Фёдор Евсевский

Remixed

БИБЛИЯ БАРМЕНА

18+

Евробукс

····БИБЛИЯ····
БАРМЕНА

УДК 663.5(091)+641.87(083.12)
ББК 36.81
Е25

Предупреждение

Автор и издательство предупреждают читателя о том, что умеренность является нормой культурного потребления спиртных напитков и здорового образа жизни. Только умеренное потребление позволяет прочувствовать и оценить все достоинства спиртных напитков, вин и коктейлей.

Издание предназначено для лиц, достигших совершеннолетнего возраста.

Эта книга или ее часть не может быть переведена или издана в любой форме – электронной или механической, включая фотокопию, репринтное воспроизведение, запись или использование в любой информационной системе – без получения разрешения от ее автора.

ISBN 978-5-904332-16-7

© «Евробукс», 2019

Фёдор Евсевский

Библия бармена

Пятое издание

Дизайн
Юлия Горина

Евробукс

Содержание

Часть вступительная
За барной стойкой

Профессия: Бармен 10
• Двойная жизнь в многоликом мире • Гостеприимство
• Быстро и хорошо • Задачи бармена
• Творчество • Правила подачи напитков
• Каким должен быть бармен • Бар бэк • Структура бара
• Ответственность при подаче напитков

Часть 1
Спиртные напитки

1. Хроника алкоголя и коктейлей 24

2. Методы производства спиртных напитков 34

3. Аперитивы и биттеры 38
• Вермуты 40
• Хинные настойки 46
• Абсент 48
• Анисовые настойки 49
• Биттеры и амаро 51
• Коктейльные биттеры 54

4. Водка 56

5. Джин 68

6. Виски 80
• Шотландский виски 82
• Ирландский виски 112
• Американский виски 118
• Японский виски 124

7. Ром и кашаса 127

8. Текила и мескаль 146

9. Коньяк и другие бренди 154
• Армянский коньяк 166
• Арманьяк 170
• Другие бренди 171
• Писко 172
• О-де-ви из фруктов и ягод: • Кирш • Кальвадос 173

10. Ликеры 174

11. Вино 181
• *Производство вина* • *Покупка вина* • *Подача вина*
• Франция 185
• Италия 187
• Испания 188
• Южная Африка 190
• Чили 191

Игристые вина: • Просекко • Шампанское 192

Крепленые вина: • Херес • Порто 202

12. Пиво 204

Часть 2
Коктейли и Барная культура

13. Искусство коктейля 210

- Аксессуары и инструменты
- Бокалы для бара
- Способы смешивания
- Украшение коктейлей
- Про лед
- Настойки
- Домашние заготовки
- Коктейли из бутылок и из бочек
- Классификация коктейлей

14. American Bar 238

- Старый-добрый олд скул
- Golden Age (конец 1860-х – 1919)
- Новый Орлеан – микс американского с французским
- Сухой закон
- Холодная война (1946 – 1991)

15. Британия и колонии 276

- Викторианское наследие
- Эпоха Ар-деко и Гарри Крэддока
- Дары Ирландии
- Лондон на пороге Коктейльной революции

16. Экзотика 294

- Фиеста Латина
- Тики-планета
- Остров рома

17. Италия 322

Победное трио: вермут, биттер и просекко

18. Париж. Миксология в изгнании 332

- Коктейли Парижа. «Ритц»
- Тем временем в «Гаррис баре»...
- Французские коктейли-аперитивы

19. Новейшая миксология 344

Коктейльная революция 21 века

Указатель коктейлей 374

От автора

В последние годы вселенная миксологии испытала взрывной рост. Поэтому в новом, пятом по счету издании «Библии Бармена» содержатся многочисленные новшества. Благодаря этой книге, у читателя сложится полное представление о том, что сегодня представляет собой профессия бармена, и какие требования к ней предъявляет наше время. «Библия Бармена» – это, в первую очередь, базовое издание, охватывающее все стороны потрясающей профессии. В книге, как всегда, есть вся полезная информация, ознакомившись с которой, вы сможете незамедлительно приступить к работе в баре.

Бармен найдет здесь легендарные, классические и исторические рецепты коктейлей. Кроме того, он получит информацию о новейших, наиболее продвинутых техниках барного искусства, а также сможет вдохновиться самыми современными рецептами, которые используются ведущими барменами в некоторых лучших заведениях мира.

Разумеется, «Библия Бармена» содержит информацию об используемых в баре продуктах. Речь идет о разных ингредиентах и, конечно, о спиртных напитках, которые вместе с коктейлями составляют ядро этой книги.

Большое внимание уделяется отдельным брендам спиртных напитков. У каждого бренда своя история, вкус, свой способ подачи. Бренды меняются, множатся. Их линейки развиваются все быстрее. Бармен обязан их знать, поскольку с некоторыми из этих брендов он будет работать всю жизнь.

В данном издании присутствует существенное нововведение – особая классификация коктейлей. Классифицировать коктейли всегда трудно, ибо каждый из них представляет собой произведение искусства и, в какой-то мере, не поддается классификации. Привычное деление по базовому спиртному напитку имеет свои недостатки, поскольку объединяет коктейли, которые по своему духу, времени создания, способу приготовления не имеют ничего общего. Более того, многие коктейли содержат в своей основе два, а то и три алкогольных напитка.

Поэтому я представляю здесь коктейли по месту и времени их создания или по принадлежности к конкретному тренду.

Я считаю, что коктейль, относящийся к определенной эпохе или тренду, несет в себе их черты, которые обуславливают его характер. Так обстоит дело с коктейлями сухого закона, с коктейлями, созданными в Париже перед Второй мировой войной, с тики-коктейлями...

А те, кто пожелает найти смешанные напитки по другим признакам, смогут воспользоваться Указателем в конце книги. Там коктейли расположены в алфавитном порядке, а также согласно категориям спиртных напитков.

Мир баров – это целая отдельная вселенная. Это часть нашей цивилизации, нашей культуры. С профессиональной точки зрения, это жесткий, но справедливый мир, где хорошо проделанная работа и честность по отношению к себе и к гостю всегда окупаются.

Профессия бармена существует уже почти два века. И она не собирается исчезать. Наоборот, она находится на новом витке развития. Знаменитые и неизвестные люди посвятили ей свою жизнь, а легендарные бармены превратили эту профессию в искусство. И каждый новый бармен, смешивая хороший коктейль, должен знать, что с этих пор он тоже занял свое место в этой Великой истории.

Фёдор Евсевский

Apotheke Bar

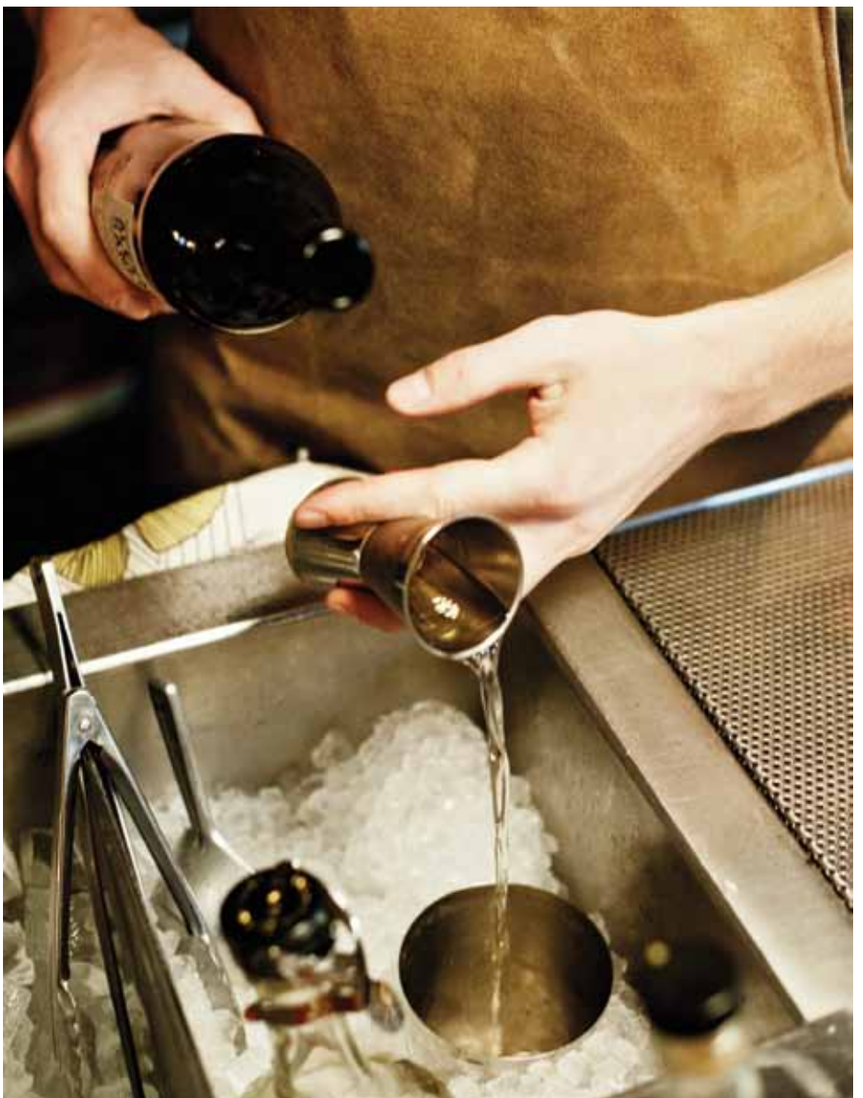
Часть
ВСТУПИТЕЛЬНАЯ

За барной **стойкой**

• Профессия: Бармен • Двойная жизнь в многоликом мире • Гостеприимство • Быстро и хорошо • Задачи бармена • Творчество • Правила подачи напитков • Каким должен быть бармен • Бар бэк: улыбка сквозь слезы • Структура бара • Ответственность при подаче спиртных напитков

Профессия: **Бармен**

Слово «бармен» в английском языке имеет, как минимум, два синонима, что говорит о многогранности профессии. Первый синоним – «бартендер», то есть держатель бара, наиболее точно передает смысл этой работы, охватывая все необходимые обязанности и полномочия. Кроме того, существует слово «миксолог», означающее специалиста, который посвящает свою деятельность, главным образом, созданию и приготовлению коктейлей.



Согласно академическому определению профессии, бармен подает напитки и разрабатывает коктейли. Он принимает участие в организации работы коллектива и атмосферы заведения. Он руководит сотрудниками, которые находятся под его началом, а также следит за кассой, запасами напитков и других необходимых продуктов. Он отвечает за подготовку бара, порядок и чистоту.

Соответственно, бармен – это профессия, вбирающая определенное количество обязанностей, главной из которых является приготовление и подача напитков гостям. Но помимо этой основной функции, существует целый круг других задач, которые делают профессию бармена одной из наиболее всеобъемлющих и увлекательных.

Профессия бармена является частью ресторанного дела и гостиничного бизнеса, а также, в более широком смысле, – индустрии развлечений. Это богатая и процветающая область, в которой каждая личность, обладающая соответствующими качествами, может найти себе применение в меру своей компетенции и таланта.
Для кого-то эта работа – второй шанс, для кого-то – призвание. Но каждый человек, если он любит труд и честен, всегда найдет себе достойное место.

Далее перечислены три основных аспекта профессии бармена.

1. Подача качественных напитков в доброжелательной обстановке

Для выполнения этой основной задачи необходимо владеть методами приготовления коктейлей, знать историю и производство спиртных напитков, а также знать вина, безалкогольные напитки и все другие продукты, с которыми приходится работать. Эта фундаментальная задача требует общей культуры. Кроме того, она требует от амбициозного бармена знания как уже зарекомендовавших себя методов смешивания, так и авангардных технологий, появляющихся ежегодно, поскольку профессия бармена находится в непрерывном развитии.

Клиентура при этом пребывает в постоянном ожидании новых вкусов, новых текстур, новых концепций. Бары, желающие вырваться вперед в конкурентной борьбе, должны прежде всего опираться на креативного бармена-миксолога с верным вкусом, чтобы иметь оптимальное предложение коктейлей.

В отличие от шеф-повара, не вступающего в непосредственный контакт с гостями, бармен персонально отвечает за вкус своих напитков. Поэтому любезность и гостеприимство должны всегда оставаться в центре требований, предъявляемых к профессии.

Кроме того, бармен должен быть психологом, поскольку он обязан разрешать непростые ситуации, чреватые разными эксцессами.

Не зря говорят, что бармен – «доктор души»!

Эта сторона профессии никогда не менялась – со времен первых салунов, где трудился Джерри Томас, до самых современных и безумных концепт-баров, какие только могут существовать сегодня.

2. Обеспечение работы бара

Для выполнения данной задачи необходимо уметь каждый день готовить бар к работе, что позволит затем трудиться без суеты и спешки, без задержек в обслуживании, которые могут привести к потере качества. Эта задача охватывает множество вещей: подготовка фруктов, льда, проверка бокалов, напитков, чистота, контроль различной техники... Кроме того, здесь потребуются менеджерские способности, так как необходимо уметь управлять персоналом, за который вы отвечаете. А также надо уметь отчитываться перед начальством.

3. Общеадминистративный аспект

Третий круг задач в большей мере административный. Он включает осуществление и контроль кассовых операций. Сюда же относится обеспечение контактов и переговоры с поставщиками, а также составление заказов, исходя из имеющихся запасов. Кроме того, к этим задачам относится создание меню коктейлей, которое соответствует концепции бара. В некоторых случаях бармену также приходится отвечать за ивенты.

Список вышеперечисленных задач далеко не полон. Он доказывает, что любой сотрудник может подняться по карьерному лифту и дорасти от бар бэка до директора, если научится анализировать ситуацию и будет повышать свою квалификацию, отвечая требованиям к компетенции на всех уровнях иерархической лестницы.

Многогранная профессия Бармена, когда один день не похож на другой, открыта всем желающим. Только надо отдавать себе отчет в том, что трудно найти личность, которая будет соответствовать всем требованиям. Каждый из нас может лучше проявить себя при решении какой-то части этих задач. Кто-то может быть хорошим администратором и королем общения, другой, возможно, – великим креативщиком и миксологом. Получается, что главное качество хорошего бармена – влиться в команду и занять там свое место. Потому что успешный бар – это бар, где все сотрудники умеют поддержать друг друга и трудятся вместе в полной гармонии.

Двойная жизнь в многоликом мире

Как и все люди, работающие на публику, бармены ведут двойную жизнь. Именно в этом частично заключается аттрактивность профессии.

Вы выходите из «бабушкиной двушки», пробегаете мимо ободранных почтовых ящиков, едва не спотыкаетесь на выходе из подъезда, но вам есть к чему стремиться.

Вы знаете, что через три четверти часа у вас под ногами будет толстый ковер роскошного клуба. Или же вы ступите на мраморный пол пятизвездного отеля. Или, может быть, вы встретитесь с командой друзей и коллег, вместе с которыми создали свой небольшой бар, паркет которого уже истерт толпами посетителей. Бар, который столь дорог вашему сердцу.

Вы снимете пальто, расправите рукава безупречной рубашки и, наконец, сможете вступить в блестящую часть вашей двойной жизни.

Что общего, помимо напитков, можно найти между роскошным баром отеля класса «люкс» и баром дискотеки, или между спикизи и баром круизного лайнера? По сути, почти ничего. Все разное. Клиенты, обстановка, меню. Однако, во всех этих местах делают ту же самую работу!

А получив опыт в барной сфере, вы сможете не только найти работу в любой точке страны, но и – везде в мире, обеспечив себе очень интенсивную жизнь.

Вы будете проводить время в заведениях, иногда роскошных, иногда экзотических, но всегда волнующих.

Найти себе подходящий бар

Все мы разные, и каждый бармен может, а точнее должен найти тип бара, соответствующий его характеру. Я никогда не перестану советовать бармену набираться опыта в различных заведениях. Разумеется, каждый бар уникален. Их невозможно подвергнуть строгой классификации. Но я вам представлю несколько типов баров. Так вы поймете, какой из них вам больше подходит и может стать вашим будущим местом работы. Выбор за вами.

Спикизи

Весь мир знает, или должен знать историю спикизи – баров, возникших в эпоху сухого закона. Первые спикизи были тайными заведениями, спрятанными от глаз федеральных агентов.

Они снова вошли в моду благодаря Саше Петраске, открывшему в 1999 году в Нью-Йорке первый спикизи нашего времени – Milk&Honey. Продолжение известно: с тех концепция спикизи покорила весь мир.

Спикизи, тайный и интимный, сближает гостя с барменом. Поэтому столь важна личность стоящего за стойкой. От него в большой мере зависит, вернется клиент или нет. Подаваемые коктейли часто носят индивидуальный характер (bespoke). Глядя на гостя, вы должны понять, что ему нравится, суметь приспособить коктейль к его вкусам и настроению.

Требуемые качества: способность видеть в темноте (с этим лучше справляются голубые глаза), знание великой американской классики и ее мельчайших нюансов, яркая креативность, умение предугадать желание гостя, коммуникативные способности.

Бар гранд-отеля

Бар отеля должен быть воплощением уюта и комфорта. Гость расслабляется при входе и погружается в состояние блаженства. Этому способствует высокая культура обслуживания и приятная спокойная обстановка, которая тешит самолюбие гостя. Ибо даже если, в принципе, каждый может время от времени заплатить за коктейль в гранд-отеле, делают это далеко не все.

Гость ждет от бармена, чтобы он был образованным, приятным в общении, знатоком человеческих душ и коктейлей. Гость желает попробовать исторические или новаторские напитки, уносящие его в утонченную вселенную высокой гастрономии.

Он ожидает, что они будут приготовлены из лучших ингредиентов, самых утонченных и дорогих спиртных напитков, поскольку в некоторых подобных барах пара коктейлей стоит как целый ужин в неплохом ресторане.

Обращаясь к истории, можно сказать, что бары отелей распространили коктейльную культуру

по всему миру. В Англии, во Франции, в Италии, в Восточной Европе и Азии поначалу подавали американские коктейли американским гостям в гранд-отелях. А потом и местная клиентура стала заказывать смешанные напитки, и они вошли в обиход.

Все это к тому, что типичный бар гранд-отеля выдержан в классическом стиле.

Вместе с тем, в отеле может быть и экстремально трендовый бар, находящийся на передовой линии миксологии. Очевидно одно: бары отелей объединяет стремление к абсолютному совершенству, погоня за идеалом в мельчайших деталях, будь то в искусстве приготовления коктейлей, в общем уровне обслуживания, в образовании персонала и его манерах.

Если ваша цель – быть барменом в гранд-отеле, вы должны понимать ожидания гостей. И если вы не перфекционист в крайней степени, лучше проходите мимо.

Требуемые качества: скрупулезность, высшая степень личной гигиены, ухоженность, вежливость и образованность, скромность, соблюдение субординации, широкая улыбка (необходимо регулярное отбеливание и детартраж зубов).

Лаунж-бар

Поскольку лаунж вдохновлен атмосферой гранд-отеля, логично, что он часто оказывается вариацией бара гранд-отеля. Это заведение отличается пространством, элегантностью и роскошью. По причине большого размера помещения, бармен находится дальше от клиента, и его лучшим способом общения становится совершенство в обслуживании, качество коктейлей и внимание ко всем деталям.

Работа в лаунж-баре – это в большей степени работа в коллективе, поскольку при меньшем значении личности, все – от уборщицы до управляющего – являются представителями бара и ответственны за его успех.

Аперитивные бары

Аперитивный бар – итальянская традиция. Коктейлям и прочим напиткам в этой стране сопутствуют роскошные буфеты, предлагающие широкий выбор закусок, при условии соответствующего заказа выпивки.

Если, покидая бар, вы все еще ощущаете голод, это ненормально, и ничто не помешает вам написать об этом в ТрипАдвизоре.

По примеру итальянских баров, предложение закуски тем, кто заказывает бокал, распространяется в мире коктейлей. Поэтому современный бармен должен все лучше разбираться в гастрономии.

В барах данного типа бармен обязан знать правила гастрономических сочетаний, а также уметь подавать свои коктейли к определенным блюдам, европейским или азиатским. Кроме того, очень востребовано знание вин, вермутов, просекко и шампанского.

Тики

Работа в тики-баре требует особых качеств. Во-первых, следует знать культуру тики (так, зомби – это не клиент, это коктейль!). Надо, чтобы эта культура вас интересовала. Необходимо любить экзотику и выглядеть соответственно. Желательно быть готовым носить рубашку с цветочными принтами и, временами, шляпу. Не злоупотребляйте услугами солярия, хотя выглядеть загорелым круглый год – несомненный плюс.

Следует отметить, что тики-бары – самые гостеприимные заведения планеты. Логично предположить, что ваш период работы в тики-баре будет вычтен из вашего пребывания в Раю.

Дискотека

Работа бармена в дискотеке может шокировать миксолога из крафтового бара. Но обратное тоже справедливо.

Мир ночной жизни и праздника многолик. Подача сотен, а то и тысяч напитков за один вечер/ночь, сохраняя при этом допустимый уровень качества, – это изматывающий труд, который невозможен в течение долгих лет.

От бармена дискотеки требуется, в частности, физическая выносливость и терпимость к громкой музыке. Мой совет: умение читать по губам – это большое преимущество.

Гостеприимство

У истоков бара стоит гостеприимство. В давние времена бартендер, он же хозяин заведения (часто усатый) следил за благополучием своего небольшого мирка. Он сам и был душой бара, предназначенного для развлечения, беседы и отдыха. Тогда не существовали ни телевидение, ни интернет. Местом социального общения был бар. Учитывая, что люди проводили много времени в одном и том же баре (транспорт не был столь же развит, как в наши дни), бартендер становился их другом и поверенным. Его слова поддерживали завсегдатаев наравне с сервируемыми напитками. Он служил лекарем для тела и для духа.

Бартендер был центральным действующим лицом общественной жизни, а его характер и человеческие качества значили не меньше, чем манера смешивать и подавать напитки.

Позже, в ходе индустриализации и развития конвейерного производства, появился человек-робот, который сделался образцом общественной жизни. Люди начали одеваться одинаково, мыслить одинаково и, разумеется, пить одно и то же. Гостеприимство стало расплывчатым понятием, профессиональной обязанностью, а не смыслом жизни. Столь значимая раньше индивидуальность бартендера теперь считалась скорее недостатком, чем достоинством.

Бармен, лишенный индивидуальности, был нужен, чтобы подавать стандартные напитки. Не следовало требовать от него большего. А в случае проблем обращались к директору.

Но все эпохи имеют свой конец. Даже худшие. Коктейльная революция возвела на пост бармена креативную личность, живущую страстью к коктейлю и вкусу. Эту личность даже назвали давним, не слишком употребительным именем, несколько отдававшим наукой: «миксолог». Новый миксолог, зачастую запершийся в своей башне из слоновой кости, погруженный в творчество, не был специалистом по гостеприимству, но, по крайней мере, то, что он создавал, было вкусно. Благодаря ему, люди вновь открыли для себя вкус коктейлей и потянулись в бары из гурманских соображений. Профессия бармена опять вошла в моду. Даже девушки из хороших семей стали посещать бары. Бар снова сделался центром общественной жизни, как в старые добрые времена. А после улучшения качества коктейлей оставалось лишь улучшить прием гостей.

С этим мы подошли к дню сегодняшнему. Или к прошлой неделе, или, если вам так больше нравится, к будущему вечеру пятницы. Пришли к той самой эпохе, о которой уже и не думали, что она когда-нибудь наступит. Уникальный момент истории, где разом столкнулись прошлое, настоящее и будущее. Когда бартендер со своей индивидуальностью и харизмой (не забывая про усы) и миксолог со своим одиноким гением, встретились в одном лице, чтобы подавать с широкой улыбкой немыслимо вкусные, филигранные коктейли, которые сердечная атмосфера делает еще лучше.

Те, кто пережил индустриальную эпоху, а потом и жизнь в Фейсбуке, снова стали настоящими людьми, любящими настоящую жизнь а, следовательно, и настоящие бары. Как по волшебству, бартендер вернулся на свое центральное место: он вновь стал публичным персонажем с характером, одновременно доверенным лицом, другом, советником и гарантом успеха своего бара. А прием, гостеприимство, являющиеся основой профессии бармена, вернулись на ту позицию, которую никогда не должны были потерять, то есть, на первое место.

Что такое гостеприимство?

Гостеприимство – широкое понятие, оно включает и сам прием, и сервируемые напитки. Работа в баре состоит из тысяч деталей, и все они должны быть на высоте. Когда цель достигнута (а она никогда не бывает достигнута полностью), вы становитесь великим бартендером.

Поданный с улыбкой плохой коктейль похож на замаскированную попытку убийства. А сервированный с пренебрежением хороший коктейль унизит гостя, и он больше не вернется. Гостеприимство не должно быть в ущерб качеству, и напротив. Они неразрывно связаны.

Принять гостя – это тоже немного ему помочь, особенно в экстремальных ситуациях. Человек, искавший при –22°C полтора часа вход в спикизи (и, в конце концов, отыскавший его), заслуживает большего, чем прохладный прием. Почему бы, в память о всех тех, кто не сумел найти вход, не поднести ему напиток за счет заведения?

Беседа

Самое трудное дело в приеме гостей – это, наверное, завязать беседу, что зависит от природных качеств и дано не всем. Для этого необходимо развивать общую культуру и интересоваться другими вещами, помимо бара. В первую очередь, необходимо интересоваться людьми. Необязательно немедленно спрашивать их, что они

Отношения с клиентами

- Улыбайтесь и никогда не демонстрируйте свое плохое настроение.
- Всегда держите гостей в поле зрения, чтобы сразу же заметить, если им что-то потребуется.
- Не заставляйте гостя ждать, если он хочет повторить заказ. Как только его бокал опустеет, сразу же предложите ему новый. Если клиент больше ничего не желает, не забирайте пустой бокал.
- Обращайтесь с каждым клиентом так, как если бы он был исключительным.
- Что бы вы ни увидели или ни услышали, не распускайте сплетни.
- Все время возвращайте сдачу, как бы мала она ни была. Не сдавайте сдачу мелкими деньгами в расчете на большие чаевые. Клиентов это раздражает.

Кроме того, не заставляйте посетителей ждать и сдавайте сдачу как можно быстрее, не надеясь на их возможный уход. С вашей стороны это было бы неприлично.

- Узнайте имена своих гостей и запомните, что они заказывают. Когда они вновь посетят вас, сразу же предложите им их любимый напиток, они непременно это оценят.

За стойкой бара «Московский», отель Four Seasons, Москва.

будут пить. Можно для начала спросить, как у них дела. Следует подбирать сердечные и благожелательные слова, где присутствует слово «да» и отсутствует слово «проблема». Но слова – это еще не все. Говорят, что половина общения между людьми происходит при помощи невербалики: жестикуляции, мимики, интонаций, взглядов и т. д.

Гости

Гость не может вас раздражать, он ваша профессия. Без него вас бы здесь не было. Как только вы это усвоили, вы способны к дальнейшему развитию.

Каждый клиент хочет, чтобы его признали, сначала как человека, затем как желанного гостя.

Существуют два типа клиентов. Тот, кто пришел в первый раз, нуждается в поддержке и одобрении. Для него важен визуальный прием. Если бармен покажет, что заметил его, хотя бы издалека, гость сразу же почувствует себя более уверенно. Существует правило, что со вновь пришедшим клиентом следует поздороваться в течение минуты с момента его появления. Если этот сигнал запоздает, то настроение клиента испортится и прием окажется неудачным.

Второй тип клиентов – завсегдатаи. Чувствуя себя как дома, они допускают легкие задержки обслуживания, но в ответ ждут, чтобы их узнавали. В этом случае, они почувствуют признательность, которая отразится на их заказах и чаевых. В противном случае, они ощутят разочарование, фрустрацию. Их верность вашему бару может быть поставлена под вопрос.

Следует знать, что доброжелательность персонала помогает забыть о невольных мелких погрешностях в обслуживании. Даже в стремлении к совершенству нельзя быть уверенным в его достижимости. Гостеприимство поможет сгладить проблемы.

Наконец, прием – это командная работа. Он начинается с превосходно поставленной телефонной беседы, начатой после максимум трех звонков. Он продолжается встречей при входе. В приеме участвуют все, и даже для уборщицы найдется своя роль, поскольку неадекватное поведение любого сотрудника будет рассматриваться в ущерб всем остальным.

На следующем развороте.
Михаил Мельник, El Copitas Bar, Санкт-Петербург.

EL
CORITAS
EL
CORAZON

Быстро и хорошо

Гигиена

Для директора бара гигиена должна быть одним из приоритетов, а барменам и остальному персоналу следует постоянно о ней помнить. Личная гигиена должна быть безупречной Необходимо полностью избавиться от запаха тела. Волосы и ногти должны быть аккуратно подстрижены (желательна короткая стрижка).

Гигиена рук

• Всегда мыть руки перед работой и регулярно во время работы.
• Всегда мыть руки после туалета.
• Всегда мыть руки, прикоснувшись к деньгам (неважно, монетам или купюрам) и газете.
• Всегда мыть руки после к губки или тряпки для уборки, а также после пользования моющими средствами.
• Всегда мыть руки перед и после работы с продуктами питания.
• Во время обслуживания не прикасаться к волосам и лицу.

Быстрота исполнения и стабильное качество при приготовлении серии коктейлей одного за другим – это два момента, отличающие бармена-профессионала от любителя, собравшего друзей у себя дома.

Быстрота достигается благодаря правильным приемам работы. Речь не идет о том, что все следует делать в спешке, словно устанавливая мировой рекорд, отмеченный разбитыми бокалами, помятым шейкером и облитыми клиентами. Достаточно иметь под рукой все подготовленные ингредиенты, заранее четко представлять себе процесс приготовления и, благодаря усвоенной технике исполнения, совершать как можно меньше лишних движений, чтобы полностью сосредоточиться на самом коктейле.

В результате коктейли настоящего профессионала с верными движениями будут сохранять стабильное качество. Они будут приготовлены быстро и хорошо.

Задачи бармена

• Задача бармена – участие в деятельности бара при соблюдении правил и требований, установленных его работодателем. Он встречает, информирует, консультирует, принимает заказы и обслуживает клиентов. Главные цели его деятельности – прибыльность бара и удовлетворение запросов клиента.

• Бармен обязан следить, чтобы подаваемые им или его подчиненными напитки соответствовали вкусам и пожеланиям клиента, а их подача отвечала нормам гигиены и безопасности, а также осуществлялась в рамках правил, установленных стилем бара.

• Бармен контролирует запасы спиртных напитков, принимает решение о закупке продуктов и оборудования и следит за их пригодностью к использованию.

• Бармен может также контролировать кассовые операции.

• Бармен принимает участие в подборе напитков и в составлении карты бара.

Правила подачи напитков

Способ подачи напитков играет не меньшую роль, чем они сами по себе. Если вы подаете напитки или коктейли в неподходящих бокалах или игнорируете правила сервировки, то сведете на нет все свои усилия.

Вот перечень требований к подаче напитков, который существует в «Школах профессиональных барменов Америки» («Professional Bartending Schools of America»), а также предъявляется лучшими профессионалами мира.

• Как еще в 1888 году писал Гарри Джонсон: «Каждый напиток должен подаваться в соответствующей ему посуде. Клиент вправе почувствовать себя разочарованным если мартини не будет подан в бокале для мартини».

• Качество и стиль бокала должны соответствовать стилю заведения и материальному уровню клиентов.

• Чистота бокала должна быть безупречной.

• Никогда не поворачивайтесь спиной к гостю, когда вы наливаете ему напиток или готовите его в шейкере. Используемые бутылки и их этикетки всегда должны быть хорошо видны.

• Подавая напиток, всегда кладите под бокал новую подставку.

• Всякое повторение заказа должно восприниматься как новый заказ.

• Если вы подаете напиток с трубочкой или палочкой для смешивания, последняя должна всегда быть повернута в противоположную от клиента сторону.

• За исключением вина, бокалы должны быть наполнены минимум на три четверти высоты, чтобы не производить впечатления «недолива». Они не должны быть заполнены до краев, чтобы клиенту не было трудно поднести напиток ко рту.

• Подавать бокал следует с улыбкой, а не с мучительной гримасой, как будто вы проделали тяжкую работу.

Творчество

Некоторые бармены вспоминают свои рискованные смеси, вежливо одобренные на праздновании дня рождения, и думают, что они могут продолжать в том же духе и в баре, который отважился взять их на работу.

Такие бармены не понимают, что искусство составления коктейлей не менее сложно, чем литературное творчество. Любой из нас способен написать текст, но Пушкин – только один!…

В конечном счете самым трудным для начинающего бармена будет сдерживание излишней творческой активности. Именно поэтому, в первую очередь, он должен научиться готовить наилучшим образом, точно, ловко и в академической манере классические коктейли. Только когда его «Манхэттен» будет походить на настоящий «Манхэттен», «Дайкири» сохранит свою свежесть, не утопая в растаявшем льду, от «Мохито» не будут склеиваться зубы, а «Космополитен» окончательно обретет тонкое равновесие между крепостью алкоголя и фруктовой сладостью, возможно, бармен будет готов проявить свое творческое видение. Но, поверьте, путь будет длинным.

Пикассо сделался Пикассо, способным изменить мир в своей области, только тогда, когда он пол-

ностью освоил классическую манеру живописи. Не забывайте об этом, и сэкономите массу времени.

Если у вас есть тяга к творчеству, она проявится сама собой. Когда вы овладеете мастерством управления вкусом и пропорциями, вам удастся добавить к коктейлям собственный штрих. Если вы талантливы и достигли высокого уровня, то ваши коктейли обретут признание. А если вы к тому же – харизматичная личность, то станете выдающимся барменом. Но не все наделены способностью к творчеству. Творчество требует большого внутреннего напряжения. Это постоянная, непрерывная и выматывающая погоня за совершенством вкуса. А в данной области не существует непреложных истин, и нет ничего менее долговечного, чем коктейль.

Андрей Казимиров, бар Voda, Москва.

Каким должен быть бармен

• Бармен должен знать все подаваемые им напитки: их происхождение, производство, разновидности, условия хранения, правила подачи.

• Он должен уметь отлично обращаться с инвентарем бара, в первую очередь, с шейкером и стаканом для смешивания, а также со всеми остальными аксессуарами и оборудованием.

• Он должен знать правила смешивания и помнить наизусть перечень классических коктейлей, а также коктейлей, включенных в меню бара. Он обязан быть в курсе новых тенденций и веяний моды, чтобы суметь удовлетворить любые запросы клиентов.

• Бармен может принимать участие в разработке рецептов новых коктейлей. Поэтому он должен обладать тонким вкусом.

• Бармен должен быть честным и щепетильным. Он не должен пить спиртное во время работы, но обязан знать вкус всех предлагаемых им напитков.

• Внешний вид бармена, разумеется, должен быть безукоризненным. Это касается как физического, так и психологического аспекта. Его карманы не должны раздуваться от бесполезных личных вещей. Ногти – ухожены.

Девушки-бармены не должны носить броские украшения, а аромат их духов может ощущаться лишь в непосредственной близости.

• Очень важно, чтобы одежда и общий вид бармена сочетались с общим стилем заведения, в котором он работает.

• Бармен должен уметь выслушать клиента, поддержать беседу, соблюдая при этом необходимую дистанцию.

• Он не должен вступать ни в какие споры, за исключением рабочих моментов со своими коллегами.

• Один из основных аспектов его деятельности – развитие профессиональных качеств с целью установления хороших отношений с клиентурой, поэтому он должен следить за своей речью и при необходимости совершенствоваться в этом. Он должен быть в курсе текущих событий, чтобы суметь поддержать разговор.

• Он должен суметь уменьшить дозу алкоголя перебравшему клиенту и отказать в обслуживании пьяному.

• Он должен уметь обслужить клиента во всем, что входит в его обязанности.

• Даже если бармен исполняет роль шоумена, он не должен забывать о том, что вкус коктейлей не менее важен, чем манера их приготовления. Слишком часто приготовленные с необыкновенной ловкостью коктейли разочаровывают вкусом, не соответствующим ожиданиям.

• Не следует рассчитывать на антисептические свойства спирта и творить невесть что за спиной клиента. Постоянной заботой бармена должна быть самая строгая гигиена.

• Бармен должен следить за своей манерой речи, за словами, которые он употребляет. Это относится как к общению с вышестоящим, так и с подчиненным персоналом. Он не должен выставлять напоказ свои религиозные или политические взгляды во время работы.

Чистота

• Постоянно следите за чистотой бокалов и приборов (в частности, чайных ложек).

• Никогда не берите бокал, касаясь его внутренней поверхности.

• Никогда не берите ложки и прочие приборы за часть, непосредственно соприкасающуюся с напитком или пищевыми продуктами.

• Постоянно следите за чистотой своей части стойки.

• Фрукты – это возможные источники пищевого отравления. Особую осторожность нужно проявлять в отношении цитрусовых, которые подвергаются обработке сильнодействующими пестицидами.

Если вы используете цитрусовые и их цедру, постарайтесь закупать экологически чистые фрукты. Если это невозможно, перед употреблением тщательно промойте их под проточной водой.

Каждый фрукт следует мыть в течение 20 секунд.

Фрукты вытирают чистым полотенцем. Это очень важно, поскольку некоторые вещества иначе удалить нельзя.

В ожидании использования фрукты помещают в чистую емкость, а нарезают их чаще всего только в последний момент.

Бар бэк: улыбка сквозь слезы

В мире бара бар бэк – фундаментальная фигура. С одной стороны, он занимает нижнюю ступень в иерархии, и в его обязанности входит вся неблагодарная работа. С другой стороны, он символизирует будущее, поскольку все лучшие бармены начинали как бар бэки или бас бои.

Bar Back – английское выражение, одновременно обозначающее место позади барной стойки и человека, который должен содержать это место в порядке. Его синоним – Bus Boy (бас бой) – в большей мере употребляется в Соединенных Штатах и применяется к сотрудникам, ответственным за поддержание чистоты и порядка, как в баре, так и в ресторане.

Иногда функции бар бэка входят в обязанности бармена. Но в крупных коктейльных барах, где многочисленные заказы почти не оставляют времени на одновременное приготовление напитков и поддержание порядка, бар бэк – отдельная должность, занимаемая соответствующим лицом.

Основные аспекты его работы сводятся к следующему.

• Он убирает и чистит стойку бара и место за баром (или отведенную ему секцию), а также все те аксессуары, которые не моют бармены.

• Он проверяет уровень напитков в бутылках и в случае необходимости заменяет их новыми.

• Он проверяет расположение бутылок на полках и следит за тем, чтобы их этикетки были чистыми и всегда видны. Он протирает их влажной тряпкой.

• Он готовит ингредиенты для коктейлей: от сахарного сиропа до льда. Что касается фруктов, то, за исключением некоторого количества лимонов и лаймов, плоды не нарезают заранее. Их следует только аккуратно помыть и почистить, а нарежет их бармен перед подачей.

• Он моет и проверяет бокалы, откладывает поцарапанную, разбитую и испорченную посуду.

• Он подчиняется бармену и делает все то, что требуется тому для хорошего исполнения своей работы.

Великий бармен Гарри Джонсон в своем «Учебнике бармена» 1888 года издания подчеркивает ответственность бармена перед своим учеником. В определенной мере обучение бар бэка входит в обязанности бармена, и если ученик работает плохо, может статься, что он всего лишь подражает характеру и манере работы своего наставника. Необходимо, чтобы отношения между барменом и его помощником были вежливыми, но строго иерархическими, а указания бармена – четкими, точными и логичными.

Бармен должен без колебаний учить бар бэка всему, что умеет сам, ибо профессиональный опыт передается именно так. В результате сложное, тонкое и удивительное искусство работы за барной стойкой перейдет к следующему поколению. Нежелание делиться своими познаниями с другими, в конечном счете, лишь свидетельствует о слабости бармена.

Что же касается бар бэка, то он должен усвоить, что его неблагодарная работа – временная, и относиться к ней как к испытанию. Если он выполняет свои обязанности, не проявляя недовольство, то у него есть все данные, чтобы стать хорошим барменом.

В любом случае в этот период он должен свыкнуться с атмосферой бара и быть предельно наблюдательным, реактивным и быстрым, поскольку функционирование заведения зависит в большой степени и от его усилий.

Должность бар бэка – обязательный этап в карьере бармена.

Когда вы, в свою очередь, станете директором бара или хозяином собственного заведения, вы убедитесь, что отправлять прямо в бой бармена, вооруженного лишь теоретическими знаниями о профессии, по меньшей мере, неразумно.

Структура бара

Склад. Шеф-бармен управляет запасами: он отвечает как за пополнение запасов бара со склада, так и за закупки напитков для бара. Он проводит инвентаризацию.

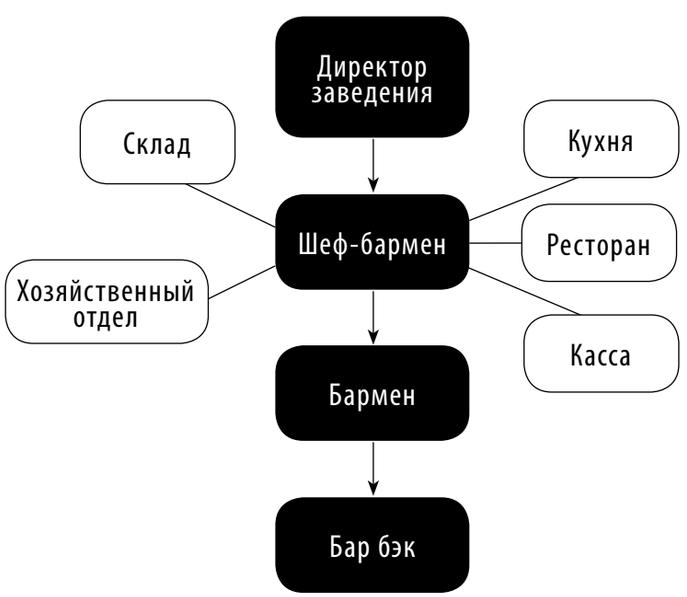
Хозяйственный отдел. Шеф-бармен взаимодействует с хозяйственным отделом, который снабжает бар салфетками, посудой и т.д.

Кухня. Во взаимодействии с кухней шеф-бармен может включить в меню бара разные закуски, тапас, сэндвичи...

Ресторан. Шеф-бармен взаимодействует с рестораном в отношении кофе, коктейлей и других напитков, которые готовятся в баре, но подаются в зале ресторана.

В отелях шеф-бармен занимается организацией приемов и cocktail party. Он также ведает мини-барами в гостиничных номерах.

Шеф-бармен занимается приемом на работу и обучением барменов и бар бэков, он составляет график работы.



Бар Dirty Dick, Париж.

Ответственность при подаче спиртных напитков

Спиртные напитки должны подаваться ответственными людьми. Это, разумеется, относится как к бармену, так и ко всем людям, когда они принимают друзей или устраивают вечеринку.

Уметь оценить степень опьянения клиента

Одна из самых важных обязанностей бармена – оценивать степень опьянения гостя. Он должен уметь отказать в обслуживании клиенту, превысившему определенную дозу, если тот может нарушить атмосферу заведения, нанести существенный вред собственному здоровью или угрожать безопасности окружающих.

Будучи профессионалами в мире спиртных напитков, вин и коктейлей, мы знаем, что они несут в себе культуру и цивилизацию. Но мы сознаем и ту опасность, которую они могут представлять для людей слабых, зависимых или переживающих сложный период в жизни.

Бармен, будучи сознательным профессионалом, никогда не должен пользоваться подобной слабостью. Наоборот, потребление напитков в баре должно сделаться предпочтительнее бесконтрольного домашнего пьянства, а бармен обязан помогать тому, кто испытывает алкогольную зависимость, отказывая ему в обслуживании.

На всех нас алкоголь действует по-разному. Поэтому бессмысленно составлять таблицы и правила, ограничивающие максимальные дозы для каждого клиента. Но бармен должен стремиться приспособиться к каждой конкретной ситуации и отслеживать заметно перебравших клиентов, представляющих опасность для самих себя или окружающих.

Поэтому бармен всегда должен помнить число бокалов и количество спиртного, поданного клиенту и, при необходимости, оценить в момент нового заказа физическое и психологическое состояние этого человека.

При этом он обязан проявить такт и наблюдательность, а также помнить, что очень крепкий напиток, употребленный в большом количестве за едой, оказывает пропорционально меньший эффект, чем более легкий, но выпитый в качестве аперитива натощак.

Легендарный бармен Алекс Бомон не рекомендовал выпивать в час более одного коктейля.

Другие правила

- Тем, кто заказывает крепкий спиртной напиток в чистом виде или со льдом, регулярно подавайте стакан с водой. Некоторые бармены также подают стакан воды к коктейлю типа «Мартини».
- Если вы отказываетесь обслуживать перебравшего клиента, сообщите об этом своему руководству и всему персоналу, чтобы эта мера соблюдалась всеми.
- Когда вы крайне вежливо, со всей возможной корректностью и тактом отказываете клиенту в обслуживании, предложите ему бесплатно фруктовый сок, любой другой безалкогольный напиток или, например, небольшую порцию закуски, чтобы он лучше себя почувствовал.

Безопасность за рулем

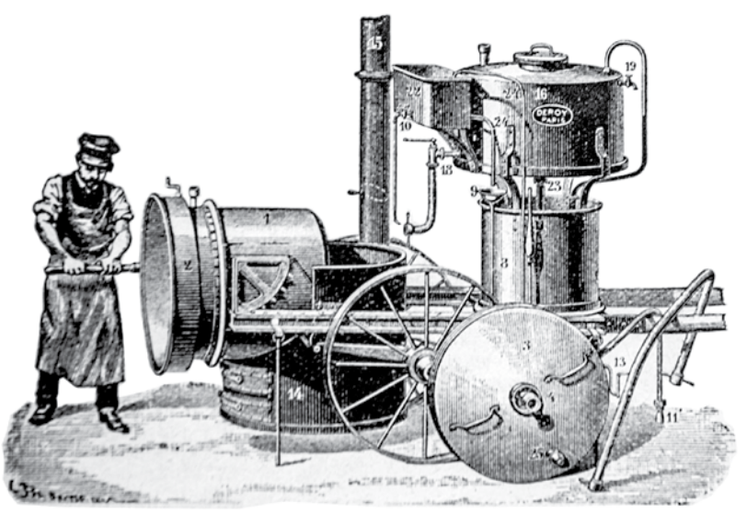
Если бармен узнает о том, что клиент в состоянии опьянения собирается сесть за руль, он должен этому воспрепятствовать. В подобном случае ему следует либо обратиться к друзьям клиента, способным отвезти его домой, либо вызвать такси. Такая моральная ответственность распространяется и на хозяина дома, организовавшего вечеринку, и на директора компании, пригласившего своих подчиненных на корпоративный праздник, и на любого гражданина, осознавшего, что пьяный собирается сесть за руль. Каждый отвечает как за своих гостей, так и за клиентов. Только при соблюдении этого условия спиртные напитки могут украсить торжество.

Zoco
BORSCI
NEWBY

Часть № 1

Спиртные **напитки**

• Хроника алкоголя и коктейлей
• Методы производства спиртных напитков
• Аперитивы и биттеры • Водка
• Джин • Виски • Ром и кашаса • Текила и мескаль
• Коньяк и другие бренди
• Ликеры • Вино • Пиво



Хроника алкоголя и коктейлей

«Аквавита хорошо излечивает все болезни от холода. Она помогает людям со зловонным дыханием, против гнилых и зараженных ран, против неизлечимых болезней, против укусов ядовитых тварей».

Письменный источник эпохи Средневековья

Нашим доисторическим предкам приходилось довольствоваться только напитками, полученными путем брожения: ферментированным соком винограда и перебродившим настоем ячменя. В те далекие времена само брожение представлялось священным процессом, связанным с влиянием богов.

Что касается искусства перегонки, то оно могло зародиться в Китае, однако этой стране не хватает точных данных для подтверждения такой гипотезы. Поэтому Египет берет на себя роль колыбели дистилляции, используя в качестве доказательства настенные изображения.

Дистилляция в Античности

Во времена Античности древние греки внесли огромный вклад в развитие перегонки. В то время дистилляция была занятием философов и лекарей, которые предавались смолокурению, получая ценные масла и эссенции для медицинских целей.

Перегонный аппарат того времени чаще всего состоял из котла, служившего водяной баней, реторты, содержащей исходный продукт, а также вытянутого сосуда, в котором скапливались пары, и трубки, по которой они проходили, конденсируясь в приемнике дистиллята.

