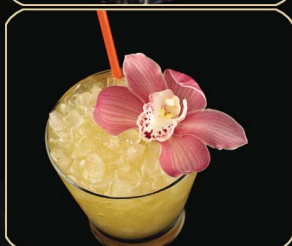
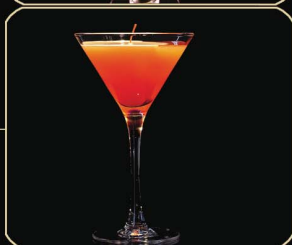
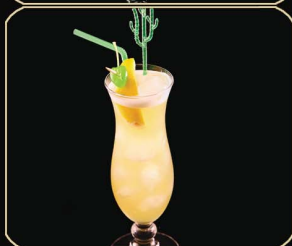
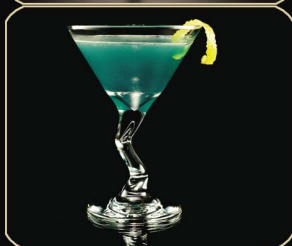


# 1000

## АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ



УДК 663.2/3+663.5  
ББК 36.87  
Б836

*Серия основана в 2010 году*

**Бортник, О. И.**  
Б836 1000 алкогольных напитков и коктейлей /  
О. И. Бортник. — Минск : Харвест, 2011. —  
480 с. : ил. — (Карманная иллюстрированная библиотечка).

ISBN 978-985-16-9195-7.

В данной книге представлены основные виды спиртных напитков: виски, водка, джин, коньяк, ликер, вино и др. Рассказывается об истории их появления, регионах, технологических особенностях производства, ведущих производителях и марках.

Кроме того, в издании приведены рецепты коктейлей с расчетом ингредиентов и описанием технологии приготовления, а также информация о посуде и о способах украшения коктейлей.

**УДК 663.2/3+663.5**  
**ББК 36.87**

**ISBN 978-985-16-9195-7**

© Подготовка, оформление.  
ООО «Харвест», 2011



# АБСЕНТ — НАПИТОК ИСТИННЫХ ГУРМАНОВ

- Панацея от любых болезней
- Способы производства «Зеленой феи»
- Наиболее известные марки
- Как правильно пить абсент
- Коктейли на основе абсента



АБСЕНТ

СИ

КА

ИН

ЯК

М

ЛА

ЕР

НО

НИЕ

## Панацея от любых болезней



В качестве лекарственного средства полынную настойку употребляли еще древние египтяне. Гиппократ рекомендовал ее при желтухе, ревматизме и периодических женских болях. Эта полынная настойка — предшественница абсента. Рецепт напитка, дошедший до настоящего времени, известен

с XVIII в. Появился абсент в Швейцарии в городке Куве, расположенном неподалеку от границы с Францией. Там жили сестры Энрио, занимавшиеся изготовлением лекарственных снадобий. Одно из них приготавливалось методом дистилляции полынно-анисовой настойки в небольшом перегонном аппарате. В состав конечного спиртного напитка входили

также ромашка, фенхель, вероника, кориандр, иссоп, корень петрушки, мелисса, шпинат. Этот эликсир сестры реализовывали через врача Пьера Ординера, бежавшего в Швейцарию во время Великой Французской революции. Лекарь прописывал новое средство своим пациентам едва ли не как



Эдгар Дега. «Абсент» (1876).

панацею от любых болезней. Однако местные жители 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 имеет горький вкус, а также сильный аромат полыни и аниса.

В 1797 г. сестры Энрио продали свой рецепт майору Анри Дюбье, который поставил производство абсента на промышленную основу и начал продавать свой напиток 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.

Популярность абсента резко возросла во время французских колониальных войн в Северной Африке, которые начались в 1830 г. Французским военным выдавали определенное количество этого спиртного напитка для профилактики малярии, дизентерии и других болезней, а также для дезинфекции питьевой воды.

С XIX в. абсент становится напитком богемы. Его поклонниками были Ги де Мопассан, Винсент



*Абсент пьют из специальных стаканов, разбавляя его водой.*



АБСЕНТ

СИ

КА

ИН

ЯК

М

ЛА

ЕР

НО

НИЕ

Ван Гог, Артю́р Рембо, Эдга́р По, Шарль Бодлер, Гийом Аполлине́р, Оска́р Уайльд, Эдга́р Дега, Эдуа́рд Мане, Па́бло Пика́ссо, Э́рих Ма́рия Рема́рк и другие. Абсент увековечен поэтическими строчками, картинами и даже скульптурами (бронзовый «Стакан абсента» П. Пикассо).

