Зеленый чародей».



Абсент — загадка в каждом глотке

Рецепт абсента, дошедший до настоящего времени, известен еще с XVIII века. А история его такова.

Появился напиток в Швейцарии. Там, в городке Куве, расположенном неподалеку от границы с Францией, жили сестры Энрио, занимавшиеся изготовлением лекарственных снадобий. Они-то и приготовили полынно-анисовую настойку, рецепт которой попал в руки лекаря Пьера Ординера. Затем при его непосредственном

участии настойка распространилась повсеместно — врач прописывал новое средство своим пациентам едва ли не как панацею от любых болезней. Местные жители же оценили не столько лечебные свойства снадобья, сколько его опьяняющее воздействие. Напиток прозвали «абсентом» (absinthe) — по второй части латинского названия полыни горькой. Он и в самом деле обладает горьким вкусом, а также сильным ароматом полыни и аниса.

“Настоящий абсент очень крепкий и горький на вкус. Сейчас в продаже можно встретить напитки под названием «абсент» крепостью 55 %. Они готовятся из очищенного экстракта полыни, не содержат эфирных масел и чаще всего подслащены.”



В 1797 году сестры Энрио продали рецепт напитка майору Анри Дюбье, который поставил производство абсента на промышленную основу и начал продавать его в Швейцарии и приграничных районах Франции. Его компаньоном был зять — Анри-Луи Перно, позже построивший там же, в Куве, собственное, более крупное предприятие по выпуску абсента. Через восемь лет предприниматель перевел производство во Францию, и абсент начал победное шествие по этой стране.

В начале XX века отношение к абсенту резко изменилось. Появилась теория, что его употребление приводит к синдрому абсентизма, для которого характерны привыкание, повышенная возбудимость и галлюцинации. В 20-х годах абсент был запрещен во многих странах Европы, и только в 1981 году напиток был легализован. В настоящее время в странах Европейского Союза существуют ограничения на состав абсента. Так, содержание туйона в нем не должно превышать 10 мг/кг. Надо заметить, что такая концентрация в 26 раз меньше концентрации туйона в абсенте образца XVIII—XIX веков.

После легализации абсент стали производить в Чехии, Швейцарии, Испании, Швеции и Великобритании. Со временем было налажено изготовление этого напитка и в других странах.

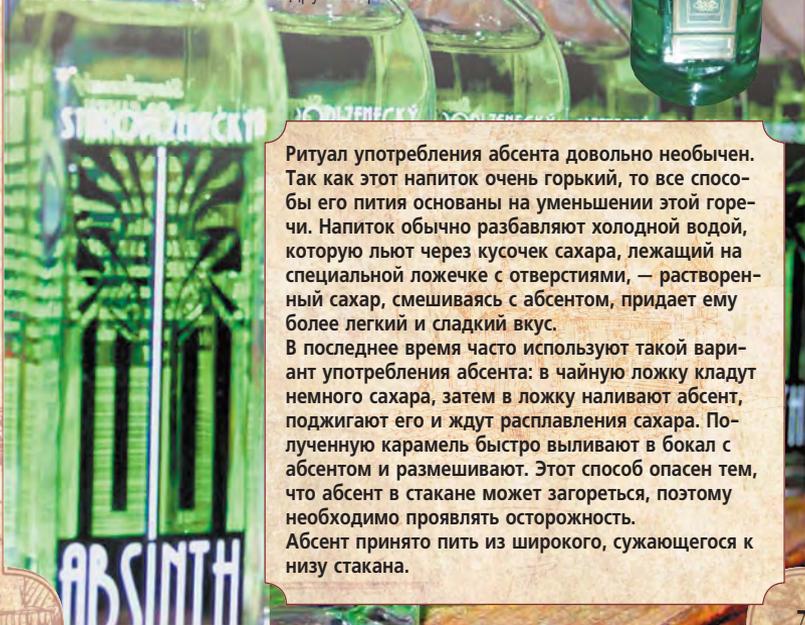


Абсент — загорька в каждом глотке

Ритуал употребления абсента довольно необычен. Так как этот напиток очень горький, то все способы его питья основаны на уменьшении этой горечи. Напиток обычно разбавляют холодной водой, которую льют через кусочек сахара, лежащий на специальной ложечке с отверстиями, — растворенный сахар, смешиваясь с абсентом, придает ему более легкий и сладкий вкус.

В последнее время часто используют такой вариант употребления абсента: в чайную ложку кладут немного сахара, затем в ложку наливают абсент, поджигают его и ждут расплавления сахара. Полученную карамель быстро выливают в бокал с абсентом и размешивают. Этот способ опасен тем, что абсент в стакане может загореться, поэтому необходимо проявлять осторожность.

Абсент принято пить из широкого, сужающегося к низу стакана.



Extreme d'Absente

Французский абсент «Extreme d'Absente» – крепкий, 70%-ный абсент с повышенным до 35 мг/л содержанием туйона и к тому же без сахара. В целях предупреждения злоупотребления напитком, абсент этой марки продается в маленьких бутылочках, каждая из которых снабжена специальной пипеткой для дозирования напитка. «Extreme d'Absente» разбавляют водой, или же пьют в составе алкогольных коктейлей. Это сильно концентрированный напиток, по вкусу достаточно терпкий и горький, но очень ароматный.

Если на этикетке указано «absinthe refined», значит, перед вами очищенный абсент – в нем нет туйона. Отсутствие запрещенного во многих странах туйона также подтверждает надпись «thujone-free».

Extreme d'Absente





Дегустационные заметки

«**Extrême d'Absente**» — концентрированный напиток, вкус которого полон горечи полыни, а аромат завораживает терпкостью и сладкими нотками аниса.



▲ Абсент можно пить и в чистом виде, но только сильно охлажденным. А завулгаризовать горький вкус поможет долька лимона.

Xenta Absenta

«Xenta Absenta» — знаменитый испанский абсент с содержанием туйона 35 мг/л и крепостью 70 %. Абсент этой марки изготавливается по старому классическому рецепту, обладает чистым вкусом, несмотря на большую крепость, обладает мягким и приятным вкусом и богатым анисовым ароматом. Полупрозрачный салатный цвет «Xenta Absenta» выгодно отличает его от других марок напитка.



Xenta Absenta

Дегустационные заметки

«Хента Absenta» — особый напиток, чья мягкость и легкость ощущаются в каждом глотке. Абсент характеризуется полынно-анисовым вкусом с нотами лакрицы и насыщенным ароматом с оттенками специй и трав. «Хента Absenta» обладает изысканным полупрозрачным зеленым цветом с оттенками лайма, яблока и весенней травы.

► Чтобы избежать покупки поддельного абсента, внимательно читайте все надписи на этикетке. В первую очередь обращайте внимание на название. Написание слова «абсент» варьируется в зависимости от языка страны, в которой напиток произведен. Например, в Испании и Италии — это «Absenta», в Чехии — «Absinth», во Франции — «Absinthe». Но поскольку абсент появился в городе, расположенном неподалеку от Франции, чаще всего используется именно французское написание.



Henta Absenta



King of Spirits

Чешский абсент «King of Spirits» изготавливается из натуральных компонентов. Подтверждением этому служат листочки полыни, плавающие на дне бутылки. Содержание туйона в данном абсенте небольшое – всего 10 мг/л.

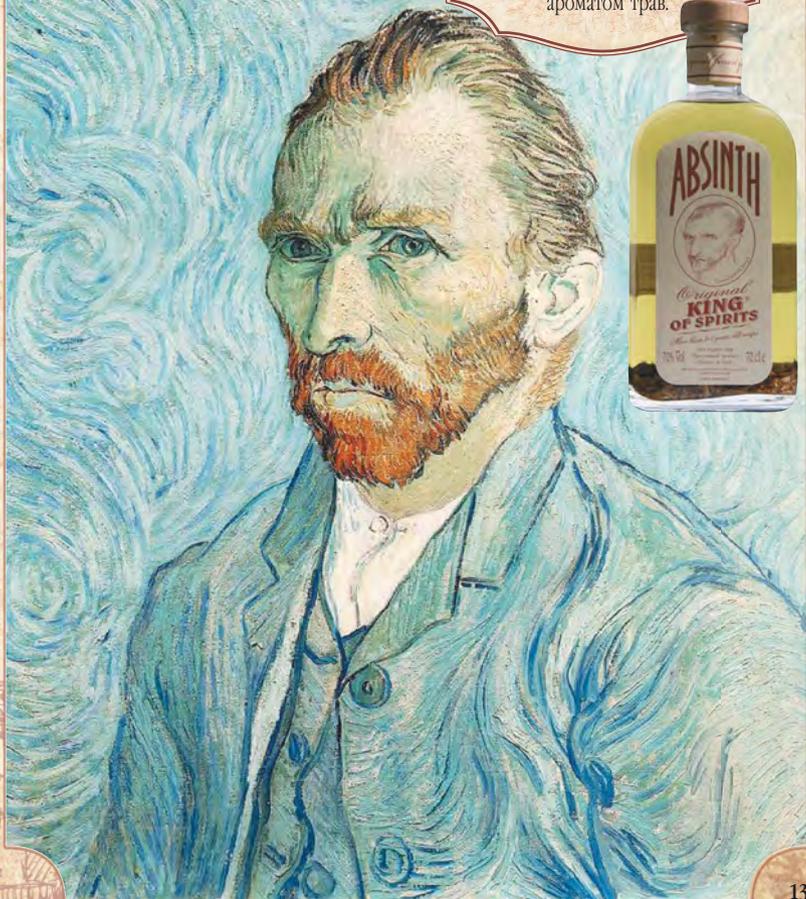
Популярной среди истинных ценителей абсента разновидностью «King of Spirits» является «King of Spirits Gold», в котором концентрация туйона очень велика – 100 мг/л. Такой абсент рекомендовано разбавлять содовой водой или же большим количеством льда.



▼ Популярность абсента резко возросла к середине XIX века. Среди любителей этого напитка были многие известные люди той эпохи. Не стал исключением и знаменитый художник Винсент Ван Гог, чей портрет сегодня украшает бутылки «King of Spirits».

Дегустационные заметки

«King of spirits» — напиток насыщенного зеленого цвета, обладающий ярким, чистым вкусом с нотами полыни и тонким ароматом трав.



King of Spirits

Виски — чудо-напиток с историей

Виски — это сложный и неповторимый напиток. Уже после первого глотка этого удивительного эликсира можно окунуться в утопающее в зелени прекрасные долины Шотландии, бескрайнее пенящееся море, которое то и дело омывает береговую линию. А суровые и в то же время дружелюбные горы в килтах, отличающиеся своей неповторимой харизмой, и пронзительный звук древней волынки только дополнят и украсят картину.

Еще в XIX веке считалось, что виски — напиток аристократов, но со временем он стал популярным и общедоступным. Что же это за напиток и чем он отличается от водки, рома, коньяка?

Виски имеет богатую историю, уходящую в глубины веков. Ирландцы и шотландцы до сих пор спорят, кому принадлежит пальма первенства. Но как бы то ни было, считается, что искусство приготовления этого алкогольного напитка было привезено в Шотландию миссионерами. Они называли его «uisge beath» (вода жизни). Со временем это слово преобразовалось в «виски». Однако ирлан-

дцы утверждают, что появлением виски они обязаны святому Патрику, покровителю Ирландии. Едва ступив на берег «Зеленого острова», он незамедлительно занялся как минимум двумя богоугодными делами: начал производить «святую воду» и обращать в истинную веру язычников.

Именно шотландские монастыри были первыми производителями виски. Для его изготовления монахи использовали простейшие перегонные аппараты, а полученный продукт служил исключительно лекарственным средством. Со временем секреты производства стали известны и за пределами монастыря.

В Шотландии пьют виски утром, чтобы поскорее проснуться, в обед, чтобы слегка поднять настроение и глоток на ночь, чтобы снились хорошие сны. Чего только не придумают эти остроумные шотландцы!

Виски — чудо-напиток с историей





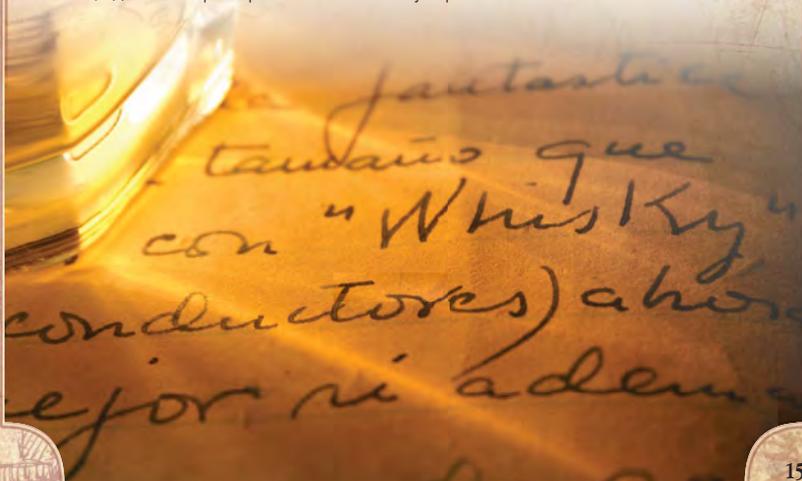
◀ **Сила и палитра ароматов виски покорили многие страны и породили множество национальных вариаций, таких как американский бурбон, канадский виски, японские или австралийские образцы. Мир виски обширен и разнообразен.**

В XVI и XVII веках производство и потребление виски широко распространилось среди населения Шотландии и Ирландии. Виски того времени был низкого качества, но пользовался большой популярностью у местных крестьян. Производство напитка приносило немалую прибыль.

Постепенно виски стал национальным напитком Шотландии. В 1707 году после того как Шотландия была официально объединена с Англией, одним из первых решений англий-

ского парламента стало создание органа, призванного контролировать производство виски и собирать налоги. К началу XIX века налоги на виски значительно увеличились, усилился контроль за его изготовлением. Тем не менее популярность и потребление напитка росли, и как следствие развивалось его подпольное производство. Наконец в 1823 году власти вынуждены были узаконить маленькие перегонные заводы, обложив их умеренными налогами.

Виски — это напиток с историей



Примерно в это же время Роберт Стейн изобрел новый тип перегонного аппарата, который позволил осуществлять непрерывную дистилляцию (до этого дистиллят получали «дискретными партиями»). Аппарат в 1830 году был усовершенствован ирландцем Эниасом Куффи. Это позволило резко увеличить производство виски, поставив процесс на промышленную основу.

С этого времени начинается расцвет производства напитка. Появились крупные фирмы-производители виски, получило распространение смешивание различных сортов и марок, что способствовало росту популярности. В наши дни классическим среди всех видов этого напитка считается шотландский виски, называемый скотч (scotch), что и означает «шотландский».

Этикетка — визитная карточка любого товара. Виски — не исключение. Как визитка, она лаконична, точна и содержит только самую важную информацию, необходимую потенциальному покупателю. Умение читать этикетки позволит узнать многое о спиртном напитке еще до того, как вы соберетесь его приобретать.

Из 40 самых популярных крепких напитков мира 19 — различные марки виски.

Этикетка дает информацию о типе виски.

Malt — солодовый виски.

- Single (Unblended) Malt — односолодовый виски. Всегда производится только на одном винокуренном заводе.

- Pure (Vatted) Malt — чистосолодовый виски. Смесь нескольких сортов односолодового виски разных производителей.

- Single Cask Malt — солодовый виски, разлитый из одной бочки.

- Cask Strength Malt — виски естественной крепости (56–65 градусов), снизившейся лишь за счет испарения спирта в ходе выдержки, без разбавления водой.





Виски содержит антиоксиданты, которые блокируют свободные радикалы, повреждающие ткани человеческого организма. Этот напиток низкокалориен, он содержит только 55 калорий в стандартной дозе (до 50 мл).



Grain — зерновой виски.

- Single Grain — зерновой виски, производство которого ведется на одном винокуренном заводе.

- Pure (Vatted) Grain — комбинация нескольких зерновых виски разных винокуренных заводов.

- Grain Single Barrel — «однобочковый» зерновой виски.

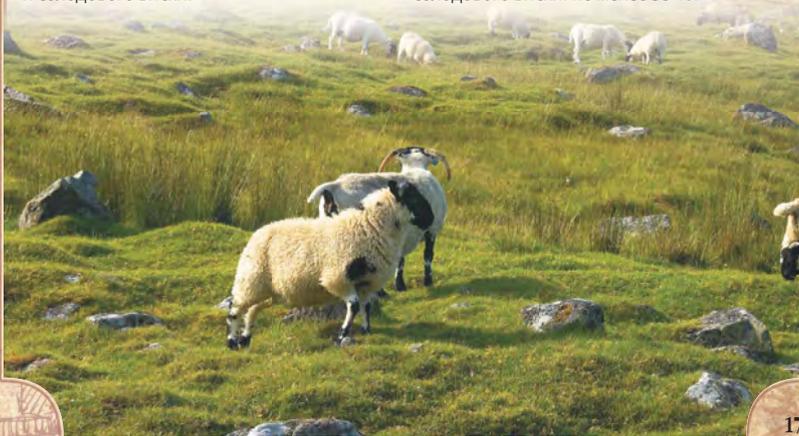
Blend (Blended) — виски купажируемый, то есть приготовленный путем смешивания нескольких сортов зернового и солодового виски.

- Standard Blend — купаж с выдержкой компонентов не менее 3 лет.

- Semi-Premium Blend, Premium Blend — купаж с выдержкой компонентов не более 12 лет.

- Super Premium Blend — купаж с выдержкой компонентов более 12 лет.

- De Luxe Blend (Finest) (Fine Old) — купаж подчеркнутого производителем превосходного качества с высоким содержанием солодового виски: не менее 35 %.



Виски — это напиток с историей

• Super De Luxe Blend — De Luxe с еще более высоким содержанием солодового виски: не менее 75 %.

Straight — американский виски, полученный из смеси кукурузы, пшеницы, ржи, ячменя (не менее 51 % зерна одного вида и 49 % — другого) и выдержанный в новых дубовых бочках, обожженных изнутри.

Бурбон (Bourbon) — американский виски, в составе зерновой смеси которого преобладает кукуруза (70–80 %).

• Standard Bourbon — смесь виски из разных бочек, нередко различных сроков выдержки.

• Small Mash Bourbon — смесь нескольких специально отобранных виски из разных бочек.