Вероятно, в те далекие времена вино и пиво еще не особо интересовали наших предков в качестве объектов перегонки. Так, первое письменное упоминание о перегонке вина встречается лишь в позднеантичном документе (3-й век нашей эры). Он называется «Трактат о красках». Его автор Маппаэ Клавикула пишет: *«Смешивая чистое и крепкое вино с тремя частями соли и грея смесь в подходящем сосуде, получается огненная вода, которая может гореть не обжигая материю, на которую она налита».* Как свидетельствует название данного труда, этот «предшественник» бренди все еще не предназначался для питья.

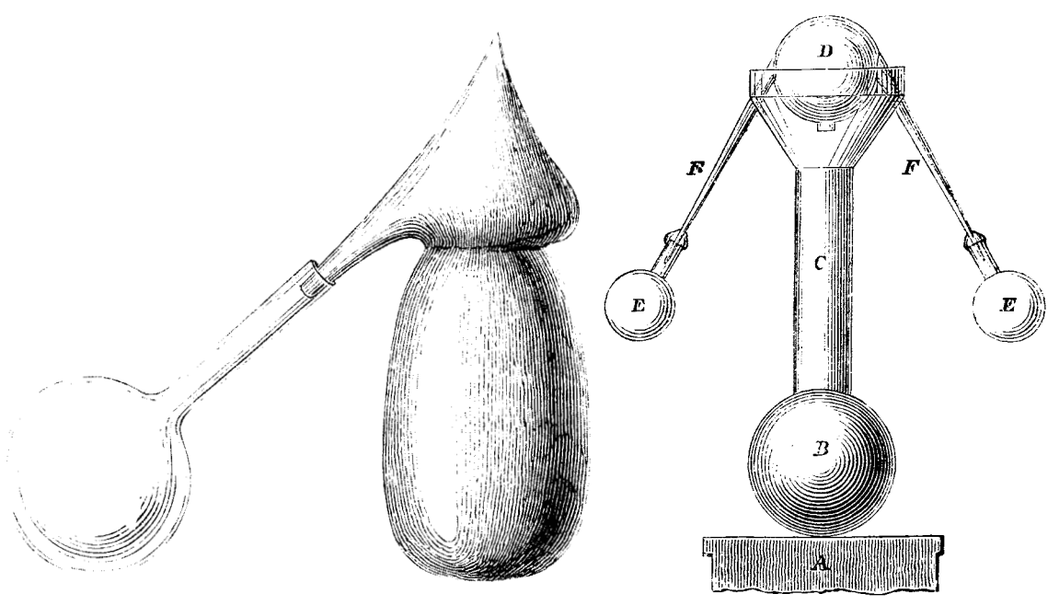
Знания в Средневековье

В период Средневековья важнейшей наукой была алхимия, сплетавшая между собой химию, философию, религию и искусство. Алхимики, среди которых было много монахов, активно занимались изготовлением «воды жизни» (аквавита), которая, по их представлению должна была излечивать от всех болезней, а на самом деле стала предшественницей спиртных напитков.

В 13 веке итальянские и французские монахи

Египет берет на себя роль колыбели дистилляции. По всей видимости, первым объектом перегонки была кедровая смола. Получаемое из нее масло служило для бальзамирования покойников, благодаря чему мумии сохранялись на протяжении тысячелетий.

Так же пройдет еще не одно тысячелетие, пока продукт перегонки не будет предназначен для питья.



Наверху. **На протяжении многих веков алкоголь можно было приобрести исключительно в аптеках, ибо он использовался только в медицинских целях.**

Внизу. **Древние, примитивные перегонные «аппаратусы».**

изготавливали **древние аналоги сегодняшних биттеров и ликеров,** перегоняя травы и коренья. Использовались они в медицинских целях.

В 1310 году Виталь дю Фур – настоятель монастыря, впоследствии ставший кардиналом, обучавшийся в Париже и Монпелье, воспевает полезные для здоровья свойства «воды жизни» из Гаскони, которую можно считать предшественницей сегодняшнего **арманьяка,** старейшего спиртного напитка Франции.

В 15 веке изыскания алхимиков увенчались значительным прогрессом в технике дистилляции. Так, монах-бенедиктинец Базиль Валентин советовал погрузить трубы с алкогольными испарениями в чан холодной воды, которую рекомендовал менять почаще для ускорения конденсации. А для получения более крепкого спиртного он предлагал повторять перегонку.

В свое второе путешествие в Новый Свет **в 1493 году Христофор Колумб** берет ростки сахарного тростника, который впоследствии станет сырьем для производства рома.

В 1494 году в шотландском письменном источнике упоминается «вода жизни», полученная из ячменя. Это первый известный нам предшественник **шотландского виски.**

В начале 1500-х годов испанцы знакомят Мексику с мастерством перегонки. Так на свет появляется **мескаль** – дистиллят перебродившего сока агавы.

Можжевеловый напиток **женевер** появляется на свет **в конце 16 века**. Его придумал голландец Франциск Сильвиус в качестве средства от желудочных болей.

Лекарство и не только (1600-е –1700-е годы)

К 1600-м годам методы перегонки стали достаточно развиты, что дало возможность получать алкоголь в большом количестве. На этом закончилась его «медицинская» эпоха и началась эпоха торговли.

В то время начинают использовать **выдержку.** Для перевозки спиртное наливали в дубовые бочки, которые долго пребывали в трюмах кораблей. Было замечено, что древесина улучшала грубоватый вкус аквавиты и придавала напитку красивый оттенок. Так выдержка в бочках стала

играть важную роль в процессе изготовления многих спиртных напитков.

В 1608 году произошла **легализация древнейшей дистиллерии** – ирландской винокурни Бушмилс, которая производила виски даже и до того времени, но подпольным образом.

Наряду в изготовлением виски в Шотландии и Ирландии, **в начале 17 века** в районе реки Шаранты, во Франции начинают «жечь» белое вино. Продукт перегонки получает название **«бренди из Коньяка»** (впоследствии – просто «коньяк»).

В первой половине 17 века **на Руси** появляются казенные и частные винокурни. (В 16 веке спиртное гнали прямо при кабаках). На винокурнях брагу начинают перегонять по нескольку раз. **Предшественник нынешней водки** становится крепче и чище.

Во второй половине 17 века в Англии развивается винокурение и местное спиртное с можжевеловой ягодой получает название **«джин».**
В это же время монах Дом Периньон совершенствует **шампанское** вино во Франции.

В другой части земного шара – на Карибских островах – начинают подвергать перегонке перебродившую патоку сахарного тростника, получая при этом **ром.**

В 17 веке под английским влиянием появляются первые смешанные напитки – **пунши,** в первую очередь – на основе рома и бренди.

В 1732 году был создан один из старейших рецептов смешанных напитков, дошедших до наших дней. Он зародился в клубе Fish House в Филадельфии. Напиток называется **«Фиш Хаус Пунш»** и включает коньяк, ром, персиковый бренди, лимонный сок, воду и сахар.

В середине 18 века в Англии появляются смешанные напитки группы «Сауэр», взбитые из лимонного сока, сахара и алкоголя. Самый известный их представитель – **«Виски Сауэр».**

Во второй половине 18 века итальянский город Турин становится центром производства **вермутов** на основе пьемонтских вин и душистых альпийских растений.
А в Англии появляется традиция готовить на рождественские праздники смешанный напиток **«эг-ног»** из спиртного (коньяк или ром), молока, сахара и яичного желтка.

Конец 18 века стал свидетелем зарождения **бурбона** в Америке, а также изобретения швейцарским доктором Ординером **абсента**.

Ранняя миксология и непрерывная дистилляция

Около 1800 года в Виргинии появился на свет известный исторический коктейль **«Минт Джулеп»** (мята, сахар и – в то время – коньяк).

Кроме того, **начало 19 века** стало свидетелем появления американских смешанных напитков группы **«кобблер»** (смесь вина, сухого или крепленого, кусочки фруктов и часто ликера Кюрасао), которые включали забавное нововведение: трубочку. Говорят, что они получили свое название от маленьких «cobbles», то есть «камешков» льда, которые входят в их рецепт.
В то же время в Англии появляются **«флипы»,** в основе которых тоже лежало крепленое вино. Его взбивали с желтком и сахаром, а потом посыпали молотым мускатным орехом.

1806 год стал символическим в истории миксологии, ибо к нему относится первое письменное упоминание слова **коктейль** применительно к смеси спиртных напитков. А именно, в американской газете «The Balance» была опубликована статья, где говорилось, что «cock tail» (писалось в два слова) – это *«бодрящий напиток, составленный из спиртного, сахара, воды и биттеров. Его также называют "биттеред слинг"».* Ироничный журналист представляет коктейль в качестве «предвыборного напитка», поскольку, по его словам, после большого бокала можно выслушать речь политика и заглотить любую его идею.

К первой половине 19 века относится появление легендарного **«Шампань-коктейля»,** который первоначально состоял из шампанского, куска сахара, пропитанного биттером, и цедры лимона.

Ирландец Аэнеас Коффи **в 1831 году** изобретает революционный **аппарат непрерывной перегонки,** который улучшил очистку спирта, позволив гнать его в большом количестве. Это изобретение вскоре стало использоваться некоторыми производителями виски, а также джина, рома и других напитков.

В середине 19 века в Новом Орлеане зарождает-

FANCY BRANDY SOUR.

Слово «коктейль»

В соответствии с версией, которой придерживается большинство историков, коктейли пришли к нам из Англии. Выражение cock tail (петушиный хвост) означало скачки нечистокровных лошадей с развевающимися как у петуха хвостами. Смешение кровей прямо ассоциировалось со смешиванием напитков.
Вторая гипотеза гласит, что на родине коньяка в Шаранте смесь вина с крепким спиртным называли «coquetelle». Так появилось слово «коктейль» для обозначения смешанных напитков, которые сначала готовили в домашних условиях. Затем это слово получило широкое распространение и приобрело несколько английское звучание.
Наконец, существует множество других легенд о происхождении слова «коктейль», более или менее правдоподобных, которые продолжают служить темой для споров в барах. В этом, вероятно, и заключается их главный интерес.

UNION BAR

Салуны, Бары и их «Держатели»

Американское слово «салун» (saloon) происходит от французского «салон» (salon). Первоначально оно имело тот же смысл, а к 1750-м годам стало относиться к общественным помещениям, где можно было расслабиться, и использовалось преимущественно на пассажирских суднах.
Наконец, к 1840-м годам это слово стало означать бар, хорошо отражая его суть. Салун – это место, где можно расслабиться, отдохнуть после изнурительного рабочего дня.
Слово «салун» практически вышло из употребления во времена сухого закона и вновь вошло в обиход лишь много позже. Сегодня оно снова пользуется благосклонностью публики, и многочисленные новые салуны открывают свои двери для посетителей.
Что касается слова «бар», то оно появилось в Соединенных Штатах только в середине 19 века. Первоначально оно означало предмет меблировки, в котором держали бутылки со спиртными напитками, и получило свое название от окружавшего его металлического барьера. Постепенно название перешло на все заведение.
Как только появились бары, сразу же возникло слово «бармен» и его синоним «бартендер», то есть держатель бара.
Потребление спиртного на публике требует соответствующей обстановки, в которой под элегантностью скрывается твердость соблюдения незыблемых правил, при всем уважении к свободе личности. Для этого требуются люди с сильным характером. Дирижеры, способные управлять непрерывным праздником, не допуская ни единой фальшивой ноты.
19-е столетие стало свидетелем появления подобных персонажей, оставивших неизгладимый след в истории.

На фото: **«Эриксонс Салун», штат Орегон, начало 20 века.**

ся группа коктейлей **«круста»:** крепкое спиртное (обычно бренди или виски), лимонный сок, сахар и биттер, подаваемые в бокале с кромкой из цедры и сахара.
В Лондоне тем временем был придуман **«Том Коллинз»** (джин, лимонный сок, сахарный сироп и содовая), давший рождение целой группе смешанных напитков под названием «коллинзы».

В 1853 году Эндрю Ашер создает **шотландский купажированный виски (бленд),** смешав солодовые сорта с зерновыми, полученными путем непрерывной перегонки.

В Новом Орлеане в середине 19 века появляется на свет легендарный коктейль **«Сазерак»** (коньяк, биттер Пешо, абсент, сахар, цедра лимона).

В 1862 году вышло в свет **первое руководстве для бартендеров** за авторством великого Джерри Томаса (1830-1885 г.г.).

В том же 1862 году на Кубе выходец из Каталонии **Факундо Бакарди** создает **новый, легкий тип рома,** который несколькими десятилетиями позднее ляжет в основу легендарных кубинских коктейлей.

Тем временем во Франции в 1870-х годах разразился **кризис филлоксеры.** Большинство виноградников уничтожено. Нехватка вина на рынке дала мощный толчок распространению коктейльной культуры. А производители коньяка столкнулись с тяжелыми временами. Кризис филлоксеры продлился до 1890-х годов.

Golden Age (конец 1860-х – 1919 г.)

Во второй половине 19 века транспортное сообщение между Европой и Америкой развивается благодаря трансатлантическим лайнерам. Со старого континента на новый поставляются крепкие напитки, вина, вермуты и ликеры, которые становятся ингредиентами модных американских коктейлей. В обратном направлении следуют состоятельные американцы, ради которых в Европе при отелях открывают так называемые «американские бары», где подают смешанные напитки. Происходит глобализация коктейльной моды.

1874 – это год создания культового «Манхэттена» (ржаной виски, красный вермут, биттер).

В 1875 году появляется **льдогенератор.**

Искусственно приготовленный лед сменил дорогой природный лед из ледников, что значительно облегчило работу бартендеров и сделало доступнее коктейли.

В 1870-х годах Америка стала свидетельницей рождения шипучих лонг-дринков **физзов.** На самом деле, они представляли собой эволюцию коллинзов, но – с яичным белком.

Ориентировочно к **1880-м годам** можно отнести коктейль **«Олд фешенд»,** который появился на свет в джентльменском «Педденис клубе» в Кентукки.

В 1882 году был издан «Учебник бармена» Гарри Джонсона, легендарного бартендера и «преподавателя искусства содержания бара».

В 1895 году в России вводится монополия, ужесточающая процесс очистки спирта путем обязательной ректификации и фильтрации. Можно считать, что эта «питейная монополия» ознаменовала **сегодняшнюю концепцию водки,** основанную на максимальной, безупречной чистоте.

Годом позднее – **в 1896 году** – американский инженер Дженнинг Кокс, работавший на кубинской шахте неподалеку от Сантьяго-де-Куба, создал культовый коктейль «Дайкири» (легкий ром Bacardi, сок лайма и сахар).

На рубеже 19 и 20 столетий в Италии на свет появляется коктейль «Милано-Торино» (вермут, кампари и содовая), который ориентировочно в 1917 году будет переименован в **«Американо».**

В Америке начало 20 века – это время рождения великих классических коктейлей. **В 1904 году** в одном из отелей Филадельфии был изобретен **«Кловер клуб»** (джин, лимонный сок, сахар, малиновый сироп и яичный белок).
К тому же году относится первое письменное упоминание коктейля **«Драй Мартини»** (Франк Ньюман. «American Bar»).

1914 – год рождения коктейля **«Роб Рой»** (скотч, красный вермут и биттеры), который ознаменовал начало использования шотландского купажированного виски в коктейлях.

Считается, что в **1919 году** был создан знаменитый **«Негрони»,** более крепкая вариация «Американо» с джином.

Сухой закон (1920 – 1933 г.г.)

В 1920 году в Америке вступил в силу сухой закон Он привел к возникновению подпольных баров, которые назывались «спикизи» (от speak easy – говорить вполголоса), где подавали контрабандные напитки и коктейли на их основе.
Официальная барная культура переметнулась в другие страны. Париж стал коктейльной столицей мира, а Гавана – барной стойкой Америки.

«Кровавая Мэри» – один из первых коктейлей на основе водки – была придумана в парижском «Гаррис баре» **в 1920-х годах.**
К тому же периоду можно отнести **«Сайд Кар»** (коньяк, трипл сек, лимонный сок). По одной из версий его создал Франк Мейер в парижском «Ритце».

Первое письменное упоминание **«Мохито»** относится к 1930 году, встречаясь в буклете с рецептами гаванского бара «Слоппи Джоз».
В Лондоне в том же году выходит в свет знаменитая книга не менее знаменитого Гарри Крэддока – **«Книга коктейлей Савоя».**

1933 – это год отмены сухого закона, после чего коктейльное движение переживает своего рода застой, который продлится до 1980-х годов.

Период застоя (1940-е – 1970-е г.г.)

Вторая Мировая война ознаменовала собой конец блестящей коктейльной эпохи. Постепенно профессия бармена потеряла свой былой престиж, и больше не служила источником вдохновения. По большому счету, только одно направление отпочковалось от той эпохи, сумев избежать застоя, и стало мощным трендом, который продолжается и в наши дни. Это тики-коктейли, возникшие сразу после отмены сухого закона. Прародителями экзотического направления были американцы – друзья и конкуренты Дон Бичкомбер и Трейдер Вик.

В 1944 году Трейдер Вик разработал коктейль **«Май Тай»** (темный ром, апельсиновый ликер, сиропы миндальный и карамельный, сок лайма).

Данный период также отмечен распространением водки в Америке. Ее продажи росли небывалыми темпами, и она вытеснила джин в коктейлях.

После окончания Второй мировой войны «Драй Мартини» оставался самым популярным коктейлем планеты. Рисунок с обложки итальянского журнала Grand Hôtel, 1950 год.

В 1940-х годах в Лос-Анджелесе был создан коктейль **«Московский Мул»** (водка, сок лайма, имбирный эль) – яркий представитель нового поколения коктейлей на основе водки.

80-е и 90-е: Ветер перемен

В 1980-х годах легкий ветер перемен встает над сонным царством смешанных напитков. Появляются первые ласточки, которые укажут путь и высвободят творческую энергию у множества барменов по всему свету.

В Сан-Франциско в 1980-х годах **Хулио Бермехо** создает революционный твист на «Маргариту» – коктейль **«Томмиз Маргарита»** (текила, сок лайма и сироп агавы). Такой новый подход к классике впоследствии послужит примером для множества бартендеров по всему миру, которые начнут придумывать всевозможные твисты на известные, исторические коктейли.

В 1984 году Дик Брэдселл создает в Лондоне **«Эспрессо Мартини»** (водка, охлажденный кофе, кофейный ликер). Этим коктейлем он задал моду на всевозможные «мартини» на основе водки, которая продолжается до сих пор.
В 1980-х годах Дик Брэдселл также придумывает легендарный коктейль **«Брэмбл»,** ставший символом лондонской миксологии.

В 1987 году будущий «Король коктейлей», а в то время просто талантливый и увлеченный бармен **Дейл ДеГрофф** встает за стойку «Рейнбоу рум» в Нью-Йорке. Вдохновившись старинной книгой Джерри Томаса (см. 1862 год), он возрождает из пепла американскую миксологию и подает исторические коктейли с размахом высокой кухни. Дейл ДеГрофф возвращает блеск профессии бартендера. Сегодня он считается первым миксологом современной эпохи.

В 1988 году на большие экраны выходит **фильм «Коктейль» с Томом Крузом** в главной роли. Он вдохновляет молодых людей выбрать профессию бармена и задает моду на **флейринг.**
В том же 1988 году появляется на свет культовый коктейль – **«Космополитен».** Он был создан, по всей видимости, девушкой-барменом из Флориды по имени Шерил Кук. Коктейль включал следующие ингредиенты: лимонная водка, клюквенный сок, ликер трипл сек и – на тот момент – Rose's lime juice, который впоследствии был заменен на свежевыжатый сок лайма.

В 1990-х годах появляется новый, пока еще микро-тренд: готовить в баре **домашние настойки на водке.** Так, например, этой теме посвящается бар-ресторан Infusion в Сан-Франциско. Настойки в то время пьют, в основном, в чистом виде. Лет через десять-пятнадцать микро-тренд разрастется до тотальной моды на домашние настойки, причем не только на водке, но и на всех других напитках, которые будут вовсю использоваться для смешивания.

1994 год. В Лондоне открывается **Atlantic Bar & Grill,** за стойкой которого работал Дик Брэдселл. Ассистировали ему Тони Кониглиаро и Ник Стрэнджуэй. Это место стало эпицентром коктейльной революции в Лондоне.
В том же 1994 году **Колин Филд** становится шеф-барменом бара «Хемингуэй» в парижском «Ритце», где, кстати, он продолжает трудиться по сей день. Колин, одним из первых – в 1994 году, – ввел в коктейли домашние настойки (водка на малине, водка на имбире, водка на перце-чили).

На рубеже прошлого и настоящего веков одним из самых символичных коктейлей стал «Космополитен», воспетый героинями сериала «Секс в большом городе».

21-й век. Новая Золотая Эра

К началу текущего столетия сложились все предпосылки для коктейльной революции. Эти первые творческие искры, появившиеся в конце 20 века, теперь превратились в пламя, озарив Новую Золотую эру коктейлей, полностью изменившую суть работы бартендера и наши питейные привычки.

Креативная лихорадка охватила барменов по всему миру. Бартендер стал не просто исполнителем, а творцом, волшебником вкуса. Профессия вернула себе престиж, который она имела в 19 веке. В бар стали приходить ради бармена. Чтобы попробовать его творения и увидеть мастера за работой.

Вместе с тем, глобализация ускорила обмен информацией через интернет и увеличила торговый оборот, способствуя продажам новых продуктов и экзотических ингредиентов, что тоже дало импульс развитию коктейлей.

По всему миру стало открываться все больше коктейльных баров. Коктейльная культура захватила широкие слои населения.

В начале нулевых Лондон стал центром коктейльной культуры. А бар **Lab** – творческой лабораторией, взрастившей некоторых выдающихся профессионалов, среди которых Шарль Вексена и Дре Массо.

Совершенно разные эпохи и направления миксологии стали сосуществовать параллельно друг с другом. Так, с одной стороны, бармены старались как можно точнее воспроизвести вкус забытых исторических коктейлей, а с другой – готовили суперсовременные молекулярные творения.

Это был период резкой премиумизации алкоголя и смешанных напитков. Для коктейлей начинают использовать напитки повышенной выдержки, односолодовый виски, текилу 100% агавы и т.д. и т.п.

Благодаря лондонскому влиянию, произошла реабилитация джина, который теперь не только вновь востребован у миксологов, но и стал самой быстро растущей категорией спиртных напитков.

В то время меняется суть и расширяются рамки самой профессии бармена. Отныне он становится еще и консультантом, креативщиком, разработчиком, амбассадором и даже... – ученым-исследователем.

Так, в **2005 году Тони Кониглиаро** открывает свою лондонскую лабораторию – консультационный центр Drink Factory, где он превращает миксологию в целую науку. Тони экспериментирует с новыми способами приготовления смешанных напитков: выдержка коктейлей в бутылке, выдержка в бочке, настаивание методом су-вид и т.д. и т.п.

По другую сторону Атлантики в том же **2005 году** нью-йоркский бармен **Сэм Росс** создает коктейль **«Пенициллин»**, который можно считать одновременно наиболее ярким, простым и иконоборческим произведением современной миксологии. Рецепт включает шотландский купажированный виски, а также – солодовый виски (флоат), лимонный и имбирный соки и медовый сироп.

Если в самом начале 21 века бармены старались как можно точнее воспроизвести вкус старинных и классических коктейлей, то в **2010-х годах** они стали представлять публике свое видение классики и истории. Всевозможные «твисты» на известные коктейли появились в меню любого уважающего себя бара. Писк тренда – использование редких, домашних ингредиентов, которых не встретишь в других местах.

В этом контексте приготовление домашних настоек в 2010-х годах набрало обороты и породило еще один смежный тренд – приготовление собственных биттеров. Кроме того, все другие домашние ингредиенты, как никогда, востребованы для использования в коктейлях.

Да и вообще, в особом фаворе оказалось все редкое, уникальное, единственное и неповторимое, включая «подножный корм», ставший новой экзотикой.

Получается, что с одной стороны, работа бартендера все больше похожа на ту, которой она была во второй половине 19 века, когда половину ингредиентов для коктейлей приходилось готовить на месте. С другой стороны, сегодня на помощь приходят все современные технологии и приборы: су-вид, роторные испарители, гомогенизаторы, дегидраторы...

Еще одним устойчивым трендом миксологии стало сближение коктейлей с искусством высокой кухни.

Кроме того, у коктейлей с некоторых пор появился новый компонент – эмоциональная составляющая, которая определяется уровнем воздействия напитка на чувства потребителя. Теперь коктейль обязан быть не просто качественным напитком. Он должен удивлять своим внешним видом и подачей, восхищать своим ароматом, вкусом и текстурой, передавать концепцию, то есть обеспечивать, так называемое, мультисенсорное восприятие.

Мультисенсорное восприятие

Мультисенсорное восприятие – это процесс, при котором информация от разных сенсорных зон человеческого организма синтезируется, влияя на его общее впечатление и поведение.
В последнее время мультисенсорность стала одной из важных тем в миксологии. На самом деле, это направление не является чем-то новым. Человек всегда воспринимал напиток или блюдо на мультисенсорном уровне, ибо в процессе их потребления в ход всегда задействуются несколько органов чувств, а не только рецепторы на языке.
Но теперь мультисенсорность стала предметом детального изучения со стороны физиологов, психологов, а также шеф-поваров и миксологов. То что раньше делалось на интуитивном уровне согласно традициям и коллективному опыту, теперь подвергается разбору и анализу. Так, например, сегодня доподлинно известно какие именно рецепторы человеческого языка чувствуют каждый из вкусов, а также какой именно из отделов головного мозга анализирует поступающие с языка сигналы и под действием каких секреций.
Целью «мультисенсорной подачи» коктейля или блюда является желание восхитить и удивить потребителя и тем самым вызвать у него эмоции.

Художник, шоумен, менеджер, креативщик, консультант, кулинар, бизнесмен, амбассадор – сегодня профессия бармена позволяет раскрыться самым разным талантам.
На соседней странице. **Подача Коктейля №22 в баре 15 Kitchen+Bar, Москва.**

Методы производства спиртных напитков

Брожение

Брожение – это процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей. Его баланс в упрощенном виде выглядит следующим образом:

Сахар = Этиловый спирт + Углекислый газ

Дрожжи, служащие катализатором брожения, могут быть как естественного происхождения (на кожуре плодов), так и специально добавляться в сусло. Этот процесс всегда сопровождается повышением температуры. Таким образом, контролируя температуру, можно контролировать время брожения.

Требуется 17 г сахара на 1 л сусла, чтобы повысить содержание этилового спирта в бражке на 1%. Путем брожения получается спиртное крепостью максимум 16%, поскольку большее количество алкоголя нейтрализует дрожжи.

Дистилляция

Дистилляция – это процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров. Процесс перегонки чрезвычайно прост: температура кипения чистого спирта – +78,4°C, а воды – +100°C. В промежутке между этими двумя температурами спирт испаряется гораздо быстрее, чем вода. Если его пары охладить, то спирт конденсируется.

Для разных спиртных напитков используется разная перегонка. Существуют два основных ее вида: традиционная дистилляция и непрерывная (или постоянная) дистилляция.

Традиционная перегонка

Традиционная дистилляция не позволяет сразу получить напиток высокой крепости. Поэтому спиртное перегоняют не менее двух раз. Для этой цели используются, в частности, такие перегонные аппараты, как английский «пот стил» (для виски) и французский «аламбик шаранте» (для коньяка).

Нежелательные эфиры содержатся в основном в «головах» дистиллята, то есть в первых конденсируемых парах. Сильные, тяжелые ароматы находятся в «хвостах» – парах, конденсируемых в последнюю очередь. Искусство мастера дистилляции заключается в умении отделить «головы» и «хвосты» и собрать только «сердце» дистиллята – легкое спиртное, которое в то же время не содержит вредных эфиров, которое богато ароматами, но не имеет неприятных тяжелых запахов.

Традиционной перегонке подвергают односолодовый виски, коньяк, кальвадос, то есть те напитки, которые производятся в небольших количествах.

Прибор Spirit Safe

При производстве виски мастер дистилляции пользуется специальным застекленным ящиком – Spirit Safe. Прибор помогает мастеру удалить «головы» и «хвосты», то есть те части дистиллята, которые выходят в самом начале и в самом конце перегонки и включают нежелательные вещества. Мастер отслеживает выход различных фракций дистиллята в трубках прибора, где измеряется крепость проходящего спиртного. Оперируя рычагами «спирит сейфа» мастер сохраняет «сердце» напитка, содержащее лучшие ароматы.
Кроме того, прибор измеряет количество произведенного спиртного, что упрощает работу контрольного надзора.

Бочки: дуб и время

В производстве многих спиртных напитков бочки играют жизненно важную роль. Как правило, они построены из дуба. Виды его различны и отличаются, в основном, степенью пористости, в большей или меньшей степени позволяющей испарение, знаменитую «долю ангелов». Грубо говоря, можно разделить бочки на три типа.

Новые бочки

Это свежевыделанные бочки, в которых дерево содержит много своих компонентов. Новые бочки в большей или меньшей степени обожжены, то есть покрыты изнутри более или менее толстым слоем древесного угля. Чем больше обожжена бочка, тем более выраженный карамельный и ванильный привкус приобретет напиток. Наиболее типичным примером напитков, выдерживаемых в таких бочках, является бурбон. Новые бочки, как правило, используются экономно, в течение относительно короткого периода, чтобы не забить характерные свойства хранящегося в них напитка.

Старые бочки, в которых уже старел напиток того же типа

Они выделяют меньше компонентов и, соответственно, позволяют хранить напитки, не слишком изменяя их вкус, если не считать старения и испарения.

Старые бочки, в которых выдерживался напиток другого типа

Их роль совершенно другая. Вместо передачи ароматических компонентов древесины, которые они уже подарили, будучи новыми, другому, первому спиртному напитку, они сообщат сохранившиеся ароматы предыдущего напитка, которым пропитались их стенки. Так, виски хранится в бочках, прежде содержавших херес, порто или разнообразные вина, что позволяет расширить его ароматическую палитру.

Измерение крепости

Французская система
Крепость измеряется в объемных процентах безводного спирта (% vol.) при температуре напитка 20°C. Создатель этой системы – Гэ Люссак.

Английская система
Раньше спиртное получало отметку proven, если его смесь с порохом горела не очень слабо, но и не очень сильно. В начале 19 века такому напитку присвоили крепость 100 British Proofs и установили, что она соответствует 57,1% vol.
70 British Proofs = 40% vol.

Американская система
В США крепость спиртного измеряют в US proofs: 100 US Proofs = 50% vol. Потрясите бутылку, если пузыри на поверхности напитка большие, то его крепость выше 100 Proofs, а если – мелкие и быстро исчезают, то – меньше 100 Proofs.

питки, которые обладают характерным вкусом исходного сырья. Затем спиртное улучшается и облагораживает свой вкус и аромат во время выдержки в дубовых бочках. Каждый из упомянутых спиртных напитков требует перегонного аппарата определенной формы, которая должна способствовать наиболее равномерному распределению тепла внутри дистиллируемой жидкости. Толстые металлические стенки перегонного куба должны обладать высокой теплопроводностью.

Непрерывная перегонка

Непрерывная дистилляция в аппарате «патент стил» или «коффи стил» позволяет сразу изготовить спиртное высокой крепости. В данном случае «сердце» напитка получается автоматически, но его количественное соотношение с «головами» и «хвостами» меньше, чем при перегонке в традиционном аппарате.
Эта перегонка дает спиртное в большом количестве. Оно получается чистым, обладает нейтральным вкусом и высокой крепостью, зависящей от высоты колонн, и не должно быть подвержено выдержке.
Непрерывная перегонка используется для водки, джина, белого рома, зернового виски, некоторых видов текилы.

Выдержка

Выдержка спиртных напитков – необходимый этап их производства. Она выполняет две абсолютно различные функции.
С одной стороны, она способствует испарению или видоизменению определенных нежелательных вторичных компонентов.
С другой стороны, поскольку выдержка зачастую проходит в не являющихся нейтральными емкостях, напиток абсорбирует новые ароматические компоненты, такие, как, например, ванилин, которые обогащают и облагораживают его вкус. Наконец, выдержка меняет цвет напитка, который затем выравнивается с помощью добавления карамели.
Краткосрочная выдержка (которую называют вызреванием) применяется к светлым спиртным напиткам, полученным путем непрерывной перегонки. Продолжительная выдержка, порой достигающая 50 лет, применяется к темным напиткам, например, к коньяку, арманьяку или виски, полученным путем традиционной перегонки и содержащим большое количество вторичных компонентов.

Купажирование (блендинг)

Сэмюэль Бронфман, бывший в свое время владельцем бренда Chivas Regal, однажды произнес фразу, ставшую знаменитой: «*перегонка – это наука, а купажирование – искусство*». Он был совершенно прав, поскольку это две абсолютно разные области.
В процессе купажа человек, мастер-блендер, исходя из своего опыта, таланта, суждения, смешивает спиртные напитки одного типа, но различного происхождения с тем, чтобы получить напиток, превосходящий простую совокупность его компонентов. В результате он способен придать вкусовую идентичность марке и увековечить созданный им вкус, несмотря на вариации вкусов и ассортимента напитков, которые он смешивает между собой.
Это тонкая работа, в которой личные качества человека играют чрезвычайно важную роль. Поэтому в производстве виски, так же, как и в производстве коньяка, и некоторых сортов рома, мастер-блендер занимает центральное место и иногда достигает уровня «звезды» в своей профессии.

Сырье – основа крепкого напитка

Все крепкие спиртные напитки получают перегонкой сброженного сусла, которое, в свою очередь, образуется в результате превращения сахара в спирт под действием дрожжей.

Для каждого типа спиртных напитков используется определенный вид сусла. Это может быть вино, пиво или любой другой фруктовый либо просто растительный сок, содержащий достаточно сахара для достижения требуемой концентрации спирта.

Происхождение сусла определяет вкус спиртного напитка. Тем не менее, вне зависимости от использованного сусла, при глубокой очистке путем дистилляции никакой разницы между спиртом из зерна и спиртом из картофеля не обнаружится.

Таким образом, разница между спиртными напитками различных типов, если отбросить в сторону ароматизаторы, объясняется примесями, которые сохранились при перегонке. Все искусство мастера перегонки состоит в сохранении лишь тех примесей, которые положительно влияют на аромат и окончательный вкус напитка. Чем больше в продукте перегонки содержится таких вторичных элементов, тем большей выдержки он потребует, поскольку в ходе испарения напиток, кроме всего прочего, избавляется от нежелательных примесей. Только таким образом он становится качественнее. Именно поэтому виски, арманьяки и коньяки улучшают свои свойства в процессе старения в бочках, в то время как джин или водку можно и нужно пить без всякой предварительной выдержки. Лишь благодаря неполной перегонке коньяк сохраняет ароматы винограда, виски – дыма, в то время как очищенная водка имеет нейтральный вкус.

Меняя сырье, способы перегонки и выдержки, можно получить бесконечное разнообразие вкусов. Богатство, которое затем материализуется на полках баров, в специализированных бутиках и на бесконечных аллеях супермаркетов.

Виноград

Для приготовления крепких напитков широко используются фрукты. В первую очередь, виноград. Вино для перегонки отличается от вина, которое пьют: лучшее бренди получается не из Шато Мутон-Ротшильд. Напротив, требуются легкие, кислые, не слишком ароматные белые вина. Именно они, в конечном счете, дают наилучший результат и наиболее сбалансированные крепкие напитки, например, коньяки и арманьяки.

Зерно

Для производства как виски, так и джина или водки широко используется зерно. Для виски, перегоняемого в традиционном аппарате «пот стил», ячмень обращают в солод, что позволяет легче превратить крахмал в сахар и, соответственно, сделать более крепкое сусло. При изготовлении зернового виски, предназначенного для смешивания, а также джина и водки, перегонка ведется при высокой температуре по методу «патент стил», а сусло получают из пророщенного или непророщенного зерна. Для производства бурбона используется кукуруза, а также большинство других известных злаковых, например, рожь и пшеница.

При производстве джина и водки несколько последовательных перегонок приводят к чрезвычайно высокому уровню очистки спирта, при котором характер первоначального сырья не сохраняется совсем или заметен слабо. В случае с джином, чтобы добиться столь узнаваемого аромата, в дальнейшем используют ароматические травы, рецепт которых производители зачастую держат в секрете.

Растения

Текилу и мескаль получают перегонкой сока агавы, который разбавляют водой, чтобы сделать его менее густым, а для брожения добавляют дрожжи.

Ром получают по большей части из душистых отходов сахарного производства или реже – непосредственно из сока сахарного тростника. Мастерство его производства – от сбраживания патоки до перегонки и выдержки – очень важно, поэтому вкусовая палитра рома столь различается от бутылки к бутылке.

На соседней странице. **Запекание агавы в традиционных печах перед измельчением, брожением и дистилляцией для производства текилы Olmeca Altos.**

Аперитивы и биттеры

Название аперитива восходит к латыни: aperitivus – «открыватель» (от aperire – открывать). Понятие «аперитив» долгое время имело медицинский смысл, ибо лекари с помощью алкоголя «открывали» сосуды и вены. Но алкоголь тоже вызывает аппетит, поэтому постепенно слово «аперитив» приобрело свое сегодняшнее значение: ритуал, способ подачи напитка перед едой в сопровождении мини-закусок.

Наряду с пробуждением аппетита, современная цивилизация поставила перед аперитивом дополнительные задачи: снять накопленный в процессе работы стресс, избавить рассудок от сковывающей робости и тем самым способствовать сближению между людьми в начале вечеринок. Что касается законодательной части аперитивного вопроса, то надо сказать, что европейской регламентацией не предусмотрено требований к наименованию «аперитив». К общей группе аперитивов относятся многие напитки, причем как на винной, так и на спиртовой основе. В частности: вермуты, хинные и анисовые настойки, абсент, а также амаро и биттеры.

История аперитива

Еще древние римляне пили предшественника сегодняшнего аперитива: он назывался «мульсум» и представлял собой напиток из вина, меда и специй. Но если не углубляться так далеко в историю, то можно сказать, что тот аперитив, который мы знаем сегодня, появился на свет в 1786 году в Турине, когда Антонио Бенедетто Карпано изобрел свой знаменитый вермут.

Пройдет пара десятков лет, и история аперитива получит французское продолжение благодаря Анри Дюбуа и его зятю Анри-Луи Перно, основавшим производство абсента.

В последующем, 19 столетии в Италии и во Франции на свет появилось множество аперитивных брендов. К концу века аперитив стал любимым занятием французов, что, по мнению правящих кругов, вызывало лень и приводило к безделью. Поэтому были приняты всевозможные анти-аперитивные меры. Так в 1915 году был запрещен абсент. Потом во время Второй мировой войны были запрещены практически все аперитивные бренды крепче 16% vol.

После окончания войны началась американизация общества и коктейлезация аперитива.

Если аперитив был символом «ничегонеделания», то коктейль стал одним из атрибутов отдыха продуктивного работника. Популяризация потребления коктейлей получила поддержку на государственном уровне. В Европе под американским влиянием распространилась традиция «счастливого часа» (happy hour), когда второй напиток подавался бесплатно и без закуски (два-три орешка не в счет). А закусывать полагалось когда-то во время остальных несчастливых 23 часов.

И здесь опять из Италии пришли перемены к лучшему. Сегодняшний ритуал аперитива возник в Милане. В 1990-х годах Виничо Вальдо владел небольшим баром Cap Saint Martin. Однажды его посетила блестящая идея. Чтобы привлечь побольше посетителей в свое скромное, но удачно расположенное заведение, он предложил бесплатную закуску тем, кто закажет коктейль между 18 и 21 часом. Успех оказался незамедлительным. Тротуары перед баром были забиты скутерами «Веспа». Конкуренция заработала, и в течение нескольких лет все бары Милана переняли схему «закуска – бесплатно». Со временем aperitivo стал ритуалом и образом жизни всей Италии.

В наши дни этот тренд распространяется везде в мире, и все больше баров предлагают «аперитиво» своим гостям. Его содержимое зависит от статуса и амбиций заведения: от бокала вермута с кусочками фокаччи до изысканного премиального коктейля с утонченными аппетайзерами.

Аперитив, перетекающий в ужин

Сегодня аперитив распространяется не только в пространстве, но и во времени. Он уже начинает вытеснять ужин благодаря своей новой форме, которая по-итальянски называется «аперичена» (apericena), то есть аперитив, перетекающий в ужин и продолжающийся весь вечер. (Французский эквивалент носит название aperitif dinatoire.)
Это неформальный прием пищи, когда едят в той же мере, что и пьют. Или, если вам так больше нравится, в той же мере пьют, что и едят.

MARTINI NEGRONI*
COCKTAIL
RISERVA SPECIALE
ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ РОДОМ ИЗ ТУРИНА –
MARTINI
BITTER
1872
MARTINI
RISERVA SPECIALE
RUBINO
BOMBAY
SAPPHIRE
MARTINI
PRODOTTO IN ITALIA**
* КОКТЕЙЛЬ МАРТИНИ НЕГРОНИ **ПРОИЗВЕДЕНО В ИТАЛИИ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вермуты

Вермуты имеют давнюю историю. Первое упоминание о «предке» вермута – «Vinum Absinthiatum» – относится к 4 веку до нашей эры и, согласно легенде, принадлежит Гиппократу.

Вина, настоянные на травах, цветах и смолах, были широко распространены в античные времена. Позднее венецианские торговцы стали завозить в Италию из разных стран множество специй: кардамон, ромашку, гвоздику, имбирь и прочие пряности, которые способствовали совершенствованию ароматизированных вин, используемых в то время в медицинских целях.

Полынь

Полынь (Artemisia absinthium) – основной растительный ингредиент вермута, который придает напитку приятные горьковатые ноты. Кроме того, это растение широко используется в медицине с самых давних времен.
При производстве может использоваться как корень, так и надземная часть растения.

Само слово «вермут» – wermut wein – возникло при дворе короля Баварии, оно было придумало итальянским гербаристом Алессио.

В 18 веке изготовление вермута, центром которого стал итальянский город Турин, получило настоящее развитие. Этому благоприятствовало обильное производство белых вин в области Пьемонт и многообразие душистых растений на склонах близлежащих Альп.

Производство

Каждая фирма производит вермуты, следуя своей секретной рецептуре, но можно выделить некоторые общие моменты.

Обычно в качестве основы используют смесь белых вин. Иногда смесь-основу выдерживают некоторое время, как правило, один год в больших дубовых чанах.

Основные пряности для вермута: полынь, которой он обязан своим названием (wermut – понемецки «полынь»), кора хинного дерева, корица, горечавка, кола, имбирь, ангелика, ромашка, гвоздика, корочки горького апельсина, тмин, ваниль и другие, иногда их количество доходит почти до четырех десятков. Экстракты этих растений получают путем их мацерации или дистилляции. В вине смешивают экстракты растений, необходимое количество сахара и чистый спирт.

Красные вермуты окрашивают натуральными красителями – кармином и карамелью.

Используемые компоненты и их пропорция определяют вкус вермута каждого бренда и каждого вида.

Полученный вермут иногда выдерживают, затем фильтруют, пастеризуют и, наконец, разливают по бутылкам.

Итальянские вермуты

Итальянские вермуты производят в округе города Турин. Они, как правило, менее сухие по сравнению с французскими. Среди них наиболее распространены следующие разновидности.

• **Vermouth Rosso.** Сладкий красный вермут, обязанный своим коричнево-янтарным оттенком, как правило, добавлению карамели. Он должен иметь крепость не менее 15,5% vol. и содержать не менее 14% сахара.

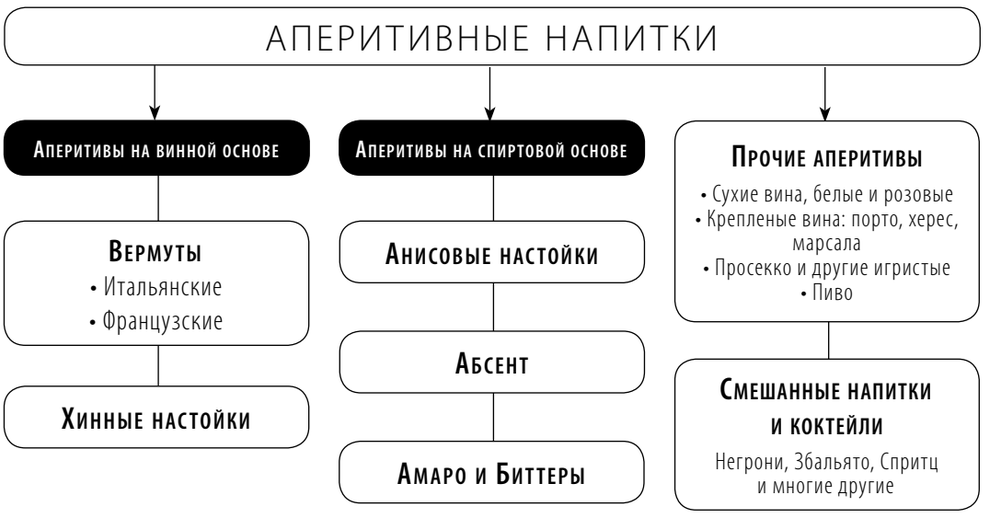
Вермут и закон

Итальянское законодательство предъявляет к вермуту следующие требования:

• Вермут может быть изготовлен из сухого белого вина итальянского происхождения, спирта (крепостью 95-96% vol.), сахара, а также ароматических трав и специй.
• Вермут должен содержать как минимум 75% вина.
• Крепость вермута должна быть от 15,5 до 22% vol.
• Содержание сахара варьируется в зависимости от типа вермута: от максимум 12% (Extra Dry) до минимум 14% (Bianco и Rosso).
• Около пятидесяти различный трав, пряностей и специй разрешены для использования, но среди них должна преобладать полынь (Artemisia absinthium).

Наименование Vermouth di Torino (или Vermut di Torino) может использоваться только для вермутов, изготовленных в регионе Пьемонт, но на основе вин, которые могут происходить из разных уголков Италии.

К категории Superiore предъявляются дополнительные требования: половина вина, использованного для производства вермута, должна происходить из Пьемонта, а для ароматизации должны быть частично использованы местные травы, в частности, пьемонтская полынь.



В состав вермута входит несколько десятков трав, кореньев и специй, которые обуславливают его горьковатые, пряные и душистые ароматы.

• **Vermouth Bianco.** Белый вермут. Как и красный вермут, он должен иметь крепость не менее 15,5% vol. и содержать не менее 14% сахара.

• **Vermouth Rosato.** Розовый вермут.

• **Vermouth Extra Dry.** Сухой вермут. Его крепость должна быть не менее 18% vol., а содержание сахара – не более 12%.

Французские вермуты

Французский вермут появился под влиянием туринского вермута. Тем не менее, он обладает собственными характеристиками, что обуславливает его востребованность в барах.

В 19 столетии на юге Франции предприниматель по имени Жозеф Нойли решил создать подобие итальянского вермута. Но, чтобы придать своему напитку особый характер, он стал выдерживать винную основу в бочках, выставленных на улице прямо под открытым небом. Такое старение воспроизводило условия перевозки вин на открытых палубах кораблей.

В результате, француз получил очень сухой вермут Noilly Prat с характерными ароматами. Он используется для «Драй Мартини» и во множестве других коктейлей.

Области Шамбери во Французских Альпах принадлежит наименование, контролируемое по происхождению: AOC Vermouth de Chambéry («Вермут Шамбери»). Там из местных белых сортов винограда производят вермут в более легком и сухом стиле, чем его собратья из относительно недалеко расположенного города Турин.

Подача вермута

Вермут в чистом виде

«Вермут заслуживает "Оскара" за главную роль в аперитиве», – говорит Колин Филд, шеф-бармен «Ритца». Действительно, поданный со льдом и ломтиком лимона или апельсина, он пробуждает вкусовые ощущения горьковато-сладкими ароматами.

Для вермута лучше использовать широкий бокал рокс, наполняя его на две трети льдом. А открытые бутылки вермута рекомендуется держать в холодильнике.

Вермут в коктейлях

Вермут является центральным столпом коктейльной культуры. В мире без вермута не существовало бы ни «Негрони», ни «Манхэттена», ни «Драй Мартини», ни множества других смешанных напитков.

Первые коктейли с вермутом появились в Америке после того, как туда завезли вермут из Италии. Вначале увидел свет Vermout Cocktail (ориентировочно 1869 год). Он проложил путь последующим смешанным напиткам, среди которых был символ миксологии – «Манхэттен», изобретенный в 1874 году.

Несколько позднее, уже в начале 20 века на итальянской территории, но опять же под американским влиянием на свет появился «Американо», а затем его вариант с джином – «Негрони»

В лонг дринках

С тоником, содовой, ломтиком лимона или апельсина – вермут позволяет создавать множество комбинаций.

