



ВСЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ



УДК 641.87
ББК 36.992
Б84

Бортник, О. И.

Б84 Все алкогольные напитки и коктейли мира / О. И. Бортник. — Минск: Харвест, 2015. — 240 с. : ил.

ISBN 978-985-18-3650-1.

В данной книге представлены основные виды спиртных напитков: виски, водка, джин, коньяк, ликер, вино и др. Рассказывается об истории их появления, регионах и технологических особенностях производства. Информация о ведущих производителях и марках, а также дегустационные заметки (аромат, вкус), приведенные на страницах этого издания, несомненно, помогут вам лучше разобраться в широком ассортименте алкогольной продукции, представленной в магазинах и ресторанах.

Много внимания в книге уделено приготовлению коктейлей. Приведены рецепты, включающие детальный расчет ингредиентов, описание технологии приготовления, здесь же представлена информация о соответствующей посуде и о способах украшения коктейлей.

С помощью данного издания вы расширите свои представления об алкоголе, сможете открыть новые грани любимых, но ставших привычными напитков, окунуться в неповторимую гамму вкусов и ароматов коктейлей.

Книга хорошо иллюстрирована, рассчитана на широкий круг читателей.

УДК 641.87
ББК 36.992

Мир алкогольных напитков

Похитителем рассудка называли алкоголь древние поселенцы. И действительно, об опьяняющих свойствах спиртных напитков люди знают еще с тех далеких времен, когда появилась керамическая посуда, позволившая изготавливать напитки из меда и дикорастущего винограда (8000 лет до н.э.). Существует предположение, что виноделие возникло еще до начала культурного земледелия. Так, Н. Н. Миклухо-Маклай во время одного из своих путешествий на Новую Гвинею видел папуасов, уже умевших делать хмельные напитки, но еще не знавших, как добыть огонь. Однако технология получения чистого спирта была придумана арабами только в VI–VII вв., и назвали его «алькоголь» — «одурманивающий».

В средневековой Европе научились получать спиртные напитки при помощи возгонки вина. Бытует легенда, что первым эту операцию совершил итальянский монах-алхимик, который, попробовав полученное зелье, сказал, что он открыл чудодейственный эликсир, делающий старца молодым, утомленного бодрым, тоскующего веселым. С тех пор алкогольные напитки быстро распространились по всему миру.

Горячительные напитки радуют человечество много веков, но раньше не существовало такого количества наименований крепких алкогольных напитков, вин и ликеров. Однако, несмотря на подобное разнообразие, многие из нас предпочитают только любимые марки. Мы боимся покупать что-нибудь новенькое (особенно если учесть, что качественные фирменные напитки стоят недешево), опасаясь совершить ошибку, из-за чего лишаем себя





увлекательного путешествия по миру спиртных напитков. Данная книга станет незаменимым помощником и советчиком для тех, кто хочет разбираться в широком ассортименте алкогольной продукции, а это полезно каждому. Если вы хотите научиться оценивать качество напитков, интересуетесь их особенностями и культурой питья, то смело пускайтесь в путешествие по страницам издания навстречу новым знаниям!

В данной книге представлены основные типы спиртных напитков (виски, водка, джин, коньяк, ликер, вино). Рассказывается об истории их появления, регионах производства, технологических особенностях. Информация о ведущих производителях и марках, а также дегустационные заметки, приведенные на страницах этого издания, несомненно, помогут вам лучше разобраться в широком ассортименте алкогольной продукции в магазинах и ресторанах.