### ***Знаменитые абсентисты***

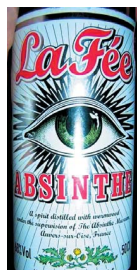
***В. Ван Гог (1853—1890)** — вероятно, самый знаменитый абсентист. Никто в точности не знает, когда он увлекся этим напитком. Большинство исследователей утверждает, что Ван Гог был жаден до абсента. Письма гения свидетельствуют, что он пил напиток регулярно.*

***П. Верлен (1844—1896)** — французский поэт воспевал абсент во времена своей молодости. Его страсть к этому напитку разделял юный вольнодумец Рембо. Впоследствии Верлен обнищал, но не прекратил пить абсент. По свидетельству его друзей, даже в тот момент когда он проклял абсент на смертном ложе, бутылка любимого напитка лежала у него под подушкой.*

***Э. Хемингуэй (1899—1961)** — возможно, один из последних известных абсентистов, который пил абсент даже после его запрещения во многих странах мира. По слухам, он зарезервировал несколько бутылок абсента, когда жил в США. Упоминание об этом напитке можно встретить во многих его произведениях.*

В начале XX в. абсент подвергся гонениям. Существовала теория, что он приводит к синдрому абсентизма, для которого характерны привыкание, повышенная возбудимость

и галлюцинации. В 20-х годах абсент был запрещен во многих странах Европы, так как из-за низкого качества значительной доли выпускаемого в XIX в. напитка и его высокой крепости многие становились на почве злоупотребления абсентом алкоголиками. Их называли «абсентистами», а саму болезнь «абсентизмом», который нередко переходил в галлюцинаторные формы, а потом в шизофрению. Потребление абсента считали «билетом» в дом умалишенных. Необходимо отметить, что последствия злоупотребления им в те времена в основном приписывали содержащемуся в эфирном масле горькой полыни веществу — туйону.



Однако со временем люди начали осознавать, что в «обвинительном приговоре» абсенту не все аргументы убедительны. Оказалось, в частности, что злополучный туйон, хотя и обладает негативными свойствами, наносит серьезный ущерб здоровью лишь при употреблении абсента в очень больших количествах — несколько литров в день.

*Туйон, содержащийся в эфирном масле полыни, обладает довольно сильным галлюциногенным действием. При его продолжительном употреблении развивается зависимость, которая называется «синдромом абсентизма». Для этого состояния характерны депрессия, озноб, нарушение координации движений и тошнота.*



А причиняемый им вред скорее всего был обусловлен, во-первых, низким качеством спиртов, использовавшихся при изготовлении абсента, а во-вторых, очень высокой крепостью напитка — до 72 %.



*Основным компонентом абсента помимо полыни является анис. Анис как ценное лекарственное и пищевое растение использовали еще древние египтяне, греки и римляне. Применяется в виде настоя и в составе сборов как отхаркивающее, мочегонное и слабительное средство.*

Эти и другие изыскания привели к тому, что в 1981 г. директивой Евросоюза абсент был легализован в странах — членах этой организации. (Швейцария, в сообщество не входящая, поступила так же почти через столетие после запрета абсента на территории страны — в 2004 г.)

Вместе с тем в ЕС установлены ограничения на состав современного абсента. Так, содержание туйона в нем не должно превышать 10 мг/кг, что меньше концентрации этого вещества в абсенте образца XIX в. в 26 раз. Продаваемый сегодня в Европе абсент — это вовсе не тот напиток, который подвергался гонениям столетие назад.

Сначала абсент легально стали производить только в

Чехии, Швейцарии, Испании, Швеции и Великобритании. В Россию напиток в основном поставлялся из Чехии и Испании. Со временем было налажено изготовление абсента и в других странах.

## Способы производства «Зеленой феи»

Абсент — это весьма крепкий алкогольный напиток, приготовленный из экстракта полыни горькой (отсюда и название напитка, ведь горькая полынь по-латыни «*artemisia absinthium*»). В состав абсента также входят экстракты многих лекарственных трав, таких как фенхель, анис, мята. Для того чтобы удержать эфирные масла в напитке, требуется высокая концентрация спирта: именно поэтому абсент имеет крепость 70—75 %, а иногда и 80 % (швейцарский абсент). Важным компонентом этого напитка является содержащийся в полыни туйон (он также есть в пижме, шалфее, тле), оказывающий токсическое и наркотическое действие на организм.