Мир Martini

Martini – это бренд-икона. Он запечатлен в коллективном бессознательном начиная со второй половины 19 столетия. Тогда Луиджи Росси и Алессандро Мартини создали самый знаменитый туринский вермут. С тех пор этот бренд покорил миллионы потребителей, включая актеров, людей искусства и других выдающихся личностей.
Вермуты Martini производятся по уникальной технологии. Рядом с Турином, в местечке Пессионе, как и 150 лет назад, в медных кубах перегоняют настои трав, корней и корочек. Кроме того, здесь продолжают экспериментировать, расширяя гамму ароматных и мощных туринских вермутов. Так, день за днем, бренд Martini помогает каждому бармену, где бы он ни находился, готовить лучшие коктейли, чтобы порадовать своих гостей и добиться успеха.

Алессандро Мартини

Луиджи Росси

1863 год.
Основание бренда

Алессандро Мартини выкупает компанию по продаже вин и крепких напитков, в которой он работает. Вместе с энологом Луиджи Росси он выпускает на рынок красный вермут Martini Rosso.
Через год незамедлительный успех вермута вынуждает партнеров расширять производство. Было решено построить крупное предприятие в Пессионе – недалеко от Турина и рядом с железной дорогой, ведущей в портовый город Генуя. Сегодня именно отсюда продолжают снабжать всю планету вермутами Martini. Несмотря на впечатляющие масштабы – 150 миллионов бутылок в год, процесс производства остается артизанальным, а старинные медные перегонные аппараты продолжают функционировать как в 19 веке.

1867 год

Первая поставка вермута Martini в Нью-Йорк. Американцы быстро оценили вермут за его безграничные ароматы и стимулирующие аппетит свойства. Martini стал символом Италии и ее «дольче виты» и занял почетное место на барных полках главных американских городов.

Конец 1860-х

В Америке появляется первый коктейль на основе вермута, который так и называется: Vermouth Cocktail. Вначале он состоял из вермута и лимонной цедры, к которым немного позднее присоединились Ангостура и Мараскино.

1874 год.
Рождение «Манхэттена»

В Нью-Йорке был придуман культовый коктейль «Манхэттен» (вермут, виски, биттер), который проложил дорогу множеству других смешанных напитков с вермутом.

1900 год

Появление сухого вермута Martini Extra Dry. Расширение продуктового ряда сопровождалось расширением торговой сети. К 1903 году были открыты представительства Martini в 43 государствах, что обеспечивало дистрибуцию в 90 странах.

1910 год.
Расширение линейки и международное признание

Выпуск на рынок вермута Martini Bianco. Продукция Martini завоевывает всеобщее признание.
К 1912 году Martini имеет 13 Гран При и более 40 золотых медалей на международных конкурсах и является поставщиком королевских дворов Италии, Испании, Англии, Баварии, Португалии и даже Японии.

1950-е

Преодолев великую депрессию, сухой закон и две мировых войны, компания «Martini» вновь поставляет свою продукцию во множество стран и использует инновационный маркетинг, в частности, так называемые «Мартини Террасы».

1960-е – 2000-е.
«Нет Martini. Нет и вечеринки»

Компания «Martini» поддерживает тесную связь с искусством. Среди ее почитателей числятся актеры и другие знаменитости.

2010 год

Появление на свет коктейля Martini Royale с вермутом Martini Bianco. Он становится современной классикой. Кроме того, он утверждает моду на бокалы шарообразной формы для игристых коктейлей.

2015 год.
Новые суперпремиальные вермуты Riserva Speciale

Выпуск суперпремиальных вермутов Martini Riserva Speciale Ambrato и Martini Riserva Speciale Rubino. Они предназначены для требовательных любителей и профессионалов. Эти аутентичные напитки производятся на основе двух великих пьемонтских сортов винограда – Неббиоло (для Rubino) и Мускат белый (для Ambrato). Некоторые используемые пряности также имеют местное происхождение, что делает эти вермуты достойными представителями родной области.

2017 год.
Выпуск суперпремиального биттера

Компания «Martini» выводит на рынок полностью натуральный биттер с горьким мультивкусом. Красным цветом напиток обязан кармину – натуральному красителю из кошенили. А оранжевые отблески, которые делают приготовленный на его основе «Негрони» еще более грандиозным, сообщаются шафраном.

В местечке Панкальери, расположенном неподалеку от Турина, находится кооператив Erbe Aromatiche, который уже более полувека выращивает около 20 различных ароматических трав, входящих в состав вермутов Martini. Остальные ботаникалы привозят из других стран и континентов.

Первоначальная линейка Мартини

Оригинальная линейка вермутов Martini – настоящая классика. Это самые популярные итальянские аперитивы вот уже на протяжении 150 лет.
Вермуты этой линейки основываются на исторических рецептах, которые передаются из поколения в поколение, от одного мастера к другому. Каждый вермут делается из натуральных ингредиентов и медленно настаивается согласно фирменному методу: «macerato a girata lenta», который позволяет экстрагировать из растительных компонентов все ароматическое богатство.

Martini Rosso

Глубокий цвет с отблесками темного янтаря и меда. Обладает мощным букетом, теплотой и легкой горчинкой. В нем ярко и интенсивно выражены полынь и другие ароматические травы.

Martini Bianco

Бледного цвета с перламутровыми отблесками. Он очень душистый и проявляет оттенки ванили и цветов перед финалом на нотах цитрусовой цедры. Превосходное равновесие между сладостью и горечью.

Martini Rosato

Обладает пряным букетом, в котором гвоздика и корица подчеркнуты свежими ароматами цитрусовых. Он одновременно нежен и мощен.

Martini Extra Dry

Ароматы выразительны, цвет – бледно-золотистый. Он сух и четок во рту. Идеальная основа для лучших коктейлей.

Производственные секреты вермута

Рецепты Martini держатся в секрете.
Они известны всего нескольким ответственным лицам и как величайшая ценность хранятся в сейфе швейцарского банка.
При производстве столь сложного напитка, как вермут Martini, на сцене по ходу действия появляются два ключевых персонажа. Мастер трав и Мастер-энолог. Первый отбирает по всему свету лучшие пряности для производства вермута, которые завозят из самых разных уголков мира.
Мастер-энолог отвечает за винную основу вермута. Он смешивает легкие белые вина Эмилии-Романьи, Апулии и Сицилии.
Сочетание ароматических эссенций и вин, точное соблюдение пропорций, добавление сахара и карамели для обретения нужного цвета порождают различных представителей семейства Martini.
Тщательность на всех стадиях производства и качество ингредиентов наделяют вермуты Martini сложным характером, благодаря которому они приспосабливаются к любой ситуации – от самых экстравагантных до совершенно классических коктейлей, не забывая о роли аперитива, для которой они исторически предназначены.

Растительные компоненты

Мастер трав компании Martini гарантирует качество пряностей и других растительных компонентов для производства вермута, отбирая их как в окрестностях Турина, так и в самых разных странах мира.
Всего в состав Martini входят около пяти десятков растительных компонента из Азии, Америки и Средиземноморья. Для экстракции ароматов одни из них настаивают, а другие подвергают перегонке.
Рассмотрим некоторые из «даров природы», которые используются для производства Martini, наделяя его ароматами, вкусом и характером.
Ясенец белый. Ароматическое и лекарственное растение, известное со времен древних греков.
Полынь. Для Martini используется полынь различных видов, произрастающая в предгорьях

Альп и сообщающая вермуту свою горчинку и характер.

Фиалка из Флоренции. Обладает легким запахом и способна подчеркивать другие ароматы вермута.

Роза. Ее аромат нежен и волнующ. Розу привозят из Марокко.

Малина. Сладостные ароматы малины отделяют при помощи дистилляции свежих ягод, собранных вручную.

Сладкий испанский лимон. Кожура специально выведенных сортов лимонов играет в ароматах Martini важную роль, привнося в них сложность.

Кассия с Ямайки. Древесина Кассии обладает ароматной горечью и целебными свойствами.

Корень ириса из Тосканы. Обладает теми же свойствами, что и фиалка, – закрепляет другие ароматы.

Каскарилья. Душистая кора этого кустарника обладает тонизирующим действием. Происходит с Багамских островов и из Флориды.

Корень горечавки. Тонизирует и возбуждает аппетит. Привозится из Центрального Горного Массива Франции.

Гвоздика. Наилучшим ароматом обладает молодая гвоздика с Мадагаскара.

Корица из Шри-Ланки. Мощный антиоксидант с сильным пряным ароматом.

Шалфей. Его латинское название Salvia происходит от слова «спасти», что много говорит о его свойствах. Ароматы шалфея ценятся в гастрономии.

Майоран. Известен с античных времен, обладает лечебными свойствами.

Линейка Riserva Speciale

Это суперпремиальные крафтовые вермуты для требовательных бартендеров и продвинутых любителей. Они инспирированы историческими рецептами дома Martini и традиционными методами производства, существующими в окрестностях Турина. Вместе с тем, мастера дома объединили традиции с современностью.

Оба вермута созданы с использованием отборного итальянского винограда сортов Неббиоло (для Rubino) и Мускат белый (для Ambrato). Они ароматизированы при помощи собранных вручную, редких растительных компонентов из Италии и разных уголков мира. В их число входят три разновидности пьемонтской полыни, красное сандаловое дерево, римская ромашка и кора хинного дерева. Крафтовый характер вермутов соответствует недавно закрепленному законодательством наименованию Vermouth di Torino.

В 2017 году к этой линейке добавился еще и биттер, что позволяет готовить новое поколение классических аперитивных коктейлей с «туринским происхождением».

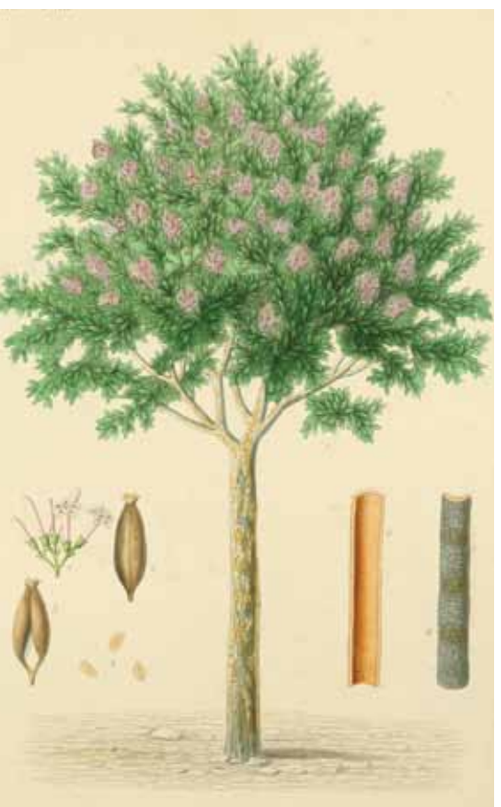
Martini Riserva Speciale Rubino

Глубокие и щедрые вина из сорта Неббиоло с небольших виноградников, относящихся к ограниченной территории Langhe DOC, смешивают с экстрактами кникуса благословенного из Италии, красного сандалового дерева из Африки и еще множеством других пряностей. В результате получается вермут яркого рубинового цвета. Это сложный, мощный напиток с травяными ароматами и долгим послевкусием. Его употребляют в чистом виде со льдом, с тоником и в классических коктейлях, таких как «Негрони» и «Американо». Его мощь позволяет ему прекрасно сочетаться с темными спиртными напитками, такими как ром, коньяк и виски.

Martini Riserva Speciale Ambrato

Этот вермут изготавливают с использованием душистого вина из сорта Мускат белый, выращенного на небольших земельных участках региона Асти. Желтая кора хинного дерева из Эквадора и китайский ревень вносят легкую горчинку, подчеркивая вкусовые качества винной основы. Этот вермут красивого янтарного цвета прекрасно раскрывается как с тоником, так и со светлыми алкогольными напитками, такими как джин и водка.

Хинные настойки



Хинное дерево

Хинное дерево – это вечнозеленое растение, которое может достигать 15-метровой высоты. Кора этого дерева содержит хинин, который помогает бороться с малярией. Во Франции, благодаря своим медицинским свойствам, кора хинного дерева была введена в моду еще Людовиком XVI. Позднее она стала незаменимым ингредиентом многих французских аперитивов.

Хинные настойки близки к вермутам с точки зрения истории, производства и своего состава. Эти настойки обладают выраженным терпко-горьковатым вкусом, который вызывает аппетит и улучшает пищеварение. Их употребляют на аперитив и добавляют в коктейли.

Основным ароматизатором этих напитков служит кора хинного дерева, которое может достигать 15-метровой высоты. Его название происходит от индийского kina-kina, что значит «кора коры». Это дерево произрастает в Южной Америке (главным образом, в Перу), в Индии и на острове Ява.

Содержащийся в коре хинин излечивает от малярии. Однажды хинин спас от этой болезни супругу вице-короля Перу. Супруга была графиней и завезла хинин в Испанию. Оттуда он распространился по Европе, где долгое время его называли «Порошком графини».

Во Франции различные бренды хинных настоек появились в середине и второй половине 19 столетия. В ту эпоху они считались тонизирующим средством. Их предлагали в качестве напитков, восстанавливающих тонус, придающих силы, способствующих пищеварению. Врачи даже рекомендовали хинные настойки в качестве лекарства для снижения температуры, борьбы с анемией, мышечной и нервной слабостью.

Основные бренды

Ambassadeur (Амбассадёр)

Этот популярный во Франции аперитив представляет собой смесь сладких крепленых вин, ароматизированных апельсиновыми корками, цветами горечавки и ванилью.

Он стареет в больших дубовых бочках, развивая душистые, фруктовые ароматы. Подается в чистом виде, с лимонной или апельсиновой цедрой. Может быть как красным, так и белым. Франция, крепость – 16% vol.

Bonal (Бональ)

Это тонизирующее вино было создано в 1865 году бывшим монахом из монастыря Гранд-Шартрез по имени Ипполит Бональ.

В течение нескольких месяцев горные травы, апельсиновые корочки, кора хинного дерева и корень горечавки настаиваются в крепленом вине. Франция, крепость – 16% vol.

Byrrh (Бирр)

Рецепт Бирра был разработан в 1870 году в Перпиньяне Симоном Виоле и его другом-аптекарем. Основой рецепта послужили руссийонские вина из сортов винограда Кариньян и Гренаш, которые создатели ароматизировали местными травами, экзотическими пряностями и корой хинного дерева. Byrrh стал пользоваться огромным успехом и сделался популярным в кафе по всей Франции. В наши дни Byrrh производится по прежнему рецепту в Восточных Пиренеях. Его выдерживают в течение двух лет в огромных дубовых бочках, самых больших в мире, каждая из которых вмещает более миллиона литров!

В идеале Byrrh следует подавать при температуре 15-16°C с ломтиком апельсина или лимона. Франция, крепость – 17% vol.

Dubonnet (Дюбонне)

Этот аперитив появился на свет в Париже в 1846 году. Для него используют специально отобранные вина с юго-запада Франции. На поздней стадии брожения в них добавляют спирт, затем их смешивают и ароматизируют корой хинного дерева, травами и корками и выдерживают в бочках в течение 3 лет. Dubonnet бывает белым, красным и янтарным, подается при комнатной температуре или слегка охлажденным. Франция, крепость – 16% vol.

Lillet (Лилле)

Рецепт этого знаменитого французского аперитива был создан братьями Лилле в 1887 году в городке Подансак к югу от Бордо. Он объединяет изысканные сладкие белые вина, ароматные апельсиновые ликеры и ноты хинной коры. Процесс производства Lillet включает выдержку в дубовых бочках. Lillet широко используется в коктейлях, из которых самый известный – это классический «Веспер». Кроме того, Lillet подают в чистом виде: сильно охлажденным со льдом, а также в сочетании с тоником и ломтиком апельсина. Франция, крепость – 17% vol.

Saint-Raphaël (Сент-Рафаэль)

Аперитив, ароматизированный корой хинного дерева, какао, апельсинами и другими пряностями, которые предварительно вымачивают в спирте. Красный Saint-Raphaël и белый (имеющий золотистый цвет) пьют слегка охлажденными или со льдом. Франция, крепость – 16% vol.

Lillet. Скромное обаяние аперитива

Lillet – это один из тех аперитивов, которые олицетворяют искусство жить по-французски, во всем его шарме, вкусе и комфорте. Lillet одновременно престижен и доступен. Его с равным успехом можно найти, как во всех французских бистро, где почитают его аутентичность, так и на гранд-столах гастрономических ресторанов, где ценят его богатый вкус.

История

Братья Ремон и Поль Лилле открыли свою фирму в 1872 году. Вначале они производили самые разнообразные и очень оригинальные ликеры. «Гигиенический ликер» включал ангелику, ирный корень, мир и корицу. Кроме того, был «Ликер девственницы», «Ликер рогоносца», «Ликер Бастильи» и незабываемый ликер N'emporte Quoi, то есть в переводе «Не имеет значения». Это на тот случай когда на вопрос бармена: «Что вы будете пить?», гость отвечал: «Не имеет значения».
Регион вокруг города Бордо был идеальным местом для производства подобных ликеров.
В порт приплывали корабли, нагруженные сахаром и пряностями со всех концов света.
Братья Лилле также занимались торговлей ромом, порто, хересом и бордоскими винами.
Знаменитый аперитив Kina Lillet был создан братьями Лилле в 1887 году. Для него использовалась хинная кора в качестве компонента, придающего горчинку, так как ее вкус был очень трендовым в ту эпоху.
Благодаря большой любительнице Lillet – графине Винздорской, – этот аперитив стали пить в высшем английском обществе.
Позднее, а именно в 1985 году, выходец из Бордо (речь идет о Брюно Бори, владельце бордоского замка Гран Крю) впервые попробовал Lillet в одном из баров Нью-Йорка. Напиток настолько ему понравился, что он решил выкупить бренд.
Он модернизировал предприятие по производству Lillet, реставрировал погреба и даже внес некоторые изменения в рецепт, сохранив оригинальные характеристики напитка. Так на свет появился новый, современный женственный и утонченный Lillet, который мы знаем сегодня.

Рецепт

Превосходный рецепт, созданный братьями Лилле после экспериментов с различными пряностями и ликерами из экзотических фруктов, держится в секрете и известен одному лишь мастеру погреба.

Но мы знаем, что Lillet Blanc является результатом сочетания изысканного сладкого белого вина из бордоского сорта Семийон, выдержанного в дубовых бочках, с живыми и ароматными ликерами из корочек апельсинов, горькие экземпляры которых привозят с Гаити, а сладкие – с юга Испании и из Туниса. Общую композицию подчеркивают горьковатые ноты коры хинного дерева из Перу.
В 1962 году на основе красного бордоского сорта Мерло был создан Lillet Rouge.
Существует также розовая версия Lillet, разработанная в 2012 году на базе белого винограда, цвет которой придают ликеры из красных плодов.

Подача Lillet

Традиционно Lillet пьют сильно охлажденным, со льдом и ломтиком апельсина.
Трендовый способ подачи Lillet – в сочетании с тоником (в пропорции один к одному) и долькой апельсина.
Говоря о коктейлях, следует вспомнить о том, что Lillet – это один из ингредиентов знаменитого «Веспера», созданного самим Джеймсом Бондом. Кроме того, с некоторых пор барменды широко используют Lillet в своих рецептах.
В результате, сегодня Lillet объединяет миры баров и ресторанов, сомелье и миксологов.

Абсент

История абсента началась в Швейцарии. В 18 веке доктор Ординер готовил из местных растений – звездчатого аниса и полыни – настойку, которую он прописывал своим пациентам для улучшения умственной деятельности. Горький зеленоватый напиток пользовался у больных большим успехом. Перед смертью доктор передал заветный рецепт своей верной гувернантке. Через некоторое время она продала его двум роялистам, изгнанным из Франции, которые быстро оценили потенциал абсента. Итак, в 1797 году собственниками рецепта стали майор Анри Дюбуа и его зять Анри-Луи Перно. Они основали производство абсента, которое составляло около 30 литров в день.

В 1805 году партнеры перебрались во французский город Понтарлье. Местный климат походил на швейцарский и благоприятствовал произрастанию необходимых трав. Производство абсента росло вместе с его успехом небывалыми масштабами, достигнув к 1908 году 25000 литров в день.

В 1901 году на винокурне «Перно» произошел пожар. Во избежание взрыва сообразительный рабочий открыл краны чанов. Весь запас абсента вылился в ближайшую реку Ду. Она сразу покрылась знаменитыми зеленоватыми отблесками. Говорят, было достаточно зачерпнуть стаканом из реки, чтобы получить бесплатный аперитив. А солдаты наполняли им свои каски!

Во время колониальных кампаний в Алжире абсент стал напитком французских офицеров. Для обеззараживания воды они добавляли в нее немного абсента. Содержавшийся в нем анетол кристаллизовался от контакта с водой, что делало ее мутной. За это абсент окрестили «зеленой феей». Предполагалось, что алкоголь в сочетании с анисом дезинфицирует воду. А непрозрачный зеленый цвет позволял увидеть в воде нечистоты и избежать многих заболеваний. Сделать воду питьевой – не это ли самая благородная роль, выпавшая на долю спиртного напитка?

Возвратившиеся на родину офицеры распространили абсент в Париже. Абсент стал любимым напитком среди определенной элиты, в частности в творческих кругах. Художники, писатели, поэты пили абсент, смешивая его капля за каплей с водой и сахаром в торжественном ритуале.

Однако в эйфории предвоенных лет, после череды кровавых преступлений, совершенных в состоянии опьянения, идеального виновника всех бед нашли в лице порочного абсента. Было установлено, что туйон – одна из составляющих корки полыни – может вызвать галлюцинации и повреждение рассудка. Вслед за этим открытием абсент был запрещен в Швейцарии, затем в Италии и в Бельгии, а в 1915 году – во Франции.

Это был не только благовидный предлог для устранения опасного конкурента с пути виноделов юга Франции и производителей других напитков, но и возможность отрегулировать производство спирта во время Первой мировой войны. Однако деградация богемы и смерть многих ее представителей была вызвана не столько самим абсентом, сколько его излишним употреблением, а также бушевавшим в то время сифилисом.

В начале 2000-х годов европейское законодательство смягчилось в отношении алкоголя с полынью, ограничивая в нем содержание туйона от 5 до 10 мг/л в зависимости от крепости. После этого на свет появилось много напитков, на этикетке которых значилось слово «Absinthe».

Для потребителя наибольший интерес представляют те из них, которые возрождают исторические марки, опираются на давний рецепт и опыт и воспроизводят вкус настоящего абсента. Ведь

Аперитив Pernod

Легендарный абсент Pernod был создан французом Анри-Луи Перно более 200 лет тому назад. Вплоть до запрета абсента в 1915 году, он был напитком парижской богемы, которая искала в нем свое вдохновение.
Сегодняшний аперитив «PERNOD aux extraits de plantes d'Absinthe» (Перно с экстрактами растения полынь), крепостью 68% vol., не содержащий сахара, практически возрождает легендарный абсент, с которого началась история компании «Pernod Fils». Современные способы перегонки позволяют ограничивать в напитке долю туйона до 10 мг/л в соответствии с действующим законодательством. Подавая напиток, рекомендуется разбавлять его водой: 5-7 частей воды на одну часть абсента.

сегодняшние «абсенты» расцвели в большом количестве, но не все из них заслуживают право носить это название. Некоторые из них даже не мутнеют при контакте с водой. А новые способы употребления, придуманные маркетологами с целью скрыть отсутствие истории у своих напитков, сильно шокируют защитников почти священного ритуала абсента, который лежит в основе его престижа и славы, обретенной в парижских кафе.

Как пьют абсент?

Учитывая крепость абсента, его следует пить в умеренном количестве одним из перечисленных способов.

По всем правилам искусства

• В «фонтан» (специальный графин с краном) положить дробленый лед и налить воду.
• Под кран поставить бокал и налить в него из бутылки несколько сантилитров абсента.
• На бокал положить специальную ложечку, а на нее – кусок сахара. (Некоторые требуют, чтобы сахар был предварительно вымочен в абсенте).
• Кран «фонтана» открывают, и вода падает капля за каплей на сахар.
• Когда весь сахар растаял, в бокал кладут лед и наполняют его водой.
Если у вас нет «фонтана», можно наливать холодную воду тонкой струей из небольшого графина.

Со льдом

Тому, кто любит горчинку и аромат полыни, понравится абсент со льдом, лучше дробленым.

Как в колониальной армии

Налейте в бокал немного абсента («на два пальца»). Отдельно подайте графин с чистой охлажденной водой. Пусть клиент сам дольет воду в бокал в той пропорции, которая ему нравится. Классическая пропорция: одна часть абсента на пять-восемь частей воды.

Для любителей острых ощущений

Абсент наливают в стопку и выпивают залпом. В этом случае его подают на дижестив.

В коктейлях

Абсент широко используется в коктейлях, как в исторических рецептах, так и в современных.

Сегодня невозможно представить себе юг Франции, город Марсель без пастиса Ricard, ставшего символом «искусства жить по-французски». Он был изобретен Полем Рикаром в 1930-е годы. Он взял за основу старинный марсельский рецепт, в котором используется много лакрицы и провансальских трав.

Анисовые настойки

Колыбель анисовых настоек – Средиземноморье, где испокон веков признавались целебные свойства аниса. Настоящий успех пришел к анисовым настойкам в Европе после запрета абсента. Европейская регламентация предписывает: анисовая настойка должна приобретать свой характерный аромат благодаря использованию следующих растительных пряностей: зеленого аниса, звездчатого аниса или фенхеля. На практике чаще всего применяют все три растения. Также используются различные пряные травы и небольшое количество лакрицы, сообщающие напитку дополнительные ароматы.
Растения и корни вымачивают в спиртном. Затем настой подвергают перегонке. В полученный дистиллят добавляют воду и немного сахара. Крепость готовых анисовых настоек – от 25 до 51% vol.
Для оценки всех ароматов напитка из аниса налейте в бокал 25-30 мл настойки и разбавьте ее в пять раз бóльшим объемом охлажденной воды.
Можно добавить в бокал кусок-два льда, но делать это следует только после того, как процесс смешивания анисовой настойки с водой полностью закончен (и кристаллизация завершилась). Запотевший от холода бокал содержит не более 7,5% алкоголя, что позволяет в полной безмятежности дожидаться ужина.
В баре нужно предоставить клиенту самому приготовить эту смесь, подав отдельно воду в небольшом графине, а лед – в ведерке для льда.
Французы для получения максимальной свежести добавляют в пастис несколько капель мятного сиропа. Такой напиток называется «Попугай» (Perroquet). А если добавить еще и лимонный сироп, то получится «Канарейка» (Canari).

Пастис

Во Франции самое популярное спиртное на основе аниса – это пастис. После запрета абсента анисовая настойка Pernod стала чрезвычайно популярной, и ее начали подделывать. Может быть, эти имитации и привели к появлению слова «пастис». Ведь pastis – это производная от pastiche, что по-французски значит «подделка». Согласно регламентации пастисом может называться анисовая настойка, содержащая больше натурального экстракта из древесины лакрицы, который, кроме характерного аромата, придает пастису янтарный оттенок.

Раки

Анисовая настойка появилась в Турции, когда начали настаивать на анисе спиртное, полученное путем дистилляции фиников. Напиток был назван raki (раки), что значит «финиковый пот».

Арак и узо

В Ливане анисовую настойку называют арак (arac), а в Греции – узо (ouzo). Узо содержат меньше аниса и сахара по сравнению с французскими настойками. Их название произошло от выражения «Oso Massalia» («В Марсель»). Так подписывали ящики с раки, отправляемые по морю во Францию.

MARTINI
CAFFÈ TORINO
MARTINI
BITTER
MARTINI

Биттеры и амаро

Среди всех спиртных напитков биттеры в наибольшей степени имеют лекарственное происхождение. С давних времен человек пытался извлечь из растений и кореньев те вещества, которые должны были исцелить от болезней. Эти изыскания способствовали большому разнообразию существующих сегодня брендов биттеров, большинство из которых производится в Италии.

С точки зрения европейской регламентации, amaro и bitter – это одно и то же, а именно: «аперитив-дижестив» на основе спирта, в котором преобладает горький вкус и который получен путем ароматизации спирта при помощи растительных компонентов (натуральных или идентичных натуральным). Его крепость должна быть не менее 15% vol. Рецепты биттеров и амаро держатся в секрете. В их состав входит порой до 50 различных ингредиентов. Корни, горькие растения, корки и травы вымачивают в спиртном. На заключительном этапе настойку фильтруют, иногда подслащивают и подкрашивают. Для понижения крепости биттера в него добавляют воду.

На соседней странице. **Максим Иващенко, Москва.**

Основные бренды

Amaro di Angostura (Амаро ди Ангостура)

С недавних пор новые бренды амаро стали производить в разных странах. Среди них – Amaro di Angostura, который включает биттер Ангостура и разные пряности, образуя теплое и экзотическое сочетание коричных, шоколадных и лакричных аккордов. Тринидад и Тобаго, крепость – 35% vol.

Aperol (Апероль)

Aperol – аперитив на спиртовой основе, который можно условно отнести к биттерам, хотя его горький вкус легко очерчен. Он обязан им, в

Martini Riserva Speciale Bitter

Биттер Martini Riserva Speciale предназначен для барменов, стремящихся поднять качество своих коктейлей на новый уровень.
Процесс его производства основан на старинном рецепте 1872 года.
Он состоит только из натуральных ингредиентов, проявляет комплексные ароматы и многогранную горчинку, столь важную для вкуса хорошего коктейля.
Биттер Martini Riserva Speciale хорошо смешивается с вермутами Martini Riserva Speciale. Их сочетание открывает новые возможности для создания богатых и гармоничных аперитивных коктейлей.

первую очередь, – апельсиновой кожуре. Кроме того, Aperol содержит экстракты горечавки, ревеня и других растений и корней. Он появился на свет в Падуе (Италия) и используется для «Спритца».

Becherovka (Бехеровка)

Рецепт Becherovka восходит в 1807 году. Его придумал Йозеф Бехер – аптекарь и специалист по травам из города, который сегодня называется Карловы Вары. Он расположен в исторической области Богемия (Чехия). Для производства Becherovka используются около 20 растительных компонентов. В наши дни на основе этого душистого биттера готовится великое множество коктейлей. Крепость – 38% vol.

Branca Menta (Бранка Мента)

Родной, более сладкий брат Fernet Branca, в котором ярко выражены мятные ароматы. Его следует подавать сильно охлажденным. Кроме того, он может пробудить своей свежестью некоторые классические коктейли.

Campari (Кампари)

Этот ярко-красный биттер из ароматных растений, корочек цитрусовых, сахара, спирта и очищенной воды был создан Гаспаре Кампари в Милане в 1860-е годы. Он сочетается с апельсиновым соком, тоником, содовой, джином, красным вермутом. Италия, крепость – 25% vol.

Cynar (Чинар)

Амаро красного цвета из 13 растений с преобладанием артишока. Его немало используют в коктейлях. Он гармонично сочетается с красным вермутом. Также Cynar можно подать разбавленным тоником или содовой. Италия/Швейцария, крепость – 16,5% vol.

Fernet Branca (Фернет Бранка)

Этот итальянский бренд был основан братьями Бранка в 1845 году. Напиток включает 27 растительных компонентов с четырех континентов и выдерживается не менее года в дубовых бочках. Интенсивные ароматы Fernet Branca проявят себя при подаче напитка в чистом виде. Кроме того, его можно смешать с колой или тоником, а также добавить в коктейли в небольшом количестве.

Martini Riserva Speciale Bitter (Мартини Ризерва Спечиале Биттер)

Секретный рецепт, восходящий к 1872 году, вдохновил сегодняшних мастеров компании «Мартини» на производство этого крафтового и премиального красно-рубинового биттера.

В его состав входит более 20 трав и кореньев, в том числе три редких компонента. Шафран придает биттеру не только свой уникальный вкус, но и нюансы цвета. Кора ангостуры играет важную роль в горьком профиле напитка. Корень калумба сообщает вяжущие ноты, которые сочетаются с горькими оттенками других ингредиентов.

Martini Riserva Speciale Bitter обладает изысканным вкусом со сложной гармонией горьких аккордов. Он проходит выдержку в традиционных пьемонтских чанах из дуба, и на 100% состоит из натуральных ингредиентов. Италия, крепость – 28,5% vol.

Picon (Пикон)

Picon появился 150 лет назад в Африке. Чаще всего его добавляют в пиво. Производится путем вымачивания апельсиновых корок, горечавки и коры хинного дерева. Франция, крепость – 21% vol.

Suze (Сюз)

Популярный во Франции горько-сладкий биттер-аперитив, был создан в 1889 году. Подается в чистом виде, со льдом, с водой, с лимонным соком, в коктейлях. Франция, крепость – 16% vol.

Zucca (Дзукка)

Амаро на основе ревеня, история которого началась в Милане в 1845 году. Его пьют чаще всего на аперитив в чистом виде со льдом или с содовой.

Употребление биттеров

На аперитив

В странах средиземноморской Европы, например на итальянской и французской ривьере, биттеры подают в чистом виде со льдом и долькой лимона или апельсина. Их можно слегка разбавить тоником, газированной водой или фруктовым соком, получив в результате более «долгий» и освежающий аперитив.

В коктейлях

Присущая биттерам горчинка приветствуется в мире баров при создании смешанных напитков. В этом случае способы их использования – многообразны, почти безграничны и зависят, главным образом, от воображения бармена. Биттер уравновешивает сладость других напитков. Также биттеры придают динамизм многим коктейлям, при этом эффектно обогащая их ароматическую палитру.

На дижестив

Биттеры восходят к тем далеким временам, что и ликеры, когда центрами науки и культуры были европейские монастыри, где совершенствовали дистилляцию, гербалистику и мацерацию, изготавливая напитки в медицинских целях, в том числе для улучшения пищеварения. Поэтому, подавая их на дижестив (или к кофе) в чистом виде или со льдом, вы воздаете дань древним традициям.

Ароматный и согревающий коктейль от Артёма Емельшина послужит примером использования исторических биттеров в современных смешанных напитках. Он представляет собой сочетание биттера Becherovka с яблочным и лимонным соками, мёдом, сливочным маслом и пряностями. Носит имя Hot Buttered B. и подается в горячем виде.

Всемирно известный курорт Карловы Вары, где производят легендарный чешский биттер Becherovka.

Биттер Becherovka. Аптечный рецепт в арсенале бармена

История

История биттера Becherovka насчитывает более 200 лет. Рецепт напитка был разработан в медицинских целях в 1807 году фармацевтом-травником Йозефом Бехером из Карловых Вар (ныне в Чехии). В 1838 году его сын Йохан Бехер развернул широкомасштабное производство этого напитка, и он быстро познал успех.

Производство

В наши дни процесс производства Becherovka окружен глубочайшей тайной, так что знают его в компании всего лишь два человека. Тем не менее, известно, что в рецепте используются два десятка трав и пряностей. Спирт из сахарной свеклы закупается на территории Чехии, а вода берется из водохранилища «Становице», расположенного в окрестностях Карловых Вар.

Ингредиенты долгое время вымачиваются при строго определенной температуре в смеси спирта и воды. Кроме того, при производстве биттера Becherovka используется процесс созревания, который длится около 6-8 недель.

Крепость Becherovka составляет 38% vol.

Следует отметить еще одну немаловажную деталь: Becherovka производится исключительно из натуральных ингредиентов. Во вкусе и в ароматах напитка ощущается вся сложность и свежесть трав с очаровательными акцентами корицы и гвоздики.

Подача

Благодаря целебному воздействию на пищеварение, Becherovka долгое время употреблялась в чистом виде. Потом ее смешали с тоником, что послужило началом ее международной карьеры в барах планеты.

Сегодня, в свете распространения миксологии, Becherovka превосходно соответствует новому тренду ароматических биттеров и позволяет создавать одновременно традиционные и современные, вкусные и душистые коктейли.

Коктейльные биттеры, или **биттеры-приправы**

Наряду с самостоятельными биттерами, которые подобны прочим спиртным напиткам, следует выделить «биттеры-приправы», используемые по преимуществу только в коктейлях. Эти биттеры имеют давнюю историю, ибо в американской газете The Balance за 1806 год ясно говорится, что коктейль – это результат сочетания алкогольного напитка и биттера. Из чего можно сделать вывод, что первые в истории бармены очень рано стали использовать биттеры, которые часто готовили самостоятельно, чтобы улучшить вкус своих смешанных напитков.

Коктейльные биттеры выделяются насыщенным вкусом и должны расходоваться экономно. Они позволяют привнести в коктейль бесконечное число новых ароматов.

Многие из великих классических коктейлей в определенной степени обязаны своим успехом входящему в их состав биттеру. Среди них можно отметить «Сазерак», «Олд Фешенд» и «Манхэттен».

Производство

Список ингредиентов, которые можно использовать для биттеров, практически бесконечен. Среди них из числа горьких ингредиентов используется кассия, кора хинного дерева, горечавка, полынь, корень дудника, ириса, одуванчика и другие. Среди ароматических растений применяются: анис, лаванда, фенхель, мускатный орех, шо-

колад, а также кожура цитрусовых, лимон, апельсин, грейпфрут и т.д. и т.п..

Для извлечения горьких и ароматических веществ используют перегонку, настаивание, вываривание, фильтрацию. Следует отметить, что три последних метода применимы на обычной кухне для приготовления домашних биттеров.

Перегонка. Для перегонки ингредиенты несколько дней вымачивают в спирте, который затем дистиллируют. Таким образом получают концентрированный экстракт.

Настаивание. При настаивании ингредиенты оставляют вымачиваться в смеси воды со спиртом, которую слегка нагревают для ускорения процесса экстракции ароматов. Как и перегонка, данный метод не всегда возможен, поскольку слишком высокая температура разрушает некоторые ароматические компоненты. Для экстракции самых хрупких ароматов используют холодное вымачивание, при котором ингредиенты помещаются на различное время в спирт, джин, ром или, например, коньяк.

Фильтрация. Для нее можно использовать даже обычную кофеварку. Сухие ингредиенты сначала перемалывают, затем помещают в фильтр и процеживают через него горячую смесь спирта и воды.

Вываривание. Наконец, можно просто сварить ингредиенты в кастрюле с водой. Такой способ подходит для экстрагирования ароматов из твердых и компактных растительных компонентов, запахи которых трудноизвлекаемы.

Иногда приходится прибегать к комбинации различных методов, чтобы получить более сложный и изысканный биттер.

Сегодня на рынке представлено несколько марок коктейльных биттеров, которые предлагают целые палитры различных ароматов: от апельсина до лаванды, от сливы до лакрицы. Они помогают барменам придать смешанным напиткам дополнительную глубину и подчеркнуть в них те или иные вкусовые черты.
Несмотря на все на это, многие бармены изготавливают свои собственные, домашние биттеры и создают с их помощью авторские коктейли.

Бренды

Почти все старинные бренды коктейльных биттеров канули в лету. Только Angostura и Peychaud's сумели пережить крутые повороты истории и дошли до наших дней.

Что касается современных брендов, то среди них следует отметить: Regan's Orange Bitters №6, Amargo Chuncho, Bob's Bitters, The Bitter End, Bitter Truth, Bittermens, Bittercube, Urban Moonshine, Elmegirab's, Scrappy's, Fee Bros и Hermes.

Angostura (Ангостура)

Первоначально это была лекарственная настойка, созданная прусским доктором Зигертом в 1824 году для лечения солдат в Венесуэле. Эликсир завоевал успех, и доктор Зигерт решил наладить его промышленное производство. Так появился биттер «Ангостура» (прежнее название города Сьюдад-Боливар). Angostura содержит ром, ароматизированный горечавкой, и еще с десяток компонентов, которые держатся в секрете. Множество коктейлей попросту не могут без него обойтись. Сегодня Ангостуру производят на острове Тринидад.

Peychaud's (Пэшо)

Аптекарь французского происхождения по имени Антуан Амедей Пэшо в 1793 году обосновался в Новом Орлеане. В 1838 году он выпустил в продажу биттер на основе горечавки под названием Peychaud's. У новоорлеанских жителей вошло в привычку добавлять несколько капель этого биттера в коньяк. Так в 1860-х годах появился на свет легендарный коктейль «Сазерак». Биттер Peychaud's сегодня имеет большой успех и используется для приготовления множества коктейлей.

Regan's Orange Bitter №6 (Риганс Орэнж биттер №6)

Этот апельсиновый биттер был создан в 90-х годах прошлого века Гарри Риганом – известной личностью в мире баров, автором многих книг о спиртных напитках. При его производстве используются апельсиновые корки, кориандр, кардамон, а также кора хинного дерева, кассия и горечавка.

Amargo Chuncho (Амарго Чунчо)

Перуанский биттер, предназначенный для использования в коктейле «Писко Сауэр». Его процесс производства требует более 30 различных корочек, трав, кореньев, цветов и пород древесины (в том числе кора хинного дерева и листья саррапии), а также включает 6-месячную выдержку в бочках.

Водка

Водка не только раскрывает в коктейле вкус ингредиентов. Она тоже раскрывает талант бармена. Когда бармен создает коктейль на водке, результат полностью зависит от его способностей. Это он выбирает ароматы и создает из них сочетания. Если сделать сравнение с живописью, водка подобна чистому холсту, на котором бармен творит гармонию красок, роль которых выполняют ингредиенты. Поэтому, если вы хотите убедиться в миксологических способностях бармена, попросите его придумать для вас коктейль на водке. Неудивительно, что именно на основе водки создаются наиболее удачные, изысканные и креативные коктейли.

Что касается вкусовых вариантов водок, то это совсем другая история. Они, действительно, привнесли в коктейли новые характеристики, предоставив в распоряжение бармена интересные ароматы.

Наконец, имидж водки – отправная точка при создании коктейля. Изысканность, искусство, гастрономия, природа, современность или классика... Таковы лишь некоторые из ценностей, провозглашаемых известными брендами. Бармен должен с уважением относиться к этим ценностям, подбирая для каждого коктейля наиболее подходящую водку.

Водка – национальный напиток, заставляющий вибрировать патриотические струны в душе каждого русского бармена. Это что-то вроде джина для англичан или коньяка для французов.

У водки очень давняя история. По всей видимости, она зародилась на Руси еще в середине 15 века. Согласно российскому исследователю Похлебкину, первым человеком, занимавшимся на Руси искусством перегонки, был монах Исидор. Он был в составе русской церковной делегации, которая в 1438 году присутствовала во Флоренции на Вселенском соборе. Она также посетила Венецию и Феррару. Путешествуя, русское духовенство останавливалось в итальянских монастырях, которые в то время были центрами науки и где уже дистиллировали первые образцы «воды жизни» для медицинских целей. Именно Исидор по возвращению в Москву мог создать водку в Чудове монастыре.

Мировой успех водка познала гораздо позднее. Она стала известной, когда порожденная революцией русская эмиграция покорила мир своим удивительным образом жизни. Появившись в Париже в 1920-х годах, водка дала рождение знаменитому коктейлю «Кровавая Мэри».

Несколько позднее, уже после отмены сухого закона в Америке к водке пришел настоящий международный успех, благодаря ее широкому использованию во всевозможных смешанных напитках.

Богатому разными цветами и вкусами миру коктейлей был необходим элегантный спиртной напиток, который мог соединяться с другими компонентами, не противореча их вкусу, и, благодаря безукоризненному качеству, придавать алкогольную крепость, не меняя сложившихся ароматов. Главная роль здесь по праву досталась водке.

КУЛЬТОВЫЙ ВКУС
ЛЕГЕНДАРНЫЙ ДИЗАЙН

ABSOLUT.®

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Производство водки – погоня за чистотой

В 1553 году царь всея Руси – Иван Грозный (1530-1584) – повелевает открыть первый «царев» кабак, то есть казенный питейный дом. Кроме того, он приказывает учреждать такие заведения по всей стране. В то время водку изготавливали прямо при кабаках.

С первого взгляда водка может показаться несложным напитком, ведь в основе ее производства лежит простой принцип – максимальная чистота конечного продукта. Однако нет и ничего сложнее, ведь ее изготовление требует высочайшей технологии, современного оборудования, большого опыта и пристального внимания. Ни одна лишняя добавка не может оказаться в водке и спрятать малейший ее дефект.

Такие факторы, как качество спирта, особенности воды и легкая ароматизация, которую иногда используют производители, обуславливают отличия между разными водками и объясняют успех одних марок и безвестность других.

Подготовка бражки

Сырьем для получения лучших водок служит зерно. Его перемалывают в муку, добавляют воду, и эту смесь разваривают под давлением. В результате такой операции крахмал, содержащийся в зерне, превращается в желеобразную массу, а затем в сахар. Полученный затор охлаждают, в него добавляют дрожжи и квасят, то есть подвергают брожению. Брожение длится около 40 часов и дает бражку крепостью около 9% vol.

Перегонка

Из бражки получают спирт самой высокой крепости путем непрерывной перегонки и ректификации в аппарате, содержащем не менее двух колонн. В высоту они обычно достигают 20-40 метров. Рассмотрим, как протекает процесс производства спирта на примере завода, где установлен пятиколонный аппарат.

Для перегонки используются две колонны аппарата, и на этой стадии от будущей водки отделяется большинство вредных примесей.

Подогретая бражка поступает сверху в первую колонну и встречается с потоком горячего водяного пара, подаваемым снизу. Водяной пар извлекает алкоголь из бражки. Остатки бражки – барда – уходят вниз и впоследствии идут на корм скоту. А образованные алкогольно-водяные пары, содержащие около 30% спирта, поднимаются вверх и по трубе вводятся снизу во вторую колонну. В ее верхней части спирт концентрируется, достигая крепости около 93% vol., и направляется на ректификацию.

Ректификация

Это очень важный процесс, от которого зависит чистота водки. Сырой спирт ректифицируют в трех последующих перегонных колоннах. Очищаясь от оставшегося сивушного масла и метанола, спирт достигает крепости примерно 96% vol. Он не имеет ни запаха, ни вкуса первичного сырья.

Разбавление водой

Спирт смешивают с водой, снижая его крепость обычно до 40% vol. Чистота и качество воды играют очень важную роль. Полученную водку после строгого контроля разливают по бутылкам.

Дополнительная очистка и ароматизация

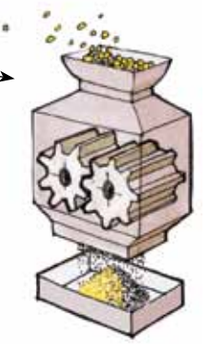
Многие производители, стремясь как можно лучше очистить водку от побочных запахов, пропускают ее капиллярным способом через песочные фильтры или фильтруют сквозь древесный уголь, толщина которого может достигать 8 метров.

В водку могут добавлять пряности, придающие ей легкие ароматы, например, анис, гвоздику, березовые почки, вишневые листья.

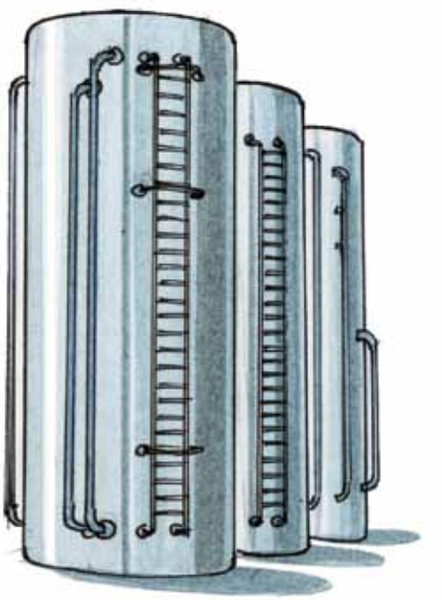
Второй способ ароматизации, применяемый для водок с выраженными ароматами, – вымачивание пряностей. Так получают клюквенную водку, черносмородиновую, перцовку и другие.

КАК ДЕЛАЮТ ВОДКУ

1. Лучшие водки изготавливают из зерна.

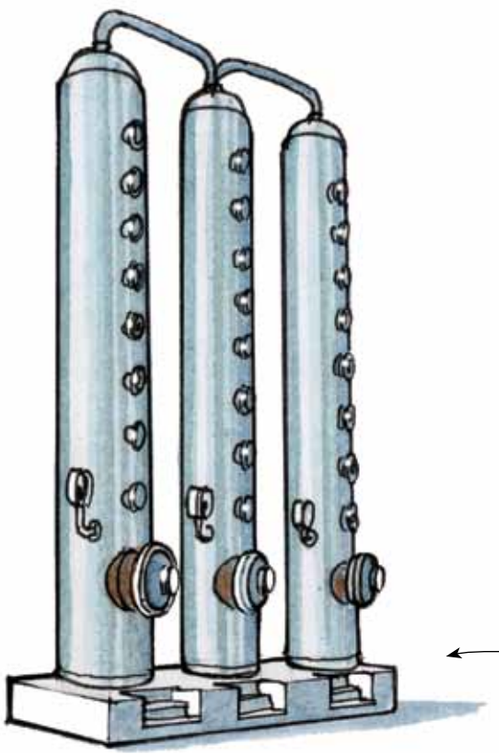


2. Зерно перемалывают в муку.