• Single Barrel Bourbon — «однобочковый» бурбон.



Пшеничный виски (Wheated) — американский виски, зерновая смесь кукурузы и пшеницы (51 и 49 % соответственно).

Ржаной виски (Rye) — американский виски, полученный из зерновой смеси, содержащей не менее 51 % ржи.

Кукурузный виски (Corn) — американский виски, зерновая смесь которого более чем на 80 % состоит из кукурузы.

Теннессикий виски (Tennessee) — американский виски, по составу зерновой смеси схожий с бурбоном, очищенный особым образом — с помощью угольных фильтров.

Sour Mash Whiskey — американский виски, для изготовления которого используется «кислая брага», полученная путем добавления в новую брагу некоторого количества безалкогольной жидкости, оставшейся после перегонки предыдущей.

Sweet Mash Whiskey — американский виски на основе браги со свежими дрожжами.

Bottled-in-Bond Whiskey — американский виски, выдержанный от 4 до 8 лет на складах, которые находятся под контролем государства.



Этикетка указывает на производителя виски.

- Надпись «Scotch Whisky» означает, что виски произведен в Шотландии.
- Надпись «Highland» – верный признак того, что перед вами солодовый виски с шотландского Высокогорья.
- «Lowland» – надпись гласит о том, что вы держите в руках виски с равнин.
- «Speyside» – надпись, которую имеют право ставить лишь производители из Спейсайда.
- Вы увидели слово «Islay», значит ваш виски с острова Айла и т. п.

На этикетке отмечена информация о выдержке виски.

На возраст напитка указывает цифра (5, 6, 8, 10, 12, 15, 21 и т. п.), обозначенная крупным шрифтом на этикетке. В том случае, если перед нами blend, число обозначает срок выдержки самого младшего из компонентов, который входит в состав приобретенной вами бутылки напитка.



Chivas Regal

Имя «Chivas Brothers» уже в течение двух веков является синонимом шотландского виски наивысшего качества. Само название «Чивас» произошло от древней шотландской фамилии, взятой от названия небольшой деревни, расположенной на берегу реки Итэн (Tibban) в Абердиншире (Aberdeenshire) в северо-восточной части Шотландии. В то время многие семьи брали название своего селения как фамилию, таким образом, она распространилась по всей Шотландии. Само слово «чивас» происходит от старо-гальского «seimb as», что означает «узкое место» или «устье реки». И это подходящее название, т. к. именно в таком месте был построен средневековый замок семьи Чивас.

В 1841 году Джеймс Чивас открыл бакалейный магазин в Абердиншире. Со своим партнером Чарльзом Стюартом он занялся реализацией собственных марок виски. Уже в 1843 году Джон получил первую королевскую грамоту «поставщика бакалейных товаров Ее Величества». Однако эксперименты по поиску новых брендов из лучших сортов виски продолжались. В 1857 году Джеймс открыл совместный бизнес с братом Джоном. И именно тогда появилось всемирно известное в наши дни имя Chivas Brothers. Дела компании шли очень хорошо, бизнес процветал. Вскоре Джон Чивас умер, а Джеймс начал обучать своего старшего сына Александра семейному делу. После смерти Джеймса в 1886 году Александр взял руководство полностью в свои руки. Однако в возрасте 37 лет предприниматель скончался. Компанию возглавили близкие партнеры – Александр Смит и Чарльз Стюарт Говард, которые продолжали искать состав бленда, отвечающий требованиям, поставленным когда-то давно Джеймсом Чивасом. И такой уникальный состав был в конце концов найден. Таким образом появился на свет знаменитый виски «Chivas Regal».



Дегустационные заметки

«**Chivas Regal 12 Years Old**» — виски с сияющим янтарным цветом. Аромат напитка полон луговых трав, вереска, яблок и меда.

Вкус этого виски сбалансированный, обволакивающий, цельный, с оттенками меда и спелых яблок; присутствуют ноты лесного ореха, ванили и карамели. Послевкусие длительное, богатое.

«**Chivas Regal 18 Years Old Gold Signature**» — мягкий вкус 18-летнего виски отражает традиционный стиль шотландских солодовых виски с мощным сочетанием богатых, фруктовых ароматов и отчетливой дымностью, которая переходит в запоминающееся послевкусие. Данный напиток имеет насыщенный темный янтарный цвет. В аромате присутствуют ноты сушеных фруктов, специй и сливочной карамели. Вкус — необычайно мягкий и насыщенный, бархатный с изысканными цветочными нотками и сладковатым дымным оттенком. Послевкусие продолжительное.

«**Chivas Royal Salute**» — уникальный blend, из очень редких сортов виски. У напитка необычайный золотистый цвет, с самого начала обращающий на себя внимание. В аромате сбалансированы ноты фруктов, цветов и дыма. Прекрасное сочетание глубоких, цельных, сладковатых вкусовых нот, раскрывающихся постепенно, переходя в долгое, теплое и очень приятное послевкусие.



По поводу грамматического рода русского слова «виски» до сих пор есть разногласия, но большинство исследователей предпочитают использовать мужской род. Хотя, например, «Русский орфографический словарь Российской академии наук под ред. В. В. Лопатина» предлагает мужской и средний род для слова «виски».

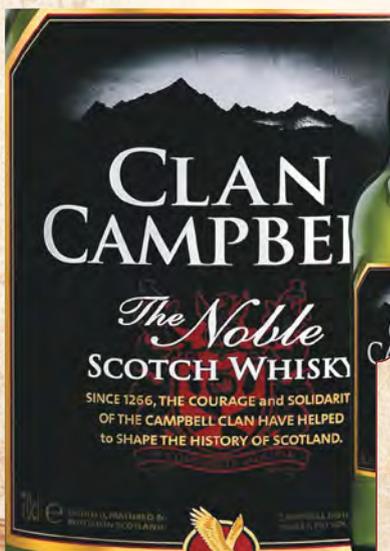
Clan Campbell



Сотни лет назад сила Шотландии лежала в руках могучих семей — «кланов». Одним из таких кланов было семейство Кэмпбеллов. Сегодня происхождение этой семьи установить сложно, однако доподлинно известно, что род происходит от имени и фамилии нормандского рыцаря Кэпто Белло. Клан родом из Хайленда, постепенно расселился по всей Шотландии, и уже начиная с XIII века, наряду с другими Великими Семьями, влияет на ход истории страны.

Компания «Clan Campbell» по производству виски появилась в 1879 году, а в 1974 году была выкуплена французским концерном «Pernod-Ricard».

«Clan Campbell» является blendом качественного односолодового и отборного зернового виски. Изюминку купажа составляют приятные и нежные солоды, придающие напитку фруктовое послевкусие. Все составляющие виски — разные по возрасту напитки, созревающие в бочках из разной древесины. Мастера компании «Clan Campbell» тщательно следят за всеми этапами производства.



Шотландцы рекомендуют при употреблении виски следовать так называемому «Правилу пяти 'S': sight, smell, swish, swallow, splash». В недословном переводе на русский язык это могло бы звучать как «Правило пяти 'П': посмотреть, понюхать, посмаковать, проглотить, плеснуть воды».





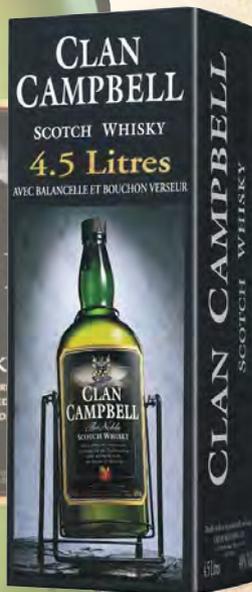
Дегустационные заметки

«Clan Campbell Pure Malt» — имеет насыщенный золотистый цвет, интенсивный ржаной запах, сбалансированный вкус с ванильной нотой. Послевкусие мягкое, чуть суховатое и пряное.

«Clan Campbell Legendary» — напиток представляет собой купаж лучших солодовых и зерновых виски, выдержанных в дубовых бочках не менее 18 лет. Нежный, фруктовый вкус и характерный дымный запах обеспечивают виски из горных районов. Цвет у напитка золотистый, яркий; запах сладковатый, с ноткой дерева; вкус с оттенками шоколада и апельсина. Послевкусие длительное, теплое, оставляющее ощущение сладости.



При всем многообразии типов и марок виски все напитки значительно отличаются друг от друга вкусом, ароматом и даже послевкусием. Вот почему в зависимости от конкретного случая потребляется та или иная марка виски. Будучи универсальным напитком, виски употребляется как аперитив, а также для утоления жажды и вместо коньяка как заключительный аккорд после обеда.



Clan Campbell

Dewar's

Джон Дьюар, создатель знаменитого напитка, родился в Шотландии в 1805 году в семье фермера и должен был пойти по стопам отца. Однако его жизнь сложилась иначе, и в 23 года он начал торговать в винной лавке своего дяди, мечтая о создании идеального виски. В 1846 году Дьюар основал компанию «John Dewar and Sons» и вместе со своими

сыновьями начал воплощать мечту всей своей жизни в реальность. В результате появился весьма крепкий виски, обладающий в то же время несравненным мягким вкусом. Компания «John Dewar and Sons» стоит в одном ряду со старейшими именами на рынке скотча.



Сын Джона Дьюара Томас стал продолжателем традиций, заложенных отцом. Обладая врожденным коммерческим талантом, Томас Дьюар открыл магазин в Лондоне. Он одним из первых стал применять электрическую световую рекламу, а в его магазине звучала шотландская народная музыка. Покупатели, естественно, были в восторге от таких нововведений. С помощью природной общительности, Томас Дьюар довольно быстро завел выгодные знакомства среди высшей знати, а впоследствии ему было пожаловано дворянское звание.

За свою длинную и интересную историю виски «Dewar's» не раз был удостоен различных наград. На счету компании более 60 медалей и призов за качество. В 1966 году королева Великобритании Елизавета II учредила престижную «Королевскую премию за экспортные достижения» («The Queen's Award for Export Achievement»). «John Dewar and Sons» получила эту награду в год ее учреждения, затем была удостоена еще 6 раз.

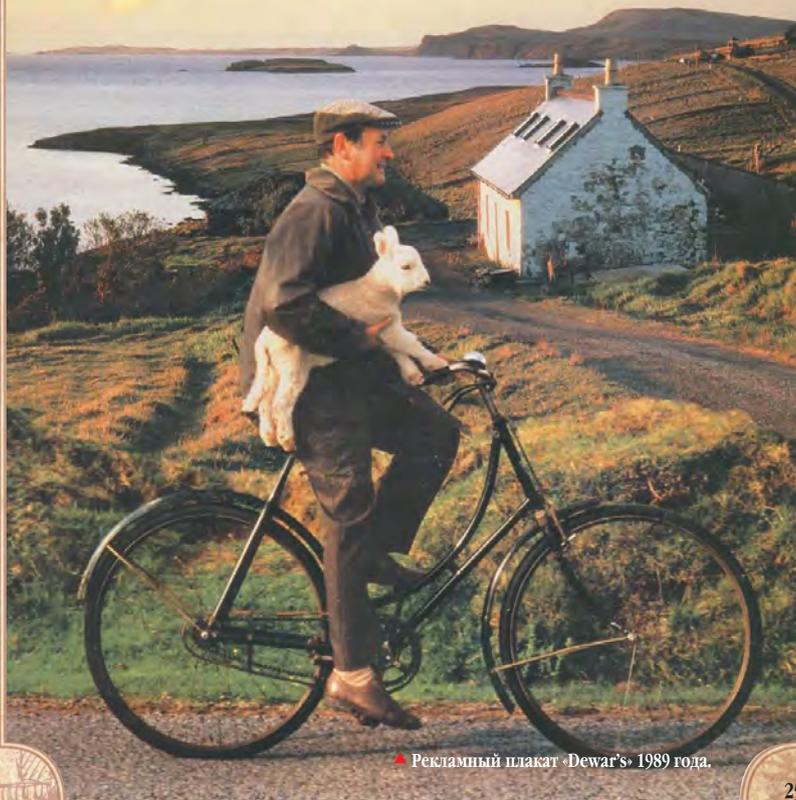
От самой титулованной знати и до бедного крестьянина — вся Шотландия обожает виски.



Stay the course, and always
maintain a firm grip on the business at hand.
In Scotland, that's life in the fast lane.
The good things in life stay that way.

DEWAR'S
White Label.
never varies.

Authentic
THE HOUSE OF DEWAR'S



Dewar's

▲ Рекламный плакат «Dewar's» 1989 года.



▲ Виски «Dewar's» уже на протяжении долгих лет лидирует по популярности среди шотландского виски в США и занимает 5-е место по продажам в мире.

▼ Именно компания «John Dewar and Sons» была первой, кто стал продавать шотландский виски в бутылках с именем производителя.

Виски употребляют или в чистом виде, или с различными добавками (кусочек льда, питьевая вода) — в зависимости от индивидуального вкуса каждого. Шотландский солодовый виски, к примеру, знатоки считают настоящим виски. Его не используют для приготовления коктейлей, а пьют в чистом виде, дабы оценить всю неповторимость напитка и распробовать истинный вкус. Перед употреблением солодовый виски доводят до комнатной температуры и разбавляют родниковой водой. Сегодня этот напиток употребляется редко, прежде всего, из-за своей дороговизны.

Дегустационные заметки

«Dewar's While Label» — отличный сбалансированный виски светло-золотистого цвета со сладким, вересковым, немного дымным ароматом, сочным, сладковато-пряным вкусом и сухим долгим послевкусием. «Dewar's Special Reserve 12 Years» — в состав этого виски входят более 40 солодовых и зерновых виски. Вкус чуть сладковатый, с оттенками перца, ванили и орехов. Хорошо ощущается торфяной дымок, запах липы и свежесрезанной черемухи. Присутствуют нотки груши, орехов и сухофруктов, переплетающиеся с оттенками меда, специй и ванили. Послевкусие продолжительное, с нотками сухой древесины и меда.



Grant's

Основатель компании «William Grant & Sons» — Уильям Грант — родился в городе Даффтаун 19 декабря 1839 года. В возрасте семи лет он начал работать — в летние месяцы пас скот на местных лугах. Позже был помощником в обувной мастерской. В 1859 году Уильям женился на местной девушке Элизабет Дункан и стал многодетным отцом, так как в семействе родилось девять детей. Чтобы прокормить семью, Уильям перебрался в город и устроился клерком. Амбициозный по жизни, очень скоро он освоился в новой профессии, а уже в 1866 году смог устроиться бухгалтером на винокурне «Mortlach», а вскоре и управляющим. Именно здесь, на винокурне, Уильям Грант впервые узнал секреты дистилляции.

В течение 20 лет работы на предприятии Грант откладывал деньги на собственное дело — строительство предприятия. В 1886 году началось строительство первого завода. К этому времени Уильяму Гранту было уже почти 50 лет. Поняв преимущества независимости, Грант стал сам изготавливать blends, бутылковать и заниматься оптовой торговлей. Тогда-то

и появился blend «Grant's», а зять Уильяма — Чарльз Гордон — стал первым продавцом напитка. Для того чтобы произвести первую продажу, ему пришлось очень постараться, однако вскоре к их виски пришла большая популярность. Первым экспортером, продавшим семейный виски канадской компании «Hudson Bay», был сын Уильяма — Джон Грант.

Вся семья участвовала в одном большом предприятии, дело которого живо и по сей день.

Четыре поколения спустя «William Grant & Sons» является одной из немногих компаний по производству шотландского виски, оставшейся в руках семьи, которая ее основала. Компания до сих пор находится во владении семьи Grant-Gordon.

Grant's



Дегустационные заметки

- «**Grant's Family Reserve**» — виски, для купажа которого используются 25 лучших сортов солодовых и зерновых шотландских виски, придающих напитку уникальный вкус. Вкус напитка максимально комплексный, со сладковатыми ванильными и банановыми оттенками. Послевкусие продолжительное.
- «**Grant's 12 Years Old**» — уникальный blend, в который входят 15 лучших сортов солодовых и зерновых виски. Волнующий аромат фруктов сочетает оттенки черной смородины и персика, балансирующие со сладостью ванили и солода. Вкус виски богатый и сладкий, с нотами ванили, меда и специй. Послевкусие долгое, гладкое и теплое.
- «**Grant's Sherry Cask Reserve**» — напиток золотистого цвета, с умеренно сухим ароматом с оттенками дуба, трюфелей и земляными нотами, а также с необычайно теплым, богатым, слегка сладковатым фруктовым вкусом. Послевкусие очень живое, одновременно дымное и торфяное с оттенком свежескошенной травы.

Grant's

Blend — смесь нескольких компонентов (в данном случае нескольких видов виски) для достижения определенного вкусового результата.





Grant's

▲ Говорят, что употребление виски в качестве аперитива – это удовольствие до обеда, а если пить виски как дигестив, можно забыть о времени. И это чистая правда! Удивительно богатый по своей вкусо-ароматической гамме напиток, поражающий разнообразием стилей, характеров и, конечно же, ароматов можно подобрать на любой случай жизни. И даже самый большой ценитель спиртных напитков обязательно найдет виски на свой вкус!

▼ Высококачественный виски не пьют из рюмок, фужеров, стопок и обыкновенных стаканов. Для этого используют массивные и невысокие стаканчики-тумблеры с толстым дном объемом до 200 см куб. Виски в такой стакан наливают максимум на треть. Следует помнить, что виски никогда не выпивают залпом, а потихоньку потягивают, сопровождая сигарой и беседой.



J&B

История виски «J&B» началась в 1749 году, когда молодой итальянец Джакомо Джустерини из Болоньи влюбился в оперную певицу и поехал за ней в Лондон, где и обосновался. В Лондоне вместе с партнером Джоржем Джонсоном он основал компанию «Justerini & Jobnson», которая начала заниматься торговлей вином и крепкими спиртными напитками. Дядя Джустерини был винокуром, поэтому молодой итальянец знал толк в спиртном и прихватил с собой немалое количество дядюшкиных рецептов.

Уже в 1760 году король Георг III зачислил фирму первой в восьмерку поставщиков спиртного королевскому двору. В это же время Джустерини вернулся на родину, оставив фирму своему совладельцу.

В 1860 году компания была продана Альфреду Бруксу, который прибавил к названию свою фамилию. Таким образом, была образована фирма «Justerini & Brooks», разработавшая свою марку виски, которая стала очень популярна в мире, а особенно в США, где напиток очень ценится.