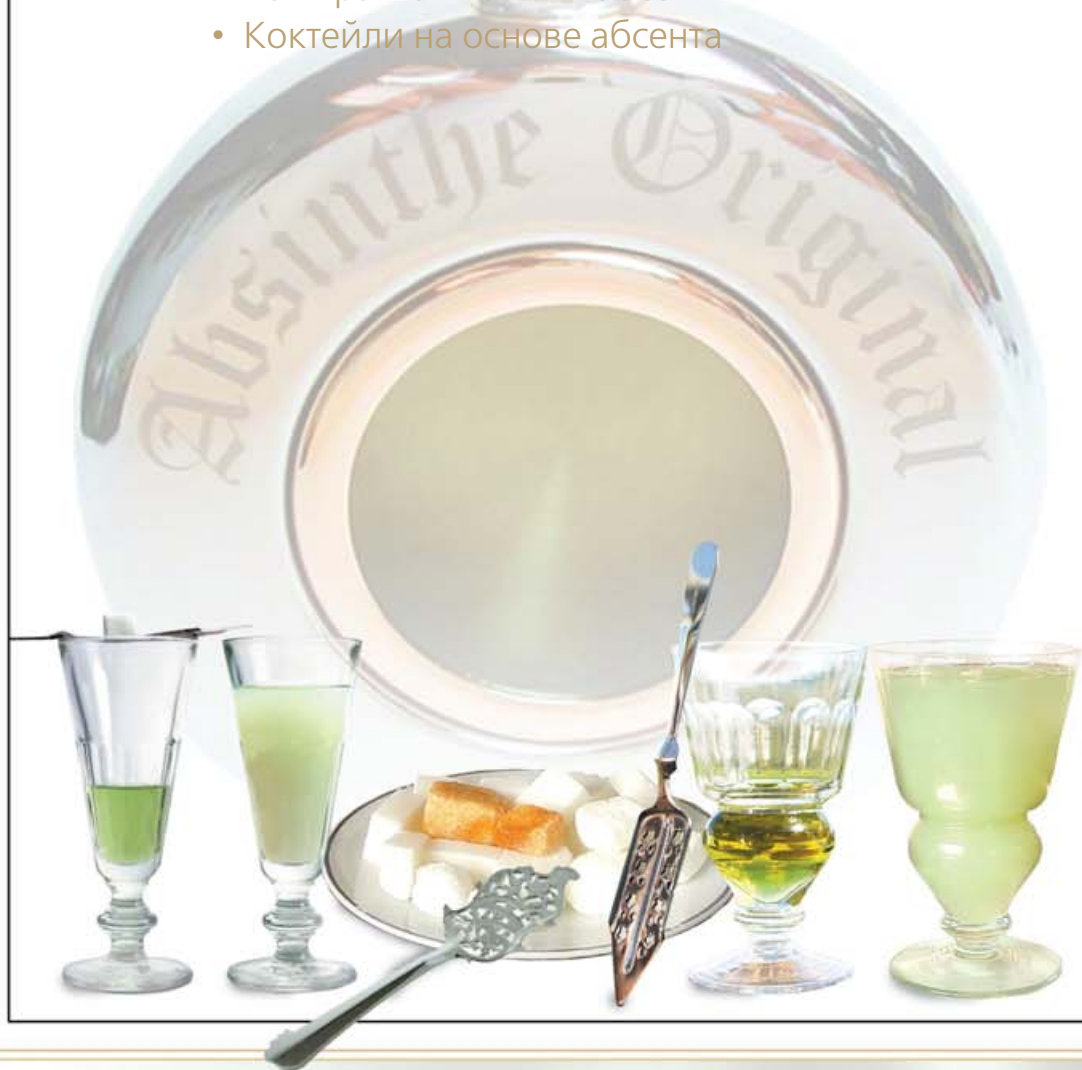
Много внимания в книге уделено приготовлению коктейлей. Собраны интересные рецепты, включающие детальный расчет ингредиентов, описание технологии приготовления, а также посуды и украшений для сервировки.

С помощью данного издания вы расширите свои представления об алкоголе, сможете открыть новые грани любимых, но ставших привычными напитков, окунуться в неповторимую гамму вкусов и ароматов коктейлей.

Умение разбираться в спиртных напитках всегда считалось признаком хорошего тона.

АБСЕНТ – НАПИТОК ИСТИННЫХ ГУРМАНОВ

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



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 па-

нацею 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 Ван Гог, Артюре Рембо, Эдгар По, Шарль Бодлер, Гийом Аполлинер, Оскар Уайльд, Эдгар Дега, Эдуард Мане, Пабло Пикассо, Эрих Мария Ремарк и другие. Абсент увековечен поэтическими строчками, картинами и даже скульптурами (бронзовый «Стакан абсента» П. Пикассо).

В начале XX в. абсент подвергся гонениям. Существовала теория, что он приводит к синдрому



Эдгар Дега. «Абсент» (1876).



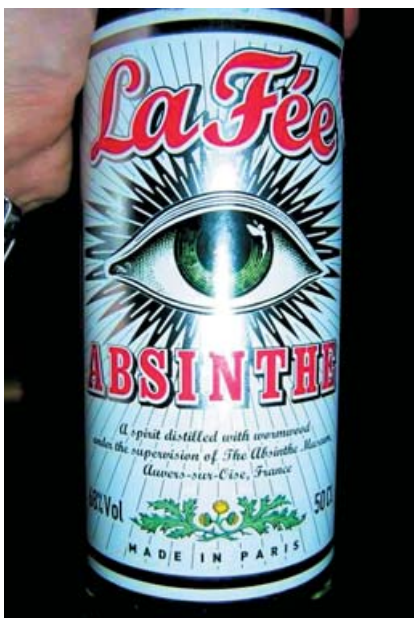
Абсент пьют из специальных стаканов, разбавляя его водой.