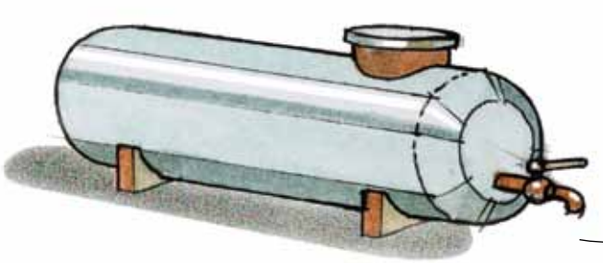


3. Муку смешивают с водой и разваривают под давлением, чтобы крахмал превратился в сахар.

4. В сусло добавляют дрожжи и подвергают его брожению, чтобы получить брагу.



5. Брага превращается в спирт после перегонки и ректификации.



6. Спирт разбавляют водой.

7. Водку фильтруют через древесный уголь и разливают по бутылкам.

Водка из разных стран

Аквавит

Аквавит получил свое название от латинского aqua vitae («вода жизни»), первого названия алкоголя. Он производится на севере Европы, преимущественно из зерна или картофеля. Первоначально спирт перегоняется до высокой степени крепости, а затем смешивается с водой, травами и пряностями (укропом, тмином, анисом, кожурой апельсина и лимона) и подвергается второй перегонке. Аквавит существует в бесцветном, невыдержанном варианте и – в выдержанном, который созревает в дубовых бочках. Следует отметить марку Linie, под которой продается аквавит, выдержанный в бочках из-под хереса oloroso, а затем переживший морское путешествие через экватор, при котором напиток испытывает воздействие жары и влажности, что ускоряет его созревание.

Скандинавия

В 1970-х годах скандинавские страны возглавили новую революцию в мире водки, вдохновившись давними традициями дистилляции. Здесь появилась на свет водка, основанная на чистоте, что стало возможно благодаря новым методам перегонки и соответствовало экологической безупречности здешней природы.

Кроме того, страны Северной Европы положили моду на вкусовые варианты водки с эссенциями из натуральных фруктов, ягод и пряностей, благодаря чему водка заняла больше места на полках баров, а эти страны-производители стали лидерами в своей области.

Соревнование возглавляют две известные марки водки Absolut и Finlandia

Англо-саксонские страны

Организация BATF (Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms), занимающаяся регламентацией спиртных напитков в США, устанавливает: «Водка – это нейтральный алкоголь, дистиллированный или обработанный после дистилляции углем или другими материалами до такого состояния, что он не имеет ни распознаваемого характера, ни аромата, ни вкуса, ни цвета».

«Белый виски – Ни вкуса. Ни запаха», – гласил в 1930-е годы рекламный слоган известной американской марки водки, подтверждая идею регламентации.

Схожие с американским законодательства существуют и в других англо-саксонских странах – Канаде и Англии.

Польша

Польша, наряду с Россией, претендует на первенство в создании водки. Однако из-за географической и исторической близости невозможно отдать приоритет той или иной стороне.

Польская водка имеет более вероятное западно-европейское происхождение. По сравнению с русской водкой она более схожа с аквавитом из стран Северной Европы, а также из-за возможного применения выдержки – с бренди. Раньше, подобно бренди, ее называли gorzalka или gorzale wino (то есть «жженое вино»). Также, подобно аквавиту, она носила имя okowita, прежде чем получить аналогичное русскому название wodka.

В 1580-е годы предок польской водки был распространенным напитком в Кракове, а также в Познани, который был центром его производства, и приносил немалую прибыль государственной казне.

Сегодняшняя польская водка, порой как и прежде перегоняемая в аламбиках, – это напиток с характером и выразительными ароматами, напоминающими черты использованного сырья.

Среди польских водок есть ароматизированные, например, Зубровка – с травой, которую щиплют последние зубры Европы, а также такие ржаные водки, как представленная на российском рынке Belvedere. Она производится неподалеку от Варшавы.

Другие страны

Есть в наши дни и другие страны, научившиеся производить водку высокого качества, которая получает известность на мировом рынке. К ним относится Франция, где качество жизни и гастрономических продуктов способствуют процветанию водки, рожденной на ее земле. Лучшим примером может послужить бренд Grey Goose.

Благодаря такой водке, как Ketel One, Голландия продолжает давние традиции перегонки, восходящие практически к истокам этой страны.

GREY GOOSE®
VODKA*

ОТКРОЙ ВКУС ФРАНЦИИ

*ВОДКА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Водка Grey Goose. По-французски. Со вкусом.

Место производства – Франция, где столетиями умеют делать изысканные спиртные напитки. Использование только лучших ингредиентов и работа высочайших профессионалов. Такова была концепция гениального Сидни Фрэнка при создании водки класса «суперпремиум», которую он назвал Grey Goose.
Его водка сразу встретила феноменальный успех в продвинутых барах Нью-Йорка, у миксологов и их клиентов. Позднее Сидни Фрэнк продал свой бренд компании Bacardi, и с тех пор водка Grey Goose продолжает завоевывать бары и сердца барменов во всех концах света.

Место происхождения

Для производства своей водки Сидни Фрэнк избрал Францию – наиболее совершенный символ стиля и качества во всем мире.
Франция – это не только страна роскоши и давних традиций производства утонченных напитков. Это также и место, где растет превосходная пшеница и течет чистейшая вода, которые необходимы для производства суперпремиальной водки.

Сырье

Водку Grey Goose получают из нежной озимой пшеницы, которую выращивают на севере Франции, в историческом регионе Пикардия, где сложились уникальные условия для идеального созревания зерна, богатого протеинами и микроэлементами. При производстве особо трепетно относятся к выбору поставщиков зерна. Кстати, водку Grey Goose делают на основе той же пшеницы высшего сорта, из которой выпекают знаменитый французский хлеб.

Производство

Зерно очищают, перемалывают в муку и просеивают. Затем добавляют воду и дрожжи, которые активизируют брожение, в результате которого получается брага, крепостью 10% vol.
Эту брагу последовательно дистиллируют в пяти перегонных аппаратах, получая в итоге чистей-

Озимая пшеница

Для водки Grey Goose используется французская озимая пшеница высшего сорта.
Производители Grey Goose не только сами перегоняют спирт, но еще и сами перемалывают зерно в муку. Это дает полный контроль над качеством и позволяет изготавливать богатую водку, оставляющую во рту ощущение полноты, которое отчетливо присутствует во всех напитках: от «Эспрессо Мартини» до лонг дринков.

ший зерновой спирт крепостью более 96% vol.

«Мэтр-де-Ше» («мастер погреба» фр.)

За производственный процесс и качество водки отвечает Франсуа Тибо, который в прошлом, более 20-ти лет, был мастером погреба одного известного коньячного дома.

Франсуа контролирует весь процесс создания каждой партии водки – «от поля до бутылки». Он работал для Grey Goose с момента основания бренда, когда принял вызов Сидни Фрэнка создать водку категории «суперпремиум».

Франсуа Тибо считает дистилляцию искусством. *«Представьте себе пеструю картину, где на холсте множество разных цветов. Ничего страшного, если на такую картину упадет еще одна капля краски. А водка – это чистый холст. Если на него капнуть краской, любой поймет, что белизна утратила свой блеск».*

Рождение водки

В Коньяке – колыбели французских традиций изготовления спиртных напитков – заканчивается производственный процесс Grey Goose. Здесь спирт разбавляют водой из источника Жансак, которая естественным образом фильтруется через известковые скалы.

Водку Grey Goose фильтруют в щадящем режиме, причем, при комнатной температуре, без охлаждения, через 5-микронные фильтры. Это обеспечивает сохранение вкуса и характера высококачественных зерновых спиртов.

Нежность и аромат

Водка Grey Goose обладает мягким, нежным, слегка сливочным ароматом. Во вкусе проявляются перечные оттенки и легкие анисовые аккорды, которые перерастают в ноты свежей выпечки в послевкусии.

Творчество барменов

Коктейли на основе водки позволяют барменам продемонстрировать все свое мастерство.

Некоторые лучшие профессионалы считают, что вершина барного искусства – это умение выразить натуральный ароматический профиль коктейля с водкой.

С момента своего появления на свет водка Grey Goose наделяет коктейли качеством и полнотой вкуса. Классическая водка Grey Goose и ее вкусовые варианты позволяют приготовить широчайший спектр гениальных смешанных напитков. Создавая коктейль, главное – стараться сохранить изначальный характер водки. Рецепты должны быть простыми, легкими, блестящими и, безусловно, талантливыми!

Классика и вкусовые варианты

Наряду с классической водкой Grey Goose существуют ее вкусовые варианты, которым апельсин и лимон придают свои утонченные и деликатные ноты.

Для производства Grey Goose Le Citron используются лимоны, выращенные во французском Ментоне, в Аргентине и в Бразилии.

Grey Goose L'Orange включает ароматическое масло из цедры сладких апельсинов, выращенных во Флориде, Бразилии и Новой Гвинее.

Мастер

«Мэтр-де-Ше» («мастер погреба» фр.) Франсуа Тибо отвечает за качество водки Grey Goose. Его девиз: «Выбрать лучшие ингредиенты из самых лучших и дать качеству самому заявить о себе».

Помол

Одна из особенностей производства водки Grey Goose заключается в том, что при помоле пшеницы удаляются отруби – твердая оболочка зерен. Это позволяет максимально сконцентрировать натуральный пшеничный вкус.

Как пить водку?

В коктейлях

Благодаря коктейлям водка познала беспрецедентный успех во всем мире. После отмены американского сухого закона, когда публике осточертело насыщенное ароматами и сахаром подпольно изготовленное спиртное, водка «без вкуса и запаха» произвела фурор.

Она позволила создать коктейли, сохраняющие в неприкосновенности ароматы ингредиентов. Она служила передатчиком разных вкусов, основой, на которую проецировались фантазии бармена. Если прибегнуть к несколько помпезному, но совершенно точному сравнению, то можно сказать, что для миксолога водка – то же, что чистый холст для художника. Абсолютная основа, на которой будет создано новое произведение.

Водка делает коктейли более крепкими, не меняя при этом их вкус. Ее используют для приготовления таких всемирно популярных коктейлей, как «Кровавая Мэри», «Космополитен», «Московский мул» и многих других.

Водка хорошо сочетается со свежими фруктами, ликерами, соками, сиропами и предоставляет барменам огромную свободу творчества.

Наконец, водка – прямой конкурент джина. Она представляет собой американское влияние, в то время как джин – английское. И знаменитый Агент 007, заменяя в своем «Мартини» джин на водку, возможно, разоблачает себя как агента ЦРУ, внедренного в секретную службу Ее Величества.

В настойках

Водка – это самый версатильный спиртной напиток, который можно настоять на любых продуктах. Ее возможности безграничны. Только как и для всех других напитков следует избегать «проблематичных» ингредиентов, среди которых свежая яблочная мякоть, свежие киви, а также корнеплоды. Кстати вкусовые варианты водки тоже можно использовать для настоек.

В чистом виде

В чистом виде водка идеально подходит к блюдам русской кухни, например к черной икре, копченому лососю, селедке, соленьям.

Дореволюционные традиции. Согласно дореволюционным традициям, в лучших русских ресторанах Парижа водку наливают в маленький хрустальный графин, который помещают в ведерко с небольшим количеством воды, и все это замораживают до температуры –10°C. Ледяную водку наливают гостям, держась при этом за ведерко.

Рюмки. В том случае, если водку подают сильно охлажденной, то же самое рекомендуется делать с рюмками. Для этого их следует держать в морозильнике в течение нескольких часов.

«Флайты». В престижных американских барах, созданных в русском стиле успехом пользуются так называемые «флайты» (Flights). Один «флайт» – это четыре разных шота с водкой, поставленные в металлический лоток с дробленым льдом. Каждый флайт имеет свое тематическое название, например, «The Best of Russia» или «Around the World».

Температура подачи. Температура подачи спиртного напитка зависит от содержания в нем неалкогольных составляющих. Поскольку водка включает мало таких элементов, ее лучше подавать «замороженной», то есть охлажденной до –10°C ... –18°C. Это замедляет испарение спирта, смягчает его запах и вкус.

В баре парижского отеля «Ритц» водка подается при температуре –18°C, а для приготовления одного коктейля ее специально охлаждают до минус 21°C. Однако в России по традиции водку нередко пьют при температуре +10°C.

Основные бренды

Ниже приведены некоторые известные и премиальные водочные бренды, представленные на российском и международном рынках.

Absolut (Абсолют)

Шведская водка Absolut производится на основе процесса перегонки, разработанного в 19 веке Ларсом Олссоном Смитом. Происхождение содержимого каждой бутылки гарантировано использованием местной пшеницы и воды из собственных скважин. Наряду с классической водкой, выпускается несколько вкусовых вариантов Absolut с натуральными ароматами.

Полугар

Полугар приходится водке тем же, кем ржаной виски – бурбону. Это аутентичный продукт, гарант традиций и вкуса. Благодаря рецепту, обнаруженному в источнике XIX века, специалист по водке и писатель Борис Родионов проникся идеей воскресить предка водки – полугар.

Для его производства используется рожь, и он соответствует тому, что когда-то называлось «хлебное вино». Полугар, полученный в результате тройной дистилляции в перегонном кубе, очищенный яичным белком и отфильтрованный сквозь древесный уголь, имеет крепость 38,5% vol.

Для производства Finlandia Vodka используется финский ячмень. Летом ячмень зреет не только днем, но еще и белыми ночами – под полуночным солнцем, что наделяет зерно особыми чертами.

Beluga (Белуга)

Выпускается на ликероводочном заводе в Мариинске, в Сибири. Для ее производства используется солодовый спирт и вода из сибирских скважин, которая естественным образом фильтруется сквозь толстый слой кварца. В результате получается водка, сочетающая чистоту и характер.

Finlandia (Финляндия)

Finlandia Vodka олицетворяет природные богатства этой северной страны: ее чистейшую родниковую воду и особый ячмень, выращенный под полуночным солнцем. Водка также берет на вооружение сегодняшние достижения страны, благодаря высокотехнологичной перегонке и дизайнерской бутылке. Существует как в классической версии, так и во многих вкусовых вариантах.

Grey Goose (Грей Гуз)

Водка Grey Goose появилась на свет в 1997 году. Ее создал американец Сидни Франк. Производится во Франции из отборной пшеницы и воды из источника Жансак. Заключительный этап производства этой изысканной водки проходит в Коньяке. Имеет вкусовые варианты: Le Citron (лимонная) и L'Orange (апельсиновая).

Imperia (Империя)

Полученная из пшеницы и ледяной воды севера, эта российская водка перегоняется восемь раз и проходит кварцевую фильтрацию.

Советы бармену

Качество водки

Алкоголь, содержащийся в качественных спиртных напитках,– это этанол или этиловый спирт, который в небольших количествах не причиняет сильного вреда человеческому организму.
Спиртные напитки содержат также много других компонентов, среди которых – метанол, или метиловый спирт, губительный для здоровья.
Задача дистилляции при производстве водки заключается не только в получении чистого спирта, но и в получении чистого этилового спирта.
При неправильно проведенной перегонке в дистилляте остается большое количество метанола.
Употребление водки, полученной из такого спирта, может вызвать алкогольное отравление, которое в лучшем случае оборачивается сильным похмельем и головной болью.
Усваивание метанола человеческим организмом начинается только после полного усвоения этанола, из-за этого эффект действия метанола проявляется не сразу. Рюмка водки в утро похмелья помогает почувствовать себя лучше, потому что этиловый спирт, появившийся в организме, приостанавливает усвоение метанола. Но лучше, конечно же, не рисковать здоровьем своих гостей и предлагать им только высококачественную водку, прошедшую правильную, профессиональную дистилляцию.
Кстати, за сильно выраженным сладковатым вкусом водки может прятаться вода или спирт плохого качества.

Ketel One (Кетел уан)

Название этой водки происходит от «Distilleer Ketel 1», что по-голландски означает «Аламбик №1». Ее получают из пшеницы, перегонкой в медных аппаратах и фильтруют через древесный уголь. Производится в Шидаме с 1983 года.

Mamont (Мамонт)

Водка Mamont производится на сибирском заводе, с давних пор обосновавшемся в Алтайском крае. Используемае вода, пшеница, равно как и многочисленные перегонки соответствуют поставленной цели – добиться максимальной чистоты продукта. Бутылка своей формой напоминает бивень мамонта.

Smirnoff (Смирнофф)

В 1898 году Петр Смирнов оставил в наследство своим сыновьям спиртоводочный завод в Москве и рецепт водки. Владимир продолжил дело отца, но после революции бежал из России. Восстав из пепла в США под названием Smirnoff, водка Петра Смирнова встретила мировой успех.
Сегодня водка Smirnoff имеет британскую прописку и производится повсюду в мире.

Алтай

Иткульский спиртзавод был основан в 1868 году на Алтае. В настоящее время при техническом содействии французской компании «Перно Рикар» здесь производится водка «Алтай». Чистая алтайская вода и морозостойкая пшеница дают легкую, живую и уравновешенную водку мирового класса.

Высшие пития

Водка, производимая во Франции на основе ржи по семейным рецептам русского дворянства. Спирт настаивается на традиционных ингредиентах, таких как лимон, тмин и различные пряности, а затем перегоняется в медном кубе в области Коньяк. Существует в классическом, а также в двух вкусовых вариантах: тминная (крепость 58% vol.) и «лимонная на молоке» (крепость 43% vol.).

Кристалл

Известный московский завод «Кристалл» был основан на берегу Яузы в 1901 году после введения государственной водочной монополии. Изначально он носил название «Московский казенный склад №1». Сегодня здесь производят такие марки водки, как Moskovskaya Osobaya, Stolichnaya, Чистый Кристалл, Putinka и другие.

Русский Стандарт

Эта российская водка была создана Рустамом Тарико. Она основывается на национальных ценностях и производится в Санкт-Петербурге.

Рикардо Динан уже на протяжении пяти лет работает с брендом Absolut. Вначале в качестве бренд-амбассадора в Великобритании, а теперь – повсюду в мире. Что касается коктейлей, то его фавориты – это Espresso Martini и различные варианты Vodka Martini.

Рикардо Динан

Глобальный бренд-амбассадор водки Absolut

Рикардо считает, что сейчас мы переживаем самый осмысленный и серьезный период становления барной индустрии. Он рассказывает нам о том, как изменилось использование водки в коктейлях, а также дает советы относительно приготовления классики с водкой.

1. Рикардо, как вы стали барменом, а потом – Глобальным бренд-амбассадором водки Absolut?
Всю мою сознательную жизнь я был в игре. Уже в 14 лет я начал коллекционировать бокалы. Как и для большинства, тогда работа бармена была способом подрабатывать и соблазнять девушек. Это были совсем другие времена.
С брендом Absolut я стал работать пять лет тому назад. Вначале я был бренд-амбассадором в Великобритании. Когда освободилась позиция глобального бренд-амбассадора, я, как и все, подал резюме. Мне повезло, меня взяли.
Когда мне исполнилось 30 лет, я решил взглянуть на обратную сторону индустрии. Все то, что я узнал в течение этих пяти лет, бесценно.

2. На ваш взгляд, какие три коктейля на основе Absolut мы должны иметь возможность попробовать в каждом баре?
Мне нравятся коктейли Vodka Martini, для которых Absolut Original – идеальная основа. Ее богатый характер, обусловленный удивительным производственным процессом, ощущается в хорошем Martini. Каким бы он ни был – «сухим», «мокрым», «голым» или «грязным» – вы никогда не будете разочарованы от Martini на основе Absolut.
Еще один мой любимец – это «Эспрессо Мартини». Даже несмотря на то, что много кофе, выпитого на ночь, мне мешает спать. Теперь в большинстве баров готовят приличные «Эспрессо Мартини». По крайней мере, пока бармены не начинают слишком осложнять рецепт, и их коктейли не становятся похожи на фраппе из Старбакса. (Хотя даже и они вкусные).
Давайте тоже вспомним еще про один коктейль, который утвердил моду на вкусовые водки. Это Cosmo. Правильно приготовленный (что встречается не так часто) – это один из лучших образцов современной классики. Погуглите рецепт от Toby Cecchini, и вы пойдете по правильном пути.

3. Можете ли вы дать какие-то советы относительно приготовления «Эспрессо Мартини» и «Водка Мартини» или их твистов?
Я люблю, когда «Эспрессо Мартини» приготовлен просто. Надо дать водке Absolut и кофе сделать свою работу. Нет необходимости в буром сахаре, сахарном сиропе, ванили, сливках или молоке. Только щедрая порция Absolut Original с равными частями ликера Kahlua и свежесваренного эспрессо. Хорошо встряхнуть в шейкере со льдом и процедить в бокал.
Что касается «Водки Мартини», то могу предложить «мокрый» твист с аперитивом Lillet Blanc и лимонной цедрой. Это очень вкусный и освежающий коктейль.

4. Что изменилось в последние годы относительно использования водки в коктейлях? Каковы будут тренды в ближайшие годы?
Водка используется сейчас гораздо более креативными способами. В этом заслуга сегодняшних бартендеров, которые обладают гораздо более обширными познаниями, нежели раньше. Современные коктейли – это не просто смесь водки с фруктовым соком, у которой вкус сока. Бартендеры делают коктейли, направленные специально на водку. Либо они используют способность водки подчеркнуть другие ароматы. Либо они принимают вызов этого «чистого холста», который позволит им создать коктейль с авторской композицией вкусов и ароматов.
Что касается трендов, то если бы я их точно знал, то мог бы разбогатеть. Но я жду с нетерпением продолжения сегодняшних успехов индустрии, которая переживает свой самый осмысленный период в истории. Я только надеюсь, что будет иметь место стабильность, и устойчивое развитие будет рассматриваться не как тренд, а как постоянное изменение к лучшему.

Absolut. Один источник. Много вдохновения

Бренд Absolut связан с историей шведа по имени Ларс Олссон Смит. В 1879 году он представил «Absolut Rent Branvin», то есть абсолютно чистое спиртное, полученное путем непрерывного метода перегонки.
В 1979 году, чтобы отпраздновать столетие этого события, напиток был воскрешен. Так появилась на свет водка премиум-класса Absolut.
С тех пор водка Absolut не только покорила мир своим неопровержимым качеством, но и стала одним из иконических брендов современности, который изо дня в день вдохновляет барменов на творчество.

Производство

Весь процесс производства Absolut сосредоточен в одном месте – в окрестностях поселка Охус, на юге Швеции. Это служит гарантией постоянного качества водки.
Зерно поступает с соседних полей, расположенных в радиусе 100 километров от Охуса. Причем, используется пшеница твердых озимых сортов.
Зерновое сусло подвергают брожению при помощи уникального, «авторского» штамма дрожжей.
Затем в ходе перегонки и ректификации дистиллят проходит множество степеней очистки.
Вода добывается из местных скважин, глубина которых составляет более 140 метров. На протяжении тысяч лет эта подземная вода фильтровалась естественным путем – через каменистый грунт, что обеспечивает ее чистоту и мягкость.
Чистота водки Absolut подчеркивается отсутствием этикетки и особой формой бутылки.

Творчество

Absolut – это бренд, вдохновивший многих деятелей исскуства, среди которых – Энди Уорхол и Дэмьен Херст. Мы встречаем искусство прямо на бутылках Absolut, которые отличаются своими ароматами, как разные произведения творчества. Груша, ваниль, малина, ягоды асаи представлены на легендарных бутылках, как визуальное отражение заключенной в них ароматической чистоты. Натуральные ароматы плодов, собранных в момент их полной спелости, включены в чистую, аутентичную водку, позволяя бармену создать свой собственный шедевр.
Водка Absolut вызывает творческий подъем, который помогает найти вдохновение для завтрашних творений и покорить новые вершины своего искусства. Благодаря водке Absolut, у нас есть все, чтобы стать Абсолютным барменом.

Кирпичное здание дистиллерии возвышается над курортным поселком Охус. Это исторический центр производства водки Absolut. Пшеницу выращивают на соседних полях. Воду добывают в местных скважинах. Перегонка проходит на современной дистиллерии, расположенной в 20 минутах езды от Охуса. Даже бутылки изготавливают неподалеку, что позволяет каждые три часа поставлять их в разливочный цех.

Absolut Original (1979 год).

Лимонная Absolut Citron (1988 год) легла в основу «Космополитена».

Absolut Vanilia со сложными и нежными ванильными ароматами (2003 год).

Absolut Raspberri с интенсивным малиновым ароматом (2004 год).

Черносмородиновая Absolut Kurant появилась на свет в 1992 году.

Absolut Mandrin с ароматами мандарина и апельсина (1999 год).

Absolut Pears с соблазнительными ароматами груши (2007 год).

Absolut Mango была выпущена на рынок в 2007 году.

Absolut Berri Açaí вбирает вкусы ягод с разных концов света: голубика, гранат и асаи (2010 год).

Джин

Революция джина не привлекла к себе такого внимания, как революция коктейлей. Но она произошла и была значительной. С недавних пор существуют два больших семейства джина, которые позволяют бармену расширить выразительные средства в коктейлях.

С одной стороны, есть знаменитые классические бренды джина, можжевеловые, с ярким вкусом, «холодные как сталь» и безукоризненные по стилю.

С другой стороны, – новые бренды, обычно в так называемом западном стиле, с облегченным ароматическим профилем. Они сложнее, зачастую несколько сладковатые. В них не довлеет можжевельник, и иногда они содержат удивительные для джина ингредиенты. Их производят как классическими методами, так и с применением более современных технологий.

Использование новых брендов джина в коктейлях требует от миксолога большего опыта, поскольку он должен переработать свои рецепты с учетом ароматического профиля напитка. Но результат может того стоить.

История

Джин берет свое начало в грубоватой и могучей можжевеловой настойке, которая была изобретена в 16 столетии голландцем Франциском Сильвиусом и использовалась в медицине против болей в желудке. Когда предок джина пересек Северное море, он больше напоминал ржаной виски, чем сегодняшний кристальный джин. По прибытии в Англию он утратил свой цвет и приобрел престиж, пусть и не за один день.

Голландская храбрость

Во время Тридцатилетней войны (1618-1648) британские солдаты открыли для себя согревающее и хмельное свойство голландского можжевелового напитка. Они назвали это ощущение «Dutch Courage» (голландская храбрость) и привезли напиток в родную Англию. В то время в Англии стало развиваться винокурение, и местный напиток с добавлением можжевеловой ягоды получил название «джин».

Уильям III, взошедший на престол в 1689 году, покровительствовал винокурению. Все желающие могли заниматься перегонкой, объявив об этом публично за 10 дней. Качество джина в то время было очень сомнительным, он представлял собой странное на вкус сладковатое варево. Однако невысокая цена обеспечивала джину грандиозный успех у простого населения, в том числе у женщин и детей. В 1730 году в Лондоне существовало около 7000 точек, торгующих спиртным. Джин продавался повсюду, даже у цирюльников. Согласно подсчетам, в бедных кварталах Лондона джином торговали в каждом четвертом доме. Пьянство и деградация народа принимали угрожающие масштабы.

В 1736 году был принят закон под названием «Gin Act», поднявший налог на джин в несколько раз. Однако эти меры только привели к расцвету подпольного винокурения и дальнейшему росту пьянства.

Gin Act отменили в 1742 году. Были установлены разумные ставки налога на джин, что положило

Предок джина – женевер

Дистилляты с добавлением можжевеловых ягод были широко известны в Голландии с середины 16 века и зачастую употреблялись в медицинских целях. Уже в конце 16 века появился женевер (genever или jenever), что в переводе с голландского означает «можжевельник».

Женевер быстро стал популярным напитком. Так, в рацион голландских моряков входило примерно полпинты женевера. Кроме того, он сыграл свою роль и в становлении коктейльной культуры. Согласно исследованиям современного американского писателя-историка Дэвида Уондрича, именно женевер использовал в своих коктейлях легендарный бартендер Джерри Томас в середине 19 века.

В производстве женевера важную роль играет «солодовый дистиллят», который в Голландии называется malt wine.

BOMBAY & TONIC*

ОТКРОЙ ПРЕВОСХОДНЫЙ ДЖИН-ТОНИК

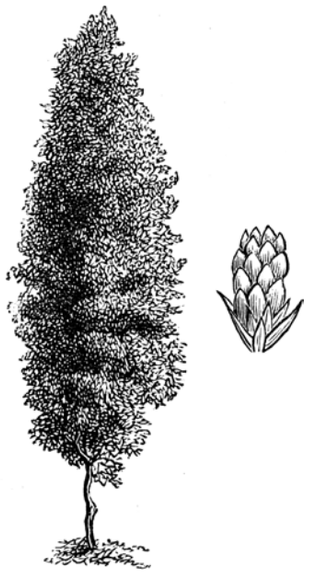
BOMBAY SAPPHIRE

ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС ДЖИНА BOMBAY SAPPHIRE ДОСТИГАЕТСЯ ПУТЕМ УНИКАЛЬНОГО СОЧЕТАНИЯ 10 ИНГРЕДИЕНТОВ СО ВСЕГО МИРА, ОТОБРАННЫХ ВРУЧНУЮ

- Ягоды можжевельника, Италия
- Цедра лимона, Испания
- Кориандр, Марокко
- Корень дудника, Германия
- Корень фиалки, Италия
- Райские зерна, Западная Африка
- Ягоды кубебы, о. Ява
- Корица, Индонезия
- Миндаль, Испания
- Лакрица, Китай

* ДЖИН «БОМБЕЙ САПФИР» И ТОНИК

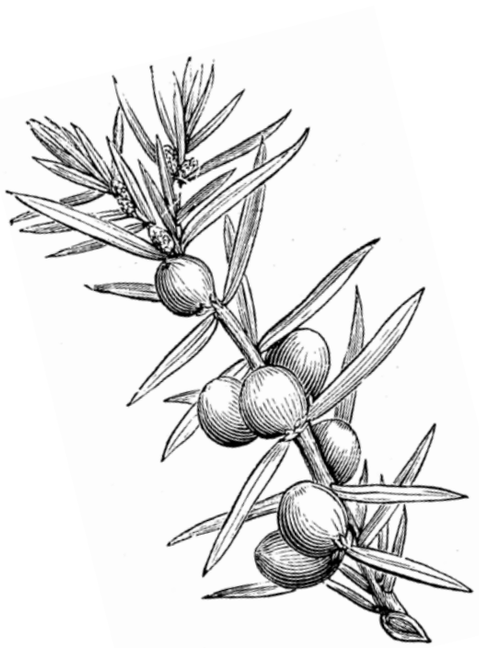
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Можжевельник и его ягоды

Вечнозеленый хвойный кустарник Можжевельник относится к семейству Кипарисовые. Можжевельник – долгожитель, он может достигать возраста 600 лет.

Для производства джина используются ягоды Можжевельника обыкновенного (Juniperus communis), который распространен в центральной Европе. Можжевеловая ягода обладает смолисто-хвойными ароматами. Кроме джина, она находит применение в кулинарии, при изготовлении некоторых ликеров, а также используется в медицине в качестве стимулирующего пищеварение и противовоспалительного средства.



начало цивилизованному развитию винокурения и улучшению качества спиртного.

Восхождение по социальной лестнице

В 1820-е годы торговцы джином начали испытывать острую конкуренцию со стороны пивных, для открытия которых не требовалась лицензия. В ответ на эту конкуренцию в английских городах стали появляться дворцы джина (Gin Palaces). Это были красивые, а порой просто роскошные заведения.

Новая клиентура – порожденный индустриальной революцией рабочий класс – забывала в магическом интерьере дворца джина тяготы своей нелегкой жизни. Дворцы джина способствовали улучшению имиджа напитка. Джин перестали покупать на улице, ушло в прошлое спиртное сомнительного происхождения и связанное с этим пьянство и деградация народа.

Джин обрел социальных статус, и его начали пить в высших слоях населения. Статус джина окончательно утвердился благодаря изобретению непрерывной перегонки. Аппарат Аэнеаса Коффи значительно улучшил очистку спирта, который составляет основу джина и определяет его качество. Ведь для джина не имеют значения ни традиции, ни «вкус земли». Важно мастерство, испытанный рецепт и солидные средства.

Высокая стоимость нового оборудования сконцентрировала производство джина в руках нескольких обеспеченных компаний. А подпольные винокурни прекратили свое существование. Сладкий джин вышел из моды, уступив место сухому (dry gin).

Джин стал ингредиентом первых смешанных напитков и дал рождение многим историческим коктейлям.

Ингредиенты джина

Спирт

Спирт должен иметь крепость не менее 96% vol. и быть прекрасно очищенным, не иметь ни привкусов, ни посторонних запахов. Базовым сырьем для него служит в основном зерно, реже – черная патока (или меласса, то есть побочный продукт сахарного производства) и картофель.

Ботаникалы (Растительные пряности)

Главным и обязательным компонентом джина является можжевеловая ягода. Ее обычно привозят из Италии и Балканских стран. Некоторые производители выдерживают ее около года в тряпичных мешочках в прохладном, сухом помещении для дозревания и концентрации ароматов.

Другие пряности – это кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль, апельсиновые и лимонные корки, лакрица, мускат, кардамон, корица и прочие. Как правило, для производства качественного джина необходимо от 6 до 10 растительных компонентов, но в большинстве случаев рецепт приготовления джина является коммерческой тайной производителя.

Вода

Вода, применяемая как при дистилляции джина, так и для снижения его крепости перед разливом по бутылкам, должна быть очень чистой, прозрачной и не иметь никаких привкусов. Эту воду обычно подвергают деминерализации, то есть очистке от различных соединений, входящих в ее состав.

Два способа производства джина

Сегодня джин производится во многих странах двумя способами. Первый традиционный способ – дистилляция – дает наиболее качественный джин, называемый Distilled Gin. Второй способ – смешивание – используют для получения дешевого джина.

Дистилляция

Спирт разбавляют водой для снижения его крепости примерно до 45% vol., добавляют пряности и помещают эту смесь в перегонный куб (обычно медный).

В некоторых случаях пряности кладут на специальные лотки или в мешочки и размещают их над спиртом.

Затем проводят перегонку, цель которой – насытить спиртное ароматами пряностей.

При этом отделяют «головы» и «хвосты», сохраняя богатое ароматами «сердце» дистиллята крепостью около 80% vol.

В него добавляют воду, снижая содержание алкоголя.

Полученный джин готов к употреблению, его крепость варьируется от 37,5 до 47,3% vol. Этим способом получают такие разновидности джина, как London Dry Gin и Plymouth Gin.

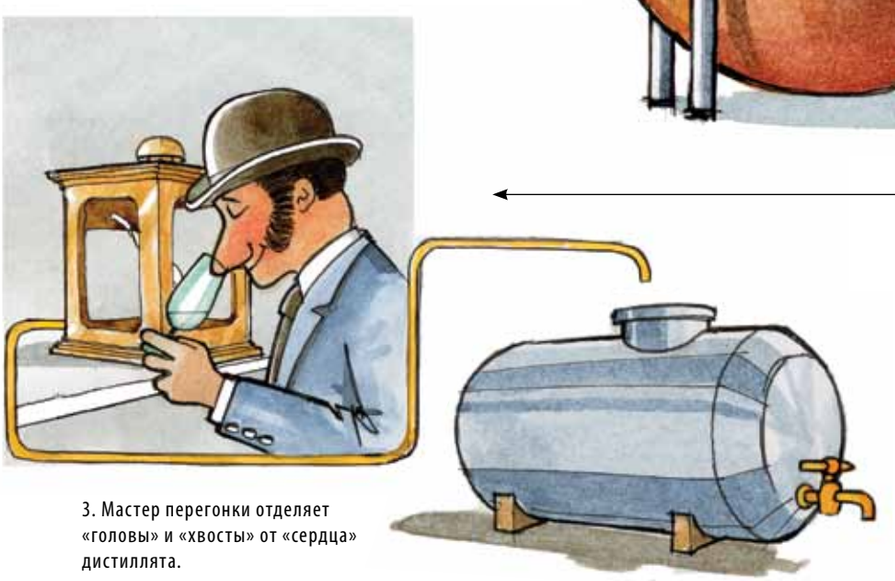
Смешивание

В первую очередь изготавливают «джиновую эссенцию». Ее получают либо путем дистилляции растительных компонентов вместе с небольшим количеством спирта в перегонных аппаратах малого размера, либо выжимкой пряностей. Затем эссенцию смешивают с обычным спиртом и разбавляют водой.

КАК ДЕЛАЮТ ДЖИН

1. Можжевеловая ягода – главный компонент джина.

2. Можжевеловую ягоду и другие пряности (кориандр, миндаль, лимонные корочки и т.д.) дистиллируют со спиртом, разбавленным водой до 45% vol.



3. Мастер перегонки отделяет «головы» и «хвосты» от «сердца» дистиллята.

4. Джин разбавляют водой и разливают по бутылкам.

Bombay Sapphire. Прошлое, настоящее и будущее в одной бутылке джина

Внизу. **Дистиллерия «Лаверстоук Милл», где сегодня изготавливают джин Bombay Sapphire. Здесь используются вместе старинные и инновационные производственные методы.**

Мастер-ботанист – Ивано Тонутти – использует для джина Bombay Sapphire десять пряностей из разных стран мира.

Старинный рецепт

Рецепт Bombay Sapphire восходит к 1761 году. Для него используется десять отобранных вручную растительных ингредиентов из разных уголков мира. Напиток производится при 100%-ой паровой мацерации.

Для того чтобы довести крепость напитка до 47% vol., в полученный крепкий ароматный спирт добавляется чистейшая вода из реки Тест, на которой расположено производство. Благодаря меловым породам, через которые бьют подземные источники, питающие русло этой реки, ее вода считается одной из самых чистых в Англии. В итоге получается уравновешенный, разносторонний и сложный джин, в котором ярко проявляет себя каждая пряность.

Ботаникалы

Ботаникалы играют ключевую роль в производстве джина. А для Bombay Sapphire, – может быть, даже и еще более ключевую, ибо это единственный джин, у которого есть собственный мастер-ботанист. Его зовут Ивано Тонутти. Он работает напрямую с фермерами, чтобы заполучить самые качественные растительные компоненты, укоротить цепочку поставщиков и обеспечить постоянство качества.

Для создания Bombay Sapphire используется уникальная смесь из 10 растительных компонентов, собранных по всему миру, причем, точно в пропорциях, предусмотренных старинным рецептом, чтобы ни один из компонентов не был доминирующим, а джин получился мягким и сбалансированным.

Миндаль из Испании сообщает джину едва уловимый ореховый аромат.

Корень дудника из Германии подчеркивает вкус других компонентов своими сладковато-суховатыми оттенками.

Кора кассии из тропических лесов Индокитая наделяет джин пряными нотами и приятной сладостью.

Зерна кориандра из Марокко привносят в аромат пряно-цитрусовые оттенки.

Ягоды кубеба с острова Ява придают джину согревающий, почти ментоловый вкус.

Райские зерна из Африки дарят напитку легкие и роскошные шоколадно-цитрусовые ароматы с острой перчинкой.

Ягоды можжевельника из Италии придают джину ароматы сосновых шишек, лаванды и камфоры.

Цедра лимона из Испании сообщает яркие лимонные ноты.

Лакрица из Китая придает глубину ароматической композиции. А фиалковый корень из Италии объединяет ароматы всех других компонентов.

Футуристическая дистиллерия

Дистиллерия «Лаверстоук Милл», где сегодня производится джин Bombay Sapphire, открылась в 2014 году.

Футуристические формы оранжереи, которая расположена при дистиллерии, соответствуют философии дома, в частности – заботе о будущем, ибо воздействие на окружающую среду здесь сведено к минимуму.

На дистиллерии «Лаверстоук Милл» инновационные и старинные производственные методы соседствуют друг с другом.

Перегонка

Одна из особенностей Bombay Sapphire – это технология его перегонки. Растительные компоненты «завариваются» на спиртовых парах, а не кипятятся. Особая конструкция перегонных кубов позволяет отделить растения от спирта. Только поднимающиеся пары проходят через медную корзину, в которой находятся растительные компоненты, уложенные в определенном порядке. Благодаря такому устройству аппарата,

ароматы каждого из 10-ти растений экстрагируются в четко определенных пропорциях, что дает джин со сложными и утонченными ароматами.

Bombay Sapphire и коктейли

Bombay Sapphire – это бренд, прочно связанный с миксологией. С этим джином работают лучшие миксологи мира. И они добиваются фантастических результатов.

Bombay Sapphire придает коктейлю исключительную глубину и ароматическую плотность, превращая его в произведение искусства.

Как известно, для создания своего культового коктейля «Брэмбл» Дик Брэдселл использовал джин Bombay Sapphire. Известно тоже, что это один из любимых брендов джина легендарного бармена Сальваторе Калабрезе.

Сложные ароматы джина Bombay Sapphire естественным образом возвышают ароматы прочих ингредиентов и позволяют отыскать Грааль миксологии: сумма должна превосходить по качеству каждое отдельно взятое слагаемое.

Бренд, устремленный в будущее

Радж Награ, глобальный амбассадор Bombay Sapphire, свидетельствует о том, что этот бренд стоит у истоков современного возрождения джина. Он говорит, что «*Bombay Sapphire во многом обеспечивает сегодняшний успех категории и, по всей видимости, будет продолжать играть первую скрипку в оркестре индустрии благодаря стабильным методам производства. Bombay Sapphire имеет все козыри, чтобы сопровождать возрастающий спрос на джин и творческие амбиции бартендеров, создающих креативные коктейли*».

Схема производственного процесса Bombay Sapphire.

Виды джина

Термин «New Western Style Gin»

В последние годы произошел небывалый рост количества брендов джина. Это привело к тому, что был введен в обращение новый термин – New Western Style Gin – по отношению к некоторым современным маркам. Их принципиальное отличие от классического джина кроется в отношении к можжевельнику.

Эти джины «нового западного стиля», разумеется, включают можжевеловую ягоду, чтобы иметь право называться «джином». Но, в отличие от традиционного джина, ароматический фокус смещен с можжевелового аромата на другие пряности (например, цитрусовые).

Понятно, что такая ароматическая политика дает новым брендам соответствующие маркетинговые аргументы, позволяющие им хоть как-то выделиться на фоне исторических марок, для которых можжевеловый аромат – это традиционный компонент джина. Надо сказать, что термин «New Western Style Gin» никак не закреплен законодательным образом.

London Dry Gin (Лондон Драй джин)

В конце 19 века джин из Лондона получил название London Dry Gin в знак гарантии его качества. Сегодня это название относится к сухому джину высшего качества, полученному методом дистилляции. Слово «сухой» указывает на отсутствие сахара.

Под названием London Dry Gin можно производить джин в любой точке мира, но только таким же образом, как это делается в Лондоне.

Plymouth Gin (Плимут джин)

Это одновременно и марка джина, и его разновидность. Единственная винокурня, производящая Плимут джин, называется «Black Friars Distillery». Она была основана в 1793 году в здании бывшего монастыря в городе Плимут, на юго-западе Великобритании.

Изначально джин из Плимута был самым крепким в Англии. Он производился, в первую очередь, для королевского морского флота, где ценили его «компактность».

Джин из Плимута изготавливают путем дистилляции. Его разбавляют местной водой, которая придает ему мягкость. Он обладает сильным ароматом можжевельника.

Old Tom Gin (Олд Том джин)

Традиционный английский джин, подслащенный сахарным сиропом. Он пользовался огромной популярностью и стал предшественником сегодняшнего джина. Его название возникло от того, что в 18 веке такой джин продавался в деревянном аппарате в форме кота (по-английски: Tom-cat). Покупатель клал деньги в рот кота, и джин вытекал из трубы, скрытой в его лапе.

Ароматизированный джин

Ароматизированный джин производят путем вымачивания пряностей в джине. Его подслащивают сахаром, фильтруют и разливают по бутылкам. Также его можно получить простым смешением джина, ароматизаторов и сахара. Среди этих джинов наиболее часто встречаются следующие.

Sloe Gin (Слоу джин)

Джин с ароматами терна (разновидности сливы).

Lemon Gin (Лемон джин)

Джин с ароматами лимонных корок.

Джин Beefeater. Лондонская классика

Beefeater символизирует Британию, давшую рождение джину, футболу и чаепитию в пять часов. Долгое время это был единственный джин, который производили в Лондоне. Поэтому некоторые известные миксологи питают к нему поистине религиозное благоговение.

В классических коктейлях – от «Белой леди» до «Рамос Джин Физза» – мощь, равновесие и свежесть джина Beefeater творят чудеса. А благодаря своим ароматам лимона и можжевельника, он образует идеальное сочетание с тоником и придает джин-тонику настоящий класс.

История

В 1860-х годах фармацевт Джеймс Барроу приобрел в лондонском Челси небольшую винокурню, основанную в 1820-х годах. Использовав свои познания в ботанике, он создал джин.

Джеймс назвал его в честь гвардейцев, охранявших лондонский Тауэр, легендарная сила которых, как говорили, поддерживалась огромными порциями говядины, за что их прозвали «бифитерами» (beef eater – мясоед). Именно так Йоменские стражники, как они на самом деле назывались, сделались эмблемой бренда.

В 1907 году историческая винокурня в Челси стала маловата для производства джина Beefeater, и она была переведена в лондонский район Ламбет.

В своем нынешнем – третьем по счету – здании, которое находится в лондонском квартале Кеннингтон, дистиллерия Beefeater обосновалась в 1958 году.

Мастер перегонки

Вот уже более 20 лет мастером перегонки на заводе в Кеннингтоне работает Десмонд Пейн, который год за годом воспроизводит вкус джина Beefeater.

Он говорит, что для поддержания сложившегося стиля джина отбор пряностей играет ключевую роль. Поэтому в его календаре наибольшее значение имеют даты, когда он оценивает образцы растений нового урожая.

Что касается основного аромата джина – можжевельника, то регулярно изучается свыше двух сотен его образцов с тем, чтобы подобрать достаточно вариантов для воссоздания требуемого стиля джина Beefeater. Классического по духу, чистого по характеру, уравновешенного по вкусу, с балансом сложности в своей ароматической палитре.

Десмонд Пейн уже более 20 лет работает мастером перегонки на дистиллерии «Бифитер» и производит джин, следуя оригинальному рецепту фармацевта Джеймса Барроу, который разработал его во второй половине 19 века.

Подача джина

Несмотря на то что некоторые люди могут по достоинству оценить джин в чистом виде или со льдом, этот напиток прежде всего предназначен для коктейлей. Он является великолепным элементом для смешивания, ароматным, мягким, с большими возможностями.

В 1930-х годах примерно две трети существовавших коктейлей готовились именно на основе джина. Однако позднее перед лицом трудного прошлого или, проще, приливов и отливов моды джин внезапно очутился на втором плане. Даже «Драй Мартини» перекинулся в стан врага: к водке. С 1970-х и до начала 2000-х годов джин подавали в основном лишь в виде джин-тоника искушенным завсегдатаям баров (они-то никогда не забывали холодный металлический вкус своего любимого напитка).

В ходе коктейльной революции и реабилитации прошлого современная миксология заново открыла для себя джин.

Молодые бармены внезапно прониклись страстью к этому историческому напитку, то мощному, то утонченному, расцветающему в самых невообразимых коктейлях, какие только можно придумать.

Сегодня джин, как и прежде, является самым употребительным крепким напитком в классических коктейлях.

Джин и фудпэринг

«Когда речь заходит о джине, возможности фудпэринга безграничны», – говорит Радж Награ, глобальный бренд-амбассадор бренда Bombay Sapphire.

Действительно, напитки на основе джина, например джин-тоник, легко сочетать с едой благодаря ботаникалам, ведь они используются не только для джина, но и на кухне в качестве приправ и пряностей. Эти растительные компоненты хорошо узнаваемы как бартендерами, так и шефповарами. Они служат ориентиром при разработке гастрономических сетов.

Известные бренды

Сегодня категория джина переживает головокружительное развитие. Каждый год на рынке появляются десятки новых брендов. Далее перечислены исторические и наиболее известные бренды джина.

Bombay Sapphire (Бомбей Сапфир)

Джин Bombay Sapphire изготавливают в Англии по рецепту 1761 года. Для него используют 10 тщательно отобранных пряностей из разных уголков мира: кориандр – из Марокко, миндаль – из Испании, лакрицу – из Китая, лимонные корочки – из Андалузии, «райские зерна» – из Африки.