В XIX веке виски «J&B» считался напитком аристократов, но со временем стал общедоступным. Сейчас «J&B» занимает второе место по популярности в мире.

▼ Для настоящих профессионалов в области спиртных напитков даже необязательно пробовать виски – достаточно только одного взгляда и обонятельного анализа, чтобы многое рассказать о напитке. Небольшой глоток лишь подтверждает и дополняет уже сложившееся впечатление.



J&B

Помимо самого известного купажа «J&B Rare», компания также производит другие варианты напитка, например, J&B Jet (12-летний виски), «J&B Reserve» (более зрелый blend 15-летней выдержки) и «J&B Ultima».



Дегустационные заметки

«**J&B Rare**» — это один из самых светлых купажированных шотландских виски. В его состав входит около 40 различных сортов. Напиток довольно сладкий, обладающий освежающим цитрусовым ароматом и травянистой свежестью. Виски имеет легкий и мягкий вкус, совершенный баланс сухих зерновых виски и цельных, насыщенных солодовых.

«**J&B Ultima**» — самый богатый купаж, включающий в свой состав 116 односолодовых и 12 зерновых виски. Букет этого виски настолько сложен, что трудно выделить в нем доминирующие ноты. Вкус комплексный, с солоноватыми, фруктовыми и цветочными нотами. Послевкусие продолжительное и пряное.



Выбирая виски, вспомните свои предпочтения, выбирая между сухим и сладким напитком. Точно так же задумайтесь о том, как вы относитесь к крепким спиртным напиткам. Сегодня ассортимент виски очень большой, поэтому только после внимательного изучения состава и вкусовых характеристик вы сможете подобрать для себя идеальный вариант. Приобретая виски, обратите внимание на свое состояние и настроение, и даже на погодные условия. В холодный день вам лучше подойдет более крепкий напиток, способный согреть, а в теплый — легкий, с нежным вкусом, или приятный, освежающий коктейль.

▼ Когда снег, что покрывает вершины шотландских гор, тает, его вода, стекая по скалам, превращается в горные потоки — эта вода наполняет хранилища винокурен.

J&B

Jack Daniels

История виски «Jack Daniels» началась в 1866 году, когда 16-летний Джек Дениэлс зарегистрировал первый в Америке винокуренный завод. Построен был завод по течению пещерного ручья на окраине Линчбурга — маленького городка в центре штата Теннесси на юге США. С момента создания напитка и по сей день каждый день для производства виски используются самая лучшая рожь,

кукуруза, ячменный солод и чистейшая родниковая вода без примесей железа и других элементов. Отменное качество компонентов придает этому виски уникальный вкус. По окончании процессов брожения и перегонки напиток капля за каплей прогоняется через трехметровый фильтр, который наполнен кленовым углем. Именно этот трудоемкий и достаточно дорогостоящий процесс отличает виски «Джек Дениэлс» от обычных бурбонов. Затем напиток разливается в новые обожженные бочки из белого американского дуба, где выдерживается в течение нескольких лет, приобретая свой неповторимый вкус и богатый насыщенный цвет.



Jack Daniels

Термин «крепость» относится к условной шкале содержания спирта в продукте, согласно которой число 200 соответствует чистому этиловому спирту, а 100 — продукту с 50%-ным (по объему) содержанием спирта. Спиртной напиток крепостью, например, 86 градусов должен содержать 43 % об. спирта.



Дегустационные заметки

«**Jack Daniels № 7 Tennessee**» — виски, изготавливаемый из кукурузы, ячменя, пшеницы и воды по неизменной с 1866 года технологии. Цвет напитка янтарный. Вкус и аромат округлые, в них гармонично сочетаются карамельные, ванильные и древесные нотки. Для более полного раскрытия вкуса напитка лучше пить его с небольшим количеством льда.

«**Jack Daniels Single Barrel**» — мягкий и выдержанный виски темно-янтарного цвета. Вкус полный, со сложным букетом ароматов. Каждая бутылка этого напитка заполняется только из одной бочки, что влияет на вкус и цвет виски.

Известный производитель виски Джек Дэниэл (1850—1911) решил однажды прийти на работу пораньше. Зайдя в свой кабинет, Дэниэл начал было открывать сейф, но вдруг понял, что забыл нужную комбинацию символов, необходимую для вскрытия злополучного сейфа. В гневе он толкнул сейф ногой, вследствие чего сильно повредил палец. Травма оказалась настолько серьезной, что произошло заражение крови. И, казалось бы, случай абсолютно комичный, но именно он привел к смерти Дэниэла.

▲ Американский виски, бурбон, традиционно пьют с содовой водой. Виски с колой — тоже американская мода, появлению которой Европа обязана английской музыкальной группе «The Beatles». С первыми и очень успешными гастролями музыкантов в США в 1964 году ими была привезена на родину мода пить виски с колой. Ведь о коле, впрочем как и о других реалиях американского образа жизни, жители Старого Света ничего не знали вплоть до начала 70-х годов.

Jack Daniels

Jameson

В 1780 году в Дублине, столице Ирландии, Джон Джеймсон, талантливый предприниматель и тонкий знаток виски, открыл завод по производству виски. Он не покладая рук работал над улучшением качества своего напитка, подбирая все новые и новые сорта ячменя.

Родовой девиз «Sine Metu» («Без страха») объясняет новаторский подход Джона Джеймсона, который позволил ему создать самый мягкий в мире виски. Вскоре после основания винокурни компания «John Jameson & Son» стала крупнейшей по производству виски в Ирландии. Не останавливаясь на достигнутом, Джон Джеймсон всячески старался обеспечить бесперебойные поставки только лучшего сырья на свое предприятие. Все это способствовало тому, что слава о превосходном вкусе виски «Jameson» разнеслась повсюду, благодаря чему к концу XIX века «Jameson» стал ирландским виски номер один во всем мире. К слову, первенство «Jameson» в этом звании и по сей день никто не ставит под сомнение.

Ирландский виски был и остается особым, эксклюзивным напитком. Его употребляют лишь по очень важным и исключительным случаям. Говорят, что в каждом глотке виски, изготовленном в Ирландии, заключена частичка этой замечательной страны и душа ее народа.



Jameson





► В каждой бутылке ирландского виски «Jameson» заключены более 200 лет традиций и обычаев, мастерства и качества.

▲ В Ирландии любят добавлять виски в другие различные напитки и продукты – чай, кофе, лимонад, сливки и т. д.

Дегустационные заметки

- **«Jameson Irish Whisky»** — классический ирландский виски со сладковатым мягким вкусом и цветочным, даже травяным привкусом. У виски изысканный аромат с нотами хереса и ванили.
- **«Jameson 12 Years Old»** — виски темного цвета, прекрасен своим глубоким, насыщенным вкусом с мягкими нотками древесной коры, специй и хереса. Послевкусие долгое и насыщенное.
- **«Jameson 18 Years Old»** — виски, отличительной чертой которого является невероятно сложный вкус. В нем переплетаются нотки хереса, ванили и шоколада. Напиток выделяется полнотой букета и ярким, благородным послевкусием.

Johnnie Walker

В середине XIX века наиболее дальновидные предприниматели сосредоточили свое внимание на составе виски, а именно на методе его купажирования, который произвел революционный переворот в производстве шотландского виски. Джон Уокер был в то время молодым оптовым торговцем продовольствия. Он оказался одним из тех, кто увлекся созданием нового напитка. В 1820 году, когда Джону было 15 лет, у него уже был свой небольшой магазин в маленьком городке Килмарнок. Магазин отличался превосходным качеством товаров, и жители всегда могли найти там именно то, что было нужно, в том числе крепкие напитки и собственный виски хозяина под названием «Walker's Kilmarnock». Однако особой популярностью пользовались лишь смеси чая, которые Джон тоже делал сам. Продажа виски составляла всего 8 % от общего дохода. Но это было только начало.

Johnnie Walker



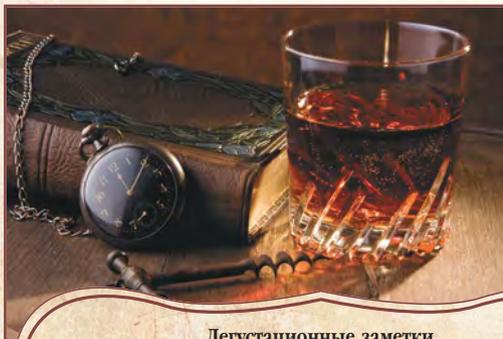
Процент увеличился, когда в 1856 году в бизнес пришел Александр, сын Джона Уокера. Он начал экспериментировать с купажированием односолодовых виски и в 1865 году создал виски «Walker's Old Highland», который очень быстро получил высокую оценку и завоевал большую популярность среди любителей виски.

После смерти Александра фирма перешла в руки его сыновей, Джорджа Паттерсона Уокера и Александра Уокера II. В это время фирма уже была одной из самых авторитетных в Великобритании и продажа виски составляла 90–95 % от общего дохода семьи, однако именно сыновья Александра вывели компанию «John Walker & Sons» на мировой уровень. В 1893 году они приобрели первую собственную винокурню — ферму Карду, что стало началом мощного подъема семейного предприятия и вывело купажирование виски на новый качественный уровень.

Название «Johnnie Walker» было запатентовано в 1908 году. В 1909-м фирма решила заменить свои две основные марки — «Johnnie Walker Very Special Old Highland Whisky» и «Extra Special Old Highland Whisky». В результате появились «Johnnie Walker Red Label» и «Johnnie

Walker Black Label», основанные на семейных традициях производства напитков высочайшего качества и отличающиеся более сложным составом и уютностью вкуса. В это же время был выпущен и самый молодой и доступный по

цене купаж — «White Label», однако вскоре эта разновидность виски прекратила свое существование. «Red Label» и «Black Label», напротив, быстро завоевали популярность и к 1920 году виски «Johnnie Walker» продавался уже в 120 странах мира.



◀ Несмотря на то что виски производят во многих странах мира, классическим среди всех видов этого напитка считается именно шотландский. Секрет популярности и неповторимости шотландского стиля, как утверждают остроумные шотландцы, заключается в самом воздухе этой страны. Шотландский виски нельзя просто приготовить — в него нужно вдохнуть жизнь.

Дегустационные заметки

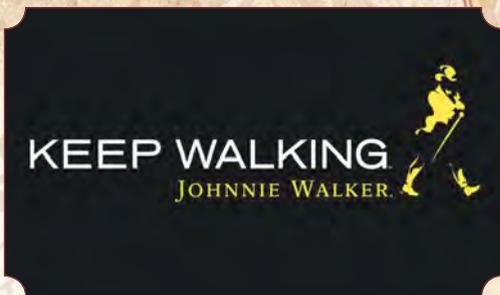
◀ **Johnnie Walker Red Label** — яркий, выразительный, горьковатый на вкус виски. Напиток имеет красновато-золотистый цвет, обладает довольно сильным ароматом с легкими нотками ванили и солода. Послевкусие полное, аппетитное, пряное.

◀ **Johnnie Walker Black Label** — имеет янтарный цвет с золотыми блестками, дымно-медовый аромат с нотками яблок и цитрусовых. Уникальный букет с ярко выраженной торфянистостью и дымностью, которые, впрочем, не забывают аромат солода и медовую сладость. Послевкусие долгое, с привкусом шоколада, изюма и дымного торфа.

◀ **Johnnie Walker Gold Label** — один из самых медовых на вкус шотландских виски. Он имеет медовый аромат; легкий, сладкий пряный вкус; продолжительное мягкое послевкусие.

◀ **Johnnie Walker Green Label** — самый молодой купаж в семействе, имеет в средней степени золотистый цвет с янтарными бликами. Аромат свежий, с легкими нотками фруктов. Более глубокий аромат ванили и древесины достигается в результате использования бочек из-под хереса. Напиток имеет сочный, многослойный вкус, сначала свежий и фруктовый, затем более сладкий с ароматами сандалового дерева, кедрового ореха и фиалок. Послевкусие у напитка чистое, с легким привкусом ириса.

◀ **Johnnie Walker Blue Label** — один из самых элитных и дорогих купажированных виски в мире. Напиток имеет насыщенный янтарный цвет с золотым отблеском, обладает глубоким, дымным ароматом с тонами хереса. Вкус интенсивный, с оттенками фруктовых ароматов. Послевкусие долгое, с легким привкусом дыма.

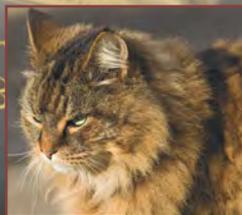


▼ Исследования последних лет показали, что умеренное употребление виски уменьшает вероятность сердечных приступов, защищает от катакты и инсультов.

▲ Знаменитый «шагающий человечек» фирмы «Johnnie Walker» является сегодня одной из самых знаменитых торговых марок в мире. Согласно легенде, братья Уокеры пригласили как-то отобедать знаменитого по тем временам дизайнера-карикатуриста Тома Брауна, который на обратной стороне меню набросал фигурку шагающего человечка. Позже к этому изображению добавили слоган – «Born 1820 – Still going Strong!» («Рожден в 1820 году – все еще крепко идет!»). А через почти 180 лет, в 1999 году стартовала компания с новым слоганом – «Keep Walking» («Продолжай идти»). Еще одна черта, которая выделяет виски среди других марок напитка – это этикетка, расположенная на бутылке под углом 24 градуса.



▼ Как известно, виски гонят из ячменя, а где зерно, там и мыши. А где мыши – там должны быть и кошки. И хотя сейчас далеко не на всех винокурнях хранится зерно, так как для этого предусмотрены специальные помещения, без кошек все равно не обойтись. Эти животные – неотъемлемая часть имиджа традиционной винокурни.

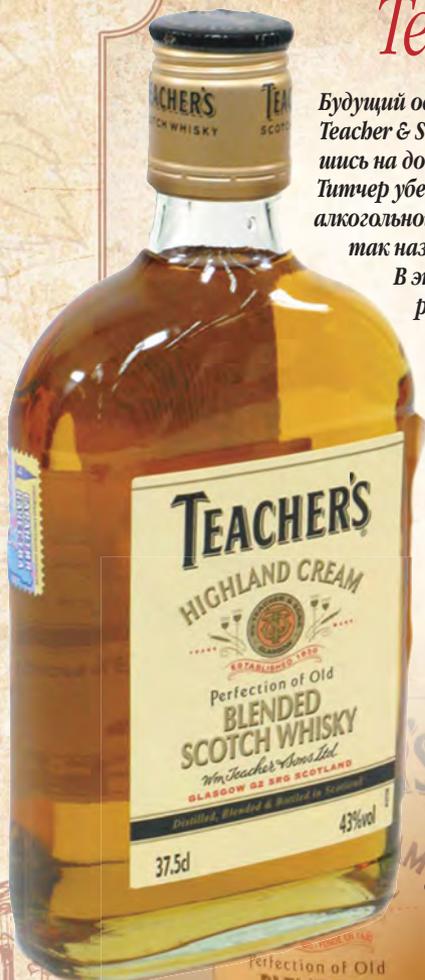


Teacher's

Будущий основатель шотландской компании «William Teacher & Sons Ltd.» начал свое дело в 1830 году. Жениться на дочери владельца бакалейной лавки, Уильяма Титчер убедил тестя получить лицензию на торговлю алкогольной продукцией и преобразовать магазин в так называемый трактир с жесткими правилами.

В этом заведении запрещалось громко разговаривать и вести себя некультурно, а слишком пьяных посетителей без предупреждения выгоняли из заведения. На протяжении следующих 20 лет трактир Уильяма процветал и пользовался постоянным спросом у посетителей. Позже Уильяму стали помогать сыновья — Адам и Уильям младший, а в 1884 году была зарегистрирована торговая марка виски «Teacher's Highland Cream», ставшая вскоре очень популярной. В 1903 году виски этой марки начали экспортировать в США.

Во время Первой мировой войны, с целью не опустошить все запасы виски, компания была вынуждена сократить продажи. Началась выдача специальных купонов, которыми обладали только постоянные клиенты. Купоны давали право приобрести не более пяти бокалов виски в неделю или одну бутылку напитка в две недели. После войны компания одна из немногих была в состоянии удовлетворить спрос на свою продукцию. Интерес к этому виски непрерывно рос и по сей день не угасает.



Дегустационные заметки

«**Teacher's Highland Cream**» — виски, основной особенностью которого является высокое (до 45 %) содержание солодовых компонентов. Напиток имеет богатый янтарный цвет с желтоватыми проблесками. Аромат глубокий с крепкой солодовостью, с оттенками зрелой груши и вишни.

Вкус очень насыщенный, плотный. Послевкусию чистое, сбалансированное, непродолжительное, с привкусом цветов.

«**Teacher's Royal**» — виски 12-летней выдержки, имеет медово-золотой цвет. В аромате присутствуют сладкие насыщенные ноты меда, оттенки вереска, свежего солода, дыма. Вкус напитка кремовый, сладкий, вересковый, переходящий от солодового к дымному. Послевкусию очень долгое, сухое, с привкусом дыма.

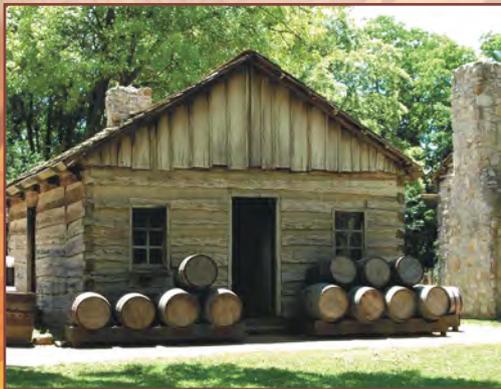


▼ Виски отличается тем, что практически не дает эффекта похмелья. Другими словами, если несколько превысить дозу выпитого спиртного, то на утро у вас будет не более чем легкая истома.



По сложившейся в Шотландии традиции с 1 мая и до конца осени проводятся фестивали виски. У каждой страны есть свой национальный продукт, своя гордость. Шотландская гордость — виски. Первым стартует фестиваль под названием «The Spirit of Speyside Whisky Festival» («Дух Спейсайда»). Он проходит в начале мая. За ним идет «Feis Ile — a festival of Malt and Music» («Фестиваль солода и музыки»). И так продолжается вплоть до сентября, когда приходит время последнего — «Autumn Speyside Whisky Festival» («Осенний виски-фестиваль Спейсайда»).