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 слишком 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.



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. А причиняемый им вред скорее всего



Туйон 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.

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

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.



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.

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, мелисса. 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, тую), оказывающий токсическое и наркотическое действие на организм.

Классическим способом производства абсента считается рецепт Пьера Ординера. Сушеную полынь, анис 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 распространены самодельный абсент. Приведем несколько рецептов его приготовления в домашних условиях.

Технология производства и рецептура разных марок напитка различаются, но главная идея в том, что при производстве абсента 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.

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.

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.

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. Первоначально 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.



«Sebor Absinth» (Чехия) — этот прозрачно-изумрудный напиток содержит 2 мг/кг туйона, крепость 55 %. Упот-



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.





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.

реблять 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.

«Staroplzenecky» (Чехия) изготовлен по традиционному рецепту, который использовался еще во времена императора Франции Наполеона. При создании напитка исполь-

зованы 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 %.

«L'Extrait de fée 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.

«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.



Абсенту посвящена целая галерея картин: «Пьющий абсент» Эдуарда Мане (1859 г.), «Абсент» Эдгара Дега (1876 г.) и Пабло Пикассо (1901 г.). Девятью годами позже Пикассо создал «Стакан абсента», через год — «Бутылку «Перно» и стакан», а в 1914 г. отлил бронзовую скульптуру «Стакан абсента». Абсент фигурирует не менее чем в шести работах этого гениального мастера.

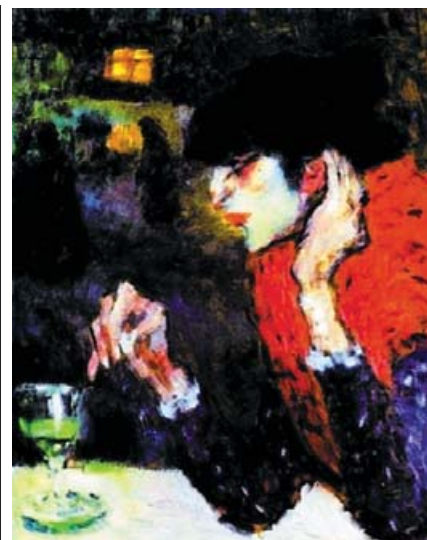
«**Absinthe**» — это брэнд из Франции (родины абсента), предназначенный в основном для американского рынка. Его состав разработан самим Мишелем Рю (водка «Абсолют» и др.). Трудно

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.

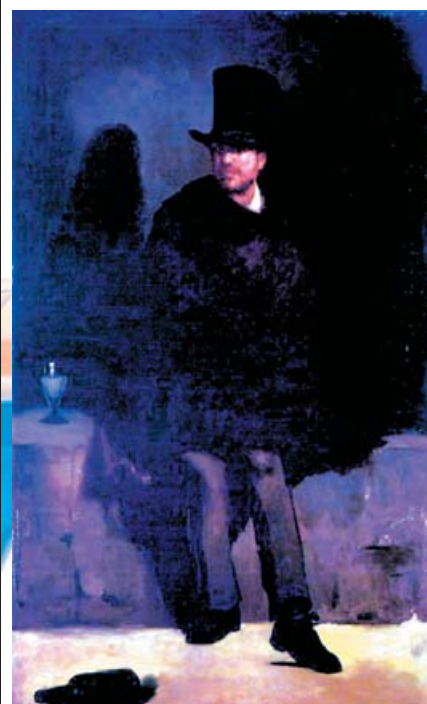
Французы, бывшие два века назад инициаторами промышленного выпуска абсента, изготавливают современные варианты этого напитка, утверждая, что настоящий абсент по происхождению может быть только французским (ну быть может еще и швейцарским). Одной из первых занялась этим производством компания Distilleries et Domaines de Provence, старейшая фирма, основанная еще в 1834 г. Она стала известна французскому и зарубежному потребителю как производитель качественных крепких настоек и пастисов (анисовых настоек). В 1984 г. компания выпустила продукт, аналогичный классическому абсенту, но удовлетворяющий евростандартам: в нем содержится 55 % алкоголя, натуральные красители и сахар, значительно улучшающий вкусовые качества напитка.