*Классическим способом производства абсента считается рецепт Пьера Ординера. Сушеную полынь, анис*



*Технология производства и рецептура разных марок абсента различаются, но главная идея в том, что при производстве напитка создается не просто крепкий алкоголь, как в случае виски или бренди. В этом напитке полынь и другие травы соединяются вместе и отдают свои ароматы спирту.*



АБСЕНТ

СИ

КА

ИН

ЯК

М

ЛА

ЕР

НО

НИЕ

и фенхель вымачивают в спирте. Эту смесь кипятят для получения дистиллированного спирта в сочетании с дистиллированными терпеноидами (важнейшие компоненты эфирных масел) из трав. Для улучшения вкуса добавляют и другие травы, после чего абсент настаивают и фильтруют.

В последнее время широко распространен самодельный абсент. Приведем несколько рецептов его приготовления в домашних условиях.

## Рецепт 1

**Ингредиенты:** 1 бутылка водки, 2 ч. ложки сухой полыни, 2 ч. ложки семян аниса, 1/2 ч. ложки семян фенхеля, 4 стручка кардамона, 1 ч. ложка майорана, 1/2 ч. ложки молотого кориандра, 2 ч. ложки измельченного корня дягиля, 2/3 стакана сахарного сиропа.

*В разных странах слово «абсент» пишется по-разному. Так, в Испании и Италии — это «Absenta», в Чехии — «Absinth», во Франции — «Absinthe». Поскольку абсент появился во Франции, производители чаще используют французское написание.*

Измельченную полынь необходимо добавить в водку и настаивать в посуде с плотно закрытой крышкой не менее двух суток. Полученный напиток профильтровать. Остальные компоненты нужно растереть в ступке и добавить в напиток. Настаивать одну неделю, затем профильтровать и подсластить.



## Рецепт 2

**Ингредиенты:** 1 ч. ложка сухой полыни, 1 стакан водки, 2 ст. ложки листьев мяты, 1 кусочек кожуры лимона, 1/2 стакана сахарного сиропа.

Полынь необходимо измельчить и добавить к водке, все это плотно закрыть крышкой и настаивать в течение двух дней. Затем процедить, добавить листья мяты и лимон, настаивать в течение восьми дней. После этого все профильтровать и добавить сахарный сироп. Этот абсент более ароматный, чем предыдущий, но зато и более горький.

*Абсент может быть желтого, коричневого и даже красного цвета, но чаще всего — изумрудно-зеленого. Его называли «La Fée verte» — «Зеленая фея», или «Зеленый чародей». Считалось, что зеленый огонь этого напитка рождает в сознании причудливые поэтические образы.*





## Наиболее известные марки



Наиболее популярными марками абсента являются французские «**Pernod**» — классический напиток Анри-Луи Перно (теперь его выпускают без полыни), «**Ricard**» — аперитив, изготавливаемый на основе звездчатого аниса и трав, и «**Pastis**» — впервые выпущенный в Марселе в 1951 г. (что обозначено крупной цифрой 51 на этикетке).

«**Xenta Absenta**» (Италия). Наиболее популярная в России марка абсента. Пер-

воначально производилась в Испании специально для российского рынка, в последнее время чаще встречается напиток итальянского производства. Характерной особенностью этого абсента является богатая волна анисовых нот. Вкус у него очень мягкий, с легким ароматом лайма и яблока, цвет полупрозрачный зеленый.

«**Teichenne Absinthe**» (Испания). Секрет этого изысканного напитка заключается в строгих пропорциях натуральных экстрактов звездчатого аниса, кориандра и полыни. Его подают в качестве аперитива, сильно охлажденным, с кусочком сахара и водой по вкусу, также с колой, тоником. Этот абсент — ингредиент разнообразных коктейлей. Крепость 70 %.

«**Absinthe N.S.**» (Испания). Этот изумрудно-зеленый напиток используют в составе коктейлей. Подавать его лучше охлажденным, с тоником и колой.

«**Candela**» (Испания). Напиток имеет освежающий, с нотками аниса аромат и характерный для всех абсентов горький вкус. Крепость 55 %.