Во время фестивалей все желающие могут посетить шотландские заводы самых престижных производителей виски. В обычное же время заводы не допускают посторонних людей в свои цеха. Главной и, безусловно, самой приятной и любимой всеми почитателями виски частью фестиваля является дегустация многочисленных сортов и разновидностей ароматного напитка, в том числе под руководством экспертов. Профессионалы дают рекомендации по покупке, хранению и употреблению виски, делятся опытом в сфере производства. В рамках фестиваля можно попробовать наиболее редкие и выдержанные сорта виски, приобрести которые даже при наличии больших средств — большая удача.



▲ Спейсайд — это уникальное место, так как там самая высокая плотность расположения винокурен в мире. Заводов, которые производят знаменитый напиток, здесь более 100.



Teacher's

Водка – исконно русский напиток

Традиционно водка считается изобретением славянских народов. В первую очередь русские – ее создатели, хотя поляки тоже считают себя таковыми. Однако, как это ни странно, этот крепкий алкогольный напиток под названием «аквавита» стали изготавливать за пределами территории государства российского. В 1386 году генуэзское посольство привезло к великокняжескому московскому двору аквавиту (винный спирт). Но особого впечатления на наших предков этот продукт перегонки забродившего сока винограда не произвел. На Руси тогда отдавали предпочтение меду и пиву. Прошло время, и в 1429 году аквавита вновь была привезена в Москву иноземцами, на этот раз в качестве универсального лекарства. По всей видимости, на сей раз этот напиток оценили, однако ввиду крепости предпочитали разводить водой. Возможно, идея разведения винного спирта послужила толчком к производству русской водки, но уже, естественно, из зерна, которым Русь была богата. Как бы то ни было, в XV веке в монастырях Московской Руси начали производить зерновую русскую водку.

Водка – исконно русский напиток



Само слово «водка» в русских источниках впервые упоминается в 1533 году в Новгородской летописи: «Водку нарядити и в рану пушати». Отсюда следует, что этим термином обозначали лекарственный водно-спиртовой раствор.

Вместе с тем водки использовались не только в лечебных целях. Грань между лекарственными и питьевыми водками четко обозначилась лишь в начале XIX века, когда первые из них перешли в категорию настоек. К середине того же века термин «водка» прочно закрепился за крепким опьяняющим напитком, а в 70-е годы он начал вытеснять термин «хлебное вино».

Однако впервые слово «водка» употреблено для обозначения напитка в белорусской Баркулабовской хронике 1597 года, при этом подразумевался именно спиртной напиток – продукт перегонки.

В середине XVIII века производством водки в России наряду с казенными заводами занимались и дворяне-землевладельцы. Так во второй половине XVIII века появилось множество сортов водки. Ведь каждый по-

мещик-производитель считал делом чести иметь собственную марку этого напитка. Водками тогда называли, как правило, ароматизированные напитки с использованием различных растительных компонентов (трав, ягод и фруктов). Водки домашнего производства отличались высочайшим качеством, которое достигалось не только путем четверной перегонки, но и особыми, не промышленными способами очистки с использованием естественных животных белков (молоко, яичные белки).

Со второй половины XIX века российское правительство начало постепенно внедрять сначала акцизно-откупную систему, при которой государство монопольно производило водку и продавало ее откупщикам по твердой цене, а затем акцизную.

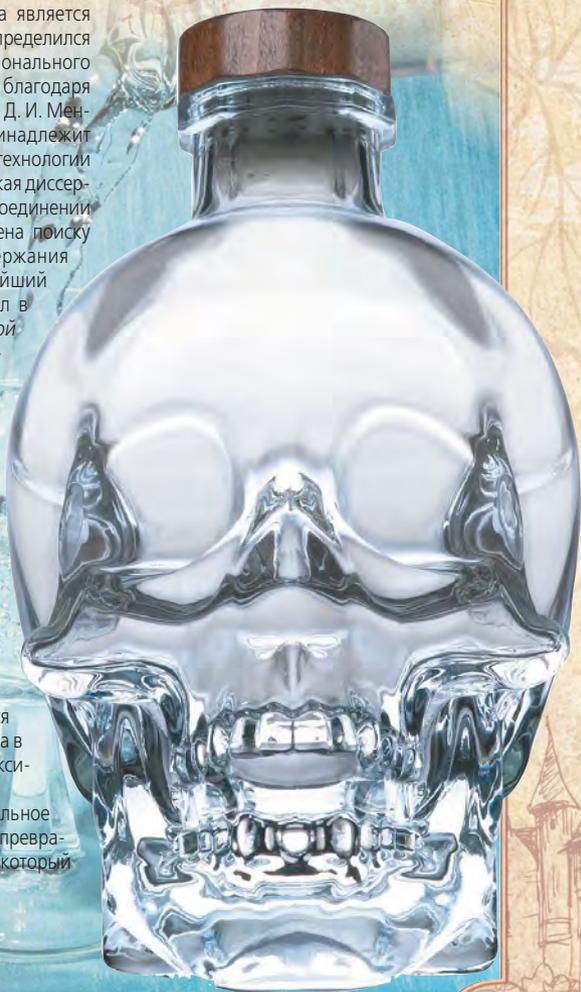
▼ **Вода – важнейший компонент водки, как, впрочем, и других крепких спиртных напитков. Именно от используемой воды в значительной мере зависят уникальные вкусовые качества русской водки. Лучшей является вода из верховьев рек, а также родников, поскольку она обладает природной мягкостью.**



Конец XIX — начало XX века является периодом, когда окончательно определился статус водки как русского национального напитка. Это стало возможным благодаря трудам великого русского химика Д. И. Менделеева. Ведь именно ему принадлежит создание научно обоснованной технологии производства водки. Его докторская диссертация, носившая название «О соединении спирта с водою», была посвящена поиску идеального соотношения содержания спирта и воды в водке. Важнейший вывод его исследований состоял в следующем определении: *«Русской водкой считается лишь такой продукт, который представляет собой зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и разведенный затем по весу водой точно до сорока градусов».*

Этот состав водки в 1894 году был запатентован правительством как «Московская особенная» в качестве российского национального продукта. Позже ее название несколько изменилось — «Московская особая». Потребительскими достоинствами этой водки (как, впрочем, и любой хорошей 40%-ной) является то, что она не обжигает пищевод, а в желудке при этом выделяется максимальное количество тепла.

Так водка начала свое триумфальное шествие по городам и странам, превратившись в популярный напиток, который любят во всем мире.





▲ По утверждению классика русского «водководения» В. В. Похлебкина, водка «предназначена для придания кулинарно-сопроводительного акцента к блюдам исключительно русского национального стола. Прежде всего водка подходит к жирным мясным и мясо-мучным блюдам и соленым острым рыбным».

Почему здесь идет речь о жирной пище? Потому что она гораздо дольше, чем вся остальная, задерживается в желудке – долго переваривается. Выпитый алкоголь также остается в желудке, в стенки которого всасывается не более 1/10 его части, остальное – в двенадцатиперстной кишке и тонком кишечнике. Туда-то и не позволяет попасть алкоголю находящаяся в желудке пища, и особенно жирная. По этой причине именно такие блюда традиционной русской кухни – идеальное сопровождение водки.

Производство водки

Первый этап производства водки – приготовление сула (затора): первичное сырье (рожь, пшеницу) измельчают и разваривают в воде, после чего в него вводят солод либо дрожжи, инициирующие брожение. Процесс идет, пока исходные углеводы сырья не преобразуются полностью в этиловый спирт. Однако такой спирт нельзя сразу же использовать для получения водки, ибо в нем содержится множество вредных соединений. Поэтому его очищают путем неоднократной перегонки (ректификации). После очистки напиток уже обладает некоторыми «индивидуальными» чертами, но окончательно становится готовым продуктом после фильтрации. Наиболее распространенный метод фильтрации – спирт пропускают через активированный древесный уголь, благодаря чему приобретает мягкость и гармоничность вкуса.

Заключительный этап – разбавление спирта водой до необходимой крепости и (если это предусмотрено) ароматизация (внесение вкусоароматических добавок). Простейший из способов ароматизации состоит в том, что экстракты ароматических веществ добавляют в уже готовую водку.

Столичная

Водка «Столичная» — одна из всемирно известных и старейших марок русского национального напитка. Впервые рецептура этой водки была зарегистрирована в 1938 году в СССР, тогда же был утвержден и торговый знак «Столичной» водки. Однако по разным причинам выпускать водка начала лишь через несколько лет. Так, первая бутылка популярной ныне «Столичной» была выпущена в 1941 году в Ленинграде. Водка стала очень быстро приобретать популярность в Советском Союзе. И неудивительно, что уже в 1954 году она получила международное признание.

Столичная



Дегустационные заметки

В «Столичной» водке сегодня в качестве добавки используется сахарный сироп. Сам же по себе напиток обладает необычайной мягкостью, маслянистым вкусом и тонким ароматом с пряной ноткой без каких-либо посторонних запахов.

По русской традиции, водку пьют по любому поводу на различной стадии трапезы — во время обеда, ужина. Недаром водка когда-то именовалась «столовым вином». Особую роль она играла в качестве обязательного элемента русского «закусочного стола», окончательно сформировавшегося в XVIII веке. Меню такого стола простое: закуски и водка. Вот несколько основных правил культурного употребления русского национального напитка:

- 1) водку пьют охлажденной до 8—10 °С;
- 2) наливать ее следует в небольшие рюмки или стопки вместимостью не более 50 г;
- 3) водку, особенно высокого качества, лучше пить маленькими глотками, чтобы почувствовать ее вкус и аромат;
- 4) никогда не пить без закуски;
- 5) за столом не смешивать водку с другими напитками, особенно с пивом и шампанским;
- 6) перебрав, надо опохмелиться (лучше всего огуречным рассолом).



▼ Лучшими закусками к водке считаются ветчина, осетрина, икра черная и красная, раки, селедка, отварной картофель, квашеная капуста, соленые грибы, помидоры и огурцы. Для усиления вкусовых ощущений на стол ставят горчицу и хрен.



▲ Этикетка на бутылке водки «Столичная» остается практически неизменной на протяжении многих лет. На ней изображена гостиница «Москва», которая, к слову, была построена всего за три года до официальной регистрации марки.

Absolut

В 1879 году в винокуренной промышленности Швеции произошло историческое событие — впервые в стране был получен ширт особой чистоты. В основе технологии его получения лежал метод ректификации, или непрерывной дистилляции, позволяющий достичь гораздо большей степени очистки, чем при использовании традиционного по тем временам метода многократной дистилляции. Новый продукт получил соответствующее название — «Absolut Rent Vrenvin», т. е. «Абсолютно чистая водка», а ее творец Ларс Ольсен Смит — звание «короля водки».

Absolut



Водка «Абсолют» уверенно завоевывала рынок страны. Однако через семь лет Ларс Ольсен Смит скончался. Дело отца продолжил его сын. Он изменил дизайн бутылки «Абсолюта»: она обрела собственное «лицо», став похожей на старинные бутылки для микстур. Вместо этикетки появилась надпись прямо на стекле. В верхней части бутылки инкрустированный медальон с портретом создателя «Абсолюта» — Ларса Смита. Поначалу надпись была голубого цвета, а позже, с появлением различных видов водки, надписи стали разноцветными: желтая (лимонная водка — «Citron»), фиолетовая (смородиновая — «Kurant»), красная (перечная — «Peppar»), оранжевая (апельсиново-мандариновая — «Mandrin»). Правда, все эти напитки бесцветные.

В 1979 году, к своему столетнему юбилею, шведская водка «Абсолют» вышла на самый сложный для нее рынок — американский. Ей сразу же сопутствовал большой успех. Его спагаемые — удачная рекламная кампания и высокое качество продукта, обеспечиваемое исключительной чистотой спирта.

Как и 100 лет назад, эту водку производят в Агусе. Зерно для нее растут на близлежащих полях. Спирт-ректификат (96%-ный) разбавляют чистойшей водой из местного источника. Ныне уже ставшие знаменитыми бутылки фирмы «Абсолют» изготавливают в городе Лиммаред на старом стеклянном заводе. Песок, используемый для получения стекла, содержит очень мало железа, поэтому стекло исключительно прозрачное.



Дегустационные заметки

«**Absolut Vodka**» — бесцветный прозрачный напиток с легким ароматом и характерным пшеничным вкусом, с чрезвычайно низким содержанием примесей. Подается охлажденной до 3–7 °С. Употребляется в чистом виде и в составе коктейлей.

«**Absolut Peppar**» — в водке использована комбинация жгучего красного перца Capsicum и зеленого перца Jalapeno, придающего характерную пряность, из-за чего последний преобладает и во вкусе, и в аромате.

«**Absolut Citron**» — изготавливается на основе технологии, позволяющей сохранять тончайшие ароматы цитрусовых при идеальной прозрачности напитка. На рынке появилась в 1988 году, где была представлена как освежающий напиток, прекрасно гармонирующий с современным стилем жизни. Ароматизаторами служат натуральные цитрусовые эссенции.

Водка яркого и чистого вкуса, в котором доминируют тона лимона, с характерной сухостью. Грейпфрут и мандарин придают вкусу полноту, а лайм — свежесть.

«**Absolut Mandrin**» — водка, ароматизированная мандариновой эссенцией. Она бесцветная, с легким мандариновым ароматом и мягким вкусом с мандариновой ноткой.

«**Absolut Kurant**» — самый «молодой» член семейства «Абсолют» в Швеции.

Уникальное сочетание ягодной свежести и чистого аромата придает оригинальность коктейлям на основе этой водки. Аромат и вкус черной смородины великолепно гармонируют с апельсиновым и иными цитрусовыми соками.



◀ Водка «Абсолют» является третьей по величине торговой маркой алкогольных спиртных напитков в мире после рома «Bacardi» и водки «Smirnoff».



Absolut



Водки без вкусоароматических добавок носят название простых, с добавками — специальных. Впрочем, даже в первых из них присутствуют в небольших дозах разнообразные добавки: сода, сироп, настои зерновых отрубей, березовый сок и другие вещества.

Finlandia

Взаимоотношения финнов с алкоголем — долгая история. Очень холодные зимы, труд на морозе обусловили тот факт, что потребление алкоголя, самогонование стали массовым явлением.

Водку финны начали делать еще в XVI веке и, надо сказать, успешно продолжают это ремесло по сей день. Водка «Finlandia» считается эталоном среди скандинавских (заметим, отличных!) водок. Она выпускается с 1888 года. Ныне ее производитель — хельсинкская компания «Altia Corporation». Водка «Finlandia» изготавливается из ячменя на основе чистой родниковой воды. Многоуровневая очистка и фильтрация позволяют получать алкогольный напиток уникальной чистоты, прозрачный, мягкого вкуса и сбалансированного водочного аромата.



Качество водки «Финляндия» было, есть и остается эталоном среди водок с мировым именем. Как и много лет назад, напиток производится в одном единственном месте — городе Раяяки, который расположен недалеко от столицы Хельсинки — по непревзойденной технологии, прошедшей испытание временем.



Дегустационные заметки

«**Finlandia**» — водка, сделанная из спирта высочайшего качества. Отличается мягкостью и отсутствием резкого запаха.

«**Finlandia Cranberry**» — бесцветная водка уникальной мягкости, с насыщенным вкусом и ароматом свежей клюквы. Крепость ее такая же, как и не ароматизированной водки «Finlandia» — 40 %. Клюква идеально гармонирует с благородным вкусом напитка, полностью соответствуя таким основополагающим его стандартам, как чистота и оригинальность.

«**Finlandia Lime**» — водка, ароматизированная лимоном. Имеет характерный водочный аромат — чуть острый, чуть терпкий. Вкус напитка удивительно мягкий.

«Finlandia» прекрасно сочетается с блюдами славянской и европейской кухни. Также водку рекомендуют подавать в чистом виде сильно охлажденной.



▼ Водку можно подавать и пить со льдом, сочетая ее с апельсиновым соком, тоником или лимоном, в качестве аперитива. Надо заметить, что крепкая водка отлично смягчается именно апельсиновым соком, который придает напитку нежный аромат фруктов. Кроме этого, сок восполняет в организме человека недостаток витаминов, который невозможно избежать при употреблении спиртного.



Finlandia

Джин — можжевельниковая водка

Слово «джин» происходит от французского «genievre», означающего «можжевельник». Несмотря на то, что джин известен уже сотни лет, репутация высококачественного алкогольного напитка пришла к нему не сразу, так как изначально он применялся как медицинское средство. Согласно повелению, джин был создан в XVI веке голландским доктором Францискусом Сильвиусом, который искал дешевое средство от почечных болезней и впервые дистиллировал ягоды можжевельника со спиртом. Впрочем, известно, что еще в XII веке спиртовые настои можжевельника широко использовались в качестве лекарства, способного излечить даже от бубонной чумы. А во время Тридцатилетней войны английские солдаты открыли для себя согревающие свойства можжевельниковой настойки и привезли ее к себе на родину в Англию, где она, так же как и в Голландии, сначала продавалась только в аптеке. Спустя некоторое время англичане решили сами производить напиток на основе можжевельниковых ягод. Так Англия стала для джина второй родиной, там же ему изменили название: британцы сократили сложное голландское слово до простого «джин» (gin).

Джин — можжевельниковая водка



Уже в конце XVI века англичане повсеместно стали изготавливать джин. За последующие 40 лет производство джина возросло в десять раз, однако качество напитка оставляло желать лучшего.

Перевод производства джина на промышленную основу, несомненно, отразился на его вкусе. Если поначалу это был сладковатый напиток с резким можжевеловым запахом, то теперь он стал более ароматным, сухим и изысканным.

В 1740 году появилась первая компания по производству джина – «Booth», основанная Филиппом Бутом. Позже, в 1769 году, предприниматель Александр Гордон открыл винокурню, где начал выпускать джин собственной марки «Gordon's», теперь самой популярной в мире. Через 60 лет появилась третья, ныне также очень авторитетная, фирма «Tanqueray».