Для более ревностных почитателей абсента компания производит новую версию напитка — «**Extreme d'Absente**». Это более крепкий, 70 %-й абсент с повышенным до 35 мг/кг содержанием туйона и к тому же без сахара. Его добавляют в обычный абсент — 2–3 капли на бокал,



Пабло Пикассо. «Любительница абсента» (1901).

в результате чего напиток становится «более полынным» и острым. В целях предупреждения злоупотребления новым абсентом его продают в маленьких (100 мл) бутылочках, причем каждая из них снабжена специальной пипеткой для дозирования напитка. «Extreme d'Absente» добавляют в стакан с водой либо в состав лонгдринков и коктейлей.



Эдуард Мане. «Пьющий абсент» (1859).



Как правильно пить абсент



Чтобы избежать покупки поддельного абсента, внимательно читайте все надписи на этикетке.

- В первую очередь посмотрите на название. Написание слова «абсент» в разных языках отличается. Например, в Испании и Италии обычно пишут «Absenta», в Чехии — «Absinth». Будьте внимательны: часто встречаются напитки, имитирующие абсент, — в этом случае название меняют намеренно. Во Франции, например, где слово «абсент» пишется как «Absinthe», выпускается ликер «Absente». Французский

«Absente» — всего-навсего имитация абсента.

- Далее необходимо прочесть остальные надписи на этикетке. Если на этикетке указано «absinthe refined», значит, перед вами очищенный абсент, в котором туйона нет. Отсутствие запрещенного во многих странах туйона также подтверждает надпись «thujone-free».



- В России крепость алкогольных напитков обозначается в процентах, а некоторые иностранные производители обозначают крепость в proof (1 proof = 0,5 % спирта). Таким образом, надпись «100 proof» говорит о том, что в абсенте 50 % алкоголя.

Надпись «distilled» означает, что напиток возгоняли, а не настаивали. Содержание туйона обычно обозначают в мг/кг и (или) в ppm. Однако часто производители не указывают ничего. Это значит, что абсент соответствует европейским нормам (туйона там меньше 10 мг/кг, а вот сколько точно, 0 или 9, 9, остается только догадываться).

Как же правильно пить абсент?

Абсент принято пить из широкого, сужающегося книзу стакана. Поскольку это весьма горький напиток, то все способы его потребления сводятся к тому, чтобы уменьшить эту горечь.



- Традиционный способ (французский) состоит в том, что в абсент льют холодную воду через кусочек сахара, лежащий на специальной ложечке с отверстиями. Сахар растворяется, попадает в напиток и смешивается с ним. Предполагают, что сладкая вода усиливает действие туйона. При смешивании ее с абсентом последний мутнеет и приобретает радужный желто-зеленый цвет. Оптимальное соотношение — 5 частей воды на 1 часть абсента. Этот риту-

ал имеет не меньшую приятельность, нежели необыкновенный вкус напитка и его возбуждающее действие.



- В последнее время чаще используют несколько иной вариант (чешский способ): 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 легко загореться, поэтому необходимо применять его осторожно.
- Абсент можно пить и в чистом виде, но сильно охлажденным. Однако этот способ, скорее, на любителя или даже «профессионала».
- Наконец, перебить горький вкус абсента можно долькой лимона.



Когда вода смешивается с абсентом, напиток мутнеет и приобретает радужный белый цвет с оттенками зеленого и желтого. Такой эффект получил название *louche* (от франц. — «мутный»). Помутнение происходит из-за того, что разбавленный водой спирт не в состоянии удерживать эфирные масла, содержащиеся в абсенте, и они выпадают из напитка.

Коктейли на основе абсента



АБСЕНТ ABSINTHE

- 30 мл абсента Pastis;**
30 мл воды;
1 барная ложка сахарного сиропа;
1 дэш ликера Angostura.
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
 2. Добавить лед и смешать.
 3. Процедить в коктейльный бокал.

АБСЕНТ ИТАЛЬЯНО ABSINTHE ITALIAN

- 38 мл абсента Pernod;**
12 мл ликера Anisette;
20 мл воды;
1 чайная ложка сахарного сиропа;
1 чайная ложка ликера Maraschino.
1. Налить все ингредиенты в шейкер и смешать.
 2. Процедить в коктейльный бокал.

АТОМНЫЙ ATOMIC

- 20 мл абсента Pastis;**
20 мл бренди;
1 дэш Orange Bitter.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

БАЛТИМОР BALTIMORE

- 20 мл абсента Pastis;**
20 мл бренди;
1 яичный белок.
1. Налить абсент и брэнди.
 2. Добавить яичный белок.
 3. Положить лед и интенсивно встряхнуть.
 4. Процедить в коктейльный бокал.