«**Hill's Absinth**» (Чехия). Марка, вероятно первой появившаяся в официальной продаже в России. Одна из самых популярных марок чешского абсента. Но у популярности есть обратная

сторона — это один из самых дорогих абсентов, поставляемых в страну. Содержание туйона не более 10 мг/кг. Не прекращаются споры, натуральные или искусственные компоненты входят в состав этого абсента, но этот брэнд имеет много поклонников.

«**King of Spirits**» (Чехия). По мнению большинства пробовавших напиток, это одна из самых аутентичных марок абсента. О натуральных компонентах говорят листья полыни на дне бутылки. Содержание туйона 10 мг/кг. Есть разновидность (золотой абсент) с заявленным содержанием туйона 100 мг/кг, запрещенная в Европе. Еще недавно «королевский» абсент можно было привезти только из Чехии, но теперь он появился и в России.





АБСЕНТ

СИ

КА

ИН

ЯК

М

ЛА

ЕР

НО

НИЕ



«**Sebor Absinth**» (Чехия) — этот прозрачно-изумрудный напиток содержит 2 мг/кг туйона, крепость 55 %. Употреблять этот абсент лучше классическим способом с кусочком сахара либо в качестве основы для коктейлей.

«**Havel's Absinth**» (Чехия). Этот чистейший изумрудно-зеленый чешский абсент приготовлен по старинному рецепту XIX в. — эпохи наивысшего пика развития и популярности всей культуры питья абсента.

«**Staroplane**» (Чехия) изготовлен по традиционному рецепту, который использовался еще во времена императора Франции Наполеона. При создании напитка использованы натуральные ингредиенты, включая полынь, анис звездчатый, алкоголь, полученный из цельного зерна, тростниковый сахар и природную родниковую воду. Небольшой осадок свидетельствует о качестве и подлинности абсента. Крепость 70 %.

*В 1805 г. Анри-Луи Перно открыл большую фабрику Pernod Fils в местности Понтарлье во Франции. К концу XIX в. фабрика Перно производила 30 000 л абсента в день. Абсент своего производства Луи Перно продавал по всему миру.*

«L'Extrait de fe'e Absinth» (Чехия). Этот напиток имеет повышенное содержание туйона — 34 мг/кг, его крепость 66 %.

«Red Absinthe» (Чехия). Этот напиток, в данном случае красный (подкрашен пищевым красителем), очень горький (из-за большого содержания полыни). Подавать красный абсент необходимо в качестве классического аперитива, с сахаром и водой по вкусу, а также в составе коктейлей. Крепость 60 %.

«Kubler» (Швейцария) обладает смягченным полынно-анисовым вкусом. Крепость 45 %.

«Logan Fils» (Швейцария) — это классический аперитив, который лучше подавать сильно охлажденным с кусочком сахара и водой по вкусу, а также в составе коктейлей. Крепость 68 %.

«Вкус истории» (серебряный) (Россия). Этот абсент производят в России по лицензии и под контролем английской компании. У него оригинальная рецептура и утонченный вкус. Каково содержание туйона? На него намекает число 10 на этикетке.



*Традиционно в абсент наливают холодную воду через кусочек сахара, лежащий на специальной ложке с отверстиями. Существует множество видов ложек на любой вкус. Вода растворяет сахар и смешивается с абсентом. Сладкая вода помогает скрыть горький вкус напитка.*



АБСЕНТ

СИ

КА

ИН

ЯК

М

ЛА

ЕР

НО

НИЕ



«Вкус истории» (золотой) (Россия) — вторая разновидность абсента того же производителя, с числом 20 на этикетке. Кстати, некоторыми дегустаторами этот абсент оценен даже выше чем «King of Spirits».

«Винсент Ван Гог» (Россия) — первая марка абсента, произведенного в России из чешского сырья. Надо признать, российские производители не подвели — абсент получился вкусным и качественным. Содержание туйона в нем около 16 мг/кг, а крепость 60 %. В его состав входят полынь, анис, бадьян, душица, дягиль, мята, чабрец и другие компоненты.

«Винсент Ван Гог Премиум» (Россия) — недавно появившаяся марка абсента отечественного производителя. Можно предположить, что за словом «премиум» скрывается не только улучшенное качество, но и несколько увеличенное содержание туйона (по некоторым источникам до 30 мг/кг), его крепость 72 %.