Джин — можжевеловая водка

► Джин пьют так же, как и другие крепкие напитки типа водки или горькие настойки: в начале обеда под закуску, но чаще всего в составе коктейлей. Джин можно употреблять как в чистом виде, так и с добавлением льда, тоника и сока. Это великолепный компонент для смешивания. На основе джина готовят 13 классических коктейлей и большое количество современных смешанных напитков. Тем не менее, у джина есть некоторые незаменимые «компаньоны», сочетающиеся с ним наилучшим образом. Это вермуты, биттер «Angostura», тоник, оливки, маринованный лук.



Сегодня существуют два типа джина. Первый и самый распространенный — сухой, часто его еще называют Лондонский сухой (London Dry). Второй тип — голландский.



Beefeater Dry Gin

На тихой улочке в квартале Кеннингтон, что в Лондоне, сегодня можно увидеть единственную в городе винокурню, где изготавливают джин. Именно здесь и производят «Beefeater Gin». Как и много лет назад, производители и технологи предприятия строго соблюдают испытанный и секретный рецепт, который придумал аптекарь Джеймс Барроу. В 1820 году Джеймс создал джин, который прекрасным образом сочетал в себе силу и легкость. Он назвал свое творение «Beefeater» в честь стражников, стоящих у лондонского Тауэра. Джеймс Барроу считал, что именно стражники лучше всего символизируют традиционность и постоянство лондонского джина.



Beefeater Dry Gin

Метод, используемый для изготовления «Beefeater Dry Gin», называется «пропитка». При этом способе растительное ароматическое сырье настаивают в спирте в течение 24 часов перед началом дистилляции. В состав сырья входят ягоды можжевельника, кориандр, дягиль, миндаль, высушенная на солнце цедра сеvilских лимонов и апельсинов и ряд других ингредиентов. Следует отметить, что в процессе производства используется только очищенный пшеничный спирт, не имеющий запаха и очень мягкий на вкус.



Дегустационные заметки

«Beefeater Dry Gin» отличается мягким букетом, в котором преобладают тона апельсина и лимона и хорошо выражен можжевеловый акцент. У напитка приятный, полный, чуть пряный вкус.



Beefeater Dry Gin

Bombay Sapphire

«Bombay Sapphire» — «наследник» знаменитого джина «Bombay», известного еще с XVIII века. К 90-м годам XX века, несмотря на былую славу, «Bombay» утратил свою популярность (это был период, когда джин полностью вышел из моды). Первым, кто сделал решительный шаг к тому, чтобы снова пробудить интерес к джину, стал американец Мишель Рю. Он ввел в рецептуру напиток ряд экзотических ароматических добавок и придумал совершенно новый дизайн бутылки для джина, которую стали изготавливать из голубого полупрозрачного стекла. Именно благодаря цвету бутылки появилось столь романтическое название «Bombay Sapphire», ведь такой же цвет имеет один из наиболее чтимых в Индии драгоценных камней — сапфир.



Какой бы ни был тип джина, «Лондонский» или «Голландский», это вовсе не означает, что напиток производится исключительно в этих странах. Джин, особенно сухой, изготавливают и в США, и в странах Европы.



Дегустационные заметки

Букет «**Bombay Sapphire**» содержит 11 тонких экзотических ароматов. У напитка утонченный, с пикантной пряностью вкус, крепость его составляет 40 %.



Bombay Sapphire

При изготовлении «Bombay Sapphire» используется оригинальный способ насыщения спирта ароматическими компонентами. В перегонном кубе на решетки помещают растительное сырье. При нагревании пары спирта, проходя через решетку, вбирают в себя ароматические вещества.

► Оригинальная бутылка «Bombay Sapphire» имеет цвет драгоценного камня – сапфира. Индийские сапфиры также высоко ценятся во всем мире, как и знаменитый джин.



Gordon's Dry Gin

На заре производства джина его специально подслащивали для того, чтобы хоть немного устранили спиртовой привкус. Однако этот сладкий напиток уже с трудом можно было назвать джином. И тогда экспериментаторы начали искать всяческие способы изготовления качественного джина без подслащивания. Очень скоро производители достигли желанного результата и получили превосходный напиток. Одним из таких производителей-инноваторов был Александр Гордон. Пообещав избавить Лондон от некачественного джина, Гордон неустанно совершенствовал напиток, которому впоследствии дал имя «Gordon's Dry Gin». Вот уже много десятилетий напиток остается стандартом, на который равняются производители джина во всем мире.

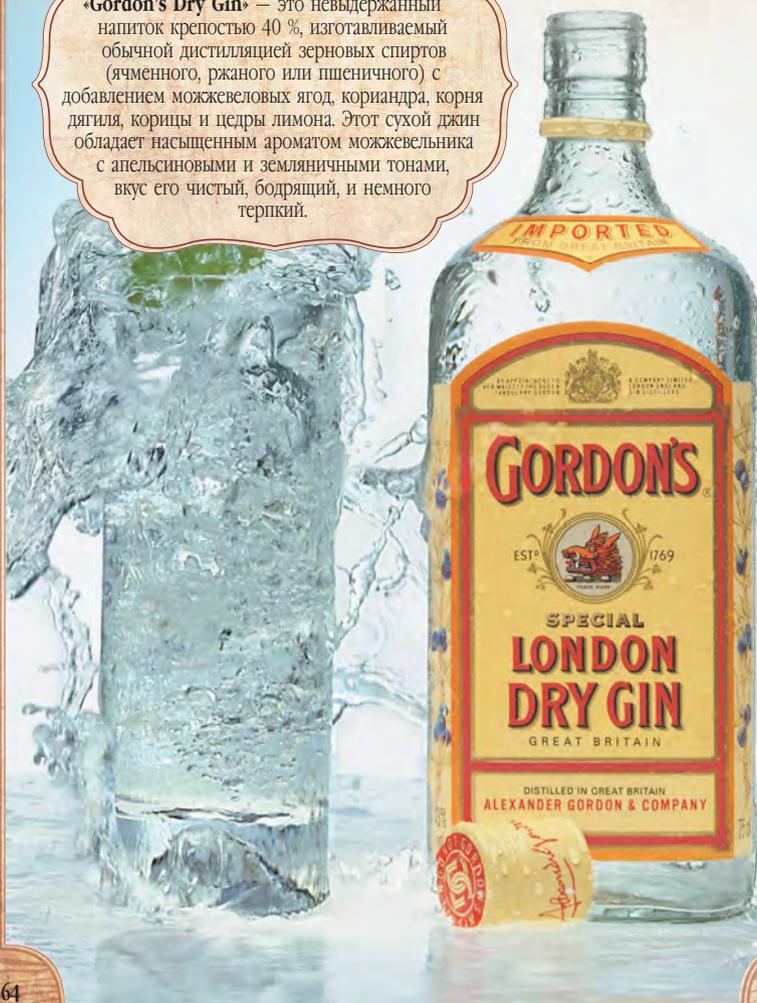
Рецепт джина, созданного Александром Гордоном, хранится в тайне и известен лишь узкому кругу людей. И несмотря на то, что сухому лондонскому джину уже более 200 лет, его производят в строгом соответствии с оригинальным рецептом, разработанным в 1769 году.



Gordon's Dry Gin

Дегустационные заметки

«Gordon's Dry Gin» — это невыдержанный напиток крепостью 40 %, изготавливаемый обычной дистилляцией зерновых спиртов (ячменного, ржаного или пшеничного) с добавлением можжевеловых ягод, кориандра, корня дягиля, корицы и цедры лимона. Этот сухой джин обладает насыщенным ароматом можжевельника с апельсиновыми и земляничными тонами, вкус его чистый, бодрящий, и немного терпкий.



▼ На этикетке бутылки «Gordon's Dry Gin» изображена голова кабана, некогда украшавшая боевые щиты воинственных предков Александра Гордона.



Gordon's Dry Gin

Коньяк — благородный янтарный напиток

Виноделие во Франции появилось в III веке н. э., когда римляне завезли туда виноград. Первый коньяк появился в XVI веке предположительно в департаменте Шаранта. В то время производилось слишком большое количество вина, а экспорт в другие страны занимал много времени, порой даже несколько месяцев. Вино не выдерживало столь длительный путь и теряло свои вкусовые качества. Тогда местные виноделы решили его дистиллировать. Считается, что идея дистилляции пришла в Европу вместе с арабами. Первое упоминание о такой операции относится к 1638 году, когда был изобретен перегонный аппарат (аламбик). С помощью нового для европейцев устройства получился удивительный по вкусовым качествам напиток, который был именован «бренди», что означает «жженое вино».

Особенно популярным коньяк стал после того, как его продегустировал и оценил король Людовик XIV. С благословения великого монарха благородный янтарный напиток стал новым символом и предметом национальной гордости французов, любимым и одним из самых дорогих.



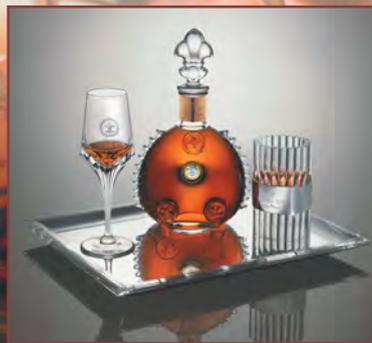
Существует и такая версия появления коньяка: в 1641 году во Франции существенно повысились налоги на вывоз белого столового вина. Чтобы не платить больших налогов, виноделы решили сократить объем своей продукции путем перегонки вина, считая, что полученный продукт можно будет потом разбавить водой и вновь получить вино в полном объеме. Однако и виноделам, и покупателям так понравился напиток, что его решили употреблять не разбавляя.

В числе городов, активно торговавших с границей, был Коньяк, вокруг которого раскинулись великолепные виноградники. Поэтому совсем не удивительно, что данный напиток получил свое название от города Коньяк. Первый коньячный спирт высокого качества был получен в Коньяке Жаком де Круа Мароном. Но именно голландцы привезли перегонный куб в Коньяк и организовали там производство спирта из виноградного вина.

Имеются достоверные свидетельства того, что уже в конце XVII века в городе Коньяк

наладили производство крепкого спиртного напитка одноименного названия. Вскоре выяснилось, что он обладает удивительным свойством, значительно повышающим его вкусовые свойства.

Коньяки официально классифицируются по годам выдержки. Ни один коньяк не может быть реализован, если его выдержка составляет менее 2,5 лет. Возраст купажа определяют по самому младшему дистилляту.



Обозначения сроков выдержки коньяка

Рансо (от испан. «rancio» — «старый, выдержанный») — специфический аромат старого, чуть окисленного вина, немного напоминающий лесной и миндальный орехи. Это основная характеристика хороших старых коньячных спиртов, которая с возрастом проявляется все сильнее.

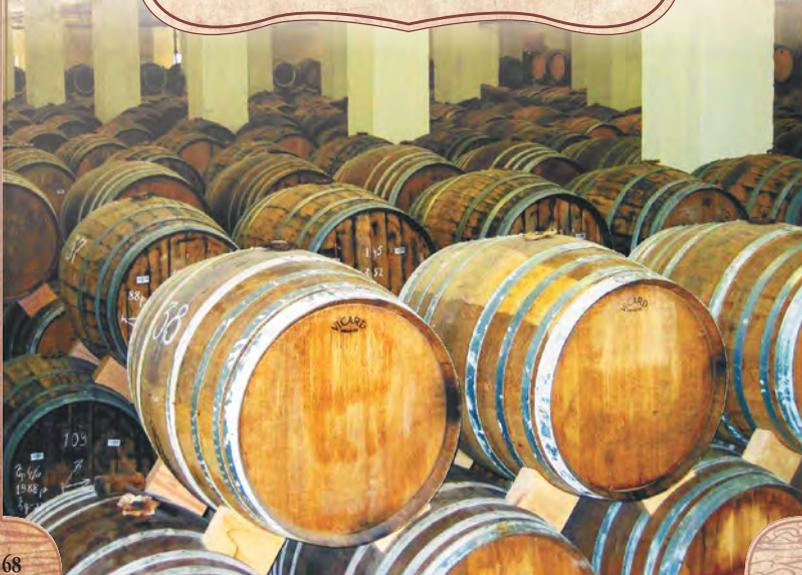
Extra — обозначение качества коньяка, изготовленного из спиртов не менее чем 6-летней выдержки, на практике их средняя выдержка составляет 25–40 и более лет.

X.O. (Extra Old) — обозначение качества коньяка, изготовленного из спиртов не менее чем 6-летней выдержки, на практике их средняя выдержка составляет порядка 20–30 лет.

Napoleon — обозначение качества коньяка, изготовленного из спиртов не менее чем 6-летней выдержки, на практике их средняя выдержка составляет порядка 10–20 лет.

V.S. (Very Special) — обозначение качества коньяка, изготовленного из спиртов не менее чем 2-летней выдержки, на практике их средняя выдержка составляет порядка 4–7 лет.

V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) — обозначение качества коньяка, изготовленного из спиртов не менее чем 4-летней выдержки, на практике их средняя выдержка составляет порядка 6–12 лет.



Camus

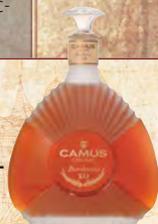
Коньячный Дом «Camus» был основан в 1863 году Жаном Батистом Камю. Опытные виноделы Дома всегда отбирают для своих напитков только лучшую часть урожая, а при перегонке вина в спирты используют ряд семейных «секретов». С самого начала работы Жан Батист Камю установил правило, что только его семья может обладать полным контролем над коньяком «Camus» от винограда до пробки и этикетки. К слову, это золотое правило неукоснительно соблюдается уже пять поколений.



Каждая стадия процесса создания коньяков контролируется представителем семейства Камю. И если первые стадии процесса создания коньяка в целом ничем не отличаются от традиционных, то процесс выдержки коньячных спиртов имеет несколько важных особенностей. Прежде всего, используются бочки из древесины дуба, из рощ не только Лимузена, но и Тронсе. Процесс выдержки идет в несколько этапов. Молодые коньячные спирты заливают в новые дубовые бочки, в которых выдерживают не более двух месяцев, после чего переливают в старые. При этом чтобы регулировать содержание танинов в будущем напитке, бочары Дома «Camus» нередко заменяют в старых бочках несколько клепок (дощечек) на новые. А чтобы гарантировать высочайшее качество своих коньяков, Дом обзавелся собственным бочарным производством.

Camus

Дом «Camus» стал одним из первых коньячных торговых домов, где отгружали коньяк в бутлях, а не в бочках. Также стоит заметить, что «Камю» был официальным коньяком при дворе последнего российского царя Николая II.



Дегустационные заметки

«**Camus Extra**» — коньяк с глубоким янтарным цветом.

Его аромат соткан из запахов дубовой рощи, кожи, воска, ванили, фиалок и спелых фруктов, с прекрасными нюансами табака и грецкого ореха. Вкус напитка отличается гармонией, живостью и тонами шафрана. Послевкусие долгое, бархатистое.

«**Camus Grand V.S.O.P.**» — коньяк, отличающийся редким для категории V.S.O.P. сочетанием богатства, теплоты, зрелости и одновременно тонкости вкуса. Глубокого золотистого цвета, с отблесками огненно-красного, этот нежный, мягкий, хорошо сбалансированный коньяк с ароматами фиалок, меда, орехов имеет обволакивающий вкус с нотками ванили и приятное ореховое послевкусие.

Camus



Возраст коньячных спиртов исчисляется с 1 апреля года, следующего за годом сбора урожая винограда, а так как дистилляция начинается сразу после его сбора, реальный возраст коньячного спирта больше, чем тот, что на этикетке. Кроме того, производители всегда указывают время выдержки гораздо меньшее, нежели реальный возраст использованных в купаже коньячных спиртов. Поэтому во многих случаях X.O. на этикетке (особенно в случае престижных элитных напитков) может означать сроки выдержки в несколько десятилетий.

Дегустационные заметки

«**Camus Napoleon**» — коньяк, который получают из спиртов длительных сроков выдержки — почти из ста сортов коньячных спиртов, многие из которых выдерживают более 35 лет. Конечный продукт представляет собой очень богатый вкусовыми качествами коньяк. Использование старых коньячных спиртов определяет бесподобный живой аромат напитка.

«**Camus Josephine**» — коньяк, выпускающийся специально для женщин. Напиток обладает нежным букетом с нотками фиалки, миндаля и ванили, с легкой примесью тонов каштана. Вкус мягкий, округлый, сладковатый, с ореховыми тонами и сладковатым послевкусием. Цвет светло-янтарный с золотистым оттенком.

«**Camus Neon**» — коньяк нового поколения, предназначенный для молодой аудитории. Купаж напитка составлен таким образом, чтобы его можно было пить и со льдом, и с фруктовыми соками. Коньяк имеет янтарный цвет средней интенсивности с глубокими золотистыми тонами. Вкус напитка слегка суховатый, с оттенками дуба и кожи. Послевкусие мягкое, продолжительное.



Frapin



«Frapin» — одна из самых старых коньячных фирм Франции. С XIII века семейство Фрапэн владело родовым имением в регионе Гранд Шампань. Имение окружали 350 гектаров виноградников, почвы которых считаются самыми плодородными в Шаранте.

Уже более десяти поколений семейства Фрапэн создают свои шедевры, доставляющие истинное наслаждение всем, кто любит настоящий коньяк. Из поколения в поколение передаются секреты мастерства. Конечно, есть тайны, которые знают только создатели напитков, но достоверно известно, что почву, где растет виноград, удобряют исключительно органическими удобрениями. Урожай собирают на неделю раньше, чем во

всех других хозяйствах региона, чтобы обеспечить повышенную кислотность вина. Оно подвергается перегонке без какой-либо фильтрации, что позволяет сохранить многие ароматы, утрачиваемые при получении других коньяков. Бочки, в которых выдерживают коньячные спирты, изготавливают исключительно из лимузенского дуба. Но важнее всего то, что виноградники семейства находятся в самом сердце региона Гранд Шампань и являются самыми большими в округе. Все коньяки Дома создаются исключительно из винограда, собранного здесь. Об этом компания с гордостью сообщает на этикетках напитка.

Frapin

Лимузен — регион на юго-западе центральной части Франции. Здесь растут дубы, древесина которых используется для изготовления первоклассных бочек.





Дегустационные заметки

«**Frapin V.S. Luxe**» — коньяк благородного золотистого цвета. Букет сбалансированный, с нотками свежего винограда, ванили и фруктов. Вкус мягкий, бархатистый.