БИОНДИНА BIONDINA

- 20 мл абсента Anisette;**
20 мл ликера Curacao Triple Sec.
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
 2. Добавить лед и смешать.
 3. Процедить в коктейльный бокал.

БЛАНШ BLANCHE

- 20 мл абсента Anisette;**
20 мл ликера Cointreau;
20 мл ликера Curacao Triple Sec.
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
 2. Добавить большое количество льда и смешать.
 3. Процедить в коктейльный бокал.

БЕСЕЛЫЕ ГЛАЗА GLAD EYES

- 40 мл абсента Pastis;**
20 мл зеленого ликера Creme de Menthe.
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
 2. Добавить большое количество льда и смешать.
 3. Процедить в коктейльный бокал.

Совет бармена

- 1 дэш = 0,5 мл;
 1 барная ложка = 5 мл;
 1 столовая ложка = 15 мл.

ГОРИЗОНТ HORIZON

- 10 мл абсента Anisette;**
40 мл темного рома;
2 мл лимонного сока;
10 мл ликера Grenadine.
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
 2. Добавить лед и смешать.
 3. Процедить в коктейльный бокал.

ГУД БАЙ, ДЖОННИ GOOD BYE, JOHNNY

- 20 мл абсента Anisette;**
20 мл бренди;
1 яичный белок;
1 щепотка семян тмина.



1. Налить абсент и бренди в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Посыпать тмином.

ГЕНГЕДИНЕ GANGADINE

20 мл абсента Pastis;

20 мл джина;

20 мл белого крема Creme de Menthe;

1 барная ложка ликера Grenadine .

1. Налить абсент и джин в шейкер.
2. Добавить крем.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.



ДИКСИ DIXIE

10 мл абсента Pernod;

20 мл джина;

10 мл сухого вермута;

10 мл лимонного сока;

2 дэша ликера Grenadine.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

ДЮШЕС DUCHESS

20 мл абсента Pastis;

20 мл вермута Rosso;

20 мл сухого вермута.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в бокал тумблер.

ЖЕЛТЫЙ ПОПУГАЙ YELLOW PARROT

20 мл абсента Pastis;

20 мл ликера Yellow Chartreuse;

20 мл ликера Apricot Brandy.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

Никогда не наливайте в шейкер газированные напитки.

ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН LONDON FOG

25 мл абсента Anisette;

25 мл белого мятного ликера;

1 дэш ликера Angostura.

Для украшения: веточка мяты.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Украсить край бокала веточкой мяты.

НОКАУТ II KNOCK OUT II

20 мл абсента Anisette;

20 мл сухого вермута;

20 мл джина;

2 дэша белого мятного ликера.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



Методы приготовления коктейлей

Смешивание в шейкере.

При использовании этого способа ингредиенты смешиваются вручную с помощью шейкера. Сначала необходимо наполнить стеклянную часть шейкера на 3/4 льдом, затем добавить ингредиенты. Потом следует перелить содержимое стеклянной части в металлическую и интенсивно встряхивать в течение 10–15 секунд. После этого снять стеклянную часть и через ситечко процедить коктейль в порционную посуду.

Методы приготовления коктейлей

Приготовление в стакане для смешивания.

Все ингредиенты размешиваются вместе со льдом в специальном стакане, а затем процеживаются в сервировочный бокал. Предпочтительны резкие круговые движения. Этот способ используется для приготовления коктейлей из легко смешивающихся ингредиентов (крепких алкогольных напитков, ликеров и вермутов).

ВИСКИ-НАПИТОК СИЛЬНЫХ ДУХОМ

- Ирландия или Шотландия — вечный спор
- Основные типы и особенности производства
- Страны-производители и марки
- Коктейли на основе виски



Ирландия или Шотландия — вечный спор

Еще в XIX в. считалось, что виски — напиток аристократов, но со временем оно стало популярным и общедоступным. Что же это за напиток и чем он отличается от водки, рома, коньяка? Виски имеет богатую историю, уходящую в глубину 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 слово «виски». Однако ирландцы 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 лекарством. Со временем секреты производства стали известны и за пределами монастыря. В XVI и XVII вв. производство и потребление виски широко распространилось среди населения Шотландии и Ирландии. Виски того времени было низкого качества, но пользовалось популярностью у местных крестьян. Производство напитка приносило им немалую прибыль.