Богатый букет джина Bombay Sapphire обусловлен особым способом перегонки: алкогольные пары насыщаются ароматами, проходя сквозь пряности, разложенные в медной корзине в определенном порядке. Безупречная прозрачность напитка достигается использованием воды из реки Тест.

Советы бармену

Вкус джина

Хороший джин, дегустируемый в чистом виде, должен создавать во рту сильное ощущение холода («холодный как металл» – говорят про джин в Англии), служащее противовесом обжигающему действию алкоголя. Сладковатый вкус джина обычно плохой знак, поскольку за ним может скрываться спирт плохого качества.

Ароматы джина

Аромат можжевельника у хорошего джина должен быть сильнее, чем ароматы других пряностей, но в то же время не заглушать запахи лимона, апельсина, кориандра, миндаля и других используемых растительных компонентов.

Выбор джина

Используйте в баре только высококачественный джин, выбирайте джин известных марок, не вызывающих у вас сомнения. Плохой джин сделает следующее утро вашего гостя труднее, чем пробуждение мертвеца, и он к вам больше не придет.

Все это усугубляется еще и тем, что джин – это один из самых основных напитков бара, ведь бар без джина подобен свадебной ночи без невесты. Ваша ошибка в его выборе не будет прощена.

Джин холодной перегонки Oxley. Высокие технологии, возвышенные ароматы

Oxley – это джин, в котором каждый аромат проявляется с удивительной чистотой и ясностью. Благодаря этим качествам, он является необходимым спиртным напитком в арсенале миксолога, который постоянно пребывает в поиске наиболее изысканных, чистых и, насколько это возможно, оригинальных ароматов.

Производственный процесс

Этот джин обязан своей ароматической ясностью и свежестью своеобразной технологии производства, которую называют «холодной перегонкой».

Мы знаем, что температура кипения жидкости зависит от давления. Чем ниже давление, тем при более низкой температуре закипает жидкость. Кроме того известно, что при классической перегонке джина все растительные ингредиенты нагреваются. В результате, ароматы лимона, можжевельника, ягод и кореньев, используемых для джина, при нагревании меняются, искажаются или даже исчезают. Метод холодной перегонки позволяет избежать этой проблемы и получить конденсат, сохранивший ароматы в состоянии, максимально близком к первоначальному.

В случае с джином Oxley применяется особенная технология, позволяющая перегонку при температуре ниже нуля. Смесь растительных компонентов настаивают в спирте, а затем помещают в глубокий вакуум и перегоняют. Полученный конденсат отличается невероятной чистотой. Его разбавляют водой до крепости 47% vol. и получается джин Oxley.

Восемь лет технологических изысканий

В итоге при таком производственном процессе, лимон, апельсин, можжевельник, ваниль, анис, кориандр, мускатный орех, грейпфрут – в общей сложности около 15 ботаникалов – восходят на вершину ароматической экспрессии.

Даже если на словах этот метод кажется несложным, для достижения результата потребовалось 8 лет совместных изысканий ученых и мастеров-дистиллеров.

Кроме того, пришлось опробовать 38 различных рецептов, чтобы найти идеальные пропорции между растительными компонентами. Дело в том, что ароматическая композиция, полученная обычной перегонкой, то есть при 78°C, кардинальным образом отличается от той, которая образуется при низкой температуре дистилляции. А джин Oxley дистиллируют при температуре минус 5 градусов!

Результат превзошел все ожидания, на которые можно было надеяться при использовании подобной технологии. Джин отличается удивительной ясностью. Каждый аромат ощущается с немыслимой свежестью и безошибочно определяется благодаря своей чистоте.

Джин Oxley и коктейли

В коктейлях джин Oxley превосходен во всех классических рецептах. Кроме того, в своих собственных рецептах миксолог может бесконечно варьировать ароматы этого джина, выделяя то один, то другой, чтобы предложить гостям выразительные и изысканные коктейли.

Сбор растительных компонентов для джина Monkey 47. Его производят в горном и лесистом регионе Шварцвальд (в переводе с немецкого – «Черный лес»), который расположен на юго-западе Германии. Здесь же собирают около трети ингредиентов, используемых для Monkey 47. Они сочетаются с экзотическими ботаникалами, которые поступают со всего мира.

Beefeater (Бифитер)

На тихой улочке в квартале Кеннингтон расположена лондонская винокурня, где изготавливают джин Beefeater. При его производстве следуют испытанному и секретному рецепту, который придумал изобретательный аптекарь Джеймс Барроу. В 1860-х годах он создал джин, сочетающий силу и легкость. Он назвал его Beefeater в честь стражников лондонского Тауэра, считая, что они лучше всего символизируют традиционность лондонского джина.

Gordon's (Гордонс)

Этот джин, созданный в 1769 году Джоном Гордоном, продолжает производиться по первоначальному рецепту. Тройная перегонка спирта с растительными компонентами дает мощный и душистый джин.

Hendrick's (Хендрикс)

Джин Hendrick's появился на рынке в 1999 году. Он производится в Шотландии и перегоняется в двух старинный аламбиках. Hendrick's известен своими нотами розы и огурца, которые используются для его ароматизации. Кроме того, Hendrick's обладает более классическими ароматами кориандра, можжевельника, ангелики и цитрусовых корочек.

Monkey 47 (Манки 47)

Этот джин появился на свет в Германии в 2008 году. Его создатель – Александр Штайн – вдохновился рецептом, восходящим к середине 20 века. Для джина используются 47 растительных компонентов. После перегонки дистиллят разбавляют горной водой до крепости 47%, а потом выдерживают 100 дней в глиняных сосудах.

Oxley (Окслей)

Джин Oxley производится в том же месте, что и известный бренд Bombay Sapphire, а именно на дистиллерии «Лаверстоук Милл». Однако технология перегонки этих двух джинов совершенно разная, поэтому у каждого из них свой характер. Oxley дистиллируют при отрицательной температуре, которая лежит в основе его свежих, звонких, отчетливых ароматов.

Tanqueray (Тэнкерей)

Этот джин был создан Чарльзом Тэнкереем в Лондоне в 1830 году. Классический Tanqueray – элегантный джин с нотами можжевельника и кориандра. Кроме того, в 2000 году на свет появился Tanqueray Ten. В ходе его производства используются свежие фрукты и пряности, чтобы джин обрел ароматы грейпфрута, апельсина, лайма, а также кориандра, можжевельника и ромашки.

Джин Monkey 47. Добро пожаловать в Черный лес!

В старинном аптечном флаконе, с пробкой из дубовой коры и обезьяной на этикетке джин Monkey 47 стал культовым напитком в мире коктейлей. Его бутылка, столь же декоративная, сколь несущая вдохновение, с некоторых пор царствует в лучших барах планеты.
В основе успеха Monkey 47 лежит романтичная история, удачный рецепт и кропотливый труд. Этот сложный и уравновешенный напиток нравится как ценителям джина, так и тем, кто только начинает свое знакомство с этой категорией.

Романтичная история

По окончании Второй мировой войны старший британский офицер Монтгомери Коллинз отвечал за восстановление руин Берлина.
В ходе реконструкции зоопарка он подружился с обезьяной по имени Макс. После восстановления Берлина Монтгомери решил остаться в Германии и переехал в регион Шварцвальд (от немецкого «Черный лес») на юго-западе страны, где он приобрел гестхаус, назвав его «Дикая обезьяна».
Помимо того, Коллинз, будучи истинным британским джентльменом, попытался создать свой собственный авторский джин и дал ему имя Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin *«(Обезьяна по имени Макс» – Сухой джин из Шварцвальда)*.
Позднее подробный рецепт этого джина был обнаружен при реновации гестхауса. Чуть больше десяти лет тому назад Александр Штайн загорелся идеей воссоздать джин Монтгомери Коллинза и основал дистиллерию Black Forest.

Традиционный, но сложный рецепт

Александр Штайн вдохновился историей Монтгомери Коллинза. Но, как говорит он сам, его планы были гораздо более далекоидущими: он стремился создать лучший в мире джин. Его джин должен был основываться на опыте местных производителей спиртного из ягод, но при этом сохранять характер настоящего джина.
После переработки 120 вариантов рецепта был выбран лучший из них.
В основу ароматической композиции джина Monkey 47 легла идея Монтгомери Коллинза: сочетание растительных ингредиентов из Шварцвальда с экзотическими специями.
Две трети ботаникалов собираются со всего мира.
В частности, лимоны поступают из Сицилии, грейпфруты – из ЮАР, лаванда – из Франции. Можжевеловая ягода – с севера Италии и Хорватии. Сочетание ароматных перцев – из Азии.
Из Шварцвальда происходит около трети ботаникалов, включая бузину, бруснику, терновник, листья ежевики, а также ангелику, цветы акации, шиповник, шалфей и вербену.
Секрет этой эксцентричной комбинации заключается в ключевом ингредиенте – бруснике, придающей напитку необычный вкусовой штрих.
В общей сложности в состав джина входят 47 ботаникалов, образуя сложный и многогранный напиток, в котором каждый сумеет найти требующиеся ему ароматы.

Подача

Джин Monkey 47 – один из редких брендов джина, который можно действительно оценить в чистом виде. Он мягок и приятен на вкус. Вместе с тем, его сложный характер, без чрезмерного преобладания можжевельника, позволяет создавать интересные коктейли.
Каждый найдет в его аромате что-то свое: кто-то, в первую очередь, почувствует лаванду, кто-то – цитрус. Креативный миксолог всегда сумеет подобрать рецепт, который выделит ту или иную сторону джина Monkey 47. В этом и заключается сила сложных и удачных напитков, которые не имеют границ для самовыражения, кроме, разумеется, – таланта миксолога.

Александр Штайн – создатель бренда Monkey 47 с легендарным аппаратом дистилляции Apparatus Alembicus Maximus, который представляет собой сердце дистиллерии. Аппарат был собран вручную с использованием многовековых приемов.
Джин дистиллируют в небольших перегонных кубах. Затем крепость спиртного доводится до 47% с помощью свежей горной воды.
В течение 100 дней джин выдерживают в глиняных сосудах, прежде чем разлить в знаменитые бутылки.
В результате получается джин, который обладает свежестью, содержит продолжительные горькие ноты, а также небольшую сладость во вкусе.

Виски

На протяжении истории категория виски превратилась в целое семейство, объединяющее страны и континенты. Вместе с тем, виски – это столь же распространенный, сколь и уникальный напиток.

Бармен должен проявить все свое искусство, чтобы подать виски наилучшим образом, сознавая себя мастером последнего жеста. Ибо именно он наносит последний, иногда гениальный штрих на одно из прекраснейших произведений человеческой цивилизации.

Виски разных стран связаны с известными личностями. Первая знаковая фигура в мире виски – это легендарный Святой Патрик, покровитель Ирландии и ирландского виски.

За ним следуют реальные исторические персонажи, каждый из которых внес огромный вклад в развитие этого напитка: Аэнеас Коффи, Эндрю Ашер, Самюэль Бронфман, Масатака Такетсуру...

Как и для хлеба, текучей и одухотворенной формой которого является виски, в производстве могут быть использованы любые злаки. От ячменя до ржи, включая кукурузу и пшеницу. Все они имеют свои особенности и принимают участие в формировании вкусового богатства напитка.

Перегонка виски следовала за развитием человеческой цивилизации. От небольших простеньких перегонных кубов подпольных винокуров Хайленда к блестящим «пот стилам», а затем – к непрерывной перегонке, сделавшей возможным распространение виски и его международное признание.

Да, виски всегда объединял самые стойкие традиции с последними инновациями.

Сегодня качество виски продолжает улучшаться с каждым днем. Это касается совершенствования брожения, перегонки и выдержки, а также углубления знаний об ароматических составляющих виски и прогресса в блендинге, который с некоторых пор поднялся на недосягаемую прежде высоту.

Производство виски сочетает искусство и науку, у которых нет пределов. Поэтому не будет ошибкой сказать, что сегодняшние виски, скорее всего, лучшие из когда-либо существовавших.

Другой важный момент: виски – это универсальный напиток. Он схож с пивом в отношении солода, а с вином – в том, что касается выдержки. Более того, каждая страна-производитель внесла собственные инновации, которые подхватывались другими странами. Например, шотландский виски хранился в бочках из-под хереса, к которым впоследствии присоединились бочки из-под бурбона. А сам бурбон произошел от ирландского виски, но при этом бочки для него обжигают. В Теннесси добавили фильтрацию сквозь уголь из кленовой древесины, которая в свою очередь была подхвачена несколькими японскими дистилляторами, правда, с использованием бамбукового угля...

Воображение производителей виски не знает границ. Все, что помогает усовершенствовать виски, тут же подхватывается где-нибудь в другой части света.

Наконец, мастер-блендер виски, скорее всего, владеет самыми широким знаниями из всех мастеров купажа в мире спиртных напитков. Он имеет в своем распоряжении бесконечное множество инструментов, чтобы, создавая бленд, отразить совершенное и особенное сочетание вкусов и ароматов.

Кто первым создал виски?

Ирландцы и шотландцы оспаривают друг у друга приоритет создания виски. Ирландцы напоминают о том, что самые старинные шотландские винокурни (а именно из Айла) находятся напротив Ирландии. Они также настаивают на том, что самая древняя винокурня – это ирландская Бушмилс, официально основанная в 1608 году. Более того, они доказывают, что она неофициально действовала задолго до того времени, и подтверждают свои доводы словами из книги «Description of Pembrokeshire» (1602 год): «*Беженцы из Ирландии, занимавшиеся ремеслом у себя на родине, изготавливают в большом количестве «воду жизни» и продают ее по всей стране с лошадей и мулов...*».

Аргументация шотландских историков строится на первом письменном упоминании крепкого напитка, изготовленного из ячменя. Оно было найдено в шотландском документе 1494 года. В сохранившейся казначейской летописи есть запись: «*Восемь мер солода для монаха Джона Кора на изготовление «воды жизни»*». Такого количества зерна хватало для получения более 1000 литров спиртного. В любом случае, ирландский и шотландский виски имеют общего предка. Это «вода жизни», которая на гэльском языке называлась uisge beatha. Со временем название, потеряв второе слово, трансформировалось в whisky у шотландцев и в whiskey у ирландцев.

CHIVAS REGAL
ULTIS

2017 Лучший купажированный шотландский виски (International Whisky Competition)
2017 Лучший шотландский виски без указания возраста (International Spirits Challenge: The Scotch Whisky Masters)
2018 Лучший шотландский виски без указания возраста (International Spirits Challenge: The Scotch Whisky Masters)

Ultis – Алтис

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Шотландский виски

Уже в 15 веке дистилляция стала распространенным занятием в Шотландии. Однако в те времена она была архаичной и давала только грубое спиртное. Шотландцы добились значительного прогресса в области перегонки в 16 веке. Первые усовершенствования произошли после закрытия монастырей. Монахи, владевшие искусством перегонки лучше всех, разделили с винокурами многовековой опыт, тайно копившийся за монастырскими стенами.

Технический прогресс способствовал совершенствованию процесса перегонки. Постепенно винокуры научились охлаждать змеевик ледяной водой. И уже в середине 16 века перегонный куб обрел типичную форму луковицы, сохранившуюся и по сей день.

Винокурение в подполье

История шотландского виски связана с непрестанной борьбой подпольных винокуров с правительством, жадным до налоговых сборов. В 1555 году после скудного урожая зерна шотландский парламент ввел налог на ячмень, направляемый на перегонку. За ним последовал ряд новых налогов, предназначенных для финансирования войны с Англией. А британцы, по иронии судьбы, еще больше повысили налог на виски в 1707 году после объединения шотландского и английского парламентов. Эта разорительная мера вынудила винокуров уйти в подполье. Контрабандисты скрывались от сборщиков налогов в горах, непрестанно собирая и разбирая вблизи чистых речек свои небольшие медные перегонные аппараты. В это время шотландский виски пережил важную эволюцию. Подпольные винокуры сушили ячмень на горящем торфе, открыв вкус солодового виски, известного сегодня на весь мир.

Борьба между контрабандистами и сборщиками налогов продолжалась более 100 лет. В 1820 году, несмотря на уничтожение правительством более 14 тысяч подпольных винокурен, половина потребляемого виски была контрабандной. Говорят, что именно контрабандный виски был самым вкусным. Палата Лордов решила изменить сложившуюся в стране ситуацию в 1823 году, когда был принят Акцизный акт, ослабивший налоговое бремя, благодаря чему подпольные винокурни вскоре прекратили свое существование.

Индустриальная революция

Акцизный акт был принят вовремя. Из-за растущей урбанизации спрос на виски стремительно поднимался, а индустриальная революция набирала ход и принесла с собой целый ряд нововведений. Одним из них был аппарат непрерывной перегонки, придуманный Робертом Штайном и усовершенствованный ирландцем французского происхождения Аэнеасом Коффи. Новый аппарат давал большое количество зернового спирта с довольно нейтральным вкусом.

Английский король Георг IV посетил Шотландию в 1822 году. Ответственным за прием монарха был назначен известный шотландский писатель Вальтер Скотт. Было решено, что вся местная знать облачится в национальный костюм. Дело дошло до того, что и сам король решил одеться по-шотландски, что и было запечатлено на этой картине за авторством шотландского художника Дэвида Вилки. Традиция носить килт и клетку получила новый импульс.

Скотч и закон

Согласно закону, наименование Scotch Whisky («шотландский виски») применяется к спиртному напитку, полученному при следующих условиях.

• Виски может быть изготовлен только в Шотландии из воды и соложеного ячменя, а также других злаковых (в зависимости от категории виски).
- Зерно должно быть переработано в сусло на винокурне.
- Сахар, необходимый для брожения, должен образоваться в сусле благодаря эндогенному ферменту (то есть естественным энзимам, которые содержатся в зерне).
- Брожение должно проходить под воздействием дрожжей на винокурне.

• В результате дистилляции должно получиться спиртное не крепче 94,8% vol., чтобы в дистилляте присутствовали ароматы использованного сырья.

• Спиртное может быть выдержано только на территории Шотландии в дубовых бочках, объемом не более 700 литров. Срок выдержки должен составлять не менее трех лет.

• Разрешаются добавки воды для снижения крепости, а также карамели – для придания цвета.

• Крепость готового виски должна быть не менее 40% vol.

Изобретение было воплощено в жизнь уроженцем Эдинбурга Эндрю Ашером. В 1853 году он смешал крепкий солодовый виски с зерновым спиртом и создал первый в истории бленд – легкий, но одновременно ароматный купажированный виски.
После этого знаменательного события во второй половине 19 столетия на свет появились знаменитые бренды купажированного виски, которые известны нам сегодня: Chivas, Dewar's, Ballantine's, Johnnie Walker...
Кроме того, зародилась новая уважаемая профессия – мастер-блендер. Человек, который, пользуясь научными знаниями, культурными традициями и собственным опытом, объединяет ингредиенты, добиваясь постоянства вкуса и характера своего виски.

Разновидности шотландского виски

Существует несколько разновидностей шотландского виски, которые отличаются друг от друга использованным сырьем, местом и методом производства.

Single Malt (Солодовый или односолодовый виски)
Этот виски изготавливают в пределах одной винокурни из соложеного ячменя путем перегонки в традиционном аппарате «пот стил».

Single Grain (Зерновой виски с одной винокурни)
Этот виски, как и сингл молт, изготавливают на одной винокурне. Но на него не налагаются ограничения в отношении используемого сырья (это может быть, как соложеный ячмень, так и его смесь с другими злаковыми) и метода перегонки. Главным образом, этот виски входит в состав различных купажей, но иногда разливается по бутылкам отдельно.

Blended (Купажированный виски)
Купаж солодовых и зерновых виски.

Blended Malt (Купаж солодовых виски)
Смесь сингл молтов, полученных на разных винокурнях.

Blended Grain Whisky (Купаж зерновых виски)
Смесь зерновых виски, полученных на разных винокурнях.

Срок выдержки виски на этикетке

Обозначение возраста
Виски с обозначением возраста на этикетке (например, 12 years old) может быть смесью спиртов разной степени выдержки, произведенных в разные годы. По закону Шотландии возраст, указанный на этикетке, должен соответствовать возрасту самого молодого спирта.

No Age Statement
В последнее время, в связи с возрастающим спросом на виски, все более распространены релизы виски без указания возраста. Согласно закону, такой виски должен быть выдержан в дубовых бочках не менее трех лет.

Указание года перегонки (vintage)
В этом случае содержимое бутылки полностью дистиллировано в упомянутом году. На этикетке такого виски должен быть также указан либо возраст, соответствующий сроку выдержки в бочках, либо дата его разлива по бутылкам.

Односолодовый виски (Single Malt)

Сингл молт (он же солодовый или односолодовый виски) – это традиционный шотландский виски. Он может быть получен только из соложеного ячменя, высушенного на горящем торфе. Сингл молт всегда производится только на одной дистиллерии и обычно носит ее название.

Сырье

Ячмень

Ячмень особенно хорошо подходит для получения сусла, способного к брожению.

В Шотландии существуют сорта ячменя, приспособленные к местным условиям. По данным некоторых исследований, они лучше всего подходят для производства виски. Однако их часто заменяют импортным ячменем.

Торф

Торф образуется из растительных остатков, в том числе вереска, и иногда пропитан морской пеной. Его цвет – совсем темный и даже черный на севере Шотландии и более светлый, коричневый, на юге. Торф используется для высушивания и копчения ячменя. При горении он выделяет дым с характерным ароматом, который въедается в солод и наделяет виски особыми чертами. Так, лучшие виски обладают ароматами различных цветов и растений. Разумеется, ароматические особенности дыма зависят от состава торфа.

Вода

Конечно, вода должна быть чистейшей. Она определяет конечный вкус виски. Шотландская вода – слабоминеральная. После фильтрации ее используют, как минимум, три раза в ходе производства виски:

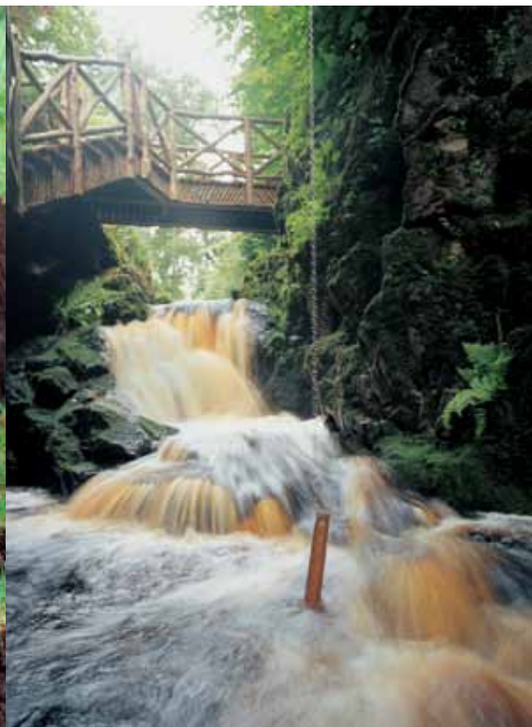
- при замачивании зерна ячменя впитывают воду, необходимую для прорастания;
- во время варки солода вода растворяет крахмал, извлекая ароматические вещества и элементы, необходимые для брожения;
- вода снижает крепость виски.

Некоторые ценители виски заказывают воду из источника той дистиллерии, виски которой они пьют, чтобы разбавлять ею свой любимый напиток.

Каким должен быть ячмень?

К ячменным зернам, используемым для виски, предъявляются многие требования. Среди них следующие:

- **Зерна должны быть одинакового размера, чтобы прорасти одновременно.**
- **Они должны иметь светло-желтый цвет, блеск без признаков плесени и издавать приятный, здоровый запах.**
- **Содержать как можно больше крахмала.**
- **Зерна должны быть хорошо сформированными, равномерными и объемными.**



THE GLENLIVET

FOUNDER'S RESERVE*

*Резерв основателя

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Производство

1. Соложение

Цель соложения – подготовить ячмень к перемолке и брожению, а также придать ему характерные ароматы с помощью торфяного дыма. Рассмотрим подробнее основные этапы соложения.

Вымачивание ячменя. Зерна очищают и перебирают. Затем их вымачивают в течение 48 часов в воде. В конце этой операции:

- ячменное зерно должно легко раздавливаться между пальцами;
- его можно легко раскусить зубами;
- зерном можно писать на шероховатой поверхности, где оно должно оставлять белый след, подобно мелу.

Прорастание. Вымоченный ячмень раскладывают слоем на полу солодовни. Для улучшения контакта с воздухом зерна регулярно ворошат. Через некоторое время в зернах начинают проклевываться ростки. Процесс прорастания длится 10 дней. Пророщенный ячмень называют «зеленым солодом».

Само соложение. Прорастание резко прерывают, подвергая зеленый солод воздействию высокой температуры. Эта операция проходит в солодильных башнях с крышей в форме пагод, которые составляют неотъемлемую часть типичного шотландского пейзажа.

Зерно сушат над горящим торфом. Оно пропитывается дымом и развивают все те особенности, которые свойственны солоду.

Интенсивность сушки, ее продолжительность, количество дыма влияют на вкус будущего виски. Они варьируются на разных винокурнях.

2. Варка

Этот процесс очень напоминает варку пива.

Очистка и помол. Солод отделяют от ненужных ростков, а затем перемалывают в муку.

Заваривание. Полученную муку, называемую grist, постепенно смешивают с горячей водой. Вода растворяет крахмал, который трансформируется в сахар.

После фильтрации получается сладкое сусло, называемое wort, которое направляют на брожение, а остатки сусла (солодовая гуща) идут на корм домашних животных.

Брожение. В сусло добавляют дрожжи, которые активизируют брожение. Оно длится от 45 до 48 часов. Температура сусла не должна превышать 35-37°C, чтобы не парализовать работу дрожжей. В результате получается пиво, называемое wash, крепостью около 5% vol.

Wash подвергают двум перегонкам в медных аппаратах «пот стил», имеющих характерную форму реторты.

3. Перегонка

Перегонный аппарат «пот стил» является своего рода символом виски. Сделанный из меди, он воплощает собой волшебство дистилляции. Для производства солодового виски чаще всего используют два аппарата.

После перегонки в первом аппарате, называемом wash still, объемом от 7 до 23 тысяч литров, получается жидкость, именуемая low wines, крепостью 25-30% vol. Она перетекает во второй аппарат, называемый spirit still, объемом от 6 до 21 тысячи литров, и перегоняется в нем еще раз. После второй перегонки виски приобретает крепость 65-70% vol.

4. Выдержка

После перегонки в виски, как правило, добавляют воду, понижая его крепость примерно до 55% vol. Затем его разливают в дубовые бочки. Разные бочки по-разному влияют на вкус напитка. Виски может быть выдержан в бочках из-под бурбона, хереса или порто. Эти бочки, пропитанные бывшим содержимым, сообщают его ароматы виски, благодаря чему самые престижные солодовые виски обладают винными или ванильными нотами, оттенками миндаля и сухих плодов.

Выдержка – важнейший этап производства виски. В процессе старения через поры древесины происходит испарение виски, называемое «долей ангелов». Оно способствует избавлению виски от нежелательных веществ, а также объединению других составляющих напитка, в результате чего образуются столь желанные сложные ароматы. Кроме того, спирт испаряется быстрее воды, поэтому виски, постепенно теряя свою крепость, может достичь 40% vol., то есть той крепости, при которой его обычно выставляют на рынок. Если срок выдержки недостаточен для естественного снижения крепости, то виски разбавляют водой.

Согласно регламентации, выдержка виски должна длиться не менее трех лет. Но в действительности она длится дольше. Считается, что идеальный возраст солодового виски – 12 лет, однако некоторые производители смело выдерживают свои напитки в течение 25 и даже 50 лет. Влажный климат Шотландии особенно благоприятен для выдержки спиртного. Напиток постепенно раскрывается и обретает тонкость. Как только виски перелит в бутылки, испарение прекращается, и напиток больше не стареет.

Перегонные аппараты

У каждой винокурни свои особые «пот стилы», отличающиеся формой и размером. Считается, что высокие и узкие перегонные аппараты дают более легкий виски, а в небольших и широких «пот стилах» получается более ароматный и тяжелый виски. От формы аппарата зависит температура в различных частях перегоняемой жидкости. Деформация куба от удара может создать особые условия температуры и испарения на месте вмятины. Все это заставляет порой мастеров дистилляции в точности воспроизводить форму старого перегонного куба при его замене. А некоторые, наиболее суеверные из них, боясь утратить магию вкуса своего виски, доходят до того, что выстраивают новые кубы вокруг прежних или изготавливают их, повторяя все изъяны и следы ремонта.

В форме луковицы (Onion Shaped)
Традиционный шотландский перегонный куб, который можно увидеть в подавляющем большинстве винокурен.

Бойл Болл (Boil Ball)
Перегонный куб в форме луковицы, в верхней части которого имеется дополнительное утолщение. Оно приостанавливает наиболее тяжелые пары, чтобы их еще раз продистиллировать.

В форме груши (Pear Shape)
Конический перегонный куб, в котором нет выраженного перехода между нижней пузатой частью и куполом. Лучший пример – Лэгавулин.

Аламбик Ломонд (Lomond Still)
Перегонный куб, имеющий внутри купола ряд пластин, позволяющих ректифицировать спирт наподобие аппаратов непрерывной перегонки. При этом он сохраняет характеристики традиционного куба, поскольку перегонка не является непрерывной. Этот аппарат был разработан на винокурне Лох Ломонд, откуда и его название. Встречается достаточно редко.

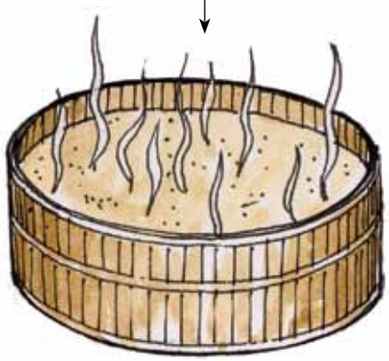
КАК ДЕЛАЮТ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

1. Виски делают из ячменя, который сначала вымачивают в воде, а затем раскладывают на полу солодовни. Для того чтобы ячмень превратился в солод, он должен дружно прорасти. Этому способствует регулярное ворошение.

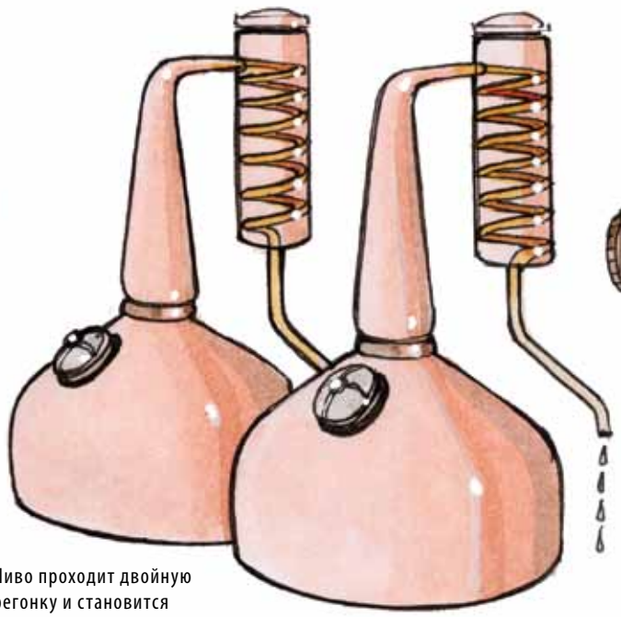
2. Пророщенный ячмень сушат над горящим торфом в солодильных башнях, чтобы наделить будущий виски ароматами дыма.

3. Высушенный, копченый солод перемалывают в муку, которая называется Grist.

4. Муку заваривают горячей водой. При этом крахмал, содержащийся в муке, растворяется и превращается в сахар, необходимый для брожения.



5. Сусло бродит, превращаясь в пиво.



6. Пиво проходит двойную перегонку и становится виски.

7. Виски выдерживают в дубовых бочках не менее трех лет.

География шотландских дистиллерий

У шотландских односолодовых виски, как у знаменитых вин, есть определенные районы производства, обуславливающие их характер.

Подобно тому, как земля и климат влияют на букет вина, так земля, вода и природа «сотворяют» виски.

Многочисленные географические, геологические и климатические факторы оказывают огромное влияние на вкус виски.

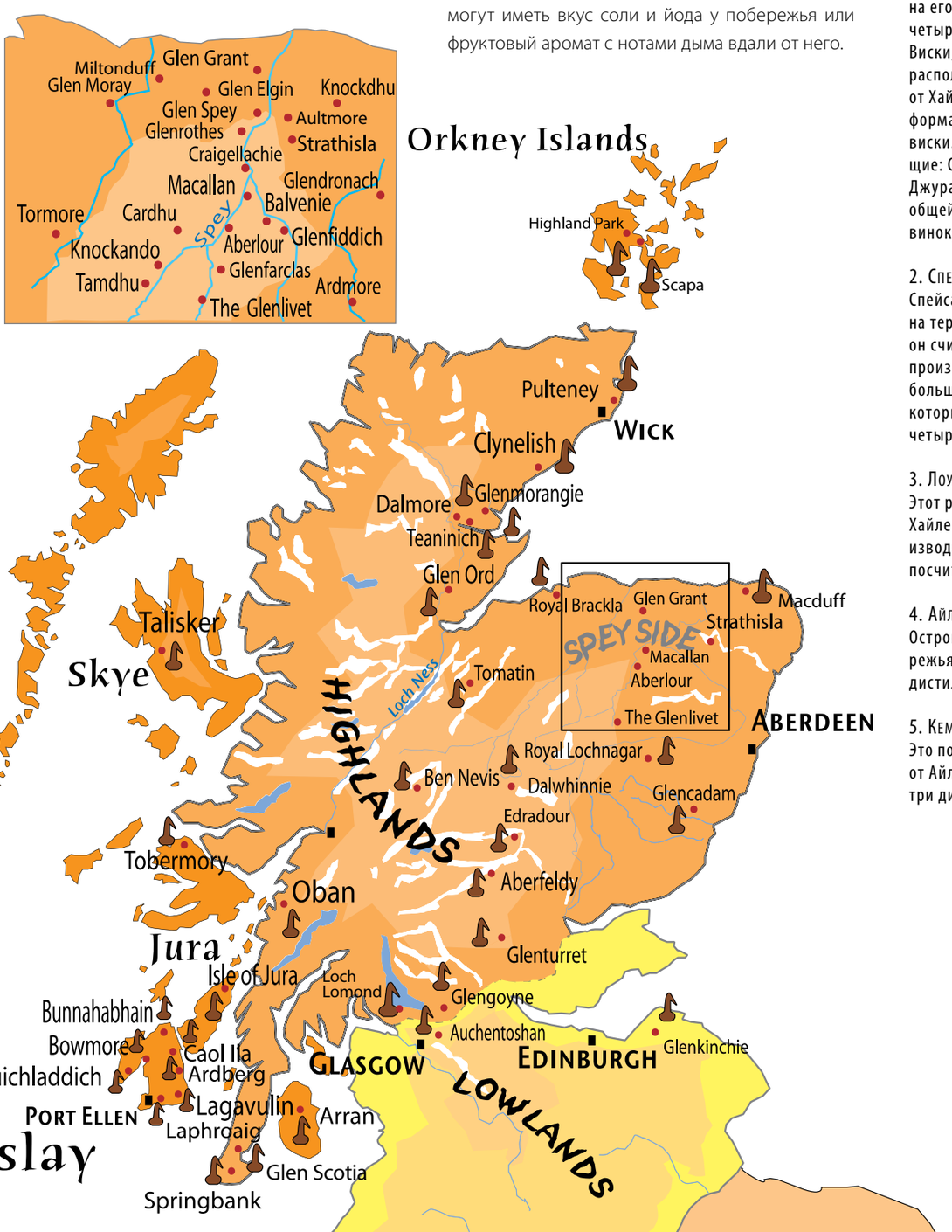
Ароматы виски с юга и с севера Шотландии существенно различаются, даже без учета отличительных особенностей процесса производства на разных дистиллериях.

Хайленд (Highlands)

Хайленд («Нагорье») – важнейший район производства виски в Шотландии. В этих труднодоступных горных краях с многочисленными источниками воды в относительном спокойствии процветали подпольные винокурни, пока смягчение налогового бремени не позволило им вступить на законный путь. Таким образом, Хайленд – колыбель «скотча».

Эта полоса земли шириной 200 километров пересекает Шотландию с запада на восток.

Значительная протяженность региона обеспечила виски Хайленда разнообразие вкуса. Они могут иметь вкус соли и йода у побережья или фруктовый аромат с нотами дыма вдали от него.



Регионы производства шотландского виски

С официальной точки зрения в Шотландии насчитывается 5 регионов, где изготавливают виски.

1. Хайленд

Самый крупный регион-производитель виски. Он охватывает центральную и северную части Шотландии, и на его территории действует около четырех десятков дистиллерий. Виски, полученные на островах, расположенных к западу и к северу от Хайленда (кроме острова Айла), формально относятся к хайлендским виски. Среди этих островов следующие: Скай, Малл, Оркнейские острова, Джура, Арран и Льюис. На них в общей сложности размещается семь винокурен.

2. Спейсайд

Спейсайд географически находится на территории Хайленда. Однако он считается отдельным регионом-производителем виски благодаря большому количеству дистиллерий, которых здесь насчитывается более четырех десятков.

3. Лоуленд

Этот регион расположен к югу от Хайленда. Местные дистиллерии, производящие солодовый виски, можно посчитать по пальцам.

4. Айла

Остров напротив западного побережья Шотландии, где есть восемь дистиллерий, производящих виски.

5. Кемпбелтаун

Это полуостров, расположенный к югу от Айла. Здесь функционируют всего три дистиллерии.

Aberfeldy. Дистиллерия в сердце Шотландии

Разверните карту Шотландии и укажите пальцем в ее центр. Вы попадете в Аберфелди, живописный городок графства Пертшир. Его окружают великолепные пейзажи и орошает самая длинная река Шотландии – Тэй.

История

В 1896 году братья Дюары купили у маркиза Бридалбейна участок земли на выезде из городка, идеально расположенный для постройки винокурни.

Выбор места оказался очень удачным. Дистиллерия Aberfeldy открылась в 1898 году.

Щедрая природа пророчила новой винокурне дать рождение выдающемуся солодовому виски. Для его производства по сей день используется чистейшая вода из источника Питилли Бёрн.

В его кристальной воде до сих пор попадаются частицы золота, добываемого здесь с незапамятных времен.

Близость железной дороги обеспечивала быстрый доступ к центру купажирования – городу Перт, и вскоре виски Aberfeldy сделался душой бленда Dewar's White Label, пользующегося громкой известностью.

При этом самому виски Aberfeldy было суждено около 100 лет пребывать в тени своего знаменитого купажированного «собрата».

Солодовый виски

Такая несправедливость была устранена в 1999 году, когда на рынок был выпущен солодовый виски Aberfeldy 12 y.o. Он был с энтузиазмом встречен ценителями и сразу же принялся наверстывать упущенное на международных конкурсах.

При производстве Aberfeldy применяют длительный процесс брожения – более 70 часов, благодаря чему в сусле образуются сложные эфирные масла, которые придают виски глубину вкуса, а также пряные, цитрусовые и медовые оттенки, являющиеся отличительной чертой продуктового ряда Aberfeldy.

«Мир Виски Дюарс»

Винокурня Aberfeldy приютила впечатляющий туристический центр «Dewar's World of Whisky».

С помощью наисовременнейших средств мультимедиа здесь рассказывается о производстве, истории и дегустации виски. Это место, посещаемое всеми ценителями виски, также является необходимым учебным центром для барменов и сомелье, желающих повысить свою квалификацию.

Продуктовый ряд

Aberfeldy 12 y.o.
Этот 12-летний виски раскрывает особый характер, присущий данной области Шотландии. Его солидная и мощная архитектура, подчеркнута легкими нотами дыма. Ароматы меда и ванили переходят в пряный финал.

Aberfeldy 16 y.o.
Выдержанный в бочках из-под хереса, 16-летний Aberfeldy – это алхимия мягкости и богатства ароматов. Он насыщенный, как фруктовый кекс с шоколадом.

Aberfeldy 21 y.o.
Исключительный солодовый виски со сливочной текстурой, в котором ароматы сухофруктов и поджаренного кокоса превозносят медово-вересковый характер сингл молта из Петршира.

Сорта ячменя

Ячмень оказывает существенное влияние на вкус виски. Используемые сорта ячменя в настоящее время являются серьезным объектом исследований.

В 19 веке для виски использовали местные сорта ячменя. Однако в 20 столетии производители виски начали импортировать ячмень со всех концов света. Например, крупными поставщиками ячменя в Шотландию были Франция и Россия. Но постепенно производители виски стали отдавать предпочтение местному ячменю, приспособленному к климату Шотландии и более богатому крахмалом. Вначале самым популярным сделался шотландский сорт Golden Promise. Однако он стал менее востребован в конце 1980-х годов из-за слабой устойчивости к болезням. Некоторые винокурни еще продолжают его использовать, но в большинстве случаев на смену ему пришли другие сорта. Например, на протяжении последних лет благосклонностью производителей пользуются сорта Optic и Troon.

Aberfeldy (Аберфелди)

Винокурня, основанная братьями Дюарами в 1898 году, расположена в географическом центре Шотландии, в Восточном Хайленде, в полутора часах езды на автомобиле от Эдинбурга.

Ее виски ценится за свои богатые ароматы с медовыми нотами и входит в состав бленда Dewar's. Настоящему любителю виски непременно следует посетить «Мир Виски Дюарс» (Dewar's World of Whisky). Речь идет о расположенном непосредственно на винокурне Aberfeldy большом комплексе-музее, посвященном истории, производству и дегустации виски.

Balblair (Балблэр)

Виски Балблэр, который производят в Северном Хайленде с 1790 года, обязан своим характером кубу для первой перегонки (wash still). Он имеет типичную форму луковицы, и его приземистость способствует концентрации ароматов виски. Торфяная вода из ближайшего источника тоже играет важную роль во вкусе напитка.

Ben Nevis (Бен Нэвис)

Винокурня, существующая с 1825 года, расположена у подножья горы Бен Нэвис на западе Хайленда. Здесь сохранилось кустарное производство, а виски отличается сильным ароматом и деревенским характером. С 1989 года винокурня принадлежит японцам.

Clynelish (Клайнелиш)

Клайнелиш была построена на севере Хайленда в 1967 году по соседству с винокурней Brora, основанной в 1819 году (сегодня закрыта). При дегустации виски Клайнелиш впечатляет своими богатыми и мощными ароматами торфа, солода и специй.

Dalmore (Далмор)

Винокурня Далмор, существующая на севере Хайленда с 1839 года, располагает одним из наиболее старинных запасов выдержанных солодовых виски, который составляет ее богатство. Ее виски ценится за свою полноту, цельность характера и сложность вкуса, создающую особое ощущение объемности.

Dalwhinnie (Далуинни)

Кто-то когда-то сравнил шотландские винокурни с монастырями, выраставшими на путях паломников. Я думаю, что подобное чувство вы испытаете при виде Далуинни, самой высокогорной винокурни Шотландии. Несмотря на то, что она расположена на севере Хайленда, далеко от Спейсайда, исток реки Спей находится поблизости. Она была основана в 1897 году под названием Стратспей (Strathspey).

Deanston (Динстон)

Динстон – единственная винокурня Шотландии (запад Хайленда), которой не грозит отключение электричества. Эта старинная водяная мельница, перестроенная для производства виски в 1965 году, снабжена генератором, получающим всю необходимую энергию благодаря реке Тейт. Здесь производится солодовый виски с жаренными и фруктовыми нотами.

Edradour (Эдрадауэр)

Винокурня Эдрадауэр использует для производства виски самые маленькие разрешенные законом перегонные кубы в Шотландии. Если бы они были еще чуть меньше, винокурня утратила бы свою лицензию, поскольку размер перегонных кубов установлен законом, исходя из соображений, связанных со сбором налогов. Для перегонки достаточно одного человека, наблюдающего за кубами и имеющего при себе лопату, чтобы удалить барду, после окончания дистилляции. Восточный Хайленд. Дата основания: 1825 год.

Glencadam (Гленкэдам)

В этой небольшой винокурне, основанной на востоке Хайленда в 1825 году, виски выдерживают классическим образом в бочках из-под бурбона.

Glengoyne (Гленгойн)

С 1833 по 1876 год эта винокурня называлась «Бернфут» (Burnfoot). Затем до 1905 года – Гленгуин (Glenguin), после чего получила свое нынешнее название. Особенность ее в том, что она расположена на южной границе Хайленда, и про нее говорят, что если виски перегоняют в Хайленде, то выдерживают его в Лоуленде. Более того, здесь

используется сорт ячменя Golden Promise, который не солодят на торфе. Это делает виски легким и утонченным.

Glenmorangie (Гленморанджи)

Высокие перегонные кубы Гленморанджи дают легкий и душистый виски. Вначале здесь были установлены старые перегонные кубы для джина, а затем традиция использовать несоразмерно высокие кубы (более 5,13 метров) была продолжена. Выдержка в бочках из-под хереса или порто досконально отработана, что сделало виски Гленморанджи одним из лучших образцов в своем жанре. Дата основания: 1843 год.

Glenturret (Глентаррет)

В этих краях на востоке Хайленда виски делали еще подпольные перегонщики, а первая винокурня здесь была построена в 1775 году. В 1826 году она получила название Глентаррет. Сначала ее закрыли, потом снесли, но в 1957 году отстроили заново. Так что, несмотря на почтенный возраст, она абсолютно современна.

Glen Garioch (Глен Гариох)

Эта небольшая живописная винокурня, существующая с 1797 года, – душа деревни Олдмелдрам, расположенной неподалеку от Абердина. В ней всего два перегонных куба. Почти вся ее продукция продается как солодовый виски, а не используется для купажирования. Винокурня была выкуплена японской компанией «Сантори». Ее виски отличается характерными ароматами лаванды и имбиря.

Highland Park (Хайленд Парк)

Эта дистиллерия была основана в 1798 году на Оркнейских островах. Метод ручного соложения, созревание виски в ценных испанских бочках из-под хереса и дополнительная выдержка (гармонизация) перед разливом по бутылкам создают знаменитый букет Highland Park, сочетающий легкие ноты дыма и медовую сладость.

Isle of Jura (Айл оф Джура)

У этой винокурни, существующей с 1810 года на острове Джура, была бурная жизнь. Ее неоднократно разрушали, а в 1920 году владелец даже разобрал крышу, чтобы не платить часть налогов. Ее виски деликатен, но обнаруживает стремление к характеру.

Loch Lomond (Лох Ломонд)

В винокурне Лох Ломонд установлены перегонные кубы особого типа, которые с некоторых пор носят ее название. Они снабжены колоннами, которые частично ректифицируют спирт. Эта идея была позаимствована и некоторыми другими винокурнями.

Macduff (Макдафф)

Винокурня Макдафф, основанная в 1960 году, расположена там, где в суровое Северное море впадает Деверон. В честь этой реки – The Deveron – был назван производимый здесь виски. Он высоко ценится мастерами-блендерами, а также пользуется успехом в качестве сингл молта.

Oban (Оубан)

Винокурня расположена в центре портового города Оубан, откуда паромы отправляются на Гебридские острова. Здесь с 1794 года производят мягкий, солоноватый и слегка торфянистый виски.

Pulteney (Палтни)

Если не считать Оркнейских островов, то Палтни – самая северная винокурня Шотландии. Название свое она получила от города Палтни, рядом с которым была создана в 1826 году. Ее виски, продающийся под названием Old Pulteney, – породистый и элегантный.

Royal Brackla (Роял Бракла)

Основанная в 1812 году винокурня получила разрешение прибавить к своему названию слово «Royal», став поставщиком королевского двора Вильяма IV в 1835 году. Долгий процесс брожения,

«Королевский виски» Royal Brackla объединяет ноты специй и орехов с ароматами ванили, карамели, персиков, аниса, шоколада и ягод.

Выдержанный в бочках из-под хереса и бурбона, виски The Deveron (винокурня Macduff) богат фруктовыми и ореховыми тонами, с нотами специй и яблочного пирога во вкусе.

уважение вековых традиций и выдержка в бочках из-под хереса обуславливают уникальный характер этого виски.

Royal Lochnagar (Роял Лохнагар)

Роял Лохнагар, основанная в 1845 году, обязана словом «Royal» в своем названии королеве Виктории, посетившей винокурню в 1848 году. В том же году винокурня сделалась поставщиком королевского двора. Ее виски ценится за свою сложность и гармонию.

Scapa (Скапа)

Скапа с Оркнейских островов (условно относящихся к Хайленду) – это сдержанный виски. Винокурня использует перегонные кубы того же типа, что и Лох Ломонд. Они отличаются небольшими размерами, установлены в 1959 году, и мастер перегонки относится к ним с большой заботой, поскольку они уникальны в своем роде и в наши дни их невозможно заменить. Дата основания: 1885 год.