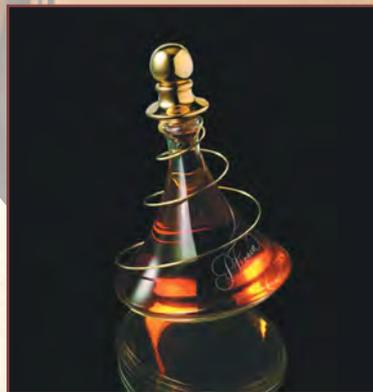
«**Frapin V.S.O.P.**» — коньяк цвета золотистого янтаря. Обладает сложным фруктовым букетом с нотками сушеного винограда, ароматом ванили и цветов (розы, ириса), легких пряных специй и сдержанных тонов танинов дуба, полным неожиданных сюрпризов характерным вкусом.

«**Frapin X.O.**» — напиток глубокого янтарного цвета с оттенками золота. Имеет великолепный сложный букет с тонкими нотками пряностей и цветов, округлый сбалансированный вкус и великолепное долгое послевкусие.

Отличный дижестив, хорошо сочетающийся с сигарами и кофе.

«**Frapin New Extra**» — напиток богатого темного цвета с медными отблесками. Этот коньяк обладает незабываемым букетом с нотками ванили, засахаренных фруктов, нежных цветов, сандалового дерева и табака. Вкус исключительно сбалансированный, изумительно мягкий и бархатистый.

► Благородство и качество коньяков «Frapin» прослеживается не только в их вкусе. Даже бутылки, в которые разливают коньяк, говорят об изысканности и роскоши!



Frapin

◀ По французскому законодательству крепкие спиртные напитки, получаемые дистилляцией в лобом другом районе Франции за исключением Коньяка, или в других странах, не могут называться коньяком. Поэтому там напитки типа коньяка именуют бренди, арманьяком, виньяком или как-то иначе.

Hardy

История Дома «Hardy» берет свое начало в 1863 году, когда шотландский импортер ширинного Энтони Харди переселился в Коньяк, чтобы контролировать поставки напитков и их качество. Деловой, общительный и дружелюбный, он вскоре установил тесные приятельские отношения со всей округой. Замыслив открыть свое коньячное дело, Харди в том же году основал собственную фирму, выпускающую различные виды коньяков.

Первоначально Энтони Харди экспортировал свои великолепные коньяки преимущественно в Великобританию, но в конце XIX века, когда значительно повысились таможенные пошлины, он перенес свою деятельность в страны Центральной Европы и Россию. Именно это и спасло Харди и его дело от краха и разорения. К слову, в честь заключения союза Франции и России Харди создал «Cognac de l'Alliance».

Стоит заметить, что семейству Харди выпало пережить и войны, и революции. Было время, когда им пришлось продать свои виноградники. Однако в 1945 году дело пошло на поправку. Тогда во главе Дома встал праправнук Энтони Жак Харди. Молодой и полный оптимизма Жак вдохнул новую жизнь в семейное дело. Он начал активно продвигать свою марку коньяков. На помощь отцу пришли дети — дочери Бенедикта и Софи. Девушки занялись рекламой и дизайном бутылок. Графины с коньяком «Hardy» настолько великолепны, что их смело можно называть истинными произведениями искусства.

С тех пор своей популярности коньяки «Hardy» не утратили. Сегодня потребляется 1,6 миллиона бутылок напитков фирмы ежегодно.

Сегодня знаменитой на весь мир коньячной компанией руководит уже пятое поколение Hardy.



Дегустационные заметки

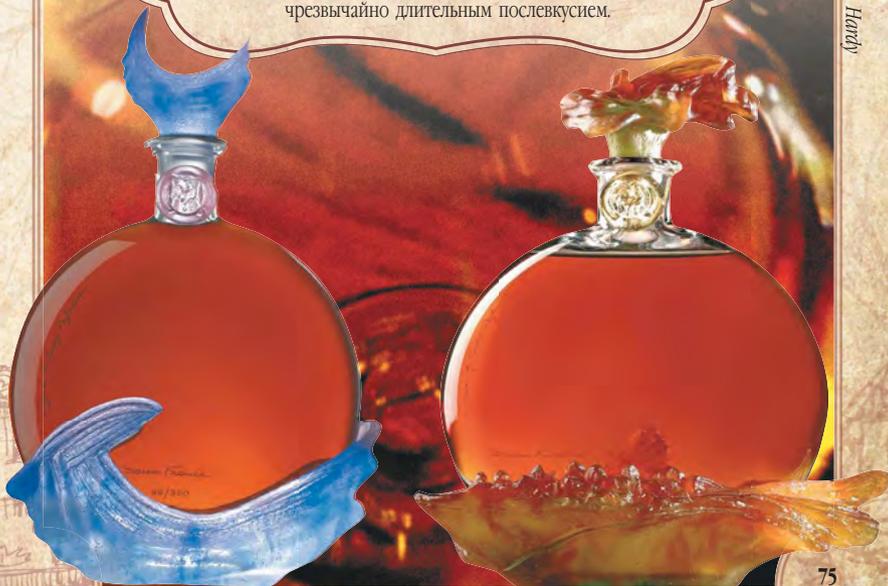
«**Hardy Red Corner V.S.**» — коньяк, представляющий собой смесь отборных спиртов, выдержанных в бочках из лимузенского дуба. Напиток имеет хорошо сбалансированный мягкий вкус с оттенками меда и карамели. Цвет темный, аромат с привкусом шоколада. Напиток отличается исключительной гладкостью вкусовых ощущений. Возраст коньячных спиртов не менее 5 лет.

«**Hardy V.S.O.P.**» — смесь коньячных спиртов апелласононов «Grande» и «Petite Champagne», выдержанных в бочках из лимузенского дуба. Для напитка характерны легкие цветочные ароматы. Во вкусе ощущаются восхитительные тона спелых лимонов и ананасов. В завершающей стадии явственна исключительная гладкость вкусовых ощущений.

«**Hardy Napoleon**» — коньяк, аромат которого отличается выраженными тонами орехов и меда. Во рту напиток оставляет ощущение сладости с преобладающими тонами шоколада на фоне ноток вишни и дуба, превосходно дополняющими друг друга. Восхитительное послевкусие, которое обеспечивает карамелизованная вишня.

«**Hardy X.O. Rare Bronze**» — тонкая смесь коньячных спиртов, имеющая ароматы лепестков розы и ванили, маслянистый, с отчетливо выраженными сливовыми нотками вкус, с тонами кожи, табака, ириса на фоне преобладающего запаха ванили. Коньяк отличается чрезвычайно длительным послевкусием.

Hardy



▶ Даже после того как коньяк выпит, аромат напитка в бокале сохраняется еще долгое время. Некоторые знатоки утверждают, что аромат очень выдержанных коньяков сохраняется в пустом бокале до восьми суток!



Hennessy

Будучи лидером коньячного производства, Дом «Hennessy» к тому же является одним из самых старых. Он был основан в 1765 году Ричардом Хеннеси — молодым ирландским иммигрантом, офицером французской армии. Коньяки «Hennessy» быстро покорили весь мир. Им восторгался в 1784 году король Луи XVI, а позже русский император Николай I.

В 1817 году по просьбе английского принца-регента (будущего короля Георга IV) был создан коньяк «Hennessy V.S.O.P.». В 1865 году Дом первым в регионе начал поставки напитка в бутылках, а не в бочках, чтобы защитить свою продукцию от подделок. В том же году вставший во главе Дома Морис Хеннеси предложил использовать звездочки для обозначения на этикетке возраста спиртов в купаже коньяка. Так появился коньяк «три звездочки». Через пять лет Морис Хеннеси для близких и друзей создал коньяк категории X.O.

В 1971 году произошло слияние Дома с компанией «Moët & Chandon» — одним из крупнейших производителей шампанского. 1987 год стал во многом переломным для Коньячного дома «Hennessy»: созданная объединенная компания вошла в состав холдинга «Louis Vuitton Moët Hennessy», который специализируется на создании предметов роскоши. Тем не менее Дом «Hennessy» сохранил свою организационную структуру, и им по-прежнему руководят прямые потомки его основателя (в седьмом поколении).

Hennessy



Дегустационные заметки

- **Hennessy V.S.** — коньяк, который представляет собой купаж из более чем 40 коньячных спиртов. Аромат коньяка отличается тем, что на фоне первой волны древесных тонов постепенно появляются нотки лесного ореха. Во рту напиток создает ощущение бархатистости. Вкус имеет множество оттенков, среди которых просупает устойчивый привкус ванили.
- **Hennessy V.S.O.P.** — коньяк, имеющий очень деликатный аромат, с тонким запахом древесины дуба, слегка пряный, с оттенками гвоздики и корицы. Вкус гармоничный и изысканный, отличается медовыми нотками с легким привкусом лакрицы.
- **Hennessy X.O.** — коньяк, представляющий собой купаж старых коньячных спиртов из запасов Дома. Во рту этот напиток создает ощущение равновесия с преобладаниемпряного вкуса старого вина, свидетельствующего о большом сроке выдержки, после чего следует длительное приятное послевкусие.



▲ Дом «Hennessy» производит более 50 млн бутылок коньяка в год и занимает лидирующее место в мире по продаже коньяка.



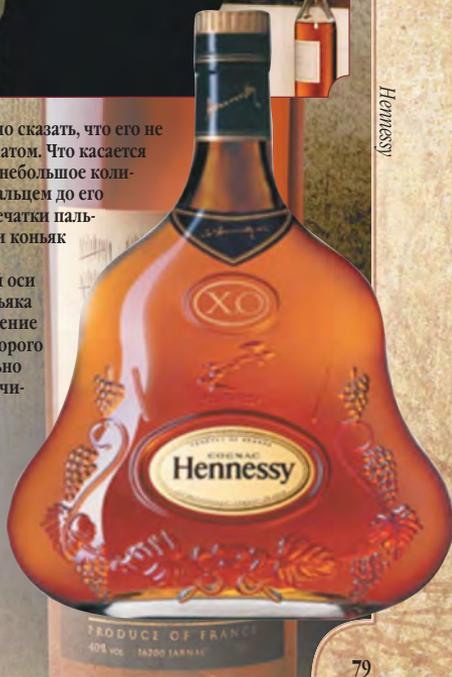


Hennessy

▲ Коньяк не принято пить быстро, как водку. Можно сказать, что его не пьют, а потягивают, не торопясь, наслаждаясь ароматом. Что касается правил дегустации, то сначала необходимо налить небольшое количество коньяка (30–40 мл) в бокал и дотронуться пальцем до его наружной стенки. Затем посмотреть, видны ли отпечатки пальцев с другой стороны бокала. Если да, то перед вами коньяк высшего качества.

Теперь нужно поворачивать бокал вокруг собственной оси и посмотреть на следы (ножки) от стекающего коньяка на его внутренних стенках. Если следы видны в течение 5 секунд, вы имеете дело с коньяком, выдержка которого от 5 до 8 лет. Если 15 секунд – коньяк приблизительно 20-летний. Для 50-летних коньяков эти следы различимы в течение 17–18 секунд.

Насладившись всей гаммой коньячного аромата, маленькими глоточками пробуют напиток на вкус, ощущая, насколько хорошо он распространяется во рту, производя эффект, который французы называют «хвост павлина» («*queue de paon*»).



Martell

Дом «Martell» был основан в 1715 году во Франции англичанином Джоном Мартелем. В возрасте 20 лет молодой человек переселился во Францию, в город Коньяк, и там открыл свое дело. Первое время его интересовала только торговля спиртным, но некоторое время спустя сферой интересов Джона Мартеля стало коньячное производство. Заслуга Мартеля в том, что он первым начал продавать за границу не виноградный стирт небольшой выдержки, как это делали до него, а уже готовый коньяк. Первостепенное внимание уделялось качеству продукта. Почти полстолетия Дом «Martell» был лидером на коньячном рынке — как на внутреннем, так и среди экспортеров в зарубежные страны. Теперь Домом управляет уже восьмое поколение семейства Мартель.



Славящиеся исключительной палитрой вкуса и аромата, отточенной несколькими поколениями мастеров-дегустаторов, коньяки «Martell» состоят из тщательно отобранных и выдержанных коньячных спиртов. Самые редкие и изысканные коньячные спирты Дома «Martell», старейший из которых датируется 1830 годом, хранятся в двух особых погребах — «рае» и «чистилище». Все бочки, в которых выдерживаются спирты, бондари Дома изготавливают вручную исключительно из древесины трюмсейских дубов и помечают их своим личным клеймом. Особая структура древесины дуба позволяет добиться неповторимой мягкости вкуса напитка.

Martell

Сегодня коньячная компания продает около 22 млн бутылок коньяка «Martell» в год.



Дегустационные заметки

«**Martell V.S.**» — коньяк, созданный около 300 лет назад. Это, пожалуй, наиболее популярный коньяк Дома «Martell». У него светло-золотистый цвет, мягкий и нежный букет с легким ароматом свежего винограда. Вкус коньяка яркий и одновременно гармоничный, с плодовыми тонами и легкими нотками дерева.

«**Martell Medaillon V.S.O.P.**» — напиток золотисто-янтарного цвета, в букете легкий аромат винограда сочетается с тонами дерева и ванили, что придает ему утонченность и свидетельствует о значительных сроках выдержки спиртов. Вкус ровный и мягкий, чуть сладковатый, с продолжительным послевкусием.

«**Martell Napoleon Special Reserve**» — превосходный коньяк глубокого янтарного цвета. Характеризуется богатым букетом с тонами цветов и древесины дуба. По вкусу производит впечатление исключительно зрелого напитка с превосходным ванильным послевкусием. Его композиция составлена из очень редких коньячных спиртов.



Martell

Ликер – волшебный эликсир

Ликер (от франц. «liqueur» – «жидкость») – крепкий сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением корней, пряностей и т.п. Содержание алкоголя обычно от 15 % до 40 %.

Первые ликеры появились благодаря монахам и алхимикам. Уже в XI веке во многих католических монастырях больных лечили различными микстурами и эликсирами. Монахи старались улучшить технику производства эликсиров и таким образом открывали новые компоненты. Поскольку многие лекарства были горькими, к ним добавляли мед. Первые ликеры, которые тогда называли эликсирами и готовили из различных лекарственных и пряно-ароматических растений, применялись в лечебных целях.

При составлении того или иного лекарства монахи использовали различные настои ягод и трав, чтобы придать слабодью большую эффективность и сделать вкус более приятным. Первый ликер, упоминание о котором встречается в документах средних веков в 1575 году, приготовил голландский медик Лукас Болс. Основными ингредиентами этого напитка были тмин, поскольку он имеет свойство облегчать пищеварение, и спирт в качестве обезболивающего средства. Однако французы настаивают на том, что первый ликер появился во Франции. В их изложении создание ликера приписывается монахам ордена святого Бенедикта, которые впервые изготовили этот напиток в 1510 году. В любом случае именно в Голландии производство ликера было поставлено на коммерческую основу.

Со временем выбор ликеров становился все более разнообразным. Рецепты приготовления держались в строжайшем секрете и передавались лишь из поколения в поколение. В конце XVII века ликеры были официально признаны при королевских дворах. А появление сахарного тростника и пряностей позволило избавиться от привкуса лекарств, который все еще встречался у некоторых ликеров, улучшить качество и нарастить объемы продаж напитков.

◀ **«Бехеровка»** – чешский биттер (крепость 38 %) из Карловых Вар, настоянный на травах. Биттеры – это общее понятие для горьких ликеров. Биттеры изготавливают на основе экстрактов трав и корней, из лекарственного сырья, прежде всего тропических и субтропических растений и корней. В большинстве случаев такие ликеры темного цвета. Они стимулируют пищеварение и возбуждают аппетит.





Золотым временем ликеров считается XIX век. Они стали предметом первой необходимости, модным напитком, что весьма разнообразило их ассортимент. Трудно найти хотя бы один фрукт, растение или пряность, которые не подвергались бы проверке на ароматические качества изготовителями этого сладкого напитка. Именно в XIX веке были созданы ликеры, известные во всем мире. На протяжении многих столетий создатели ликеров явили миру настоящие шедевры, радость от употребления которых довольно велика.

◀ «Curaçao» – это общее название для ликеров на основе кожуры одного из видов помаранцев. Раньше этот вид растений рос преимущественно на острове Кюрасао недалеко от побережья Венесуэлы, откуда и произошло его название. В процессе изготовления напитка сухую кожуру обрабатывают коньяком или водкой для получения ароматической вытяжки, после чего добавляют пряности и травы. Ликер «Кюрасао» бывает разных цветов: светло-желтого («Curaçao Triple Sec»), оранжевого («Red Curaçao»), зеленого или синего («Curaçao Blue»), а также белого («White Curaçao»). Обычный ликер содержит минимум спирта (30%), сухие сорта с пометкой «Sec» или «трижды сухие» («Triple Sec») содержат не менее 35%.



◀ Вишневые ликеры – группа ликеров на основе фруктового сока, которые содержат не менее 25 % спирта. Наиболее известны такие марки, как «Cherry Heering» (Дания), «Luxardo» и «Maraschino» (Италия).



▶ Кофейные ликеры иногда называют «Мокка». Изготавливаются они из свежобжаренных молотых кофейных зерен или порошкового кофе без использования ароматизаторов. Наиболее популярные марки: «Kahlua» – мексиканский кофейный ликер с травами и ванилью; «Tia Maria» – кофейный ликер, сделанный на Ямайке, со спиртом из сахарного тростника; «Batida de Cafe» – бразильский ликер крепостью 20 %.

Amaretto

«Amaretto» — итальянский ликер янтарного цвета. Изготавливается из сладкого и горького миндаля, абрикосовых косточек, ванили и других пряностей. По вкусу этот ароматный ликер схож с марципаном, который тоже, как известно, имеет аромат миндально-го ореха.

История происхождения «Amaretto» довольно загадочна и интересна. В 1525 году художник по имени Бернардино Луини, знаменитый тем, что был учеником Леонардо да Винчи, начал роспись фрески в монастыре Санта-Мария делла Грация в Саронно. В качестве модели для образа Мадонны Бернардино Луини пригласил очень красивую и обворожительную женщину — хозяйку гостиницы, где он остановился. Мастер не мог не полюбить свою «мадонну», так величественна и прекрасна она была. Однако день разлуки был близок. На прощанье женщина подарила Луини приготовленный ею ликер с ароматом горького миндаля. Ликер назвали «Амаретто ди Саронно». Удивительно, но такой, казалось бы, недолговечный подарок как ликер, смог пережить века и навсегда остаться в истории.