Постепенно виски стало национальным напитком Шотландии. Потребление его росло столь стремительно, что начало беспокоить власти. В 1579 г. парламент Шотландии принял закон, разрешающий производство напитка только дворянству и знати. Но и эта мера не принесла ощутимых результатов. Тогда подумали об извлечении выгоды и для государства: в 1642 г. английский король ввел налог на производство алкоголя и объявил

королевскую монополию, одобренную парламентом Шотландии, на дистилляцию. Тем не менее это обстоятельство не охладило страсть народа к виски.

В 1707 г., после того как Шотландия была официально объединена с Англией, одним из первых решений английского парламента стало создание органа, призванного контролировать производство виски и собирать налоги. Правда, в 1713 г. налог был уменьшен в два раза, но позднее, в 1725 г., опять увеличен, что вызвало серьезные беспорядки. В конце

XVIII в. только 8 перегонных заводов имели право продавать виски, однако существовало более 400 подпольных винокурен.

К началу XIX в. налоги на виски значительно увеличились, усилился контроль за его изготовлением. Тем не менее популярность и потребление напитка росли, развивалось его подпольное производство. Наконец в 1823 г. власти вынуждены были



узаконить маленькие перегонные заводы, обложив их умеренными налогами.

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 г. был усовершенствован ирландцем Эниасом Куффи. Это позволило резко увеличить производство виски, поставив процесс на промышленную основу.

С этого времени начинается расцвет напитка. Появились крупные фирмы-производители виски, получило распростра-

нение смешивание различных сортов и марок, что способствовало росту популярности. В наши дни классическим среди всех видов этого напитка считается шотландское виски, называемое скотч (scotch), что и означает «шотландский».

Основные типы и особенности производства

В зависимости от исходного сырья, используемого для производства напитка, виски делится на несколько типов. В Шотландии, например, это солодовое (*malt*), зерновое (*grain*) и смешанное (*blended*).

Солодовое виски — самое старое шотландское виски, которое получают из чистого ячменного солода после как минимум двукратной непрерывной перегонки. Производство напитка включает 4 этапа: соложение, брожение, перегонка и выдержка.

- На первом этапе ячменное зерно на 1–2 дня замачивают в родниковой воде, после чего его раскладывают, и примерно через неделю оно прорастает.
- Затем проросшее зерно обрабатывают торфяным дымом, подвергают грубому помолу и помещают в бочки с горячей водой, чтобы растворился сахар, образовавшийся на первом этапе. Под действием добавляемых дрожжей происходит брожение и образуется спирт.

- Следующий этап — перегонка.

Процесс осуществляют

в специальных аппаратах (аламбиках), причем делают это дважды. После первой перегонки содержание алкоголя в жидкости составляет 25 % по объему, после второй приблизительно 70–75 %. Полученный продукт разбавляют родниковой водой до крепости 64 % и разливают в бочки — на выдержку, которая должна продолжаться не менее трех лет. В среднем время выдержки составляет 8–12 лет, максимальное — четверть века.

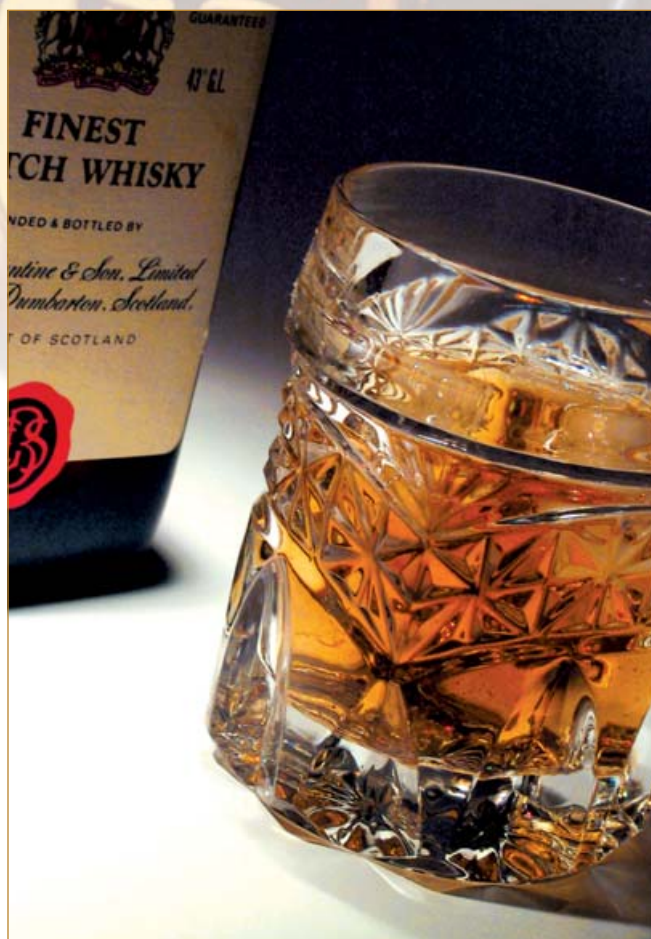
- По окончании срока выдержки виски подвергают фильтрации, разбавляют водой до крепости 40 % и разливают в бутылки. Процесс изменения вкусовых и ароматических качеств виски продолжается и там: происходит так называемая *брендизация*, в результате которой напиток становится похож на бренди.