*Настоящий абсент очень горький и очень крепкий. В продаже можно встретить напитки под названием «абсент» крепостью 55 %. Они чаще всего подслащенные. Такие напитки сделаны из очищенного экстракта полыни, так называемого «thujone-free», и не содержат эфирных масел. Подобные «абсенты» имеют отдаленное отношение к легендарному напитку. Привлекают легкостью питья, особенно в сравнении с водкой.*

«Absinthe» — это бренд из Франции (родины абсента), предназначенный в основном для американского рынка. Его состав разработан самим Мишелем Рю (водка «Абсолют» и др.). Трудно сказать, есть ли в этом абсенте туйон, по вкусу он очень близок к «Перно».

Во всяком случае красивый зеленовато-желтый мерцающий цвет разведенного водой напитка не оставит никого равнодушным. Тем более что в продаже есть подарочный набор с ложечкой для сахара и



специальным стаканчиком, из которого принято пить абсент во Франции.

Французы, бывшие два века назад инициаторами промышленного выпуска абсента, изготавливают современные варианты этого напитка, утверждая, что настоящий абсент по происхождению может



## Содержание

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Мир алкогольных напитков ..... | 3 |
|--------------------------------|---|

|              |   |
|--------------|---|
| Абсент ..... | 5 |
|--------------|---|

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Панацея от любых болезней .....          | 6  |
| Способы производства «Зеленой феи» ..... | 11 |
| Наиболее известные марки .....           | 14 |
| Как правильно пить абсент.....           | 22 |
| Коктейли на основе абсента .....         | 25 |

|             |    |
|-------------|----|
| Виски ..... | 31 |
|-------------|----|

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Ирландия или Шотландия — вечный спор.....      | 32 |
| Основные типы и особенности производства ..... | 34 |
| Страны-производители и марки .....             | 41 |
| Коктейли на основе виски .....                 | 82 |

|             |     |
|-------------|-----|
| Водка ..... | 109 |
|-------------|-----|

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| От хлебного вина до водки.....                          | 110 |
| Особенности производства<br>и культура потребления..... | 120 |
| Страны-производители и марки .....                      | 127 |
| Коктейли на основе водки .....                          | 144 |



## **Джин ..... 169**

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| От лекарственного средства            |     |
| до алкогольного напитка.....          | 170 |
| Особенности производства и типы ..... | 172 |
| Наиболее известные марки              |     |
| и культура потребления.....           | 176 |
| Коктейли на основе джина .....        | 181 |

## **Коньяк ..... 213**

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Как появилось «жженое вино» .....               | 214 |
| Особенности производства                        |     |
| и классификация напитка.....                    | 220 |
| Особый этикет дегустирования коньяка.....       | 230 |
| Производители и марки французского коньяка..... | 233 |
| Производители и марки армянского коньяка .....  | 264 |
| Производители и марки грузинского коньяка ..... | 271 |
| Коктейли на основе коньяка .....                | 276 |

## **Ром ..... 285**

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| «Барбадосская вода».....               | 286 |
| Способы производства и виды рома ..... | 288 |
| Наиболее известные марки               |     |
| и культура употребления .....          | 294 |
| Коктейли на основе рома.....           | 300 |

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>Текила .....</b>             | <b>321</b> |
| <b>Дар индейских богов.....</b> | <b>322</b> |



|                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| Основные типы и особенности производства .....                 | 325        |
| Наиболее известные марки текилы<br>и культура потребления..... | 329        |
| Коктейли на основе текилы.....                                 | 335        |
| <br><b>Ликер .....</b>                                         | <b>353</b> |
| Как появился «эликсир вечной молодости» .....                  | 354        |
| Особенности производства, типы<br>и культура потребления.....  | 356        |
| Наиболее известные марки.....                                  | 358        |
| Коктейли на основе ликера .....                                | 365        |
| <br><b>Вино .....</b>                                          | <b>387</b> |
| От виноградной лозы к вину .....                               | 388        |
| Какие бывают вина .....                                        | 399        |
| Страны-производители и марки вина.....                         | 407        |
| Коктейли на основе вина.....                                   | 445        |
| <br><b>Приложение .....</b>                                    | <b>461</b> |
| Инвентарь и инструменты .....                                  | 462        |
| Посуда для бара .....                                          | 465        |
| <br><b>Терминологический словарь .....</b>                     | <b>468</b> |