Употребляют «Амаретто» как просто со льдом, так и в составе коктейлей. Также ликер хорошо добавлять в чай или кофе, пропитывать им коржи, добавлять в выпечку и десерты.



Amaretto





▲ Квадратная бутылка — визитная карточка ликера «Амаретто». Сегодня итальянский ореховый ликер — один из самых известных в мире.

► Шоколадные конфеты, выпечка со вкусом ликера «Амаретто» — райское наслаждение вкусом и ароматом.



Дегустационные заметки

«Amaretto» — ликер темно-коричневого цвета, изготовленный на основе миндалья и абрикосовых ядрышек и пряностей. По вкусу ликер близок к марципану, имеет выраженный аромат миндального ореха, вишневой косточки и ягод. Сладость и нежность ликера делает его любимым напитком женщин.



Baileys

Ликер «Baileys» — потрясающий ирландский напиток, который, кажется, создан специально для того, чтобы им наслаждаться, говорить о нем, писать, рассказывать... Этот ликер всегда в центре внимания даже самых капризных и придирчивых знатоков алкоголя. А создан был восхитительный напиток совсем недавно — в 1974 году в Ирландии. Но, несмотря на молодость, ликер «Baileys» является бесспорным лидером среди сливочных ликеров.

«Baileys» употребляют как в чистом виде, так и со льдом, с ледяной крошкой, хорош он и в составе различных коктейлей. Неудивительно, что даже сами создатели ликера до сих пор не пришли к выводу, в каком виде лучше всего употреблять «Baileys», ведь он уникален.

И даже несмотря на то что ликер производится из натуральных ингредиентов, срок его хранения самый длительный по сравнению с другими ликерами — 18 месяцев. Это, бесспорно, большое преимущество напитка. По одной версии, в мире каждый год выпивают 50 млн бутылок ликера «Baileys», по другой — около 4 млн девятилитровых коробов.

Дегустационные заметки

«Baileys» — это восхитительное сочетание свежайших ирландских сливок, превосходного ирландского виски и хорошего ирландского спирта. Вкус ликера сливочный, однако в нем присутствуют нотки карамели, кофе и какао.

Тягучесть ликера и его высокая плотность придают пикантности и неординарности.

Послевкусие долгое и насыщенное.



Baileys

BAILEYS®



Ликеры довольно сложно классифицировать. С одной стороны, из-за их разнообразия, а с другой — из-за их схожести между собой.

В основном их делят на три группы:

- крепкие (35–45 % спирта и 32–50 % сахара);
- десертные (25–30 % спирта и столько же сахара);
- кремы (15–23 % спирта).

▲ «Baileys the Original» очень быстро завоевал сердца ценителей вкуса и качества благодаря своему нежному вкусу и восхитительному аромату. В сочетании со льдом этот ликер придется как нельзя кстати в летний зной.



Benedictine D.O.M.

«Benedictine D.O.M.» – знаменитый французский ликер янтарного цвета, который готовится на травах. Он был назван в честь монахов ордена святого Бенедикта, которые впервые изготовили этот ликер.

Ликер производится в Нормандии на растительной основе с добавлением ароматизирующих веществ. Подают «Бенедиктин» со льдом или же в составе коктейлей. Загадочные буквы D.O.M. в названии ликера означают «Deo Optimo Maximo», что переводится с латинского языка как «божественный, лучший, величайший». Эти слова являются своеобразной благодарностью монахам-бенедиктинцам, которые создали удивительный и неповторимый напиток. Рецепт ликера «Benedictine D.O.M.» строго охраняется, это коммерческая тайна, которая сейчас известна только трем людям. Точно известно лишь то, что технологический процесс производства ликера включает несколько дистилляций, которые затем сливаются. Хотелось бы отметить, что на сегодняшний день французский ликер «Benedictine D.O.M.» входит в пятерку лучших ликеров мира.



Benedictine D.O.M.



▲ Рюмка для ликеров, хрустальная или стеклянная, имеет вместимость 25 мл. Креманчатой формы, на длинной ножке, она соответствует изысканности и утонченности потребляемого в ней напитка.



“Существует легенда, что изначально ликеры изготавливали в качестве эликсира вечной молодости.”

◀ Процесс производства ликера «Bénédictine D.O.M.» длится около трех лет, а в его состав входит 27 растений (в том числе корица, кориандр, чабрец).



Дегустационные заметки

«Benedictine D.O.M.» — это ликер, в состав которого входят можжевельник, кориандр, шафран, арника, мелисса, лимон, чай, чабрец, гвоздика, ваниль и многие другие целебные травы. Вкус напитка хорошо сбалансирован, полон ноток меда и терпкого коньяка, а аромат впитал, кажется, все травы земли. Послевкусию у ликера продолжительное, округлое.



Benedictine D.O.M.

Chartreuse

«Chartreuse» — французский травяной ликер, изобретенный неизвестным алхимиком и усовершенствованный монахами картезианского ордена монастыря La Grande Chartreuse.

По легенде о происхождении знаменитого сегодня ликера «Шартрез», в 1605 году Франсуа д'Эстре, французский маршал, передал в картезианский монастырь Гранд Шартрез, что недалеко от Гренобля, манускрипт с описанием так называемого «эликсира долголетия». Так сложилось, что рецепт оказался слишком сложным для воплощения его в жизнь и долгое время он не использовался. Но волею судьбы рецепт попал в руки монастырского аптекаря Жерома Мобека, который стал тщательно и упорно работать над приготовлением эликсира. Уже в 1737 году монастырь Гранд Шартрез поставил эликсир на производственные рельсы. Первое время напиток продавался в ограниченных количествах и только в лечебных целях. Однако вскоре он стал весьма популярным среди жителей Франции.

Chartreuse





Chartreuse

▲ Католический монастырь Гранд Шартрез во Франции открыт для туристов, желающих по-
больше узнать об истории происхождения легендарного ликера.

В 1793 году, во время Французской революции, монахи были разогнаны, а производство напитка приостановлено, однако рецепт продолжал храниться в тайне. Монахи, как великую ценность, передавали его друг другу. Последний из них, брат Базиль Нантас, находясь в тюрьме под стражей и очень опасаясь того, что орден и вовсе распадется, тайно передал рецепт одному фармацевту. Тот, в свою очередь, действуя в рамках закона «О тайных снадобьях», рецепт вынужден был передать в министерство внутренних дел Наполеона I. Однако и в министерстве рецепт долго не задержался, а был возвращен фармацевту, так как государство решило, что производство лечебных средств по этому рецепту совершенно нецелесо-

образно. После того как фармацевт скончался, рецепт эликсира вернулся в монастырь Гранд Шартрез. Известно, что позже монахи восстановили свою обитель, и производство напитка продолжилось.





▲ Бочки, в которых происходит выдержка легендарного ликера.

Будучи снова изгнанными из Франции в 1903 году, монахи-картезианцы увезли с собой и рецепт ликера. Обосновавшись в Испании, они построили винокурный завод, где наладили новый выпуск напитка.

После Второй мировой войны изменилась и обстановка в стране, некоторые законы были пересмотрены. Все это позволило монахам вернуться на постоянное место жительства во Францию. С 1989 года ликер эксклюзивно производится во французском городе Вуарон с использованием смеси растений и

трав, которую, как и много лет назад, заготавливают монахи аббатства Гранд Шартрез. Точный рецепт ликера не может быть запатентован и позволяет сохранить монопольное право на

производство напитков за Картезианским Орденом. Все права на производство и распространение ликеров «Шартрез» монахи закрепили за обществом «Chartreuse Diffusion».



Дегустационные заметки

«**Green Chartreuse**» — ликер, обладающий уникальным цветом благодаря настою, который входит в напиток, а также насыщенным, сладко-горьким ароматом. Этот настой состоит из 130 трав. Крепость этого напитка 55 %. Как правило, употребляют его со льдом в качестве дигестива или в коктейлях.

«**Yellow Chartreuse**» — желтый ликер, который готовится с применением тех же растений, что и зеленый, однако совершенно в других пропорциях. Желтый напиток более сладкий и не такой крепкий, как зеленый.



Chartreuse



Ликеры весьма популярны в качестве основы для коктейлей. Ведь они хорошо сочетаются с водкой, джином, виски, бренди, коньяком, разнообразными винами, молоком, сливками, горячим шоколадом, мороженым, лимонным и апельсиновым соками.

Но ликеры могут употребляться и в чистом виде, с водой или со льдом. За небольшим исключением эти напитки подаются комнатной температуры.

Galliano

«Galliano» — один из самых известных итальянских ликеров. В его состав входит около 70 различных трав и растительных экстрактов. Крепость напитка около 35 %.

Свое название знаменитый ликер, созданный винокуром из Тоскании по имени Артуро Ваккари, получил в честь майора Джузеппе Гальяно, национального героя Италии, который в 1896 году 44 дня стойко и мужественно защищал форт «Эндо Хесус» в Абиссинии. В память об этом знаменательном для каждого итальянца событии Ваккари, как истинный патриот, не мог не создать нечто выдающееся, что напоминало бы всему миру о героическом прошлом Италии.



Galliano

Дегустационные заметки

«**Liquore Galliano Vanilla**» — самая известная разновидность ликера. Напиток содержит более 30 видов ароматических трав: звездный анис, средиземноморский анис, имбирь, цитрусовые экстракты, ваниль и др. Вкус и аромат его привлекают пряными восточными нотками и многогранностью сладко-ванильных оттенков.

Ликер на растительной основе «Гальяно» представляет собой сочетание более сорока альпийских трав, ягод, корней, цветов наряду с анисом, ванилью и фенхелем, которые во время приготовления разделяются на семь равных составных частей и перегоняются. После этого продукты дистилляции выдерживаются в огромных цистернах на протяжении трех месяцев. Следующий этап производства — купажирование, процесс улучшения напитка добавками спирта, натуральным красителем, сахарным сиропом. Но и это еще не все. Перед разливом по бутылкам напиток снова выдерживается в течение трех месяцев. Стоит заметить, что «Гальяно» слишком насыщен добавками и пить его в чистом виде — не лучшая идея, но в коктейлях этот ликер — незаменимый компонент.



“И сегодня ликеры с их поистине сложными и безграничными вариациями рецептур служат основой для приготовления множества коктейлей.”



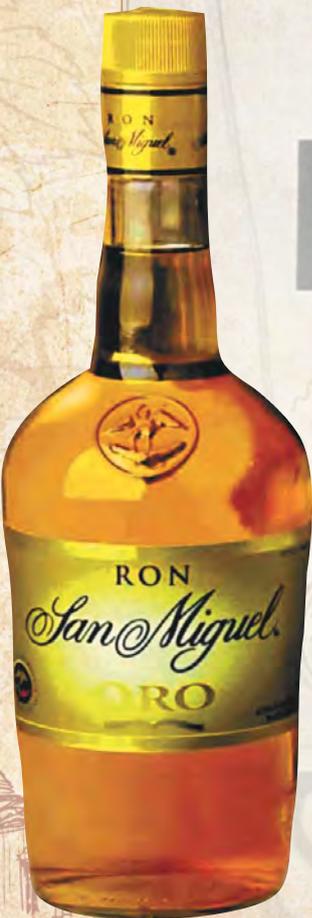
Ром — напиток пиратов и не только

Географическим центром производства рома считается Барбадос — небольшой островок в группе Малых Антильских островов. Здесь этот напиток появился в середине XVII века и сначала его называли «барбадосской водой». По одной из версий, название «ром» является либо окончанием слова «saccharum» (так римляне называли сахарный тростник), либо, по другой версии, происходит от слова «rumballion», означавшего драку, потасовку.

Многие люди слово «ром» подсознательно ассоциируют с прилагательным «кубинский». Возможно, это связано с тем, что напиток является одной из трех статей экспорта острова Свободы. Однако ром — не кубинское изобретение, просто там хорошие природные условия для произрастания сахарного тростника, из которого, собственно, и получают этот напиток. Сходные климатические условия и на других островах, и в странах Карибского бассейна, где также производят ром. Пуэрто-Рико, Ямайка, Тринидад, Барбадос, Гаити, Гайана, Мартиника... На этот регион приходится большая часть мирового производства рома, хотя его выпускают и в Бразилии, Мексике, Гвинее, ЮАР, Австралии — везде, где растет сахарный тростник. Растение это неприхотливое, что обуславливает сравнительно невысокую стоимость напитка.

Сахарный тростник культивировался более 5 тысяч лет назад в Индии. В XV веке он был завезен на Азорские и Канарские острова. В новых землях получили распространение и две основные составляющие производства крепких спиртных напитков: технология перегонки и сырьевая культура для нее — сахарный тростник.





В Бразилии из сахарного тростника начали делать кашасу раньше, чем появился ром. Но если большая часть производимой кашасы до сих пор потребляется только в самой Бразилии, то, например, ром «Bacardi Superior» – крепкий алкогольный напиток № 1 в мире. Ряд исторических обстоятельств, включая средневековую инквизицию и революцию на Кубе в XX веке, способствовали распространению производства рома во многих регионах, сделав его, по сути, космополитическим напитком.

RUM

Produce of Paraguay

В зависимости от особенностей технологии производства выделяют три типа ромов: *легкие* (light boiled), *средние* (middle boiled) и *тяжелые* (heavy boiled). Выраженность вкусоароматических характеристик нарастает от легкого типа к тяжелому. Кубинские сорта считаются *легкими*, пуэрториканские и барбадосские – *средними*, ромы Ямайки и Тринидада – *тяжелыми*. В каждом из ромопроизводящих регионов встречаются и другие типы этого напитка. Крепость рома обычно 35–57 %, но есть сорта и крепостью до 75 %. Легкий ром обладает крепостью порядка 40 %, тяжелый – до 48,5 % и выше. Выделяют также четыре категории ромов: *белые*, *«золотые»* (сюда относятся светлые напитки, нередко подкрашиваемые «под золото» путем добавления карамели), *темные* и *выдержанные*.

Ром – напиток тропиков и не только

Ром — напиток пиратов и не только



► У многих людей слово «ром» ассоциируется с пиратами, разбойниками и приключениями. Наверное, такое мнение возникло потому, что ром действительно был любим моряками, особенно после того как они убедились, что напиток не только веселит, но и притупляет чувство голода, согревает.



▲ Ром – прекрасный ароматизатор, поэтому его часто используют в кондитерском производстве и даже в табачной промышленности. Некоторые изысканные сорта сигар обладают ни с чем не сравнимым запахом рома.



Ром – напиток тиратов и не только

Bacardi

Наиболее известной маркой рома является «Bacardi». В середине XIX века из Каталонии, что в Испании, на Кубу приехал виноторговец дон Факундо Бакарди. Когда он попробовал столь популярный в данной местности ром, то нашел его излишне резким, грубым и обжигающим и решил создать свой сорт. Сначала он заменил сырье: в качестве основы использовал черную патоку и специальные дрожжи. Ему удалось разработать способ очистки рома путем фильтрации через уголь, а выдержка в дубовых бочках позволила варьировать оттенки цвета и вкуса напитка. Итогом длительной работы стал мягкий, чистый ром темного цвета с насыщенным ароматом.



Bacardi

Товарный знак компании — летучая мышь — также имеет свою историю. Однажды на первую фабрику Bacardi зашла жена дона Факундо Амалия Люсия Виктория Моро. Она обратила внимание на колонию летучих мышей, лепившихся под крышей на строениях. Зная, что, согласно каталонским поверьям, эти зверюшки приносят удачу, богатство и здоровье, она предложила супругу сделать летучую мышь товарным знаком их фирмы. Так, с начала XX века триумфальное шествие нового рома началось по всему миру. Сейчас это один из самых продаваемых крепких спиртных напитков в мире.



BACARDI



Для производства бочек, в которых потом окажется ром «Bacardi», используется только белый американский дуб. Все бочки делаются вручную, а затем подвергаются обжигу изнутри. Именно это впоследствии придает рому нежную мягкость.



▲ Ром принято подавать в бокалах «old-fashioned» с толстыми стенками и еще более толстым дном, причем обязательно с добавлением льда. Также можно дополнить напиток кусочком лимона. В странах, где ром производится, предпочитают пить его тяжелые, выдержанные, крепкие сорта, причем в чистом виде и комнатной температуры. Белые же и невыдержанные ромы обычно употребляют в качестве основы для коктейлей.



Bacardi



BACARDI® FLAVORED RUMS

Дегустационные заметки

«Bacardi White» — ром, представляющий собой композицию нескольких высококачественных дистиллятов со сроками выдержки до 6 лет, с тонким ароматом и ровным, мягким и округлым, почти нейтральным вкусом. Во рту ощущается приятная жгучесть напитка, бодрящая в конце.

«Bacardi Black» — нейтральный, ароматный ром глубокого темно-красного цвета. Насыщенный букет разбавлен мягким ароматом спелых фруктов.



Captain Morgan

На Ямайке производят ром отменного качества. Наиболее известная марка ямайского рома – «Captain Morgan», появившаяся в 1983 году. Этот напиток назван в честь знаменитого английского пирата, промышленявшего в Карибском море, любителя рома Генри Моргана. В 1674 году он был назначен вице-губернатором Ямайки и одновременно произведен в рыцари. Позже Генри занимал пост верховного судьи острова и исполнял обязанности губернатора. С него началась династия знаменитых американских финансистов-миллиардеров Морганов.





▲ Некоторые гурманы утверждают, что ром в сочетании с колой – это непревзойденный коктейль, пить который – одно наслаждение.





▲ Ром – главный компонент многих популярных коктейлей. Такие коктейли зачастую обильно украшаются: это могут быть бумажные зонтики, бенгальские огни или орхидеи, некоторые коктейли подают в половинке кокосового ореха.

► Ром принято смешивать с газированными напитками, сиропами, фруктовыми соками. Существует уже готовый коктейль на основе «Captain Morgan», который называется «Captain Morgan Parrot Bay».



Дегустационные заметки

«Captain Morgan» – ямайский ром, в букете которого ощутим пряный сухой аромат. На вкус напиток сначала сладковатый, потом приобретает приятную жгучесть и плотную консистенцию.



Captain Morgan

Havana Club

«Havana Club» — это единственный широко известный во всем мире кубинский ром, который производится и разливается непосредственно на самой Кубе.