Зерновое виски официально производится с 1909 г. из импортируемой в Шотландию кукурузы с небольшой добавкой соложенного ячменя. Этот тип виски дистиллируется не в перегонных



кубах, как солодовое виски, а в перегонных аппаратах Куффи, в которых спирт вырабатывается непрерывно при помощи пара. При изготовлении этого напитка проводится лишь одна перегонка. Возможно, именно поэтому зерновое виски часто используют как техническое,

Американцы для названия виски выбрали ирландское написание слова — whiskey, а по-английски оно пишется whisky.



промежуточное сырье, служащее для приготовления самого распространенного типа виски — смешанного. Оно почти лишено аромата и в магазинах в чистом виде не продается. Любители такого напитка в Шотландии могут найти единственную марку зернового виски — **«Choice Old Cameron Brig»**.

Смешанный виски получается в результате смешивания солодового виски и зернового с последующей непрерывной перегонкой. Этот напиток может содержать до пятидесяти различных видов солодового и зернового виски. Каждая марка обладает собственным букетом, который строго выдерживается производителями с целью сохранения постоянства вкуса.

В конце XIX в. возрос интерес к смешанному виски, появились великолепные мастера по отбору различных спиртов и их определенной дозировке. И сейчас профессионалы хранят в секрете точную формулу создания своих сортов смешанного виски. Обычно смешивается 30–40 марок солодового виски и 5–7 марок зернового. По объему смешивается примерно одна треть солодового и две трети зернового виски. Процесс смешивания механизирован струей воздуха, проходящей через специальный чан, куда предварительно поместили купажируемые виски. Смешав сначала солодовое, а затем добавив зерновое виски, полученный состав разливают в дубовые бочки и оставляют на годичное хранение.

В Ирландии, кроме зернового, односолодового и смешанного виски, выделяют также «чистое виски из перегонного куба» (Pure Pot Still Whiskey) — виски, приготовленное не из чисто-

го ячменного солода, а с добавлением несоложенного ячменя и других зерновых: ржи, пшеницы, кукурузы. До недавнего времени этот тип ирландского виски был единственным.

Бурбон — национальный крепкоалкогольный напиток США, имеющий ирландское происхождение. Особенность производства бурбонов — отсутствие стадии соложения зерна. Измельченные злаки смешивают с водой и варят. Полученное варево осаживают, сбраживают и перегоняют. В некоторых случаях полученный спирт пропускают через кленовый уголь, что придает напитку необычайно пикантный вкус. Согласно правилам, виски, называемое бурбоном, должно выдерживаться в обожженных дубовых бочках не менее двух лет.

Американское виски бывает следующих видов:

Straight Whiskey получают путем перегонки перебродившего сусла из зерна, может разбавляться только водой, и обязательно должен пройти процесс выдержки не менее двух лет. Бывает нескольких видов:

- Собственно Bourbon — самое известное и старое американское виски. Производится из зерна, содержащего не менее 51 % кукурузы. Названо в честь провинции Бурбон в штате Кентукки.
- Rye whiskey получают путем перегонки сусла из зерна, содержащего не менее 51 % ржи.
- Corn whiskey — виски, приготовленное на основе не менее 80 % кукурузы. Производится в основном для местного потребления.
- Wheat whiskey производится из зерна, содержащего не менее 51 % пшеницы.

Blended Whiskey — смесь, где должно быть не меньше 20 % straight whiskey, и оставшиеся 80 % могут содержать другие сорта виски или чистый спирт.

Light Whiskey — такое виски проходит дистилляцию при высоких температурах и стареет в уже ранее использованных дубовых бочках. Это дает напиток светлого цвета.