Speyside (Спейсайд)

Эта винокурня географически относится к Хайленду, но исток реки Спей протекает прямо за ней. Она построена в 1976 году на месте старинной мельницы 1710 года, главное здание которой сохранилось до наших дней. Производит достойный и приятный виски.

Talisker (Талискер)

Это единственная винокурня, расположенная на острове Скай (территориально относящийся к Хайленду). Ее виски отличается благородством и «морским характером». Он проявляет ароматы дыма, табака, солода с имбирными, перечными и солоноватыми оттенками. Дата основания: 1830 год.

Tomatin (Томатин)

Томатин – большая винокурня, основанная в 1897 году. Она насчитывает не менее 23 перегонных кубов, что превращает ее в настоящий маленький завод, 70% продукции которого используется для купажей. Это первая шотландская винокурня, полностью выкупленная японцами в 1986 году.

Tullibardine (Таллибардин)

Таллибардин, действующая с 1949 года, расположена на месте пивоварни 15 века. Она также включает коммерческий центр, направленный на популяризацию виски. Здешний виски – сдержанный, тонкий и фруктовый.

Спейсайд (Speyside)

Этот основной район производства виски расположен на северо-востоке Хайленда. Он получил свое название от реки Спей. Здесь сконцентрированы престижные дистиллерии.

Виски Спейсайда имеют богатый и сложный букет, оставаясь при этом тонкими.

Дистиллерии расположены близко друг к другу, что приводит к существенной конкуренции. Производители охотнее, чем в других местах, проводят изыскания в сфере перегонки и выдержки.

Aberlour (Аберлауэр)

В этом знаковом месте на берегу реки Спей виски производили задолго до 1826 года, который считается официальной датой основания вискикурни Аберлауэр.

Здесь получают типичный для Спейсайда односолодовый виски с богатыми и глубокими ароматами. Его отличительной особенностью является использование бочек из-под хереса и из-под бурбона, которые придают виски насыщенные фруктовые ноты и характерные янтарно-красные оттенки.

Односолодовый виски Aberlour

Название Aberlour с гэльского языка переводится как «уста журчащего ручья». Это одна из наиболее знаковых вискикурен Спейсайда.

Чистейшая вода, используемая для производства виски, тщательность всех этапов производства, а также выдержка в бочках из-под хереса и из-под бурбона – это те факторы, которые обуславливают яркий цвет и характер виски Aberlour.

Aberlour 12 y.o. обладает янтарно-красным цветом и насыщенным фруктово-пряным вкусом с мятными оттенками.

Aberlour 16 y.o. – это богатый и комплексный виски, с оттенками хереса и пряным послевкусием.

При дегустации Aberlour рекомендуется добавить в него небольшое количество воды, и вы сразу перенесетесь в исторический центр Спейсайда, где рождаются великие односолодовые виски.

Тот самый Гленливет

Долина реки Ливет в Спейсайде считается колыбелью шотландского виски. Раньше в этом труднодоступном месте более двух сотен подпольных производителей делали виски в исключительно подходящих для этого условиях. Торф и ячмень имелись в изобилии, а вода отличалась невероятной чистотой и мягкостью. В те давние времена нелегальный виски из долины Ливет, обладающий мягким характером и типичными фруктовыми нотками, считался самым изысканным и был известен далеко за пределами Хайленда. Среди его поклонников числился даже сам король Великобритании Георг IV.

Смелость быть независимым

В 1824 году местный уроженец по имени Джордж Смит решился первым официально зарегистрировать свою вискикурню в долине Ливет. Это был рискованный шаг. В течение нескольких лет он вынужден был защищать свою жизнь и жизнь своих близких от подпольных производителей виски, не желавших подчиняться закону. Но смелость и независимость, в конечном счете, всегда вознаграждаются. Качество его виски было признано по всей Шотландии и за ее пределами.

В 1849 году в ответ на большое количество запросов потребителей была построена вторая вискикурня для производства «Гленливет». Но и этого вскоре оказалось мало, чтобы полностью удовлетворить спрос.

The Glenlivet окончательно «обосновался» в 1859 году, когда Джордж Смит переместил свою вискикурню несколько ниже по реке Ливет, на более просторное место рядом с исключительным подземным источником Джози'с Велл, вода которого, обладающая несравненным минеральным составом, и по сей день играет основополагающую роль во вкусе виски.

Гленливет с артиклем «The»

К концу 1870-х годов The Glenlivet стал символом односолодовых виски Спейсайда. Его успех был столь велик, что многие другие виски начали его имитировать, используя его название на этикетке.

Сын Джорджа Смита встал на защиту своего виски. В 1884 году после долгих судебных разбирательств он получил исключительное право называть свой виски The Glenlivet, с определенным артиклем the, что значит «тот самый, настоящий Гленливет».

Особенности производства

Перегонные кубы «Гленливет» воспроизводят форму масляной лампы, разработанную Джорджем Смитом, основателем вискикурни.

Солод высушивается без использования торфа. В результате получается мягкий и элегантный виски с фруктовыми нотами.

Такая ароматическая тонкость благоприятствует долгой выдержке. Для выдержки The Glenlivet используется множество разновидностей бочек: уже использованные и еще новые дубовые бочки, из Америки и Европы.

В ходе старения виски развивает дополнительные ароматы, вкус и цвет.

Коллекция The Glenlivet

The Glenlivet Founder's Reserve содержит спирты, выдержанные в бочках первой заливки из американского дуба, которые придают виски сладкие сливочные ноты в добавлении к фруктовым, цитрусовым оттенкам, полученным при перегонке.

После 12 лет выдержки с использованием бочек из-под хереса, виски The Glenlivet 12 y.o. Excellence имеет пряные ноты шоколада, корицы и имбиря, которые подчеркивают его медово-цитрусовый характер.

The Glenlivet 15 y.o. выдерживается в бочках из дуба, выросшего в лесах Лимузена во Франции. При этом он имеет пряные древесные ароматы в дополнении к насыщенному фруктовому вкусу.

The Glenlivet 18 y.o. является образцом изящества и сбалансированности. В его ярком букете переплетаются сложные древесные и пряные ароматы с фруктовыми и карамельными оттенками.

The Glenlivet 21 y.o. Archive выдерживается не менее 21 года с использованием до семи разных типов дубовых бочек, каждый из которых оказывает свое влияние на вкус виски, что также придает напитку и комплексный аромат.

The Glenlivet XXV – это эксклюзивный, насыщенный, сливочно-пряный виски 25-ти лет выдержки, который проходит финальное созревание в бочках из-под хереса Олороссо первого заполнения.

The Glenlivet Nadurra Oloroso – виски бочковой крепости, производимый небольшими партиями с использованием лучших хересных бочек Олороссо первого заполнения.

В туманной и болотистой местности Фогги Мосс появляется на свет изысканный солодовый виски Aultmore с деликатными растительными ароматами.

Официальный и независимый розлив

Солодовый виски чаще всего выдерживается и разливается по бутылкам на самой винокурне, которая и выпускает его в продажу. Такой розлив называется официальным (Official bottling). Но существуют компании, которые покупают на винокурнях бочки с солодовым виски, а затем выдерживают его сами и разливают по бутылкам. Подобная схема называется независимым розливом (Independent bottling). Некоторые винокурни в целях сохранения контроля своей продукции не продают никому солодовый виски в бочке, не добавив к нему немного солодового виски другого сорта. Подобная практика не позволяет независимым торговцам продавать данный виски под его названием.

Aultmore (Олтмор)

Мастера купажа ценят виски Олтмор за его изысканность, уравновешенность и чистый вкус. Считается, что эти качества виски обретает, в немалой степени, благодаря природным особенностям здешнего района, называемого Фогги Мосс. Виски рождается в тумане, среди болот и небольших ручейков, развивая травяные ароматы влажного моха и деликатных растений. Дата основания винокурни: 1896 год.

Balmenach (Балмэнак)

Винокурня существовала еще до своего официального открытия в 1824 году. Неоднократно она закрывалась и открывалась вновь. Последняя пауза длилась с 1993 по 1997 год. Производство возобновилось к большой радости знатоков, всегда ценивших этот богатый и торфяной солодовый виски Спейсайда.

The Balvenie (Балвини)

История винокурни Балвини, раскинувшейся на берегу реки Ливет, началась с пожара, который уничтожил большую часть запасов другой расположенной неподалеку винокурни Гленливет и погрузил в разруху все производство виски. Тогда Уильям Грант решил воспользоваться случаем и в 1892 году основал Балвини.

Benriach (Бенриак)

Винокурня производит душистый виски различного возраста, используя бочки практически из-под любых вин и крепких напитков. Дата основания: 1897 год.

Benromach (Бенромак)

Самая маленькая спейсайдская винокурня – Бенромак – расположена неподалеку от города Инвернесс среди пастбищ и сельских пейзажей. С 1898 года она выпускает виски, малоизвестный, но высокого качества, в частности, Organic на основе экологически чистых ячменя и дрожжей.

Cardhu (Карду)

Живописная винокурня Карду расположена на холме, возвышающемся над чередующимися долинами реки Спей и ее притоков. Эта небольшая, типичная винокурня производит деликатный и утонченный виски с 1824 года.

Cragganmore (Крэгганмор)

Крэгганмор – один из наиболее классических виски Спейсайда, свежий, с легким вкусом торфа и пряностей. За свой аристократический вкус он высоко ценится мастерами купажа, которые охотно его используют. Поэтому он довольно редко встречается на рынке. Дата основания: 1869 год.

Craigellachie (Крейгэллаки)

Если свернуть на дорогу A491, то между деревней Крейгэллаки и городком Ротс невозможно не обратить внимание на эту величественную винокурню, основанную в 1891 году. За ее застекленным фасадом видны впечатляющие гигантские перегонные кубы. С наступлением темноты зал перегонки освещается, делая зрелище еще более эффектным. Что касается виски, то он обладает особым характером и яркими ароматами.

Glenburgie (Гленберги)

Под названием «Гленберги» винокурня известна с 1878 года, в то время как виски перегоняли здесь уже в 1829 году. В наше время производительность винокурни значительно возросла. Этот виски используется, в первую очередь, в знаменитых блендах, которым он придает удивительные ноты красных фруктов.

Glendronach (Глендронах)

Эта винокурня, основанная в 1829 году, на протяжении всей своей истории сопротивлялась, как могла, современным веяниям. Здесь продолжали нагревать перегонные кубы прямым огнем, а не паром, и охотнее использовали дерево, чем металл или нержавеющую сталь. Виски Глендронах богат ароматами, что позволяет ему превосходно сочетаться с древесными нотами бочек особенно из-под хереса.

Glenfarclas (Гленфарклас)

Значительные объемы производства и виски высокого качества – таковы особенности винокурни Гленфарклас. Ее перегонные кубы – самые крупные во всем Спейсайде. Поэтому не надо особо доверять тем, кто уверяет, что лучший виски обязательно получается в кубах малого объема.

В данной области не существует четких законов. В конце концов, результат зависит от воды, торфа, солода, перегонки, выдержки и десятков прочих мелочей. Гленфарклас – мощный, богатый виски с выраженными нотами дыма и со сладковатыми акцентами хереса. Дата основания: 1836 год.

Glenfiddich (Гленфиддик)

Гленфиддик по-гэльски означает «Долина оленей». Для укрепления такого имиджа винокурня Гленфиддик завезла оленей, которые раньше во множестве водились в Спейсайде. Рано утром можно увидеть, как они выходят из леса, покрывающего склоны над винокурней и дорогой в Даффтаун. Основанная Уильямом Грантом в 1886 году, эта винокурня одной из первых стала предлагать свой виски не только мастерам-блендерам, но и непосредственно потребителям. Благодаря успеху, она разрослась и теперь владеет впечатляющим количеством перегонных кубов – 29 в общей сложности.

The Glenlivet (Гленливет)

Гленливет – первая вискикурня, получившая в 1824 году лицензию на изготовление виски в Спейсайде. Долина реки Ливет всегда считалась самым благоприятным местом для производства виски. Что и подтверждает сингл молт The Glenlivet, который, благодаря нежным и комплексным ароматам с фруктовыми нотами, по праву занимает одно из первых мест.

Glenrothes (Гленротс)

Эта живописная винокурня, расположенная в сельской местности, производит виски с гармоничным, сбалансированным и мощным характером, который высоко ценится как мастерами-блендерами, так и любителями. Дата основания: 1878 год.

Glen Elgin (Глен Элгин)

Винокурня Глен Элгин была последним творением знаменитого архитектора Чарльза Дойга, а также последней винокурней Спейсайда, возведенной в 19 столетии (1898 год). Виски Глен Элгин проявляет типичный для Спейсайда характер. Он насыщен ароматами трав и хереса и обладает нотками меда.

Glen Grant (Глен Грант)

Основанная братьями Джеймсом и Джоном Грантами в 1840 году, винокурня была электрифицирована первой в Спейсайде в 1861 году. Виски Глен Грант обычно бледнее своих «собратьев». Причина тому – наличие в перегонных кубах системы очистки, допускающей более глубокое разделение паров спирта. Глен Грант производит внушительную линейку виски, являющихся классикой Спейсайда.

Glen Moray (Глен Морей)

Несколько лет назад ходили разговоры о том, что даже мастера купажа не имели возможности купить чистый виски Гленморанджи в бочках, так как к нему обязательно добавляли Глен Морей, во избежание появления на рынке Гленморанджи от независимых торговцев, самостоятельно разливающих виски по бутылкам.

Дистиллерия недавно сменила владельцев, и я не в курсе, продолжается ли подобная практика. В наше время винокурня Глен Морей участвует в обогащении нескольких сортов купажированного виски и выпускает достойный сингл молт с фруктовым ароматом, типичный для Спейсайда. Дата основания: 1897 год.

Knockando (Ноканду)

Возвышающаяся над рекой Спей винокурня Ноканду, основанная в 1898 году, встречает посетителя безукоризненным фасадом и любовно ухоженными газонами. Здесь царит спокойная и безмятежная атмосфера, а виски получается изысканным, легким и ароматным, но в то же время богатым вкусовыми оттенками. Только около 8% продукции предназначается для любителей, все остальное быстро разбирают мастера купажа.

Linkwood (Линквуд)

Эта живописная винокурня, основанная в 1821 году в спейсайдской сельской местности, выпускает виски, очень ценимый мастерами-блендерами. Лишь ничтожная часть продукции оказывается в бутылках с этикетками Linkwood.

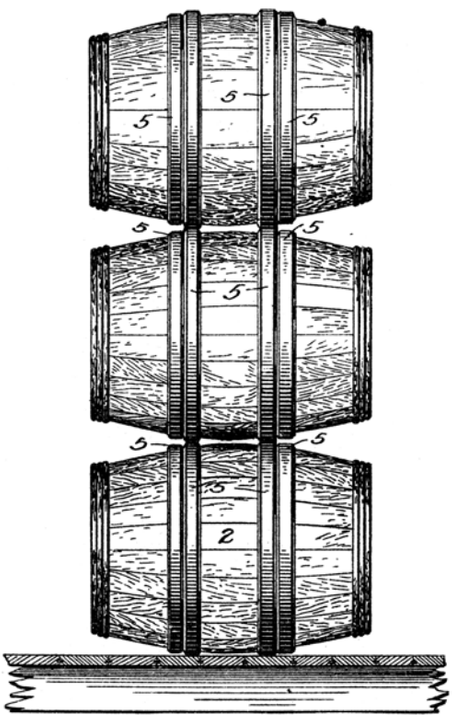
Macallan (Макаллан)

Макаллан, как и Гленливет – легенда Спейсайда. Раскинувшись на площади в несколько гектаров, Макаллан, скорее, напоминает большую деревню, нежели маленькую винокурню.

Что касается виски, то он уникален в своем роде. Громадный перегонный зал заполнен небольшими перегонными кубами, а выдержка производится главным образом в бочках из-под хереса. В результате получается сложный и глубокий виски, нежный и богатый во вкусе. Дата основания винокурни: 1824 год.

Miltonduff (Милтондафф)

На этом месте раньше был монастырь, варивший пиво, которое славилось благодаря чистоте воды из источника Black Burn. Позже на месте монастыря была построена винокурня, получившая лицензию



Бочки для виски

Зерновой дистиллят становится виски лишь после того, как время сделает свое благородное дело. Выдержка играет важнейшее значение для конечного вкуса напитка. Обжиг бочек, глубина этого обжига, размер бочки, вид использованной древесины, наконец, бэкграунд бочки – тот напиток, который хранился в ней прежде и передал ей часть своего аромата, – все это придает каждому виски свой, ярко выраженный характер.

Производители виски были первыми, кто использовал бочки из-под хереса, затем – из-под порто, потом – из-под бурбона, то есть, собственно, другого виски.

В Шотландии находят применение даже бочки из-под великих вин Бордо.

Сегодня выдержка виски достигла вершин изысканности, и поиски совершенства продолжаются.

Стратайла – самая старинная из действующих вискикурен Спейсайда. Она была основана в 1786 году. Здесь производят виски, как и 200 лет тому назад. Его дистиллируют в небольших приземистых перегонных кубах с широкими «лебедиными шеями».

В результате получается изящный сингл молт, отражающий дух Спейсайда. Он богат, обладает ароматами пряностей, проявляет легкие древесные тона, подчеркнутые тонкими цветочно-шоколадными нотами, и радует нежным послевкусием с влиянием имбиря. Но, главное, он великолепно сбалансирован, что чрезвычайно ценится при купажировании. Поэтому Стратайла считается бриллиантом в короне купажированных виски Chivas Regal.

на перегонку виски в 1824 году. Как и во времена подполья, здесь продолжают производить виски в маленьких перегонных кубах.

В 1964 году к ним добавили несколько кубов конструкции Ломонд. Милтондафф в бутылках встречается редко, так как он быстро поглощается мастерами-блендерами, в первую очередь, для купажирования виски Ballantine's.

Mortlach (Мортлах)

Одна из семи винокурен Даффтауна. Ее продукция ценится мастерами-блендерами и лишь изредка встречается на рынке в чистом виде. Дата основания: 1823 год.

Speyburn (Спейбарн)

Спейбарн была построена архитектором Чарльзом Дойгом в 1897 году. В свое время он был самым известным созидателем дистиллерий. Неудивительно, что туристы притормаживают на обочине дороги, чтобы сфотографировать эту восхитительную винокурню, расположенную рядом с Ротсом.

Она производит легкий виски с небольшим кислотным оттенком.

Strathisla (Стратайла)

Вы не найдете в Шотландии более живописной вискикурни. Стратайла с ее лужайкой, стенами из старых камней, мельницей и крышами в форме пагод – не только самая старинная из действующих вискикурен Спейсайда (дата основания: 1786 год), но она еще и сумела в наибольшей степени сохранить дух прошлого.

При этом Стратайла производит виски, который очень ценится любителями. Он встречается достаточно редко, поскольку почти полностью используется для купажирования блендов, в частности, Chivas Regal и Royal Salute.

Tamdhu (Тамду)

Винокурня была основана в 1896 году, но с 1928 по 1948 год была закрыта. Производимый виски практически полностью предназначен для купажа.

Tomintoul (Томинтауэл)

Томинтауэл – значительная винокурня, имеющая две пары больших перегонных кубов, производящих с 1964 года один из наиболее легких сингл молтов Спейсайда. Продукция по большей части используется для купажей.

Лоуленд (Lowland)

Лоуленд – это обширная низина Шотландии, названная так в противовес высокогорному Хайленду.

Лоуленд – это самый южный и наименее холмистый край страны с умеренным климатом. Считается, что в этом регионе получают самые мягкие сорта солодового виски.

Виски из Лоуленда был наиболее популярен в Шотландии до появления первых творений Эндрю Ашера. Среди самых знаменитых сингл молтов этого региона мы встречаем Акентошан и Гленкинчи.

Auchentoshan (Акентошан)

Яркий и уникальный солодовый виски региона Лоуленд. Винокурня, основанная в 1823 году, является единственной крупной дистиллерией, реализующей метод тройной перегонки. Спирты высокой степени очистки выдерживаются в дубовых бочках из-под хереса Олороссо и Педро Хименес, бурбона и французского вина, приобретая исключительный букет ароматов и вкусов.

Благодаря своему деликатному характеру, виски Auchentoshan послужит прекрасной основой для создания коктейлей.

Glenkinchie (Гленкинчи)

Во время Второй мировой войны на большинстве винокурен Шотландии производство было приостановлено, чтобы не наносить ущерба запасам ячменя. Но винокурня Гленкинчи оказалась в числе немногих, которым разрешили продолжать производство виски. Возможно, это объясняется ее близостью к Эдинбургу. Так или иначе, ее производство никогда не было значительным, и Гленкинчи остается достаточно редким, но востребованным виски. Дата основания: 1837 год.

Лоулендский солодовый виски Auchentoshan выходит за рамки шотландских традиций. Его подвергают не двойной, а тройной перегонке. Именно тройная дистилляция лежит в основе его чистого мягкого характера, а также позволяет виски максимально насытиться ароматами тех бочек, в которых он выдерживается. Бочки из-под бурбона, из-под хереса и из-под вина передают свои ароматы виски, не нарушая его шелковистость и округлость, полученную в результате тройной перегонки.

Благодаря такому особенному характеру, Auchentoshan пользуется популярностью у миксологов.

Кроме того, нет строгих правил употребления этого виски. Auchentoshan может гордиться своим вкусом и своей историей при любой сервировке: в чистом виде, со льдом, с небольшим добавлением воды или в составе смешанных напитков.

Каждая капля виски Auchentoshan проходит тройную перегонку в отличие от других шотландских виски, которые дистиллируют дважды.

Айла (Islay)

Айла – это небольшой остров у западного побережья Шотландии, на котором сохранились остатки древнейших винокурен. Сегодня на острове действуют восемь предприятий. Самые известные из них – Бомо, Лэгавулин, Лафройг, Баннахэйбн и Брюклэддик.

Климат острова Айла, где властвуют волны и ветер, особенно влажный. Виски стареет здесь в исключительно благоприятных условиях, обретая характерный аромат йода и соли. И это не просто фантазия поэтов.

Не надо быть профессиональным дегустатором, чтобы почувствовать вкус моря и тумана в виски с острова Айла

Ardbeg (Ардбег)

В сверхъестественном освещении острова Айла белый фасад Ардбега вызывает в памяти корабли, потерпевшие крушение у прибрежных скал.

Виски Ардбег раньше имел выраженный торфяной характер. Теперь его аромат стал более сбалансированным. Но все же в нем превалирует дым, а также медицинский запах йода, характерный для островных виски. Дата основания винокурни: 1815 год.

Bowmore (Бомо)

Старейшая винокурня острова Айла и первая в Шотландии, получившая лицензию на производство виски, – она была основана в 1779 году. Виски Bowmore созревает в специальных хранилищах, расположенных ниже уровня моря, в условиях высокой влажности и насыщенности воздуха морской солью. Bowmore – мягкий и тонкий виски, с легко узнаваемым оттенком моря, нотами дыма и папоротника.

Bruichladdich (Брюклэддик)

Брюклэддик – самая западная шотландская винокурня. Наряду с Баннахэйбн она производит наиболее легкий и, по-видимому, наименее торфяной виски на острове Айла. Дата основания: 1881 год.

Bunnahabhain (Баннахэйбн)

Виски Баннахэйбн предназначен для тех, кого приводит в ужас «медицинский», йодистый, соленый и дымный вкус некоторых сингл молтов из Айла – этого унылого, дикого и величественного острова Шотландии. Виски Баннахэйбн свеж и утончен, но при этом проявляет характер. Задолго до того, как он появился в продаже в качестве сингл молта, его уже использовали в купажах. Дата основания: 1881 год.

Caol Ila (Каол Ила)

Наиболее крупная винокурня острова Айла. Она была основана в 1846 году и отстроена заново в 1972 году. Здесь производят богатый и сложный виски с выразительными ароматами торфа и дыма.

Lagavulin (Лэгавулин)

Лэгавулин была основана в 1816 году на каменистом берегу острова Айла на месте уже давно существовавшей подпольной винокурни. Лэгавулин с его выраженными дымными ароматами и долгим послевкусием – яркое отражение виски с острова Айла. Мощный, морской характер этого виски в тоже время отличается сложностью и изысканностью.

Laphroaig (Лафройг)

Этот односолодовый шотландский виски с 1815 года создается на семейной винокурне в южной части острова Айла.

Благодаря местному торфу, виски имеет уникальный «лекарственный» аромат с нотами морских водорослей, вереска и мха. Его благородное происхождение подчеркивает тот факт, что с 1994 года винокурня Laphroaig является поставщиком Королевского Двора Великобритании.

Кемпбелтаун (Campbeltown)

Этот полуостров расположен к югу от Айла и имеет схожий климат. То же самое можно сказать о характере здешних виски.

Было время, когда Кемпбелтаун был одним из важнейших центров производства виски. Городу хватало угля. Ячмень и торф имелись в изобилии. В конце 19 столетия здесь работали 30 винокурен. В настоящее время их осталось три, самые известные из которых – Глен Скоча и Спрингбэнк.

Glen Scotia (Глен Скоча)

Эта винокурня была основана в 1832 году. Ее виски имеет ярко выраженный характер, он могуч и богат торфяными нотами.

Springbank (Спрингбэнк)

С момента создания винокурни в 1828 году ею всегда управляли члены семьи Митчелл. В наши времена, когда международные компании упорно бьются между собой за винокурни, как в огромной игре «Монополия», подобное постоянство поражает. Сингл молт Springbank отличается выраженным характером и ценится любителями виски.

Бочки в названии виски

«Единственная бочка» (Single Cask)
Если виски взят только из одной бочки, то он носит пометку «single cask». Разница между бочками и их разное месторасположение в погребе лежат в основе отличий между выдержанными в них виски. Смесь содержимого разных бочек стирает эти отличия. Напротив, в случае с виски Single Cask ставка делается на специфичность и совершенную экспрессию индивидуального вкуса солодового виски.

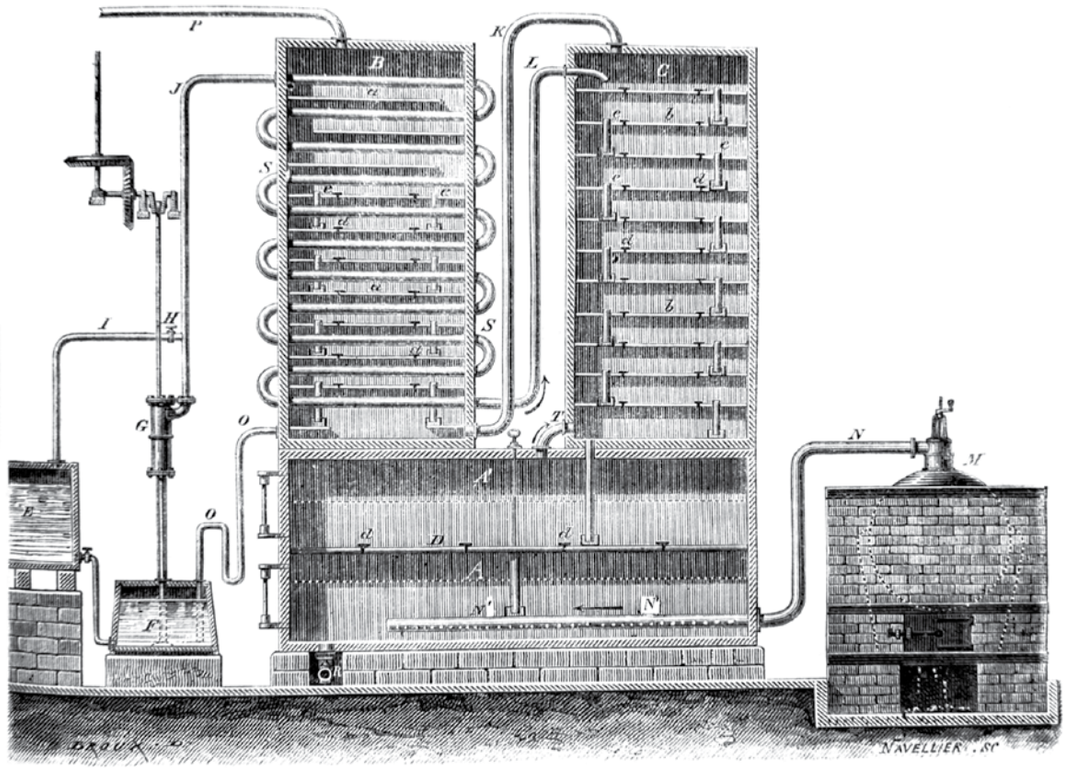
«Бочковая крепость» (Cask Strength)
Если на этикетке виски есть пометка «cask strength» или «full strength», то перед вами сингл молт, не разбавленный водой, а разлитый по бутылкам при натуральной крепости, которая снизилась в ходе его выдержки. Содержание алкоголя в таком виски, как правило, выше, чем в регулярных релизах.
Наряду с годом дистилляции на этикетке такого виски обычно указывается год разлива по бутылкам. Cask Strength часто также является Single Cask, и в этом случае носит номер бочки, из которой он появился на свет.

Купаж солодовых виски

Купаж солодовых виски (Blended Malt Scotch Whisky) – это смесь сингл молтов, изготовленных на разных винокурнях. Он не обладает столь выраженным вкусом, как сингл молт. При создании этого типа виски стремятся создать напиток, превосходящий по качеству все его компоненты. Здесь многое зависит от умения мастера-блендера.

Солодовые виски разных винокурен в определенной пропорции смешивают в больших чанах. Купаж выдерживают несколько месяцев в дубовых бочках, где виски дозревает и оправляется от шока, вызванного встречей его компонентов. Готовый виски разливают по бутылкам.

Как и сингл молт, этот виски выпускается в разных возрастных категориях.



Аппарат непрерывной перегонки, созданный ирландцем Аэнеасом Коффи в 1831 году, произвел революцию в мире шотландского виски.

Зерновой виски (Grain Whisky)

В 1831 году ирландец Аэнеас Коффи запатентовал аппарат непрерывной перегонки, названный coffey still (или patent still). Этот аппарат позволял дистиллировать спирт в 15-20 раз быстрее традиционного «пот стила» и получать зерновой виски, более легкий по сравнению с солодовым. Зерновой виски применяют главным образом при создании бленда.

Сырье

Сырьем служат соложеный (но не с помощью торфяного дыма) ячмень, а также несоложеный ячмень, иногда пшеница, овес и кукуруза.

Производство

Зерно разваривают под давлением, выделяя содержащийся в нем крахмал. Затем добавляют отвар из соложеного ячменя, который содержит разновидность энзима – диастазу, способную превращать крахмал в сахар, необходимый для брожения. Перебродившее под воздействием дрожжей сусло перегоняют один раз в аппарате «патент стил», получая спиртное крепостью около 80% vol. с достаточно нейтральным, легким вкусом. Его разбавляют водой, снижая крепость до 50-60% vol., и выдерживают в дубовых бочках. В соответствии с регламентацией, только после трех лет выдержки зерновой спирт может быть назван «виски».

Винокурни

Все винокурни, производящие зерновой виски (кроме Invergordon, расположенной на севере Хайленда), находятся в Лоуленде. К ним относятся Cambus, Cameron Bridge, Dumbarton, Girvan, North British, Port Dundas, Caledonian. Зерновой спирт из различного сырья дистиллируют и выдерживают в соответствии с требованиями бренда-заказчика.

Купажированный шотландский виски (Blend)

Мы в значительной степени обязаны бленду всей сегодняшней культурой виски и способами его употребления.

Во второй половине 19 века во время кризиса филлоксеры купажированный виски стал заменой бренди и коньяку. Необходимо было найти напиток, столь же элегантный и изысканный, какими были различные бренди, широко распространенные в дофиллоксерную эпоху. Купажированный виски с самого начала стал предметом роскоши и быстро обрел всемирное признание.

Существуют и другие факторы, способствовавшие взлету купажированного виски. Во-первых, это изобретение непрерывной перегонки, позволившей получать в большом количестве зерновой спирт с более нейтральным вкусом, который можно было смешивать с обладавшими ярко выраженным характером солодовым виски.

Во-вторых, совершенствование выдержки напитков в бочках, главным образом, из-под хереса. Херес был широко распространен в Англии еще с 16 столетия. Но в 19 веке его потребление значительно возросло, в частности из-за того, что его виноградники оказались заражены филлоксерой позже прочих.

Использовать пустые бочки из-под хереса показалось куда более выгодным делом, нежели отправлять их из Англии обратно в Испанию. Так удалось обзавестись дешевой, но ценной тарой. В результате выяснилось, что бочки из-под хереса, а также мадеры и порто придавали виски те ароматы, которые очень даже напоминали ароматы исчезавшего с рынка коньяка.

Этот союз между зерном и вином дал рождение блендам: купажированным виски иногда немыслимой ароматической сложности, где дикие соленые брызги с островов и торфяной дым смешиваются с пленительным ароматом вин юга Европы. С тех пор мастер-блендер стал одним из самых творческих и вдохновленных персонажей в мире спиртных напитков. Мастерство смешивания – это искусство. В блендах естественным образом отражается сочетание таланта человека с дарами природы.

Купажированный виски является незаменимым помощником бармена и миксолога, поскольку ароматическая архитектура бленда позволяет создавать невероятные смешанные напитки.

Бармен, стремящийся к успеху, должен знать: так или иначе, он является наследником мастеров бленда.

Производство купажированного виски

Мастер-блендер смешивает разные зерновые виски, отличающиеся друг от друга сроком выдержки, с многочисленными солодовыми виски разного возраста и из разных винокурен. Его цель – получить уникальный, с точки зрения стиля и аромата, виски, вкус которого он сможет воспроизводить из года в год.

Пропорции купажа солодовых и зерновых виски чаще всего держатся в секрете. Обычно используют от 15 до 40 солодовых виски, которые составляют 20-40% купажа, и 2-3 зерновых виски.

Полученный купаж можно сразу разлить по бутылкам или выдержать около 6 месяцев в дубовых бочках, что облагораживает напиток и помогает ему оправиться от шока, вызванного встречей разных «характеров». Этот период называют «свадьбой» (или «женитьбой»).

Эндрю Ашер – создатель бленда

Когда вечером, глядя на огонь в камине, вы потягиваете хороший бленд под звуки пианино, подумайте, хотя бы вскользь, об Эндрю Ашере. Он долго работал коммерческим служащим на одной винокурне и был увлечен миром виски. Вдохновившись опытом производителей коньяка, он первым делом начал смешивать между собой по несколько солодовых виски разных сортов.

В 1853 году Эндрю Ашеру пришла в голову гениальная идея: для обретения гармонии уравновесить жесткие и мощные солодовые виски легкими зерновыми сортами. Так появился первый Blended Scotch Whisky (купажированный шотландский виски), немедленно завоевавший признание во всем мире.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Виски Dewar's. Творческая сила бренда

Когда вы посещаете дистиллерию «Аберфелди», где производят солодовый виски, лежащий в основе бленда Dewar's, то отмечаете две вещи. Во-первых, это огромный опыт перегонки, купажирования и выдержки, объединяющий команду, которая создает виски, используя при этом творческий подход. А во-вторых, это аура главного действующего лица в истории виски Dewar's, а именно сына основателя бренда – Томми Дюара.
Конечно же, виски – это всего лишь напиток. Каким бы вкусным, сбалансированным или сложным он ни был. Но обращаясь к истории, мы видим, что виски тоже может стать целью и смыслом жизни.
Вы сами, будучи барменом, стремитесь реализовать себя в профессии, работая в собственном стиле, со своими амбициями, энергией и увлечением. Неважно, вы ли выбрали эту профессию, или она выбрала вас, отныне вся ваша карьера будет связана с работой в баре. В какой-то степени вы сольетесь с ней. Отныне у вас нет другого выбора, кроме как преуспеть в качестве бармена, если вы хотите преуспеть в жизни.
С виски происходит то же самое. Получив наследство от основателя бренда Dewar's – Джона Дюара, его сын Томми дал толчок дальнейшему развитию этого виски, в чем и преуспел.
С тех пор Томми Дюар стал главным действующим лицом, причем не только для бренда Dewar's, но и в мире виски вообще. Томми Дюар стал символом успеха этого напитка.
Позже другие личности, одержимые тем же вдохновением, пришли ему на смену. В свое время легендарный мастер купажа Александр Кэмерон ввел «двойную выдержку» в процесс создания виски Dewar's. Этим он заложил фундамент, позволяющий Стефани МакЛеод, которая сегодня работает мастером купажа, получать фантастический Dewar's Double Aged 15-летней выдержки.
Заряженные творческой энергией Томми Дюара, все эти мужчины и женщины создавали и создают виски, наиболее востребованный в Шотландии, пользующийся успехом во всем мире и имеющий наибольшее количество медалей.
Этот динамичный и амбициозный бренд продолжает постоянно прогрессировать.
Великие бренды – это те бренды, которые смогли преуспеть. Это бренды, благодаря которым преуспели и люди. Соответственно, эти бренды помогут и вам стать успешным барменом.
Поэтому такой виски, как Dewar's будет воздействовать на вашу креативность и растить ваши амбиции, когда вы используете его в баре и в коктейлях.
Внесем ясность: факт использования вами виски Dewar's, а не какого-то виски «игрек» не заставит планету вертеться в другую сторону. Но если вы подходите к коктейлям с позиции победителя, вдохновляясь примером Томми Дюара, который

Экскурс в историю

В 1846 году Джон Дюар основал в Перте компанию по торговле виски. Он одним из первых приобщился к искусству блендинга и начал предлагать купажированный виски под своим именем – Dewar's.
Позднее на смену Джону пришли его сыновья – Джон Александр и Роберт Томас (Томми), которые не только продолжили дело отца, но и сделали виски Dewar's известным во всем мире. В 1893 году Dewar's был первым брендом виски, получившим лицензию Поставщика Королевского Двора, которую он сохраняет до сих пор.

Томми Дюар

«Whisky Barons» – так называли в Великобритании конца 19 века тех магнатов, которые построили свои империи на производстве виски. Наверное, самым харизматичным среди них был Томми Дюар. Успешный предприниматель, светский лев, удачный политик, писатель. Мэр родного Перта, шериф Лондона.
Кроме того, Томми Дюар прославился как самый талантливый экспортер виски в истории. С 1891 по 1893 год он посетил 26 стран и нанял 32 торговых представителя, организовав первые поставки своего виски в разные страны мира.

Двойная выдержка

Виски Dewar's производят следуя особому методу двойной выдержки. Этот метод придумал Александр Дж. Кэмерон – первый мастер купажа дома «Дюарс» (на фото сверху).
В 1899 году он создал купаж White Label по новой гениальной методике. Бленд, смешанный из лучших выдержанных солодовых и зерновых виски, отправлялся выдерживаться еще 6 месяцев в небольших дубовых бочках.
В ходе этого полугодового дозревания в дубовых бочках, емкостью 250 литров, виски достигает мягкости и гармонии между всеми составляющими и развивает мощный букет. Благодаря этому методу Dewar's получил рекордное число медалей за свою историю (более 1000 наград!).

стал третьим по счету автовладельцем в Соединенном Королевстве (после сэра Томаса Липтона и Принца Уэльского) и который объехал 26 стран ради продвижения виски (в ту эпоху, когда еще не было самолетов), то это говорит о том, что вы способны превзойти себя, черпая творческую энергию у людей, создавших великий виски. И это поможет вам вырасти в профессии и изменить вашу жизнь к лучшему.

Линейка

Dewar's White Label («Белая этикетка») – флагман бренда Dewar's. Это превосходно сбалансированный, мягкий и утонченный виски с ароматами меда, вереска, ванили и грушевыми нотами. Он включает 40 солодовых виски и пьется в чистом виде, со льдом или с небольшим количеством воды, а также в составе коктейлей.

Dewar's 12 y.o. включает обширную палитру выдержанных солодовых виски из всех областей Шотландии. После купажирования он дозревает в старых бочках. В результате получается один из лучших блендов в своей категории – фруктовый, богатый, округлый во вкусе.

Dewar's 15 y.o. составлен из солодовых виски Хайленда и Спейсайда, которые после купажирования проходят повторную выдержку в старых бочках, завершающих созревание этого возвышенного напитка с медовыми, цветочными и фруктовыми ароматами.

Dewar's 18 y.o. – виски высокого класса, со сложными ароматами меда и марципана, шелковистой архитектурой и глубоким характером. Его рекомендуется пить без льда, слегка разбавляя водой, что подчеркивает его ароматы.

Мастер купажа

Стефани МакЛеод – сегодняшний мастер купажа дома Dewar's. Это одна из немногих женщин, достигших столь высокой должности. Стефани изучала сыры, вино, но уже больше 10 лет занимается виски. Она микробиолог по образованию. И, тем не менее, надеется, что процесс созревания виски никогда не превратится в точную науку, а навсегда останется волшебством и магией.

Dewar's 25 y.o. – благородный виски, появившийся в 2017 году. В компании Dewar's убеждены, что указание срока выдержки является важным ориентиром для потребителя. Следуя этой традиции, Стефани МакЛеод отобрала более 40 редчайших солодовых и зерновых виски, выдержанных не менее 25 лет в бочках. Она разлила готовый купаж в бочки, где до этого хранился солодовый виски Royal Brackla, и оставила еще на полгода для гармонизации вкуса. В итоге получился эксклюзивный бленд с богатыми ароматами и бесконечным, бархатистым послевкусием.

Виски Dewar's и коктейли

Распространение виски Dewar's в Америке совпало с рождением многих выдающихся американских коктейлей на основе скотча, среди который Rob Roy, Affinity и многие другие. Естественно, что миксологи используют Dewar's в исторических коктейлях, сделавших Америку колыбелью смешанных напитков.
Вместе с тем, бренд Dewar's наделяет барменов амбициями и творческой энергией. Он вдохновляет их на создание современных и креативных коктейлей, которые дают возможность прочувствовать все теплые ароматы и уравновешенный характер этого купажированного виски.

Благородные традиции братьев Чивас

Происхождение бренда Chivas Regal восходит к 1801 году. Тогда в Шотландии, в городе Абердине была основана бакалейная лавка братьев Чивас, которая снабжала взыскательных клиентов качественными продуктами и деликатесами. Позднее, в середине 19 века братья Чивас посвятили свое время и талант разработке выдающегося купажированного виски, уравновешивающего между собой великолепные сингл молты Спейсайда, создав маслянистый, богатый и сбалансированный бленд Chivas Regal.

Спейсайд - колыбель шотландского виски

Спейсайд является географическим и культурным центром производства шотландского виски. Благодаря сочетанию климата, воды и географического положения, Спейсайд оказался идеальным местом для нахождения дистиллерий. Образующие основу Chivas Regal виски производятся в Спейсайде, отражая его гармоничный характер.

Стратайла - сердце всех купажей виски Chivas Regal

Бриллиантом в короне купажированного виски Chivas Regal служит изящный сингл молт Strathisla, который считается одним из наиболее характерных для Спейсайда. Он богат, обладает ароматом пряностей, почти сладок на вкус, проявляет легкие древесные тона, подчеркнутые тонкими цветочно-шоколадными нотами, и радует нежным финалом с влиянием имбиря. Но, главное, он великолепно сбалансирован, что чрезвычайно ценится при купажировании. Дистиллерия Стратайла была основана в 1786 году. Она одна из самых старых в Шотландии и, по-видимому, самая старая в Спейсайде. Процесс производства здесь сохранил традиционный характер. Виски перегоняют, как и 200 лет тому назад, в небольших приземистых перегонных кубах, отличающихся широкими «лебедиными шеями».

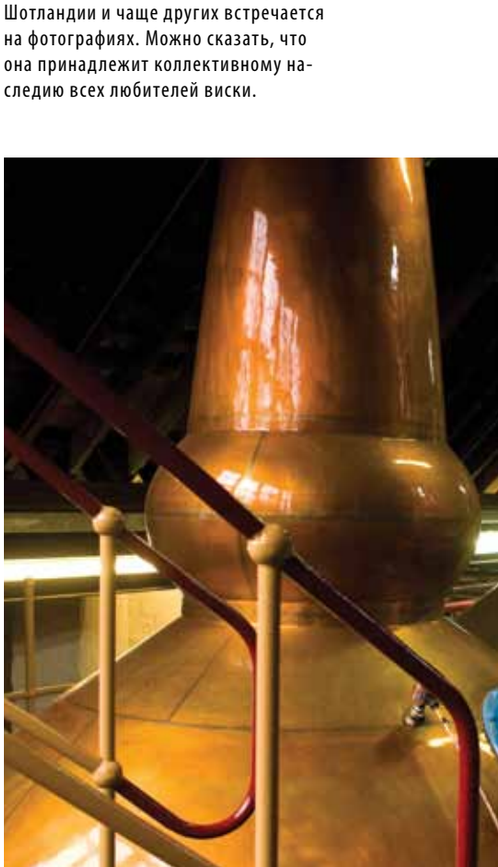
Продуктовый ряд

Chivas Regal 12 y.o. – сбалансированный и мягкий бленд, объединяющий в себе молты из разных уголков региона Спейсайд. Он демонстрирует медово-ореховый букет с оттенками вереска и фруктов. Его пьют в чистом виде, разбавленным небольшим количеством воды, со льдом, а также используют в престижных коктейлях.

Chivas Regal Extra – виски с ярко выраженным характером, глубокий янтарный цвет и богатый аромат которого обусловлены выдержкой в ценных бочках первого наполнения из-под хереса Олороссо. Каждая бочка выдерживается под солнцем Андалусии, после чего отправляется в Шотландию для созревания избранных спиртов, входящих в купаж этого виски.

Дистиллерия Стратайла

Солодовый виски старинной дистиллерии Стратайла служит стержнем бленда Chivas Regal.
Основанная в 1786 году, Стратайла была перестроена после пожара в 1879 году.
Владельцы сумели сберечь первозданное очарование старинных стен, благодаря которым Стратайла остается самой живописной дистиллерией Шотландии и чаще других встречается на фотографиях. Можно сказать, что она принадлежит коллективному наследию всех любителей виски.



Хранитель традиций

Хранитель мастерства купажирования Дома Chivas – Колин Скотт – является одним из величайших профессионалов в мире виски. Более 40 лет своей жизни он посвятил искусству составления купажей. Под его наставничеством небольшая команда мастеров продолжает традиции Джона и Джеймса Чивас, основанные в 1840 году: производство богатого и насыщенного виски с уникальными вкусовыми характеристиками.

Chivas Regal 18 y.o. содержит, помимо всего прочего, два выдающихся солодовых виски. Во-первых, Стратайла, которому он обязан теплым, долгим, сбалансированным и стойким финалом, и, во-вторых, Лонгморн, привносящий вкусовое богатство. Chivas Regal 18 y.o. пьют чистым или со льдом, или – в идеальном варианте – разбавив небольшим количеством воды.

Chivas Regal Ultis. Квинтэссенция традиций и мастерства Дома Chivas.
Основой основ всех творений Дома являются мастера купажа. С 1909 года только 5 мастеров сменились на этой позиции, посвятив свои жизни совершенствованию знаменитого стиля Дома Chivas. Их имена: Чарльз Говард, Чарльз Джулиан, Алан Бэйли, Джимми Ланг и Колин Скотт.
Чествуя их преданность и талант, для создания Chivas Regal Ultis были отобраны 5 знаковых односолодовых виски, каждый из которых передает купажу свой индивидуальный характер.
Пять дистиллерий, производящих эти ценные виски, расположены в разных уголках региона Спейсайд. Это винокурни Тормор, Лонгморн, Стратайла, Альт-а-Бейн и Брэвал.
Их хранилища насчитывают миллионы бочек, из которых только один процент спиртов с исключительным характером был отобран традиционным ручным способом для создания Chivas Regal Ultis. Этот виски высокого класса обладает многогранным вкусом, насыщенным золотым цветом и богатым ароматом.

Chivas Regal 25 y.o. После 25 лет выдержки входящие в состав этого бленда солодовые виски достигают своего рода совершенства, и утонченное сочетание их ароматов граничит с магией. Вкусовые оттенки колеблются между грушами и сухофруктами, шоколадом и апельсинами, сохраняя исключительную нежность во рту. Chivas Regal 25-летней выдержки – это один из наиболее ярких примеров того, что, сочетая между собой ароматы, бленд переносит их в новое измерение.