История «Havana Club» началась в далеком 1878 году, когда Хосе Аречабала, основатель «Havana Club», открыл винокурню в городе Карденас, что на побережье Кубы. Название рома было выбрано не случайно: оно символически объединяет два мира: традиционную кубинскую культуру и неповторимость Гаваны. Кроме того, входящее в название рома интернациональное слово «Club» (клуб) символизирует веселую ночную жизнь.

Ром «Havana Club» делают полностью из кубинского сахарного тростника. Дистиллированные спирты проходят по отдельности выдержку в дубовых бочках, после чего их купажируют. Спирты различных сроков выдержки формируют и разнообразие создаваемых напитков.



Havana Club



Собираясь приобрести ром, обязательно обратите внимание на этикетку. Слово «ром» по-французски пишется «rhum», по-английски — «rum», по-испански — «ron». Кроме того, надпись на этикетке рома 75%-ной крепости может быть такой: «151 Rum» (151 — крепость напитка в английских единицах ее измерения — proof: 1 proof соответствует содержанию алкоголя 0,5 % по объему). Слово «overproof» означает «высокоградусный».



▲ На этикетке бутылок с ромом «Havana Club» изображена фигура юной девушки Гиральдии с крестом-посохом в руке. Гиральдия — девушка из Севильи. Ее любимый ушел на поиски источника вечной молодости, но так и не вернулся. Эта девушка олицетворяет вечную юность и красоту. Гиральдия стала символом Гаваны, а затем и символом рома «Havana Club».



Дегустационные заметки

«Havana Club 3 Years Old» — это исключительно свежий ром с легким букетом, где ощущаются пряности и мята, с мягким вкусом и бодрящим послевкусием.

«Havana Club 7 Years Old» — ром с насыщенным ароматом ванили, какао, меда, шоколада и сладкого табака. Вкус терпкий и яркий, со сладкими нотками. Послевкусие долгое и необычайно приятное.

▼ Куба, благодаря своей почве и климату, является идеальным местом для выращивания тростника и производства рома. Для «Havana Club» выбирают светлую патоку сахарного тростника высочайшего качества, которая ферментируется естественным способом.



Текила — мексиканская страсть

История появления текилы восходит к VIII веку, когда племя тольтеков научилось делать из агавы сброженный сок — тягучий и слегка пенный напиток молочного цвета крепостью от 4 до 6 %, который называли тульке. Долгое время это был едва ли не единственный напиток, производимый в Мексике, пока испанские завоеватели не привезли туда европейские технологии возгонки спирта.

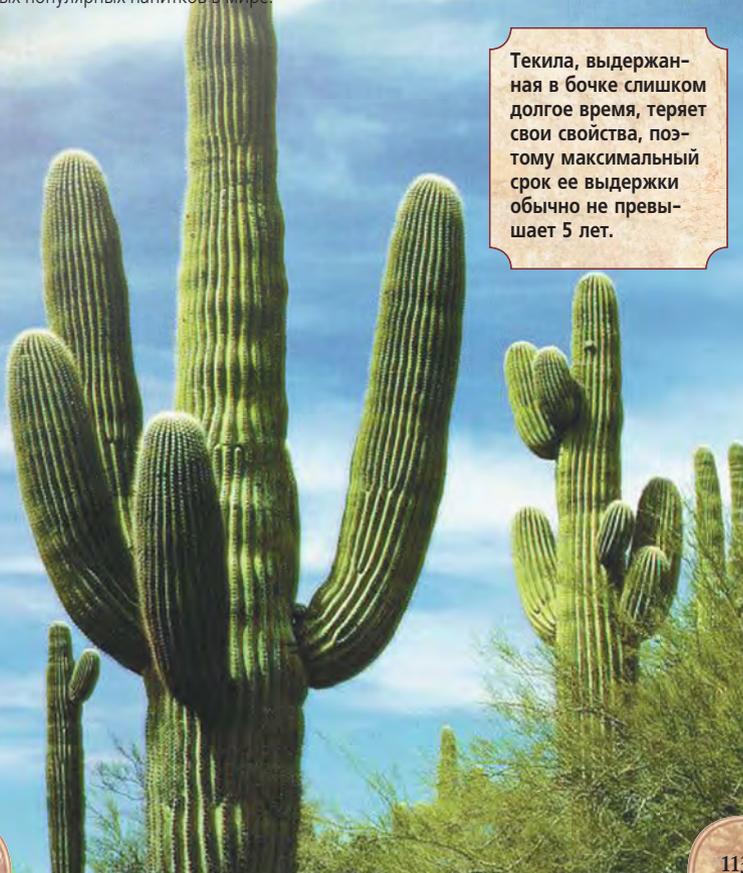
В 1521 году был впервые произведен мескаль — продукт возгонки сладкого сока агавы. Родиной мескаля считается регион Оаксака на юге Мексики, а его самой знаменитой разновидностью является текила. Так называемым отцом текилы считается дон Педро Санчес де Тагли, маркиз Альтамира, который в 1600 году основал первую фабрику текилы на ранчо Cuisillos. Популярность напитка росла так быстро, что уже в 1608 году местное правительство ввело специальный налог на торговлю текилой.

Широкое распространение текила получила в 1880-х годах, когда появилась железная дорога. Незадолго до этого произошло разделение мескаля и текилы, и право называться текилой было закреплено за мескалем, производимым по особой технологии в штате Халиско, в окрестностях города Текила.



До конца Второй мировой войны текилу практически не знали за пределами Мексики, разве что лишь в приграничных районах США. К тому же напиток употребляли лишь люди низкого сословия, а аристократы в свою очередь предпочитали коньяк или бурбон. Всемирную известность текиле принесли Олимпийские игры в Мехико в 1968 году. В 1974 году мексиканские производители получили исключительное право на использование названия «текила» в мировом масштабе. Крепкий напиток начали производить из сока голубой агавы, выдерживать в бочках и жестко контролировать качество. В результате текила стала гораздо более насыщенной и утонченной. Сегодня это один из самых популярных напитков в мире.

Текила, выдержанная в бочке слишком долгое время, теряет свои свойства, поэтому максимальный срок ее выдержки обычно не превышает 5 лет.



Технология производства текилы включает несколько ступеней: обработка урожая, ферментация, дистилляция, выдержка. Текила изготавливается из перебродившего сока голубой агавы. Чтобы текила была настоящей, необходимо в точности соблюдать старинную технологию производства этого напитка. Сердцевину голубой агавы выпаривают в мощных печах, после чего измельчают и выжимают сок. Крахмал при этом превращается в сахар, и образуется сладкое сусло. Его помещают в большие бродильные чаны. Процесс брожения ускоряют с помощью дрожжей или тростникового сахара. Затем брагу подвергают двойной дистилляции и разбавляют до требуемой крепости (38–46 %).



▲ Агава — растение, из сахаристого сока которого изготавливают текилу.



Когда вы покупаете текилу, обязательно обращайте внимание на этикетку. В самой Мексике бутелируют только текилу «Анежо», на этикетке которой должна быть пометка «Hecho en Mexico» («Сделано в Мексике»). Также на этикетке любой настоящей текилы обязательно есть обозначение «Denominación de Origen», означающее разрешение правительства на использование названия «текила» в соответствии с местом ее происхождения, и аббревиатура NOM с номером, указывающим на соответствие напитка Государственному стандарту Мексики. Буквы CRT свидетельствуют о том, что производство данной текилы контролировалось Советом по надзору за производством текилы.



Текила — мексиканская страсть

В зависимости от процентного содержания сока агавы текилу можно разделить на две группы. Первая — Tequila 100 % Agave, или «премиум», — текила, изготовленная исключительно из сока голубой агавы. Вторая группа — Tequila Mixto (миксто), или «стандарт», — напитки из смешанных сахаров, в состав которых должно входить не менее 51 % сахаров, полученных из сока голубой агавы. Оставшаяся часть — тростниковый сахар или курузный сироп.



Обе группы текилы — «премиум» и «стандарт» — подразделяются на четыре типа, в зависимости от продолжительности выдержки.

«Blanco» (или «Silver») — белая текила, которая практически не выдерживается, ее разливают в бутылки сразу после дистилляции либо после непродолжительной (до месяца) выдержки.

«Joven» — текила, которая так же, как и «Blanco», не выдерживается, но благодаря различным добавкам (карамель, дубовая эссенция) она приобретает вкус и цвет, характерный для выдержанной текилы. Из-за золотистого цвета текилу «Joven» также называют «Gold».

«Reposado» — текила, прошедшая выдержку в дубовых бочках сроком от 2 до 12 месяцев. Золотистый цвет она приобретает не только за счет контакта с древесиной дуба, но и в результате добавления карамели.

«Añejo» — так называемая старая текила, прошедшая выдержку от года до пяти лет. Это самая дорогая текила, получаемая только из сока голубой агавы.

Jose Cuervo

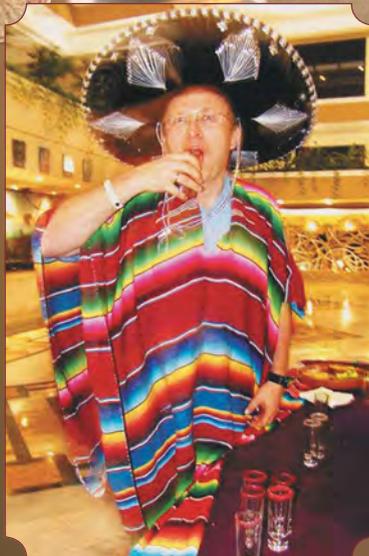
«Jose Cuervo» — одна из старейших марок текилы. В 1758 году король Испании выделил дону Хосе Куэрво большой участок земли в городе Текила специально для того, чтобы Куэрво выращивал голубую агаву и производил алкогольный напиток. Несколько десятилетий спустя король Карл IV и вовсе передал все права на пользование землей, а также право на коммерческое производство текилы семье Куэрво. Сегодня, как и много лет назад, «Jose Cuervo» — успешный семейный бизнес. Потомки бережно хранят традиции предков и выпускают текилу исключительно высшего качества!



Jose Cuervo

В переводе с испанского «cuervo» означает «ворон».





◀ Существует несколько способов употребления текилы, самым распространенным из которых является «лизни—опрокинь—кусни»: между большим и указательным пальцами насыпается соль, слизывается, залпом выпивается текила из стаканчика и закусывается 1/4 дольки лайма или лимона.

Второй, не менее популярный способ заключается в том, что текила запивается острым безалкогольным напитком (сангритой), изготовленным из томатного сока, мексиканских перчиков чили, сока лайма.

Способ рапидо состоит в том, что текилу подают с тоником, смешивают, стакан закрывают рукой, взбалтывают и резко ударяют им о стол. Следует «взрыв» пузырьков, и напиток залпом выпивают. В России этот способ называют «текила-бум».

Существует еще один способ: разрезается пополам лимон, удаляется мякоть и, сплюсывая основание полусферы, делается «стакан». В него наливается охлажденная текила со льдом, а на края «стакана» насыпается соль. Так обычно потчуют прибывающих на веселье гостей, причем прямо у входной двери.

Дегустационные заметки

«Jose Cuervo Reserva de la Familia» — напиток, представляющий собой купаж отборных и раритетных сортов текилы типа «Анежо». Эта марка текилы характеризуется насыщенным вкусом дыни, яблок и лакрицы и ароматом с нотами агавы и ванили. Цвет напитка медно-золотистый. Послевкусие долгое.

Sauza

Сегодня «Sauza» — второй по объемам производства бренд текилы. Таким внушительным успехом и популярностью текила обязана дону Сенобию Сауза. В 1858 году он переехал из Мехико в городок Текила (штат Халиско). Дон Сенобио довольно быстро освоился на новом месте и смог сполна оценить все перспективы, которые открывались перед национальным напитком Мексики на международном рынке. Для производства своего будущего напитка он выбрал в качестве сырья голубую агаву и начал усиленно культивировать обширные плантации этой культуры.

Как известно, голубая агава вызревает долгие годы, прежде чем ее сок может быть использован в производстве текилы. Поэтому изготовление этого напитка в промышленных масштабах началось только в 1888 году. Вскоре после начала производства дон Сауза вместе с сыном начал заниматься экспортом. Эладио стал первым международным торговым агентом семейной фирмы. Он активно

продвигал напиток на американский рынок. С тех пор текила «Sauza» — популярный и качественный бренд, который любят во всем мире.



Sauza

Истинные ценители текилы пьют этот напиток не спеша, маленькими глотками, чтобы в полной мере насладиться восхитительным букетом.



▼ Текила пользуется огромной популярностью в барах и ресторанах всего мира как в чистом виде, так и в составе коктейлей, таких как, например, «Маргарита», «Текила Бум».

Sauza



Дегустационные заметки

«**Sauza Hornitos Reposado**» — напиток цвета старого золота, в нем удивительным образом сочетаются сбалансированность вкуса и длительное запоминающееся послевкусие, которое обжигает, но дарит теплоту.

«**Sauza Conmemorativo**» — текила золотистого цвета, обладающая великолепным ароматом и мягким вкусом. Ноты агавы гармонично сочетаются с тонами древесины дуба, карамели, изюма и шоколада.

«**Sauza Blanco**» («Серебряная Sauza») — прозрачная текила с ярким вкусом и пикантным ароматом. Изюминкой напитка является выраженный тон молотого черного перца.

Sauza[®]
TEQUILA

CIGARS TRADICIÓN
by Drew Estate

ROBUSTO



Sierra

Агава, используемая для изготовления текилы «Sierra», выращивается на высоте 1500 метров над уровнем моря на площади более 2000 квадратных метров вокруг г. Гвадалахары, столицы штата Халиско. Название этой текилы дал немецкий иммигрант, который основал компанию «Destilerias Sierra S.A. de C.V.». Для производства текилы «Sierra» используются наиболее спелые плоды голубой агавы, содержащие максимальное количество сока. Двукратная перегонка ферментированного сока происходит в традиционных кубках.

Sierra



Дегустационные заметки

«Tequila Sierra Silver» — невыдержанная текила, обладающая насыщенным и бодрящим вкусом. Лучше всего сочетается с солью и ломтиком лайма.

«Tequila Sierra Reposado» — текила золотисто-янтарного цвета, имеет сбалансированный вкус и выраженный аромат с нотами специй и пряностей.

«Tequila Sierra Antigua» — текила, отличающаяся изысканным вкусом с дубовыми нотами.

«Sierra» является лидером на рынке текилы в Европе. Подтверждением этому служит ежегодный конкурс спиртных напитков «Drinks International Spirits Challenge», который проходит в Лондоне. Так по результатам конкурса текила «Sierra» стала самым популярным напитком в категории «текила» в 2009 году.



Sierra

◀ Во время застолья текилу пьют как аперитив, т. е. до начала трапезы, и в конце — как дижестив. Очень часто текила служит основой для коктейлей.

Содержание



Содержание

Введение	3
Абсент — загадка в каждом глотке	4
Extreme d’Absente	8
Xenta Absenta	10
King of Spirits	12
Виски — чудо-напиток с историей	14
Chivas Regal	20
Clan Campbell	22
Dewar’s	24
Grant’s	27
J&B	30
Jack Daniels	32
Jameson	34
Johnnie Walker	36
Teacher’s	39





Водка — исконно русский напиток 42

Столичная 46

Absolut 48

Finlandia 51

Джин — можжевельная водка 54

Beekeeper Dry Gin 57

Bombay Sapphire 60

Gordon's Dry Gin 63



Содержание



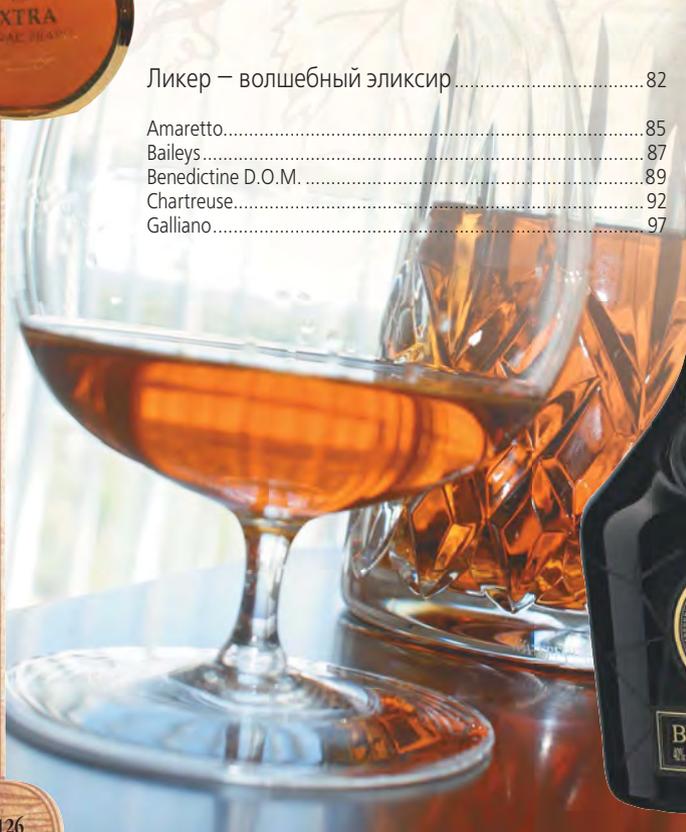
Коньяк – благородный янтарный напиток..... 66

Camus.....	69
Frapin.....	72
Hardy.....	74
Hennessy.....	77
Martell.....	80

Ликер – волшебный эликсир..... 82

Amaretto.....	85
Baileys.....	87
Benedictine D.O.M.....	89
Chartreuse.....	92
Galliano.....	97

Содержание





Ром — напиток пиратов и не только..... 100

Bacardi..... 104

Captain Morgan..... 107

Havana Club..... 110

Текила — мексиканская страсть..... 112

Jose Cuervo..... 117

Sauza..... 119

Sierra..... 122



Издание для досуга

ЕРМАКОВИЧ Дарья Ивановна

**50 САМЫХ ЗНАМЕНИТЫХ
КРЕПКИХ НАПИТКОВ МИРА**

Дизайн И. В. Резько

Ответственный за выпуск И. В. Резько

ООО «Харвест».

ЛИ № 02330/0494377 от 16.03.2009.

Ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42, 220013, г. Минск, Республика Беларусь.

Е-mail редакции: harvest@anitex.by