Sour Mash Whiskey (Сауэр Мэш виски). В процессе производства этого виски



Впервые бурбон стали изготавливать в городе Джорджтаун в округе Бурбон штата Кентукки. Есть две версии происхождения названия: от названия округа, где было много перегонных предприятий вследствие наличия здесь чистой воды и обширных лесов; и что напиток был назван якобы в честь короля Франции Людовика XV Бурбона христианским пастором Элоизом Крэйгом, который, как полагают, первым приготовил бочку такого виски в 1789 г.

используется метод «закваски»: около четверти кубового остатка добавляют в новое сусло, которое еще не прошло брожения. За счет этого вкус и аромат виски постоянен и неизменен. Именно таким образом изготавливают большинство виски в Америке, хотя не всегда указывают это на этикетках.

Sweet Mash Whiskey. В процессе производства этого виски брожение происходит с помощью свежих дрожжей.

Tennessee Whiskey. Особенностью производства такого виски является то, что после перегонки виски прогоняется через 3-метровые фильтры, наполненные кленовым углем. Такое производство используется только в штате Теннесси, отсюда и пошло название виски.

Bottled-in-Bond Whiskey — виски, выдержанное от 4 до 8 лет на складах, контролируемых государством.

Самыми лучшими сортами американского виски считаются виски из штатов Теннесси и Кентукки. В целом американское виски несколько тяжелее чем

купажированные скотчи. Их аромат и вкус более маслянистый и древесный.

Канадскому виски благодаря особому («бочоночному») методу перегонки зерновой смеси, присущи легкость и изысканность аромата, а также явно выраженный ржаной привкус. Для производства напитка в различных комбинациях используют различные виды злаков: кукурузу, рожь, пшеницу, ячмень. В результате получается спирт очень высокой крепости и чистоты. Идущие в продажу смешанные виски составлены из дистиллятов различных зерновых культур и выработаны в перегонных аппаратах колонного типа. Выдержка длится минимум 3 года в обожженных изнутри бочках. При розливе в бутылки в готовый продукт добавляют 5–10 % ржаного дистиллята.

В большинстве случаев **японское виски** — это *blend*, производимый из проса, индийской кукурузы с добавлением небольшого количества риса и других зерновых.



В основе японской технологии производства виски лежат те же принципы, что и в шотландской, включая просушку зерна торфяным дымом, правда, более мягким. Японцы с самого начала и по сей день приоритет отдают поиску новых ароматов виски. С этой целью они меняют все звенья производственной цепи: используют различные аламбики и типы бочек (из-под хереса, рома, бурбона), повышают качество воды, совершенствуют технологию и т.д. Более ста различных типов дистиллятов одновременно проходят выдержку в 1 600 000 (!) бочках. Купажирование состоит из двух стадий: сначала готовят солодовые виски, после чего их смешивают со спиртом.



Мир алкогольных напитков	3	Ром	129
Абсент	5	«Барбадосская вода»	130
Панацея от любых болезней	6	Способы производства и виды рома	131
Способы производства «Зеленой феи»	8	Наиболее известные марки и культура употребления	133
Наиболее известные марки	9	Коктейли на основе рома	136
Как правильно пить абсент	12	Текила	145
Коктейли на основе абсента	13	Дар индейских богов	146
Виски	15	Основные типы и особенности производства	147
Ирландия или Шотландия — вечный спор	16	Наиболее известные марки текилы и культура потребления	148
Основные типы и особенности производства	17	Коктейли на основе текилы	151
Страны-производители и марки	20	Ликер	159
Коктейли на основе виски	38	Как появился «эликсир вечной молодости»	160
Водка	49	Особенности производства, типы и культура потребления	161
От хлебного вина до водки	50	Наиболее известные марки	162
Особенности производства и культура потребления	54	Коктейли на основе ликера	164
Страны-производители и марки	57	Вино	175
Коктейли на основе водки	64	От виноградной лозы к вину	176
Джин	75	Какие бывают вина	181
От лекарственного средства до алкогольного напитка	76	Дегустация вин	185
Особенности производства и типы	77	Читаем этикетку	188
Наиболее известные марки и культура потребления	79	Страны-производители и марки вина	191
Коктейли на основе джина	81	Коктейли на основе вина	225
Коньяк	95	Приложение	233
Как появилось «жженое вино»	96	Инвентарь и инструменты	234
Особенности производства и классификация напитка	98	Посуда для бара	236
Особый этикет дегустирования коньяка	103	Терминологический словарь	237
Производители и марки французского коньяка	105		
Производители и марки армянского коньяка	120		
Производители и марки грузинского коньяка	123		
Коктейли на основе коньяка	125		