Chivas Regal The Icon – вершина коллекции Chivas Regal. Этот сложный купаж выпускается каждый год в строго ограниченном количестве. Он включает старейшие и редчайшие виски из более чем 20 винокурен Шотландии, в том числе уникальные солодовые спирты Стратайлы, а также некоторые раритетные сорта из ныне несуществующих дистиллерий.
В результате, Chivas Regal The Icon, заключенный в хрустальный декантер ручной работы, представляет собой изящный баланс старого и нового с уникальными характеристиками от каждой дистиллерии.
Хранитель мастерства купажирования Колин Скотт отмечает: «*Chivas Regal The Icon – это по-настоящему изысканный бленд. Мягкий, но обладающий сильной концентрацией изысканных вкусов, которые раскрываются на протяжении всей дегустации и дарят истинное наслаждение ценителям благородного напитка*».

Как пить скотч?

В последние годы правила употребления виски стали значительно менее строгими и намного более разнообразными.

В чистом виде со льдом – классический вариант. Солодовый виски в коктейлях – почему бы и нет. В сочетании с родниковой водой из собственной винокурни – отличный выбор. С гастрономическими сетами или в составе настойки – прекрасная идея!

Солодовый виски

Сами шотландцы считают, что их виски подходит для любой погоды, любого настроения и любого времени дня или ночи.

Они наливают солидную порцию сингл молта в бокал и добавляют в него *touch* (чуточку) воды. Эта «чуточка» может достигать 10 миллилитров. Вода должна быть слабоминеральной и иметь комнатную температуру.

Шотландцы считают, что вода «отворяет» поверхность виски, высвобождая его ароматы. Переливаясь в бокале, виски раскроет легкие запахи хереса, торфа, дыма, йода, а иногда красных фруктов и цитрусовых. Некоторые знатоки разбавляют виски только шотландской водой, а самые строгие пуристы заказывают воду из источника той винокурни, где был получен их любимый виски. Они не поощряют использование газированной воды и добавление льда, которые, по их мнению, вызывают у виски шок и искажают его вкус.

Бленд

Употребление купажированного виски гораздо более свободно от правил и зависит, разумеется, от его стоимости. Самое важное – это получаемое удовольствие.

Виски адаптируется к самым разнообразным ситуациям: в чистом виде, с небольшим количеством воды, подобно сингл молту, со льдом, с газированной водой, а также в коктейлях, которые предоставляют виски исключительную сферу для самовыражения.

Коктейли

Сегодня шотландский виски широко используется в коктейлях.

Надо сказать, что первые смешанные напитки со скотчем присутствуют в историческом сборнике рецептов Джерри Томаса (1862 год). Среди них – знаменитый Blue Blazer. В то время миксологи использовали, по всей вероятности, солодовый виски. Так Джерри Томас рекомендует использовать «Гленливет», как один из вариантов виски, в рецепте «Скотч Виски Пунш».

Позднее, Золотой век коктейлей (начало 20 столетия) совпал с развитием транспортного сообщения между Европой и Америкой и ростом поставок шотландского купажированного виски. Прекрасно смешиваясь с другими ингредиентами, бленды дали рождение на американской земле таким коктейлям, как Rob Roy, Affinity, Robert Burns... Солодовый виски в то время был практически повсеместно вытеснен из смешанных напитков.

С начала этого века миксологи вновь воспылали страстью к виски. Причем – не только к бленду, но и к сингл молту. Произошло это, в частности, благодаря Сэму Россу и его выдающемуся коктейлю «Пенициллин» с островным виски, созданному в 2005 году. С тех пор бармены не перестают создавать новые, прекрасные и богатые ароматами коктейли как на купажированном, так и на солодовом виски.

Советы бармену

Как распознать качество виски

Наполните дегустационный бокал виски, затем вылейте его содержимое и подождите, пока бокал высохнет. Вдыхая его ароматы, можно составить представление об ароматическом богатстве виски и почувствовать все его нюансы. Запахи торфа, йода, ванили или хереса высвобождаются и сменяют друг друга под влиянием ускоренного испарения. Дефекты и неуравновешенность виски четко проявляются в ходе подобной дегустации.

Хранение виски

Бутылки с виски следует хранить в вертикальном положении, чтобы напиток не соприкасался с пробкой.

Графин

Графин красив, но обладает несколькими недостатками. Во-первых, в графине из-за проницаемости воздуха виски теряет некоторые ароматы, в частности, запах ванили, который улетучивается в первую очередь. Во-вторых, утрачивается магия дегустации, когда этикетка, вбирающая в себя всю историю и опыт бренда, больше не приглашена к столу.

Температура подачи

Солодовый виски следует пить при температуре от 18 до 20°C. Если температура ниже, то аромат напитка не почувствуется, а если выше, то ощущение алкоголя будет слишком сильным.

Роль воды

Вода с высоким содержанием минеральных солей придает виски соленый вкус. Следовательно, лучше использовать слабоминеральную воду.

Уделяйте большое внимание приготовлению льда для охлаждения виски.

ЯРКИЙ ВКУС ТВОЕЙ ВЕЧЕРИНКИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Настоящий виски Джорджа Баллантайна

История

В 1808 году в семье шотландского фермера Баллантайна родился мальчик по имени Джордж, которому предстояло войти в историю виски.

В 1827 году, в девятнадцать лет, он уже был владельцем свой бакалейной лавки в Эдинбурге, где помимо всего прочего продавался большой ассортимент виски.

В 1865 году, передав управление магазином своему старшему сыну Арчибальду, Джордж Баллантайн переехал в Глазго, где он открыл новый, более крупный магазин. Кроме того, Джордж наладил выпуск своего бленда. Надо сказать, что эта категория виски в то время только появилась на рынке. Дела шли в гору, и очень быстро Джорджу понадобилась помощь в ведении дел. В качестве помощника к нему присоединился его сын – Джордж-младший. Так была основана компания «Джордж Баллантайн и сын».

В 1881 году Джордж Баллантайн отошел от дел. У руля встал Джордж-младший, при котором бренд Ballantine's продолжал стремительно развиваться вплоть до 1919 года, когда он решил продать компанию.

Новым собственником стала фирма «Барклай и МакКинли». Благодаря тому, что виски Ballantine's уже имел хорошую репутацию и множество почитателей по всему миру, новым владельцам не составило особого труда поднять бренд на новый уровень.

Даже сухой закон не помешал виски Ballantine's продолжать свою экспансию. Именно тогда Ballantine's познал славу в Америке. Его поставляли к границе США (в Канаде и на Багамах), а оттуда он попадал в нью-йоркские тайные бары и, в первую очередь, в «Клуб 21», который был самым известным американским спикизи.

Девиз основателя

«Будь настоящим, и преимущество будет на твоей стороне». Эта фраза принадлежит Джорджу Баллантайну и является философией дома Ballantine's, который остается верен традициям и производит образцовый шотландский виски с нежной структурой.

В 1937 году бренд Ballantine’s вновь сменил собственника. Владельцем стала канадская компания Hiram Walker. В 1960-х годах компания решила выйти на рынок Европы, где шотландский скотч еще мало кто знал. Такой ход оказался настолько успешным, что к 1965 году было принято решение уйти с рынка Великобритании и сконцентрироваться на экспорте.
Сегодня брендом Ballantine's владеет крупный французский алкогольный концерн Pernod Ricard.

Купажирование

Сегодня купажированием виски Ballantine's занимается Сэнди Хислоп. В компании гордятся тем, что он – всего лишь ее пятый по счету мастер-блендер. Преемственность поколений гарантирует верность традициям.
Сэнди уделяет большое внимание зерновому виски, который используется не для разбавления вкуса солодовых виски, а для создания гармонии между всеми компонентами и образования характерной для Ballantine's нежной структуры.
В компании «Баллантайнс» считают, что бочки из-под бурбона, придающие ноты ванили и сливочную текстуру, в наибольшей степени соответствует духу подлинности шотландского виски, и используют их для выдержки в первую очередь.

Линейка Ballantine's

Ballantine’s Finest – символичный виски дома «Баллантайнс». Он был создан в 1910 году и украшен подписью Джорджа Баллантайна, второго сына создателя компании.
Его нежный вкус с нотами молочного шоколада, красного яблока и ванили переходит в свежее и цветочное послевкусие, которое дает ощущение завершенности. Он послужит прекрасной основой для лонг дринков и коктейлей.

Ballantine's 12 y.o. – сбалансированный виски со сливочной структурой. Его медово-цветочные ароматы раскроются при подаче в чистом виде со льдом или разбавленным небольшим количеством воды.

Ballantine's Brasil Lime – виски, ароматизированный цедрой бразильского лайма. Отличное сочетание освежающих цитрусовых нот с нежными ванильными оттенками скотча.

Кроме того, существует коллекция эксклюзивных виски Ballantine's особо долгой выдержки. Благородство и концентрация ароматов этих виски нарастает по мере подъема к вершине коллекции – роскошному Ballantine's 40 y.o., который включает солодовые спирты сорока и более лет выдержки.

Ballantine's и коктейли

**Ballantine’s можно использовать в самых разных коктейлях.
Во-первых, в классических и исторических смешанных напитках. Бархатистость виски Ballantine’s Finest творит чудеса и воскрешает первоначальный вкус старинных коктейлей.
Во-вторых, Ballantine’s отлично подходит для творчества современных миксологов. Его ароматы, характер и нежная текстура возвышают вкус коктейлей и привносят в них дополнительную мягкость.**

Дистиллерия «Гленберги»

**За белым фасадом спейсайдской дистиллерии Glenburgie производят односолодовый виски, который (вместе с двумя другими сингл молтами – Miltonduff и Glentauchers) образует «сердце» купажированных виски Ballantine's.
На дистиллерии установлены шесть перегонных кубов «пот стил». Полученный в них виски обладает яркими фруктовыми ароматами с медовыми нотами.**

Важнейшие бренды шотландского купажированного виски

Ballantine's (Баллантайнс)

История бренда восходит к 1827 году, когда Джордж Баллантайн открыл в Эдинбурге бакалейную лавку. Понемногу он занялся торговлей виски и создал собственный купаж, успех которого сегодня всем известен. Ballantine's пользуется заслуженной репутацией хранить дух входящих в его состав солодовых виски. Зерновые виски придают общей «архитектуре» полнотелый и нежный характер. Выдерживать виски предпочитают в бочках из-под бурбона, поскольку в компании «Баллантайнс» считают, что только они способны сохранить всю полноту виски.

Виски Ballantine's Finest имеет теплый и сбалансированный характер.

Ballantine's 12 у.о. – виски со сливочной структурой и медово-цветочными ароматами.

Black Bottle (Блэк Боттл)

Бренд купажированного виски Black Bottle был основан в 1879 году в Абердине Гордоном Грэхемом, который был выходцем из семейства, занимавшегося чайной торговлей и смешиванием разных сортов чая.

Бленд Гордона Грэхема завоевал популярность среди потребителей, оценивших насыщенный дымный вкус содержимого черной матовой бутылки. Однако с началом Первой мировой войны бренд постепенно потерял свой лоск, в середине 20 века поменял владельцев и, в конце концов, пришел в упадок.

Виски Black Bottle был воссоздан и полностью обновлен в 2013 году. Сегодня он вновь обрел свое прежнее благородство: в его свежем цветочном аромате чувствуются легкие оттенки дуба и специй, а также приятные дымные ноты.

Chivas Regal (Чивас Ригал)

В 1801 году братья Чивас открыли бакалейный магазин в Абердине и стали вести активную торговлю престижными гастрономическими продуктами. В 1842 году они стали Поставщиками Королевского двора. Затем, в целях создания престижного бленда, Дом Chivas пустился на поиски лучших сортов виски. Так в 1909 году на свет появился Chivas Regal, величественный бленд 25-летней выдержки, предназначенный для американского рынка. Сто лет спустя этот роскошный и исключительный виски был воссоздан легендарным мастером купажа Колином Скоттом.

После отмены сухого закона флагманом Дома Chivas стал виски Chivas Regal 12-летней выдержки с медово-ореховым букетом, с нотами вереска и фруктов.

Chivas Regal Extra содержит тщательно отобранные виски, выдержанные в бочках из-под хереса Олороссо первого наполнения. В результате, этот бленд обладает глубоким янтарным цветом и яркими ароматами со сладковато-пряными нотами.

Следующий этап в искусстве составления купажа демонстрирует Chivas Regal 18-летней выдержки с богатой ароматической палитрой, нотами специй и шоколада.

Многогранный Chivas Regal Ultis включает редкие односолодовые виски пяти знаковых дистиллерий Спейсайда: Тормор, Лонгморн, Стратайла, Альт-а-Бейн и Брэвал.

Вершина коллекции – Chivas Regal The Icon – объединяет старейшие, раритетные виски более двадцати дистиллерий. Этот исключительный виски обладает мягким характером и одновременно высокой концентрацией изысканных вкусов.

Cutty Sark (Катти Сарк)

Виски Cutty Sark – по-гэльски «короткая рубашка» – получил свое название от знаменитого шотландского парусника. Он был выпущен на рынок в 1923 году. Cutty Sark отличается светлым цветом и деликатным, легким характером, который обусловлен выдержкой в хересных бочках из американского дуба. Во вкусе сладковатые ноты ванили перекликаются с цветочными и фруктовыми оттенками.

Dewar's (Дюарс)

Dewar's принадлежит к закрытому клубу легендарных блендов. Он обязан этим своему неизменному качеству и гениальному Томми Дюару, сумевшему оставить свой след в истории виски.

Знаменосец марки – White Label (Белая этикетка) – деликатный купаж с ароматами груши и меда.

Купаж Dewar's 12 у.о. – мощный виски, с фруктовыми ароматами. Он собрал внушительную коллекцию медалей на международных конкурсах.

Dewar's 15 у.о. – изысканный бленд с ароматами меда и экзотических плодов, которые перекликаются с нежными цветочными нотами.

Dewar's 18 у.о., созданный на основе солодового виски Aberfeldy, имеет шелковистую консистенцию во вкусе, ароматы марципана и меда.

Dewar's 25 у.о. включает более 40 редчайших виски, выдержанных не менее 25 лет в бочках. Готовый купаж выдерживается еще полгода в бочках из-под солодового виски Royal Brackla. Этот экс-

Chivas Regal Ultis

Виски Chivas Regal Ultis отдает дань уважения наследию пяти поколений непревзойденного мастерства купажирования.

Он содержит пять редких односолодовых виски из пяти знаковых дистиллерий Спейсайда, чествуя преданность и талант пяти мастеров купажа Дома, которые сменяли друг друга на протяжении его истории.

Хранилища этих дистиллерий насчитывают миллионы бочек, из которых только один процент спиртов с исключительным характером был отобран для создания Chivas Regal Ultis.

Этот виски обладает насыщенным золотым цветом, многогранным вкусом и богатым ароматом.

клюзивный бленд обладает богатыми ароматами и бесконечным, бархатистым послевкусием.

The Famous Grouse (Феймоус Грауз)

В 1800 году Мэтью Глог открыл в Перте, в Шотландии, торговлю винами и крепкими напитками. Появлением на свет «Знаменитой куропатки» мы обязаны племяннику его сына, которого тоже звали Мэтью Глог. В 1896 году он проникся идеей организовать собственное предприятие по купажированию виски. Он назвал свой напиток «Grouse» (Куропатка), так как предназначал его, в первую очередь, для джентльменов-охотников. Виски быстро познал успех и, благодаря своей известности, стал именоваться «Знаменитая Куропатка». В состав этого исключительного и востребованного виски входят такие ценные сингл молты, как The Macallan и Highland Park. Его выдерживают в дубовых бочках из-под бурбона и хереса.

Grant's (Грантс)

В состав бленда Family Reserve Уильяма Гранта входят солодовые виски Glenfiddich и The Balvenie, а также еще около двух десятков других сингл молтов. Он издает ароматы меда, миндаля и ванили.

J&B Rare (Джи энд Би Рейр)

Виноторговая компания «Джастерини энд Брукс» была основана итальянцем Джакомо Джастерини и британцем Джорджем Джонсоном. Альфред Брукс добавил к ней свое имя, выкупив в 1831 году акции Джонсона.

Известный в наше время купажированный виски J&B Rare был создан специально для американской клиентуры во времена сухого закона. Бледный, очень легкий, он обладает тонами аниса и лакрицы, а в финале проявляет свою основу зернового виски.

Johnnie Walker (Джонни Уокер)

Первый виски Джона Уокера появился в 1820 году и дал начало значительному потомству.

Johnnie Walker Red Label объединяет легкие виски с востока Шотландии и дымные виски с западных островов. Его пьют в чистом виде или в коктейлях.

В купаж Johnnie Walker Black Label входят более 40 солодовых и зерновых виски из разных регионов Шотландии, сообщающие ему богатые ароматы дыма, ванили и фруктов.

Royal Salute (Роял Салют)

Royal Salute – исключительный купажированный виски, который впервые был представлен в 1953 году по случаю коронации Елизаветы II. Он получил свое название в честь «королевского салюта»: залпа пушечных орудий, пускаемого с корабля в день восхождения на трон молодой королевы.

Royal Salute 21 y.o. – это купаж редких виски, самый молодой из которых выдержан 21 год в бочках.

Royal Salute «The Diamond Tribute» создан на основе редчайших спиртов старейшей винокурни Хайленда – знаменитой Стратайлы.

Royal Salute 38 y.o. («Stone of Destiny») – виски ограниченной серии, вершина роскоши и искусства купажирования.

Teacher's (Тичерс)

Классический купажированный виски, в котором на фоне мягкого характера проявляются дымные ароматы и богатый солодовый вкус. Он был создан Уильямом Тичером в Глазго. Бленд содержит большую долю солодовых виски из Хайленда, на что указывает название «Highland Cream» на этикетке. За его янтарно-золотым цветом кроется шелковистая, округлая архитектура и сбалансированная ароматическая палитра.

Vat 69 (Ват 69)

Этикетка Vat 69 напоминает своим дизайном этикетку порто. Это неслучайно, ведь Уильям Сандерсон, стоящий у истоков этого бленда, имел тесные связи с индустрией порто. Марка появилась на свет в 1882 году, когда из 100 заказанных бочек с виски содержимое «Бочки № 69» получило одобрение Сандерсона.

Whyte & Mackay (Уайт энд Мэкей)

Чарльз Мэкей и Джеймс Уайт занялись производством виски в 1881 году, используя основанную в 1844 году фирму. Сегодня их предприятие владеет несколькими винокурнями, среди которых Invergordon – центр производства зернового виски, где и разливается по бутылкам этот бленд.

William Lawson's (Вильям Лоусонз)

Вильям Лоусонз – это купаж с большой долей солодовых виски из Хайленда (Шотландия), существующий с 1849 года. Его основу составляет сингл молт The Deveron. В этот бленд входит до 40% солодовых спиртов, при этом мастер-блендер избегает слишком дымных солодовых виски, способных разрушить фруктовую архитектуру продукта. Маслянистость зерновых виски подчеркивает фруктовые ноты сингл молтов.

Полученный купаж вновь подвергается выдержке. В результате получается мягкий, нерезкий виски в ирландском стиле, с едва уловимыми ароматами меда и ванили. Его следует пить со льдом, с содовой или с колой. Кроме того, благодаря своей мягкости, он послужит отличной основой для коктейлей: от исторических пуншей до современных творений.

Возвышенный характер виски Dewar's 15 y.o., его цветочно-фруктовые ароматы с нотами меда отлично прочувствуются при подаче напитка в чистом виде. Кроме того, он послужит основой престижных коктейлей, которым он передаст свою изысканность и мягкость. Эта особая мягкость и гармония являются результатом двойной выдержки напитка: купаж уже выдержанных солодовых виски выдерживают еще 6 месяцев в небольших дубовых бочках.

Ирландский виски

Мастерство перегонки известно в Ирландии с очень давних пор. В этой стране был найден древний бронзовый перегонный куб, относящийся примерно к 6 веку. Что касается первого письменного упоминания «воды жизни» (однако без указания использованного сырья), то оно датируется 1405 годом.
В 1556 году в актах парламента Ирландии впервые упоминается «вода жизни», произведенная из ячменя.

Святой Патрик

Христианский проповедник Святой Патрик – покровитель Ирландии. Считается, что он прибыл в страну в 432 году. Ирландцы утверждают, что его монахи-сподвижники привезли с Ближнего Востока знания о дистилляции, которую использовали там для производства духов. В Ирландии эти знания распространились и дали рождение виски. День Святого Патрика – 17 марта – широко отмечается в ирландских барах по всему миру.

Бесконечная борьба со сборщиками налогов долго отмечала ход истории ирландского виски. В конце 16 века в Ирландии существовало множество подпольных винокурен. Первая из них – Бушмилс – стала легальной в 1608 году.

Почин – напиток контрабандистов

Под Рождество 1661 года англичане установили налог на ирландское спиртное в размере 4 пенсов с галлона. Говорят, что в тот же самый день на свет появился «почин» (poteen) – невыдержанный контрабандный виски. Из-за возрастающего спроса почин стали получать из картофеля, а иногда даже из яблок. Успех почина был настолько велик, что он некоторое время затмевал легально произведенный виски.

Расцвет ирландского виски

Только в 1780–1790-е годы, когда были основаны винокурни Джемесона и Пауэра, законный ирландский виски занял прочное место в привычках местных жителей. После стабилизации налоговой политики (до 1823 года порой каждый месяц издавался новый закон в отношении спиртного!) начался международный взлет ирландского виски.
В первой половине 19 века потребляемый в мире виски был чаще всего ирландским. Его пили не только в Англии, но также в Америке и в британской колонии – Индии. В то время в Ирландии насчитывалось огромное количество винокурен. Выходя из подполья, они изготавливали легкий и тонкий напиток, который ценился больше шотландского солодового виски.

Преданность традициям

В конце 19 века ирландцы отвергли предложение Аэнеаса Коффи использовать его перегонный аппарат непрерывного действия. Они посчитали, что спиртное, изготовленное в таком нетрадиционном аппарате, не может носить престижное название «виски». После этого ирландцы потеряли большую часть рынка, уступив ее шотландцам, которые внедрили изобретение Коффи и стали масштабно производить более дешевый виски.
Потеря Великобританией своих колониальных рынков, а затем сухой закон в Соединенных Штатах нанесли еще один тяжелый удар по многим ирландским винокурням.
Сегодня ирландский виски отвоевывает утраченные в прошлом позиции, что происходит благодаря его большой оригинальности, постоянному контролю качества и активной коммерческой политике.

Ирландский виски и закон

Законодательство предъявляет следующие основные требования к напитку под названием Irish Whiskey.

- Виски должен быть изготовлен на территории Ирландии путем дистилляции сусла из зерна.
- Сахар в зерне должен высвобождаться благодаря диастазе, содержащейся в солоде, с применением или без диастазы другого натурального происхождения.
- Брожение должно происходить под воздействием дрожжей.
- В результате дистилляции должно получиться спиртное не крепче 94,8% vol., чтобы в дистилляте присутствовали ароматы использованного сырья.
- Спиртное должно выдерживаться на территории Ирландии в деревянных бочках (объемом не более 700 литров) не менее трех лет.
- Разрешаются добавки воды для снижения крепости, а также карамели – для придания цвета.
- Крепость готового виски должна быть не менее 40% vol.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Производство ирландского виски

Классический ирландский виски изготавливают путем тройной перегонки из соложеного, но не копченого ячменя. Рассмотрим основные этапы его производства.

Варка и брожение

В отличие от производства шотландского виски, ячменные зерна не коптят с помощью торфа. Для образования сахара, необходимого для брожения, зерно увлажняют с целью прорастания, которое затем резко прерывают, высушивая ячмень в больших печах.

Зерно перемалывают в муку и смешивают с горячей водой. Смесь варят, а затем фильтруют, получая сладкую жидкость, называемую wort.

Под воздействием дрожжей wort бродит и превращается в пиво (wash) крепостью от 6 до 8% vol.

Перегонка

Дистилляция ирландского виски осуществляется последовательно в трех больших медных перегонных аппаратах.

Эта тройная перегонка определяет особенности ирландского виски – его тонкость и легкие ароматы. Дистиллят, вышедший из первого куба, поступает во второй, а затем в третий куб, постепенно избавляясь от лишних элементов и насыщаясь алкоголем.

Операция по отделению «сердца» напитка более деликатна, чем при двойной перегонке, поскольку количество дистиллята пропорционально меньше по отношению к перегоняемому пиву.

Если мастер дистилляции хочет создать более тяжелый виски с сильно выраженным ароматом, то ему придется добавить немного «хвостов» к «сердцу» дистиллята.

На выходе из третьего куба напиток имеет крепость около 70% vol. К нему добавляют чистую воду, снижая содержание алкоголя примерно до 55% vol.

Ирландский виски – это легкое, гармоничное и тонкое спиртное, которое не нуждается в слишком долгой выдержке.

Выдержка

Выдержка значительно влияет на вкус виски. Во время старения в дубовых бочках спирт медленно испаряется сквозь поры древесины, и виски теряет свою крепость. Исчезают последние нежелательные компоненты, а оставшиеся вещества определяют характер получаемого напитка. Древесина бочки сообщает виски свой особый аромат.

В Ирландии часто используют бочки, в которых раньше выдерживали херес или порто. Небольшое количество вина, сохранившегося в древесине, постепенно переходит в виски и придает ему желанную маслянистость, мягкость и богатство ароматов.

В некоторых погребах бочки с виски ставят вертикальными рядами друг над другом, чтобы ограничить вокруг них циркуляцию воздуха, а значит замедлить испарение, называемое «долей ангелов».

Виды ирландского виски

Single Pot Still Whiskey

Традиционный виски, полученный из соложеного ячменя (минимум 30%), а также несоложеного ячменя (минимум 30%) и других несоложеных злаковых (максимум 5%) в аппаратах «пот стил» на одной винокурне. Обычно для него используется тройная перегонка, но может применяться и двойная.

Single Malt Whiskey

Виски из соложеного ячменя, полученный путем двойной или тройной перегонки в аппарате «пот стил» на одной винокурне.

Grain Whiskey

Схож с шотландским зерновым виски. На него не налагаются ограничения в отношении используемого сырья (это может быть, как соложеный ячмень, так и другие злаковые). Получен путем непрерывной перегонки. Слово Single может быть добавлено к Grain Whiskey, если напиток был дистиллирован только на одной винокурне.

Blended Whiskey

Смесь нескольких виски, перечисленных выше. Ее секретные пропорции зависят от результата, необходимого мастеру-блендеру.

Купажирование

Мастер-блендер доводит до совершенства напиток, смешивая несколько видов виски. Входящие в купаж виски отличаются друг от друга:

- сроком выдержки (от 3 до 20 лет и более);
- исходным сырьем (соложеный или несоложеный ячмень, рожь, пшеница, овес);
- типом дистилляции (размер перегонного куба, широта отбора «сердца»).

Все эти виски объединяют свои достоинства для увеличения палитры ароматов конечного напитка. Купаж настаивают нескольких дней, называемых «свадьбой», и разливают в бутылки.

Дистиллерии

В настоящее время в Ирландии действует около двух десятков дистиллерий. Многие из них были введены в строй не так давно, и их виски еще не не был выпущен на рынок.

Каждая из винокурен, основываясь на собственном опыте, имеет особое представление о производстве виски. Далее перечислены важнейшие ирландские винокурни.

Мидлтон

Винокурня основана на юге Ирландии на месте старинной шерстопрядильной фабрики в начале 19 века. Чистота воды и свежесть воздуха побудили известных винокуров братьев Мэрфи сконцентрировать свои усилия и воплотить здесь в жизнь искусство перегонки.

Постепенно произошло слияние Мидлтона с некоторыми другими винокурнями.

Последнее укрупнение предприятия случилось в 1966 году, когда образовалась группа «Айриш Дистиллерз».

В 1975 году винокурня переехала в новое здание, возведенное рядом с историческим, и стала местом скопления практически всех знаний о перегонке, купажировании и выдержке ирландского виски. Поэтому сегодня Мидлтон – важнейшая и самая впечатляющая из винокурен. Здесь изготавливают такие известные марки, как Jameson и Power's, такие популярные, как Paddy, и такие престижные, как Midleton Very Rare.

Мидлтон может производить виски как самым традиционным образом – путем тройной перегонки соложеного ячменя, так и самым необычным способом – путем комбинации двойной или тройной дистилляции с перегонкой в аппарате «патент стил», который в данном случае извлекает из дистиллята определенную ароматическую фракцию, необходимую для будущего виски. Здесь также получают зерновой виски, используемый в купажах.

Эта винокурня – настоящий рай для мастера-блендера, который здесь может создать настоящую палитру разных виски – от самого легкого до самого «солидного», включая тот виски, который, по его мнению, близок к идеальному.

Бушмилс

Зарегистрированная в 1608 году и расположенная на северном побережье острова, эта винокурня считается старейшей в мире. Ее отличительная особенность – получение солодовых виски. Производство виски здесь хранит традиционный характер с тройной перегонкой в аппаратах «пот стил».

Кулей

Эта винокурня построена в 1989 году на границе Северной Ирландии. Здесь производят виски, на сегодняшний день мало отличающийся от шотландского.

Основные бренды

Bushmills (Бушмилс)

Этот виски производится на старейшей ирландской винокурне Бушмилс.

Bushmills Original является купажом солодовых и зерновых виски, выдержанных от 4 до 6 лет в бочках. Оттенки фруктов, пряностей и дубовой древесины образуют в итоге гармоничное единство.

Jameson (Джемесон)

Это самый популярный виски в Ирландии и один из старейших брендов. Он существует с 1780 года. Глубина букета, изысканность и округлый вкус – отличительные черты Jameson. Они объясняются отсутствием копчения солода с помощью торфа и использованием тройной перегонки.

Paddy (Падди)

Производится с 1779 года. Вначале его называли CDC's Old Irish Whiskey. Но в 1920-е годы коммерсант Падди Флаэрти так хорошо продавал этот виски, что его клиенты, делая заказ, спрашивали виски от Падди. И было решено изменить название виски.

Tullamore Dew (Талламор Дью)

Этот виски появился на свет в 1829 году. Первое слово в его названии – это имя городка в центре Ирландии, а второе – аббревиатура от имени человека Daniel E. Williams, который в конце 19 века был сотрудником, а затем и совладельцем винокурни. С недавних пор этот виски производится на одноименной Tullamore Distillery. Обладает янтарным цветом и деликатным, бархатистым вкусом.

Слова Whisky и Whiskey

Не существует настоящего исторического или закрепленного законодательным образом различия между написанием слова «виски» по-ирландски (whiskey) и по-шотландски (whisky).

Название напитка произошло от uisge beatha («вода жизни»). Со временем осталось только первое слово uisge, превратившееся в whiskey в Ирландии. В 19 веке это было самое распространенное написание «виски», что объясняет его использование в США под влиянием ирландских переселенцев.

Употребление ирландского виски

В чистом виде и с водой

Благодаря легкости и тонкому букету ирландский виски пьют в чистом виде или разбавленным водой.

Вода должна содержать как можно меньше минеральных солей, чтобы не подавлять фруктовый вкус напитка. Вода, богатая минералами, сообщает смеси соленый привкус, что отрицательно отражается на вкусовых качествах виски.

Со льдом

Если вы любите виски со льдом (хотя о нем говорят, что он искажает букет напитка), примите следующие меры предосторожности.

- Лед должен быть сделан из самой чистой воды и не иметь никакого привкуса.
- Его следует хранить вдали от любых запахов, так как он хорошо их впитывает.
- Он должен быть свежим, то есть приготовленным не более 48 часов тому назад, потому что он портится при хранении.

В коктейлях

Самый знаменитый ирландский коктейль – это Irish Coffee. Нет ничего лучшего в промозглую погоду, и ничто другое так не снимает усталость. А ирландский виски, даже будучи горячим, прекрасно сохраняет в коктейле равновесие ароматов.

Виски Jameson. Ирландский дух с 1780 года

Ирландский виски возродился из пепла. Раньше он господствовал во всем мире, побеждая своего шотландского соперника, а потом ушел в тень и потерял винокурни, как теряют солдат на поле боя. Но никогда не стоит спешить хоронить ирландцев. В их жилах течет боевая кровь, а, может, – и виски Jameson. Поэтому в течение последних лет ирландский виски достиг небывалого прогресса на международном рынке и в барах разных стран.

Надо сказать, что с качеством у него все в порядке. Ирландцы сумели развернуть ароматы высокой сложности, не теряя при этом то, что всегда было их сильной стороной и ключом к успеху: невероятную мягкость, происходящую от почти волшебного воздействия тройной перегонки.

Символичный виски

Бесспорный лидер ирландских виски, Jameson, является ярким примером этих невероятных качественных подвижек и мирового успеха. Кроме того, он служит эмблемой Ирландии, символом этой страны. Вдобавок ко всему, Jameson – это очень современный виски, прекрасно чувствующий себя в 21 веке. Давление истории и традиций не смогли помешать его постоянной эволюции в последние годы.

Виски Jameson притягателен для бармена по нескольким причинам. При разработке стильных и креативных коктейлей его мягкость и динамичный имидж помогают избегать барьеров, связанных с традиционностью, свойственной другим виски. Вместе с тем, он существует с 1780 года, и его историческая сторона внушает доверие, является залогом качества, серьезности и знания дела.

Jameson Irish Whiskey

Это типичный ирландский виски. Его архитектуру должны изучать в школах ирландских мастеров перегонки. Сочетание ореховых ароматов и ванили, припудренное несколькими штрихами хереса и меда, растворяется в мягкости, которая и характеризует Jameson.

Превосходно сбалансированный виски, подходящий для употребления разбавленным газированной водой, лимонадами или в составе коктейлей.

Основатель бренда

Джон Джемесон – создатель выдающегося ирландского виски Jameson, был шотландцем по происхождению! В 1780 году он купил винокурню на Bow Street в Дублине и стал производить свой виски.

Он ввел ряд усовершенствований и придал своему напитку типично ирландский дух. Джемесон экспериментировал с тройной перегонкой (а не с двойной, как в Шотландии), призванной сделать виски мягче, и первым использовал выдержку в бочках из-под хереса, что в наши дни является распространенной практикой.

Его виски познал ошеломляющий успех. В 1805 году Джемесон стал крупнейшим производителем виски в мире.

В настоящее время винокурня на Bow Street в Дублине функционирует, как интерактивный музей и больше не производит виски. Со второй половины прошлого века Jameson изготавливают на современной дистиллерии в Мидлтоне.

Jameson Caskmates отлично сочетается с пивом, в частности – со стаутом. Это неудивительно, ведь Jameson Caskmates выдерживается в бочках из-под крафтового пива.

Jameson Caskmates

Уникальный характер этого виски обусловлен выдержкой в бочках из-под крафтового пива. Они сообщают напитку ноты хмеля, кофе и какао в добавок к свежим фруктовым ароматам. А тройная перегонка лежит в основе мягкости этого виски.

Jameson Black Barrel

Внимание: виски с ярким характером! Производится на основе соложеных и несоложеных виски, вышедших из аппарата «пот стил», и редких зерновых сортов. Различные спирты выдерживаются отдельно, а после купажирования образуют гармоничное, но мощное целое.
Для выдержки используются бочки из-под бурбона, но они проходят дополнительную доработку: специальное устройство пилит бочку изнутри, оставляя за собой борозды глубиной 1,5-2 см по всему периметру ее внутренней части. Потом бочки обжигают изнутри на глубину 2-х мм.
В результате получается виски с насыщенным «обожженным» вкусом, в котором ноты специй и ванили обволакивают фруктовую сладость.
«Джемесон Черная бочка» – интенсивный, мощный и одновременно нежный напиток, который предназначен для подачи в чистом виде или в изысканных коктейлях.

Jameson Gold Reserve

Сочетая традиции и современность, Jameson Gold Reserve отражает квинтэссенцию ирландского духа. Основная отличительная черта этого виски состоит в том, что в ходе его выдержки используются новые дубовые бочки.
Jameson Gold Reserve обладает интенсивным цветом, мягким характером с оттенками меда и деликатным послевкусием.

Jameson Rarest Vintage Reserve

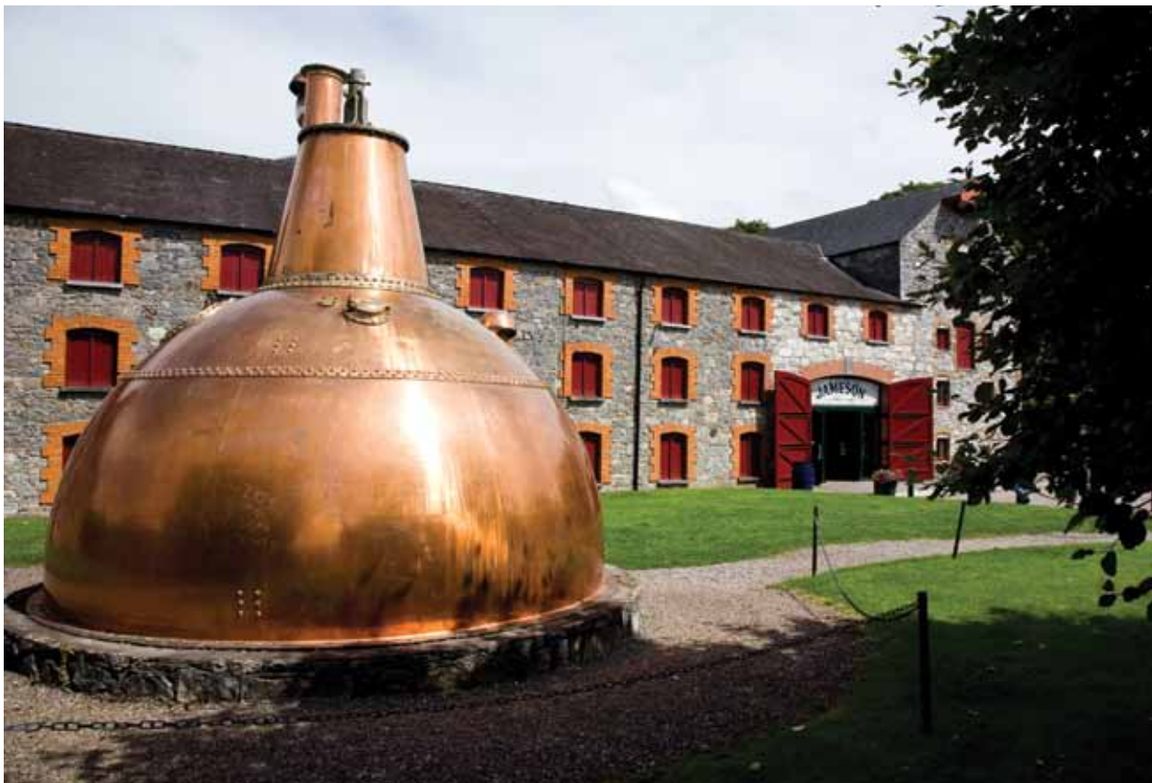
Этот эксклюзивный виски отражает весь опыт мастеров дистиллерии «Мидлтон». В нем преобладают редкие и ценные спирты, выдержанные в бочках из-под хереса и порто, которые сообщают виски благородные фруктовые и цветочные ароматы.

Jameson 18 y.o. Limited Reserve

После восемнадцати лет выдержки в бочках этот богатый виски проявляет насыщенный характер и очень долгое послевкусие.
Он выпускается каждый год в ограниченном количестве, обладает индивидуальным номером и предназначен для особых случаев.

Особенности производства виски Jameson

Сегодня виски Jameson производится на дистиллерии «Мидлтон», которая хранит секреты мастерства многих поколений.
Соложеный ячмень смешивается с несоложеным, а вода отличается несравненной чистотой.
Тройная перегонка придает виски его особую мягкость. Она проходит в огромных перегонных кубах типа «пот стил». Наконец, долгая выдержка в бочках придает различным сортам виски Jameson их сбалансированный характер.



Американский виски

Вы можете проехать Соединенные Штаты с востока на запад, с севера на юг, по автомагистралям и узким дорогам, притормаживая у всех баров, подвернувшихся вам на пути. В каждом из них на почетном месте вы обнаружите достойный ассортимент лучших виски, производимых в Америке. Разумеется, вы увидите бурбоны, виски из Теннесси и все чаще ржаной виски, одно время почти исчезнувший, но вновь обретающий популярность среди широкой публики. Американцы, более чем когда-либо, остаются верны своему виски: полнотелому, уютному, согревающему, ванильному, щедрому, маслянистому, бодрящему, живительному, короче, собравшему все эпитеты, применимые как к бару, где его подают, так и к самому напитку.

Инструкция к потреблению

На заре своей истории американский виски был крепким напитком сильных духом мужчин. Однако теперь новые обугленные дубовые бочки, чистейшая вода и использование закваски придают ему округлость, мягкость и благородный характер, что делает его уникальным в своем роде напитком, отражением страны, ее климата и традиций. Поэтому, как написал Гари Риган, американский виски можно пить с равным успехом в обществе банкира, адвоката или вашей мамы. В чистом виде, со льдом или в составе многочисленных коктейлей, как исторических (например, «Минт Джулеп») так и современных. Американский виски – это аутентичный и глубоко человечный напиток, для которого манера потребления важна. Но не настолько – как компания, в которой его пьют.

Американский виски зародился благодаря ирландским и шотландским переселенцам, покорившим Новый Свет. Однако на заре своей истории он не был тем мягким напитком, каким мы знаем его сегодня. Виски тех времен помогал колонизаторам пережить ностальгию по родине и служил лекарством от всех бед и страданий.

Настоящее развитие американского виски началось во второй половине 18 века. Его история, как и в других странах, не обошлась без бунтов и налоговых неурядиц. Первый налог на виски был установлен Джорджем Вашингтоном в 1791 году. Это заставило многих винокуров Пенсильвании перебраться в глубь страны подальше от сборщиков налогов.

Таким образом, штат Кентукки стал родиной бурбона. Напиток получил имя провинции Бурбон, из которой были отправлены первые ящики виски в Новый Орлеан. Сама провинция Бурбон была названа в честь французской королевской династии Бурбонов и в благодарность французам, которые сражались в этих местах против англичан во время Войны за независимость.

В 1808 году прекращение работорговли нанесло тяжелый удар по основному конкуренту американского виски – рому. Благодаря этому виски занял прочные позиции на рынке спиртных напитков.

Война между Севером и Югом замедлила взлет американского виски. Разрушение многих винокурен и отягощение налогового бремени были одними из ее последствий.

Производство виски сильно возросло после индустриальной революции и появления аппарата непрерывной перегонки.

Однако в историю напитка вмешался сухой закон. За исключением нескольких предприятий, получавших спирт для медицинских целей, все остальные винокурни были вынуждены закрыться.

К моменту отмены сухого закона американцы привыкли к «белым» спиртным напиткам, которые было легче производить нелегально.

Сегодня американский виски обрел свою дворянскую грамоту. Его особый способ производства с использованием закваски и выдержкой в обугленных дубовых бочках определяет оригинальность напитка, неотделимую от настоящего успеха.

Производство

Для большинства американских виски характерна выдержка в новых обожженных бочках, что и придает им глубокий и яркий вкус. Они обязаны своим характером на 70% выдержке, а в остальном – использованному зерну, степени его перегонки и иногда – фильтрации через кленовый уголь.

Сырье

Что касается используемых злаков, то это те, которые американцы потребляют в твердом виде каждое утро за завтраком. Кукуруза, пшеница, ячмень, рожь, используемые в разных пропорциях. Композиция злаковых (состав сусла) является, в своем роде, формулой виски и называется mashbill.

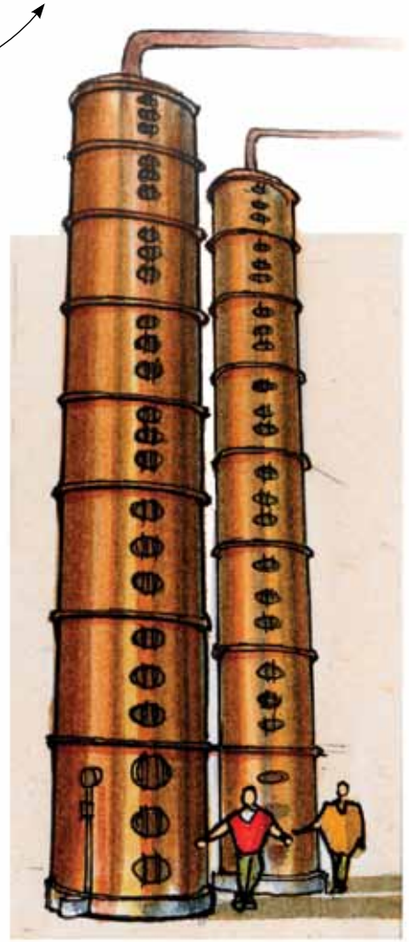
Большое значение придается дрожжам, которые играют важную роль в ароматах и вкусе будущего

КАК ДЕЛАЮТ ВИСКИ В АМЕРИКЕ

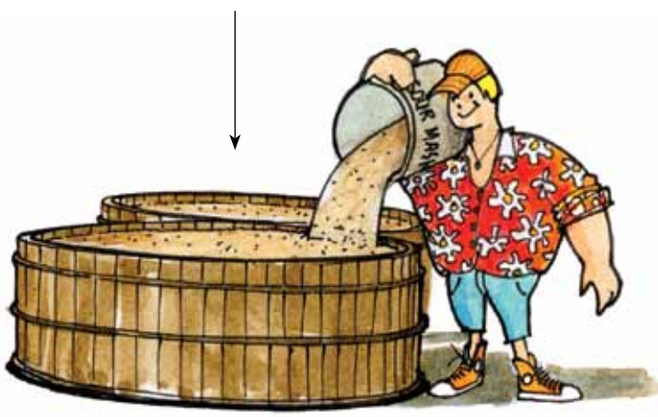
1. Производители виски используют, в первую очередь, такие злаковые, как кукуруза, ячмень и рожь.

2. Зерно перемалывают в муку.

3. В муку добавляют воду. Сусло разваривают, чтобы крахмал превратился в сахар.

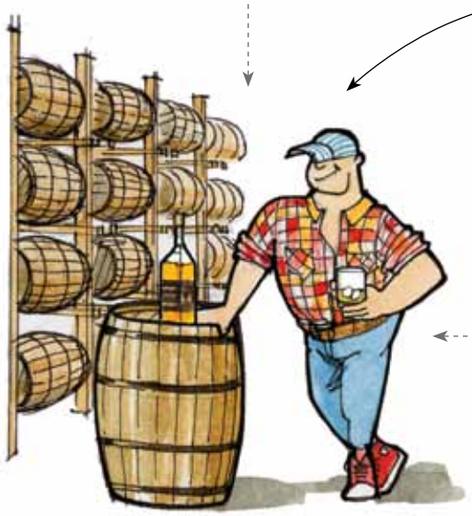


Бочки, в которых проходит выдержка виски, предварительно обжигают внутри. Обугленный слой придает напитку дополнительные ароматы, темный оттенок, а также абсорбирует нежелательные вещества.



4. В сусло добавляют дрожжи или Sour Mash (закваску), чтобы активизировать брожение, после которого сусло превращается в пиво.

5. Пиво дистиллируют, как правило, в аппарате непрерывной перегонки.



6. Виски разбавляют водой и выдерживают в обугленных дубовых бочках.

После перегонки теннессийский виски (в отличие от бурбона) фильтруется через древесный уголь.

Уголь для фильтрации теннессийского виски изготавливают из древесины клена.

Обугленные бочки: американская традиция

Специфичность американского виски связана с особыми бочками, в которых проходит выдержка.
Существуют три легенды, объясняющие, откуда в США повелось обжигать бочки. Согласно первой легенде, нерадивый работник оставил бочку слишком долго сушиться над огнем. Вторая версия гласит, что причина кроется в пожаре, произошедшем на одной винокурне. После этого бедствия на предприятии не хватало новой тары, и виски налили в частично обгоревшие бочки. А третья легенда рассказывает о том, что Элайджа Крейг, испытывая недостаток в бочках, решил использовать бочки из-под рыбы. Пытаясь избавиться от характерного неприятного запаха, он обжег их изнутри. Через несколько месяцев оказалось, что напиток улучшился, став мягче от контакта с горелой древесиной.
Бочки делают из белого американского дуба. Его раскалывают на доски, которые сушат либо на свежем воздухе, либо на складе с контролируемой температурой и влажностью. Затем бочарные доски досушивают в больших печах. В ходе этих операций древесина испускает пахучие нежелательные вещества, которые могут придать виски сильный древесный привкус, а необходимые ароматы закрепляются в древесине благодаря усадке древесного волокна. Затем бочки изготавливают таким же способом, как и везде, включая стягивание, проводимое над огнем. Эту операцию называют Toasting (поджарка).
Прежде чем закрыть бочку сверху и снизу, ее снова обжигают, что называется Charring. При этом бочка обугливается изнутри на глубину полсантиметра. Этот обжиг еще сильнее концентрирует древесные ароматы, в особенности ванили, и в будущем, благодаря карамелизированным древесным сокам, придает виски красивый теплый оттенок.
Обугленный слой играет еще одну роль в созревании виски. Подобно фильтру, он понемногу абсорбирует оставшиеся нежелательные компоненты напитка.
Бочка обжигается в большей или меньшей степени. Уровень ее обугливания варьируется от 1 до 4.
Кстати, старые бочки из-под бурбона пользуются большим спросом у производителей шотландского и ирландского виски и даже у некоторых производителей рома и текилы.

виски. К воде также предъявляются строгие требования, в частности, в отношении ее мягкости.

Варка и брожение

Кукурузу очищают и перемалывают в муку, которую смешивают с водой и варят. Сусло охлаждают до 156°F (69°C) и добавляют ржаную и пшеничную муку в установленной пропорции.
Смесь варят и затем охлаждают до 146°F (63°C). В нее добавляют перемолотый соложеный ячмень. Содержащийся в нем фермент – диастаза – превращает крахмал в сахар, необходимый для брожения.
Сусло охлаждают до комнатной температуры и добавляют в него дрожжи.
Брожение длится около 3 дней и в результате дает distiller's beer. Это пиво переливают, снимая с осадка, и фильтруют.

Перегонка и выдержка

Пиво дистиллируют чаще всего в аппарате непрерывной перегонки.
Крепость виски на выходе из аппарата, как правило, не должна превышать 160 proof (80% vol.), чтобы сохранились характерные черты использованного сырья.
Примеси, среди которых сивушные масла, в будущем, в ходе выдержки в бочке, разовьют ценные ароматы.
Виски разбавляют водой, снижая его крепость максимум до 125 proof (62,5% vol.).
После выдержки в бочках, которая обычно продолжается от 2 до 4 лет, а иногда и дольше, его фильтруют и разливают по бутылкам.

Виды американского виски

1. Зерновые категории

Bourbon (Бурбон)

Это наиболее известный и старейший американский виски. Его производят из зерна, содержащего по меньшей мере 51% кукурузы.
Виски получил свое название от провинции Бурбон в штате Кентукки.
Некоторые производители выпускают Wheated Bourbon («пшеничный бурбон»). Он делается из сусла, содержащего больше пшеницы, чем ржи.

Rye whiskey (Рай виски)

Ржаной виски, который получают из зернового сусла, содержащего не менее 51% ржи.

Rye Malt whiskey (Рай молт виски)
Виски, который получают из зернового сусла, содержащего не менее 51% соложеной ржи.

Corn whiskey (Корн виски)
Готовится из зернового сусла, содержащего не менее 80% кукурузы. Он предназначен, главным образом, для местного потребления. В отличие от других виски, его не требуется выдерживать. А в случае выдержки, должны применяться необугленные или уже использованные бочки.

Wheat whiskey (Вит виски)
Производится из зерна, содержащего не менее 51% пшеницы.

Malt Whiskey (Молт виски)
Этот виски получают из зерна, содержащего не менее 51% соложеного ячменя.

После перегонки крепость вышеперечисленных виски не должна превышать 160 proof (80% vol.), чтобы сохранились ароматы и вкус использованного сырья.
Все виски (за исключением Corn Whiskey) должны быть выдержаны в новых обугленных дубовых бочках. Срок выдержки законом не оговаривается.

2. Согласно технологии

Straight Whiskey (Стрейт виски)
Слово «Straight», как правило, добавляется на этикетке к вышеперечисленным виски «зерновых категорий»: например Straight Bourbon.
К разновидности Straight предъявляются следующие требования:
Это виски из зернового сусла, крепость которого после перегонки не должна превышать 160 proof (80% vol.).
Перед выдержкой он может быть разбавлен водой до крепости не более 125 proof.
Этот виски выдерживают в новых обугленных бочках не менее двух лет.
Его разливают по бутылкам крепостью не менее 80 proof (40% vol.).
В том случае, если виски Straight старел в бочках менее 4 лет, на этикетке должен быть указан точный срок его выдержки. В противном случае – при выдержки от 4 лет и более – этот срок указывать не обязательно.
Если название Straight Whiskey использовано на этикетке без указания «зерновой категории», то напиток сделан из сусла, в котором ни один вид злаковых не содержится в количестве 51% и более.

Blended Whiskey (Блендид виски)
Купаж, в котором содержится не менее 20% Straight Whiskey, а оставшиеся 80% могут состоять из виски других видов или спирта.

Light Whiskey (Лайт виски)
«Легкий» виски, дистиллированный при высокой температуре до крепости 160-190 proof. Он содержит мало вторичных элементов. Его выдержка проходит в необугленных или использованных ранее дубовых бочках. Такой способ производства дает светлое спиртное с нейтральным вкусом.

3. По системе госконтроля

Bottled-in-Bond Whiskey (Ботлед-ин-бонд виски)
Этот виски старел не менее 4 лет на складах, контролируемых государством, что гарантирует срок выдержки напитка и освобождает производителя от ряда налогов. Он разливается по бутылкам крепостью 100 proof (50% vol.)

4. По способу фильтрации

Tennessee Whiskey (Теннесси виски)
Его производят подобно бурбону, но после перегонки дистиллят очищают с помощью угольного фильтра, полученного из древесины клена.
Такие фильтры используются только в Теннесси, поэтому виски получил название этого штата.

5. По индивидуальным признакам

Single Barrel Whiskey (Сингл Бэррел виски)
Этот виски происходит из одной бочки, и его вкус не подвергается сглаживанию, неизбежному при купажировании содержимого разных бочек, в разной степени обугленных и хранимых при разных температуре и влажности.

Small Batch Bourbon (Смол Бэтч бурбон)
Такой бурбон происходит из небольшой партии отобранных бочек (не более двадцати), содержимое которых купажируют перед разливом по бутылкам.

Vintage Whiskey (Винтейдж виски)
На этикетке этого винтажного виски указывается год перегонки и разлива по бутылкам.

Sour Mash Whiskey

При производстве «Сауэр маш виски» используют метод закваски, который гарантирует постоянство вкуса напитка. Около четверти не востребованного при дистилляции сусла, оставшегося в перегонном кубе, добавляют в новое сусло, чтобы активизировать брожение.
Большинство виски в США получают именно таким способом, хотя производители не всегда указывают это на этикетке.
Если метод закваски не используется, то мы имеем дело со Sweet Mash Whiskey (Свит маш виски).

Американские винокурни и бренды виски

Дистиллерия Maker's Mark в Лоретто, штат Кентукки, начала производить одноименный виски в 1953 году. Однако основана она была гораздо раньше (правда, под другим названием) – в 1805 году. Сегодня она входит в книгу рекордов Гиннесса, как старейшая дистиллерия по производству бурбона.

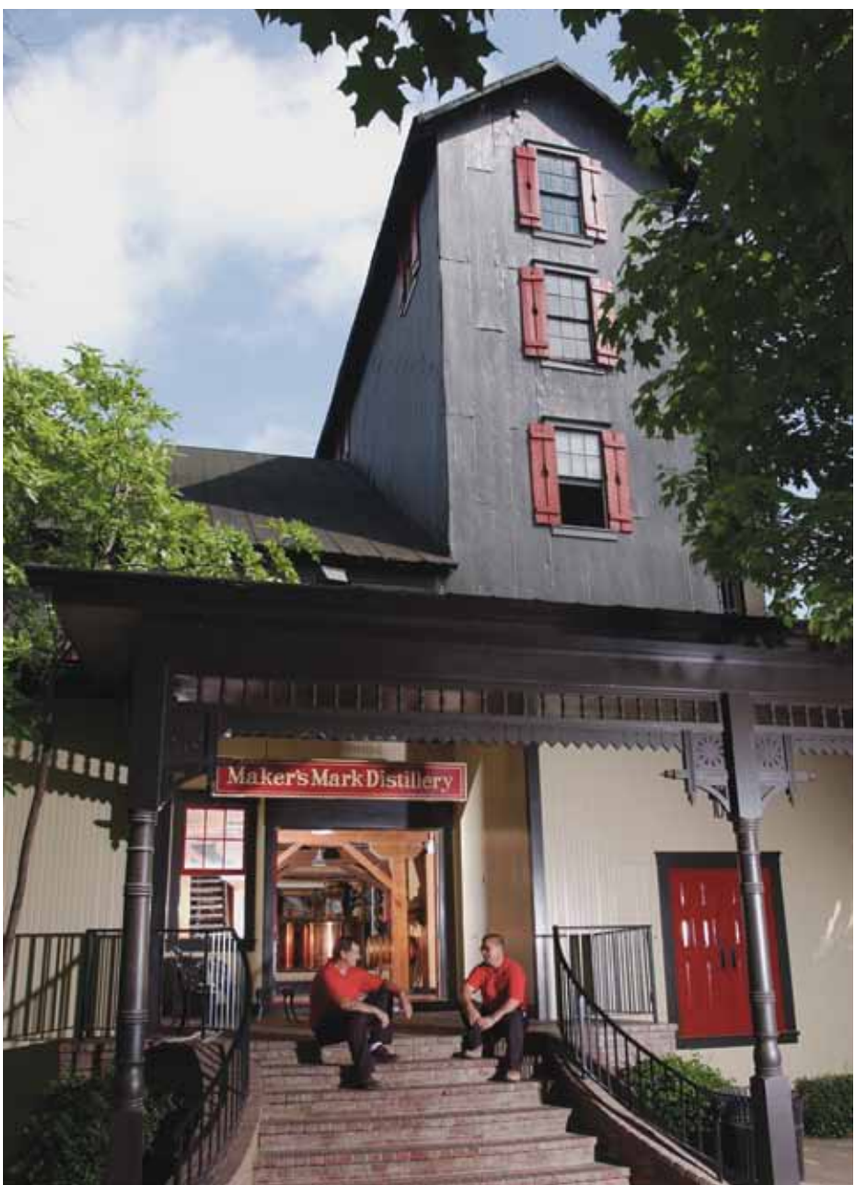
Американские винокурни производят как свой собственный виски, так и виски для независимых брендов. В результате количество брендов превышает число винокурен.

Далее описаны как все основные винокурни, производящие бурбон и теннессийский виски, так и наиболее известные марки, которые можно встретить в продаже. Для некоторых указан состав сусла (mash bill). Он носит приблизительный характер и может меняться в зависимости от бренда и линейки.

A. Smith Bowman (Эй. Смит Бауман)

Подобно многим американским винокурням, Эй. Смит Бауман открылась после отмены сухого закона в 1935 году. В 1988 году винокурня поменяла свое местоположение и сменила оборудование на более современное, позволяющее ей выпускать также и водку.

Линейка: Virginia Gentleman Bourbon, Virginia Gentleman Small Batch Bourbon и др.



Barton (Бартон)

Винокурня Бартон, расположенная в Бэрд-стоуне, штат Кентукки, производит бурбон таких известных марок, как Kentucky Gentleman Bourbon и Very Old Barton. Состав сусла: 75% кукурузы, 15% ржи, 10% ячменного солода.

Buffalo Trace (Буффало Трейс)

Эта винокурня бурбона, одна из старейших в Соединенных Штатах, была основана в 1857 году в Кентукки на месте исторической винокурни 1787 года. Название «Буффало Трейс» (след бизона) воскрешает путь перемещения бизонов в период их миграции. Буффало Трейс производит и разливает виски нескольких брендов.

Линейка: Ancient Age, Benchmark, Eagle Rare, Blanton's, Sazerac Rye, Old Rip Van Winkle, Van Winkle Special Reserve 12 y.o., Papy Van Winkle Family Reserve 23 y.o. и т.д.

Состав сусла: 80% кукурузы, 10% ржи, 10% ячменного солода.

Early Times (Эрли Таймс)

Винокурня была открыта в 1860 году в Лоренсбурге, штат Кентукки. Бурбон Эрли Таймс – легкий, ванильный, с жареным послевкусием.

Линейка: Early Times Bourbon (79% кукурузы, 11% ржи, 10% ячменного солода), Old Forester Bourbon (кукуруза 72%, рожь 18%, ячменный солод 10%).

Four Roses (Фор Роузес)

Фор Роузес использует 5 различных штаммов дрожжей и 2 варианта состава сусла, чтобы разнообразить вкус разных бурбонов, которые отличаются нежностью и нотками ванили. Винокурня была основана в 1888 году и одна из немногих продолжала действовать в годы сухого закона, выпуская медицинский спирт.

Линейка: Four Roses Straight Bourbon, Single Barrel и т.д.

George A. Dickel (Джордж Эй. Диккел)

Джордж Диккел, основанная в 1870 году, – это винокурня Теннесси, менее известная по сравнению с Джек Дэниэлс. Здесь также используют метод фильтрации виски через древесный уголь. Для слова «виски» на этикетках используется шотландская орфография («whisky», без буквы «е»).

Линейка: George A. Dickel's Tennessee Sour Mash Whisky.

Heaven Hill (Хэвен Хилл)

Винокурня была основана в 1934 году вскоре после отмены сухого закона. С тех пор Хэвен Хилл

выпускает бурбоны, своими названиями воздающие должное первым винокурам, таким как Эван Уильямс или Элайджа Крэйг.

Хэвен Хилл также владеет винокурней **Bernheim Distillery,** расположенной в Луисвилле, штат Кентукки.

Линейка: Heaven Hill Bourbon, Evan Williams Bourbon, Elijah Craig Bourbon, Pikesville Rye Whiskey, Bernheim Original Wheat Whiskey и.т.д.

Jack Daniel's (Джек Дэниэлс)

Знаменитая винокурня Джека Дэниэла была зарегистрирована в 1866 году. Она расположена в штате Теннесси, где производят особый виски. Его фильтруют через кленовый уголь, что придает напитку мягкость и нежную структуру. По этой причине Jack Daniel's – это не бурбон, это теннессийский виски.

Линейка: Jack Daniel's Old №7, Gentleman Jack, Jack Daniel's Single Barrel.

Jim Beam (Джим Бим)

История этой винокурни восходит к 1795 году, когда Кентукки вошел в состав Соединенных Штатов Америки. Ее сегодняшний мастер-дистиллер относится к седьмому поколению семьи Бим. Состав сусла меняется в зависимости от линейки, но хранится производителем в секрете. Бурбон подвергается двойной перегонке, а затем разливается в обожженные бочки из белого американского дуба. Для его разбавления используется богатая минералами вода, не содержащая примесей железа. В результате получается мягкий виски, одновременно традиционный и современный.

Линейка: классический Jim Beam и вкусовые варианты бурбона: Red Stag с ароматами черешни, яблочный Apple, медовый Honey. А также 12-летний Signature Craft.

Maker's Mark (Мэйкерс Марк)

Бурбон Maker's Mark производят на винокурне, заново открытой в 1953 году, но восходящей к 1805 году. Название бренда Maker's Mark означает «Знак мастера» и отражает гордость производителей за свой виски. Этикетки Maker's Mark до сих пор печатают на старинном типографском станке. Бутылки запечатывают красным сургучом.

Maker's Mark – это пшеничный бурбон. То есть, в нем доминирует кукуруза, но пшеница заменила рожь, придающую виски, по мнению некоторых специалистов, избыточную горчинку.

На его бутылке никогда не указывается срок выдержки. Производители Maker's Mark считают, что важность выдержки невозможно выразить цифрами. Поэтому ее срок может быть различным: напиток выдерживают столько, сколько потребуется. В настоящее время Мэйкерс Марк – одна из немногих винокурен, где продолжают использовать ротацию бочек, то есть перекладывать верхние вниз, а нижние – вверх, в целях оптимизации выдержки виски и обеспечения однородности конечного напитка.

Линейка: Maker's Mark Bourbon. Состав сусла: 70% кукурузы, 16% пшеницы, 14% ячменного солода.

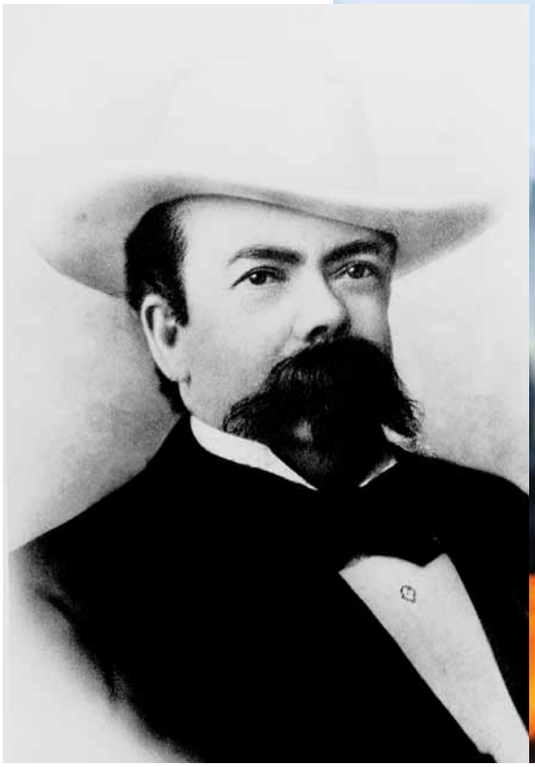
Wild Turkey (Уайлд Терки)

Остин Николс в 1855 году занялся оптовой торговлей чаем и спиртными напитками, а в 1869 году открыл эту винокурню. С тех пор фирма «Уайлд Терки» стала знаменитым производителем бурбона. Ее виски выдерживают в сильно обугленных бочках.

Линейка: Wild Turkey Bourbon, Wild Turkey Single Barrel, Wild Turkey Rye Whiskey, Wild Turkey 12 y.o. и т.д.

Woodford Reserve (Вудфорд Резерв)

Эта маленькая винокурня (ее прежнее название – Labrot & Graham) была открыта Элайджей Пеппером в 1812 году. Несмотря на свой почтенный возраст, винокурня абсолютно современна. В 1994 году она была полностью модернизирована. Здесь производится Woodford Reserve Straight Bourbon, элегантный и породистый виски, который включает 72% кукурузы, 18% ржи и 10% соложеного ячменя. Напиток подвергается тройной дистилляции в медных кубах и выдерживается в среднем около 8 лет в небольших обожженных бочках из белого дуба.



Джаспер Ньютон «Джек» Дэниел (1850-1911) занимался перегонкой с ранних лет, став хозяином и мастером-дистиллером линчбургской винокурни (штат Теннесси), зарегистрированной в 1866 году.

Сегодня, как и во времена Джека Дэниела, на его дистиллерии жгут древесину сахарного клена. Полученный уголь измельчают до кусочков размером не больше 6 мм и укладывают в фильтр трех-метровой толщины, через который медленно просачивается свежеперегнанный виски, чтобы сделаться еще мягче. Именно этот процесс относит Jack Daniel's к разряду теннессийских виски, а не бурбонов.

Затем виски выдерживают в новых обожженных дубовых бочках собственного производства.

Точного срока выдержки виски не существует, но в любом случае напиток стареет не менее четырех лет.

Jack Daniel's Old № 7 – это один из самых востребованных виски в мире. Символ щедрости, комфорта и хорошей компании. Его пьют без строгих правил: в чистом виде, со льдом, с колой, с лимонадами, в составе коктейлей.

Японский виски

Япония – одна из самых молодых стран-производителей виски, поскольку первая винокурня была открыта здесь только в 1923 году.
С тех пор, основываясь на шотландских традициях винокурения и применяя типично японскую тщательность, местные винокуры добились впечатляющих результатов и радуют любителей во всем мире отличным виски с ярким характером.

Страна восходящего солнца располагает уникальными природными условиями, что в сочетании с японским умением и тщательностью позволяет производить виски высокого качества, в котором находит отражение профессионализм мастеров по перегонке, выдержке и купажированию.

Основные винокурни

Особенность японских дистиллерий такова, что конкурирующие компании не продают друг другу свои запасы виски для купажирования как в Шотландии. В Японии есть возможность купажировать между собой только те солодовые виски, которые получены на дистиллериях, принадлежащих той же самой компании. Поэтому каждое предприятие производит широкий спектр виски. Их получают на основе более или менее прокуренного торфом солода, дистиллят перегоняют в традиционных аламбиках или в кубах непрерывного действия и выдерживают в бочках всех типов, с тем чтобы обладать как можно более широкой палитрой виски.
Всего в Японии насчитывается с десяток винокурен, где производят солодовый виски.

Fuji-Gotemba (Фудзи-Готемба)

Эта винокурня была основана в 1973 году. Она имеет собственное бочарное производство, цех по розливу и использует как традиционную, так и непрерывную перегонку.

Hakushu (Хакушу)

Горная винокурня Hakushu (Хакушу) расположена в окружении древних лесов у подножья горы Кай Комагатакэ, во влажном прохладном климате, рядом с подземными источниками с кристальной

Отец-основатель японского виски

Масатака Такетсуру – отец японского виски. Он родился в 1894 году в семье производителей саке и в 1919 году отправился в Шотландию для изучения химии.
Там Масатака Такетсуру влюбился в молодую шотландку. Пара обосновалась в Кемпбелтауне, где Масатака работал на винокурне.
В 1920-м году Масатака вернулся в Японию и затем стал руководителем первой японской винокурни «Ямазаки», которая была построена японской компанией «Котобукия», превратившейся впоследствии в гиганта «Сантори».
В 1934 году Масатака построил свою собственную винокурню «Йочи». Для нее он выбрал остров Хоккайдо, поскольку тамошний климат напоминал ему Шотландию.

На фото: **Масатака Такетсуру с шотландской женой Ритой.**

водой. Она была построена в 1973 году и до недавнего времени считалась самой большой в мире.

Для создания виски на винокурне Хакушу используют торф, привезенный из Шотландии, шотландский ячмень и бочки для выдержки, как для шотландского виски. Продукция винокурни Hakushu имеет репутацию «зеленого и свежего» виски, который прекрасно сочетается с гастрономией.

Miyagikyo (Миягикио)

Эта винокурня, расположенная на острове Хонсю, была основана в 1969 году. Она принадлежит компании «Никка», которая также владеет винокурней Йочи. Перегонные кубы имеют форму boil balls, то есть у них есть вздутия, которые, как считается, придают цветочный вкус виски, к тому же слабо торфированному.

Yamazaki (Ямазаки)

Ямазаки – первая винокурня Японии, основанная в 1923 году. Она находится недалеко от древней столицы Японии, Киото, в окружении бамбуковых лесов, на месте слияния трех рек: Кацура, Кидзу, Удзи. Туманная область и обилие воды создают здесь влажный микроклимат, идеальный для выдержки виски.

Шотландское мастерство винокурения в сочетании с японской философией, союз традиций и инноваций – так представляется односолодовый виски Yamazaki.

Для его создания используется ячмень, привезенный из Шотландии. Сусло перегоняют в перегонных кубах различных форм и размеров, что дает большое количество разнообразных вкусов и ароматов виски.

Использование дубовых бочек из японского дуба Мизунара сообщает виски характерный сладковатый привкус, ассоциирующийся с Востоком.

Yoichi (Йочи)

Эта винокурня основана в 1934 году на острове Хоккайдо «прародителем» японского виски Масатакой Такетсуру. Считается, что она производит виски в шотландском духе: сложный, торфяной и мощный. Бутылки с виски из Йочи носят название компании «Никка», которая контролирует винокурню.

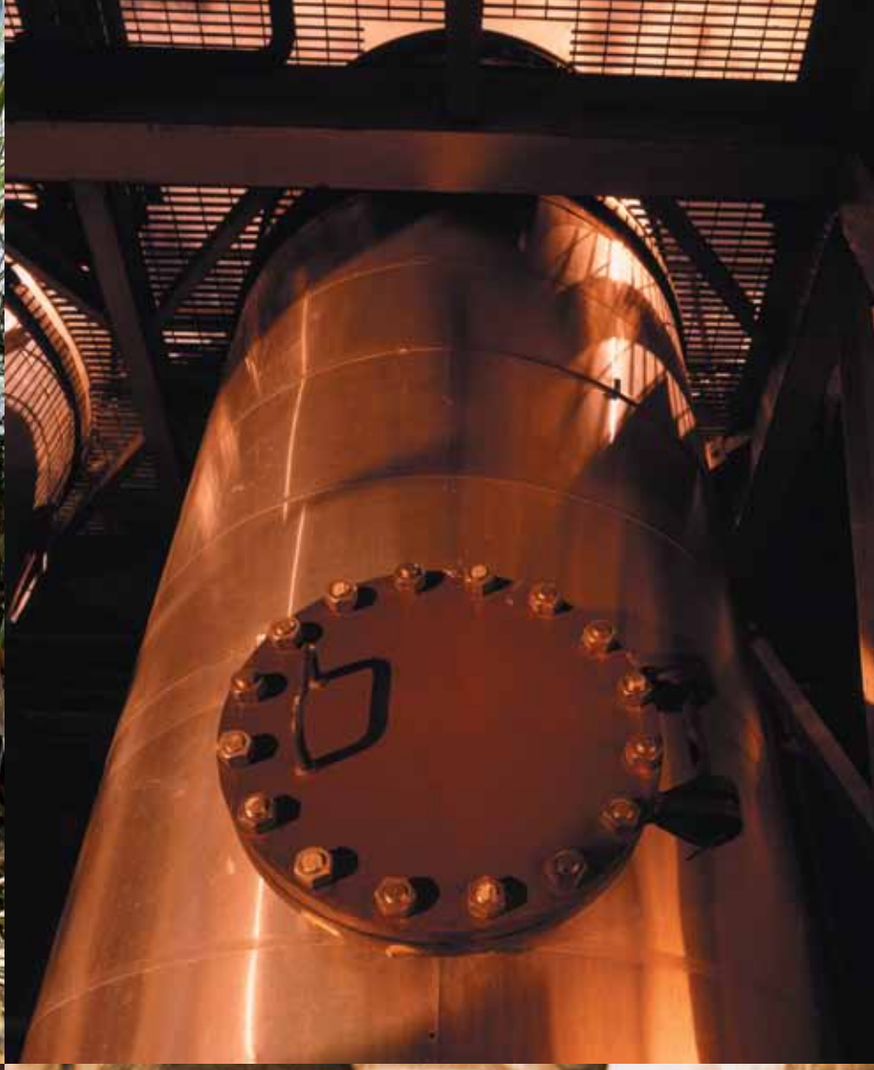
Саке и сетю

Саке – древний японский напиток, крепостью 15–18% vol., который можно упрощенно назвать «пивом из риса», но без газа и пены.

Процесс производства саке включает получение «опары», когда в пропаренный рис добавляют споры грибка «коджи-кин», который вызывает осахаривание риса. Затем в опару добавляют воду, дрожжи и новый пропаренный рис, подвергая смесь ступенчатой ферментации в течение 15-30 дней. Перебродивший саке процеживают, фильтруют и, как правило, пастеризуют. В некоторые виды саке добавляют немного крепкого алкоголя перед фильтрацией. Качество саке зависит от степени шлифовки рисовых зерен, свойств воды, температуры брожения...

Сетю, в свою очередь, – это крепкое спиртное, продукт перегонки браги из риса.

Сегодня, из-за растущего влияния японской миксологии, как саке так и сетю достаточно широко используются в коктейлях.



Ром и кашаса

Ром – это один из тех спиртных напитков, которые наиболее широко используются в миксологии. Он лежит в основе «Дайкири», входящего в тройку самых востребованных коктейлей мира. Ром служит ингредиентом других кубинских смешанных напитков, а также тики-коктейлей, которые находятся на пике популярности. Кроме того, ром все чаще используется в твистах легендарных коктейлей как, например, «Олд Фешенд».

Говоря о видах и брендах рома, следует отметить, что эта алкогольная категория сейчас переживает бурное развитие.

Ром – кровь адмирала

В 18-м и начале 19 века ром, наряду с бренди, был самым распространенным алкоголем. Он был излюбленным напитком английского адмирала Горацио Нельсона, который много раз побеждал французов, но был смертельно ранен в 1805 году у берегов Испании в Трафальгарском сражении.

Чтобы сохранить тело адмирала во время возвращения на родину, его поместили в бочку с ромом.

Говорят, когда корабль достиг Англии, было обнаружено, что в бочке не осталось ни капли спиртного. Невзирая на все запреты, команда тайком пила ром из бочки на протяжении всего плавания…

После этого ром стали называть кровью Нельсона.

В последние годы великие исторические бренды расширили предложение, увеличив число ромов различных сроков выдержки, и предлагают напитки высшего качества. Но одновременно мы наблюдаем появление множества новых брендов с прекрасно разработанной маркетинговой концепцией, к которым бармен должен относиться с некоторой с осторожностью. Разработка нового сорта рома – это сложный и длительный процесс. Время невозможно купить, а опыт мастеров нельзя заменить ничем.

История

Сахарный тростник появился на свет либо в Индии, либо в Новой Гвинее. Распространившись в Индонезии и Китае, растение проникло в Египет, на Средний Восток, а позднее – в Европу. Однако наилучшие условия для развития сахарный тростник обрел благодаря Колумбу, когда в 1493 году он взял с собой несколько ростков этого растения в свое второе путешествие в Новый Свет. Так сахарный тростник познал солнце Карибских островов. Разведение тростника стало стратегическим занятием. Торговля сахаром была верным средством для обогащения, а значит, для завоевания новых территорий.

При изготовлении ценного сахара образовывался побочный продукт – темная, густая и ароматная патока. Она имела тенденцию к естественному брожению, и такой же естественной оказалась идея о ее перегонке.

Главными производителями рома стали англичане, ибо испанцы и французы усматривали в роме конкурента своих национальных спиртных напитков.

Торговый треугольник

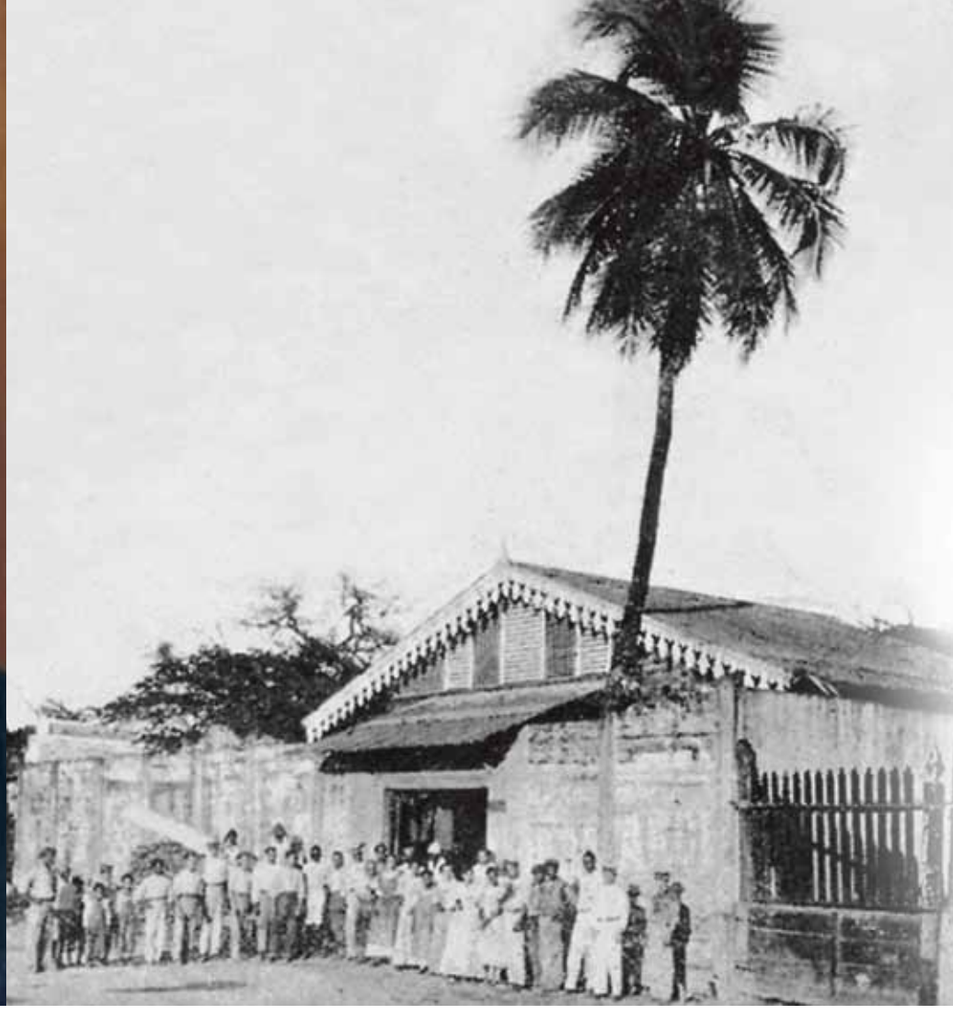
В 17–18 веках английские переселенцы использовали «торговый треугольник», в котором ром служил валютой. В то время население Карибских островов значительно сократилось из-за эпидемий, распространившихся с приходом колонистов. На рубку сахарного тростника вместо коренных жителей стали привлекать рабов, завозимых из Африки. Корабль, груженный ромом, плыл с восточного берега Америки в Африку. В Африке ром обменивали на рабов, которых везли на Карибские острова для работы на плантациях. По прибытии в порт рабов меняли на сахар и патоку, которые вновь отправляли в Америку, где процветало производство рома из привозного и местного сырья.

Торговый треугольник распался в 1808 году, когда была запрещена торговля рабами. Однако он имел серьезные последствия. Из-за него изменилась мировая демография, он способствовал вырождению аборигенов и привел к образованию некоторых колоссальных состояний.

Сегодня основные страны-производители рома – это Большие Антильские острова (Куба, Ямайка, Гаити, Пуэрто-Рико), Малые Антильские острова (Мартиника, Гваделупа, Тринидад, Барбадос), Доминиканская Республика, Южная Америка (Гайана, Бразилия и Венесуэла), а также США.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Наследие Факундо Бакарди

Для барменов, миксологов и всех тех, кто имеет отношение к бару, коктейлям и спиртным напиткам, Bacardi – это бренд, с которым необходимо близкое знакомство, поскольку он будет сопровождать их на протяжении всей карьеры.
В самом деле, дом Bacardi был первооткрывателем в том, что касается легкого рома, на основе которого впоследствии были созданы такие монументальные коктейли, как «Дайкири» и «Мохито». В наши дни Bacardi – один из главных брендов современной миксологии.

История бренда

1862 год. Это дата вступления Bacardi в историю. Человек по имени Факундо Бакарди Массо впервые создал ром, ставший образцом легкого стиля, в противоположность тяжелому рому, производившемуся в английских колониях.
Факундо Бакарди родился в 1814 году в Ситжесе, в Испании. Как и многие другие каталонцы, в 1830 году он отплыл на Кубу, в надежде добиться там многого. Но дорога оказалась трудной. Когда он обосновался в Сантьяго-де-Куба и занялся торговлей спиртными напитками, город был разрушен землетрясением. Он перевез свою семью обратно в Испанию, а сам вернулся на Кубу. Там он принялся за производство собственного рома, ориентируясь на технологию сбраживания и перегонки коньяка.
В 1862 году дон Факундо Бакарди открыл свою винокурню. В основание империи Bacardi был заложен первый камень.
Идею эмблемы в виде летучей мыши, украшающей каждую бутылку Bacardi, подала супруга дона Факундо: колония летучих мышей обосновалась на балках под крышей винокурни. А на Кубе летучая мышь – это символ счастья.
Так началась сага рома Bacardi. В последующие годы дружная и трудолюбивая семья Бакарди сыграла на Кубе немаловажную роль, а их ром стал эмблемой острова.
В годы американского сухого закона Куба превратилась в коктейльную столицу. Ром Bacardi лился потоками, в том числе в баре «Флориди-

Слева. **Дон Факундо Бакарди.**

Сверху. **Первая винокурня по производству рома Bacardi была открыта в Сантьяго-де-Куба в 1862 году.**

та» (основан в 1819 году), где трудился великий бармен Константе Рибалаигуа Верт, в 1918 году сделавшийся владельцем этого бара.
У Константе работал барменом Мигель Боадас, впоследствии открывший свой знаменитый бар в Барселоне.
Константе получил известность в качестве бармена, готовящего лучшие «Дайкири» на свете. Более того, он создан замороженную версию этого коктейля: Frozen Daiquiri.
Надо сказать, что «Дайкири» был основой успеха рома Bacardi. Этот коктейль придумал инженер Дженнинг Кокс, работавший на железных рудниках под названием Дайкири, неподалеку от Сантьяго-де-Куба.
Кроме того, Bacardi был ромом Эрнеста Хемингуэя, завсегдатая бара «Флоридита», где он пил «Дайкири», а позже – «Папа Доббле», в которых вместо сахара использовался ликер Мараскино.
Компания Bacardi неоднократно приглашала Хемингуэя на различные мероприятия и даже организовала торжественный прием в честь его Нобелевской премии.
В 1931 году, пользуясь своим мировым успехом, компания Bacardi развернула производство в Мексике, а в 1936 году – в Пуэрто-Рико. Эти стратегические решения позволили ей продолжить производство рома и развиваться после кубинской революции и ухода с Кубы.
Сегодня ром Bacardi производится в Пуэрто-Рико, Мексике и Индии, но повсюду по единой технологии, разработанной основателем – доном Факундо Бакарди в 1862 году!

Особенности производства

Разумеется, производство рома Bacardi, ставшего одним из величайших брендов спиртных напитков, утратило кустарный характер времен дона Факундо. Однако основные принципы сохранились, и созданный доном Факундо характер рома соблюдается в малейших деталях.
До 1862 года кубинский ром был примитивным, жестким и неприятным. Обеспеченные кубинцы предпочитали другие напитки, в частности коньяк. Именно для них дон Факундо создал более утонченный и элегантный ром, который, наконец, можно было сравнить с изысканным алкоголем. Для того, чтобы получить его, он соблюдал семь правил, которые используются до сих пор.

1. Он тщательно отбирал патоку сахарного тростника, которая определяет стиль рома Bacardi.

2. Он контролировал ароматический профиль сусла из патоки благодаря особым дрожжам: он

Историческая линейка

Представители исторической линейки Bacardi являются прямыми наследниками того легкого рома, который был создан доном Факундо Бакарди в 19 веке и который открыл безграничные возможности для создания коктейлей. До сих пор эти ромы производят соблюдая основные методы, разработанные доном Факундо.

Bacardí Carta Blanca

Агуардиенте – один из компонентов купажа этого рома, выдерживается в среднем как минимум 18 месяцев в дубовых бочках, а затем очищается путем фильтрации через древесный уголь. В итоге ром обладает мягким характером и кристальным, непорочным обликом.
Bacardi Carta Blanca – это чистая миксология. Его утонченные ароматы превосходным образом проявляются в известных коктейлях: «Мохито», «Дайкири», «Пинья Колада».

Bacardí Carta Oro

Bacardi Carta Oro выдерживают в среднем как минимум два года в дубовых бочках. Он обладает ароматами тропических фруктов, кураги и ванили.
Bacardi Carta Oro – идеальная основа для «Куба Либре». Этот классический коктейль как раз и был создан на золотом Bacardi.

Bacardí Carta Negra

Выдерживается в среднем как минимум 3 года в сильно обожженных бочках, набирая темно-коричневый цвет с красным отливом, а также интенсивный вкус и мягкость.
Bacardi Carta Negra послужит прекрасной основой для коктейлей «Май Тай» и «Пунш Плантатора». Кроме того, стоит попробовать закусить его долькой апельсина, посыпанной молотой корицей.

Линейка Facundo, посвященная основателю компании

Эта коллекция ромов – дань уважения наследию дона Факундо Бакарди и кульминация 150-летней истории дома. Каждый из ромов данной коллекции имеет свой неповторимый стиль. В их основе лежат самые редкие выдержанные спирты, хранящиеся в семейном «парадизе» (хранилище ценных спиртов) на Багамах.
Мэни Оливер – старший Maestro de ron Bacardi – создал 40 купажей различной выдержки, и Семья Бакарди отобрала 4 рома, составивших линейку Facundo. Эти ромы производятся в ограниченном количестве. Каждая бутылка, сама по себе произведение искусства, имеет индивидуальный номер. Они созданы для истинных любителей и почитателей выдержанных напитков.

Facundo Neo – это, может быть, самый старый белый ром на рынке. Он состоит из мощных спиртов, выдержанных до 8 лет в бочках и процеженных через угольный фильтр для создания сложного ароматического профиля с мягким, деликатным послевкусием.

Facundo Eximo – единственный ром в коллекции, купажированный еще до выдержки, которая длится 10 лет и проистекает в лучших дубовых бочках. Eximo означает «свободный», демонстрируя свободу от технологических традиций.

Facundo Exquisito означает «изысканный», это идеально сбалансированный купаж ромовых спиртов, выдержанных от 7 до 23 лет в дубовых бочках. После купажирования ром дозревает в бочках из-под хереса минимум месяц, приобретая мягкое послевкусие. Тропический климат способствует повышенному испарению содержимого бочек. «Доля ангелов» составляет от 6 до 10% в год. Неудивительно, что старые ромовые спирты встречаются редко, ведь после 23 лет выдержки остается лишь 5% от изначального объема бочки.

Facundo Paraíso (то есть, «рай») – это тщательно созданный купаж старейших премиальных дистиллятов семьи Бакарди. Финальная выдержка проходит в бочках из-под коньяка категории XO. Коньячные бочки – это дань уважения донне Амалии, жене Факундо Бакарди, француженке по происхождению.

выделил и вырастил специальный штамм дрожжей (сегодня известный под названием Bacardi Levadura).
Этот штамм дрожжей используется до наших дней, он позволяет контролировать брожение и в любой момент иметь возможность удостовериться в консистенции и аромате сусла.
Следует отметить, что дрожжи играют почти столь же важную роль, что и сырье (в данном случае патока сахарного тростника) для окончательного вкуса спиртного напитка.
Дрожжи – один из главных секретов вкуса ромов Bacardi.

3. Дон Факундо работал с двумя различными продуктами перегонки.
Один перегонялся дважды и давал тяжелый дистиллят «агуардиенте», обеспечивающий вкус и мощь рома Bacardi. Другой, полученный в результате многократной перегонки, – «редестиладо» – придавал рому Bacardi его специфическую мягкость и легкость.
Сегодня для дистилляции используются колонны непрерывного цикла. «Агуардиенте» проходит через одну колонну и очищается до 75% содержания алкоголя, а «редестиладо» проходит через 5 колонн и на выходе имеет крепость около 93% vol.

4. Дон Факундо трудился над фильтрацией рома. Он процеживал его сквозь древесный уголь, чтобы избавиться от нежелательных запахов, и получить спиртное самого высокого качества с тонким ароматом.

До наших дней ромы Bacardi фильтруют, используя уголь из древесины тропических пород, состав которых меняется в зависимости от сорта рома.

5. Дон Факундо направлял различные сорта рома, полученные путем разной перегонки и процеженные сквозь древесной уголь, на выдержку в дубовых бочках, чтобы смягчить их и помочь раскрыться их ароматам.

6. На следующем этапе он снова фильтровал часть этих выдержанных спиртов через древесный уголь.
Это позволяло получить прозрачный и неокрашенный ром, выглядящий, как молодой, в то время как, на самом деле, он был смягчен созреванием в дубовой бочке.

7. Наконец, дон Факундо искусно смешивал различные полученные им сорта рома, чтобы придать рому Bacardi превосходный аромат и равновесие.

Компания Bacardi смогла добиться процветания доставшегося ей наследия, соблюдая методы дона Факундо и приспосабливаясь к прогрессу современного мира.
Невзирая на планетарный успех, она осталась семейной компанией, для которой опыт предков – это главное богатство.

Новая премиальная коллекция ромов

Премиальные ромы Bacardi, выдержанные под карибским солнцем, вбирают в себя наследие дома «Бакарди» и одновременно обладают своим собственным современным стилем, отражая умение и опыт Мастеров рома.

Bacardí Añejo Cuatro (4)

Экспрессия Карибских островов и их бурной природы, которую олицетворяют пальмовые листья на этикетке. Спирты выдержаны по меньшей мере четыре года в бочках.
Ром обладает золотисто-абрикосовым цветом. В его вкусе раскрывается ваниль, дубовые ноты, мед и гвоздика.

Bacardí Reserva Ocho (8)

Как минимум восемь лет выдержки в бочках позволяют изготовить этот яркий золотистый ром с пряными ароматами древесины, абрикоса, мускатного ореха и тоффи.

Bacardí Gran Reserva Diez (10)

Bacardi Gran Reserva Diez стареет по меньшей мере 10 лет в обугленных бочках из белого дуба, набирая темно-золотистый цвет и мягкость с деликатными копчеными акцентами. В его ароматах преобладают фруктовые тона с карамельно-ванильными оттенками.

Bacardí Gran Reserva Limitada

Это исключительный ром в матовой черной бутылке. Он происходит из ограниченных запасов спиртов, долго выдержанных в бочках. Дубовые ноты, сухофрукты и богатые оттенки тропических плодов присущи этому темно-золотому напитку, который концентрирует в себе всю щедрость природы Карибских островов и искусство Мастеров рома. Предназначен для особых случаев.

На мастера рома возложена ответственная задача выдержки различный ромовых спиртов (агуардиенте) с последующим купажированием их между собой, чтобы добиться равновесия между силой и изысканностью, сложностью и легкостью.

Производство рома

Среди других спиртных напитков ром проявляет сильнее всего ароматы и вкус использованного сырья. Поэтому все способы обработки во время его производства оказывают большое влияние на характер конечного продукта.

Сок сахарного тростника

Очищенную от листьев нижнюю часть сахарного тростника разрубают, измельчают и дробят. После нескольких прессований из нее вытекает сок. Его оставляют «отдохнуть» некоторое время, чтобы отделить взвеси, делающие сок мутным. Наконец, его фильтруют. А осадок используется на плантациях в качестве удобрения.

Изготовление патоки

В мире производству 90% рома сопутствует производство сахара.

Сок сахарного тростника нагревают и концентрируют выпариванием. Для благоприятной кристаллизации в сироп добавляют мелкий сахарный песок, который обрастает свежими кристаллами. Путем обработки на центрифугах образовавшиеся кристаллы сахара отделяют. Эту операцию проводят несколько раз, получая сахар разного качества: от наиболее чистого до самого грубого.

После трех прогонов остается темная густая и липкая жидкость, содержащая 50% сахара и множество вторичных элементов. Это патока. Она вбирает в себя все оставшиеся примеси, которые на самом деле сообщают рому его душистый аромат.

Брожение

Патоку растворяют в воде и добавляют дрожжи, которые вызывают брожение. Оно во многом определяет ароматы будущего напитка. В том случае, когда хотят получить ром с характером, в патоку добавляют закваску, как при производстве бурбона. Она называется Dunder и представляет собой остаток последней перегонки. Dunder значительно усиливает ароматы рома. Наибольшее количество закваски используют для тяжелого рома.

Иногда в патоку добавляют Skimming – пену, которая образуется на поверхности сока сахарного тростника, когда его выпаривают, извлекая сахар. Skimming имеет то же назначение, что и Dunder – развитие у рома мощных ароматов.

Эти способы производства были разработаны англичанами, которые стремились получать как можно более ароматный и концентрированный ром, занимающий меньше места в трюмах кораблей. Он был предназначен для смешивания и придания вкуса нейтральному алкоголю.

Температура брожения строго контролируется. Если она достаточно низкая, то брожение протекает медленно и займет 48 часов или больше, а иногда свыше 8 дней. Аромат рома будет интенсивным, концентрированным и тяжелым. Для легкого рома брожение проводят быстрее – около 15 часов – и при более высокой температуре. По окончании брожения сусло достигает крепости 8-10% vol.

Перегонка

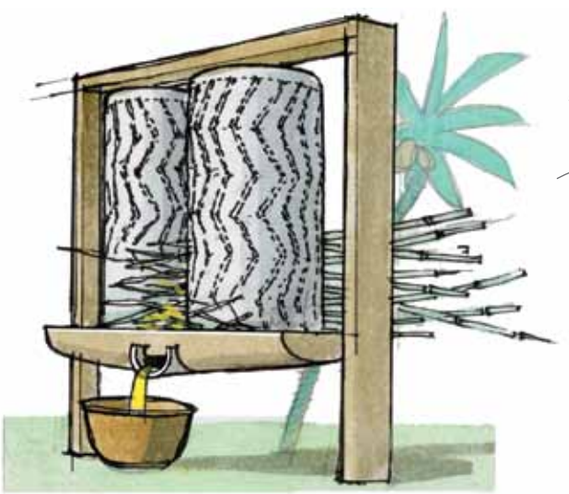
Для получения рома могут использоваться два способа дистилляции:

• В аппарате «пот стил», схожем с теми, в которых перегоняют виски или коньяк. В этом случае после отделения «голов» и «хвостов» получается концентрированный ром крепостью от 50 до 55% vol. Он известен высокой ароматической мощью и улучшается во время выдержки в дубовых бочках.

• На многих островах, в том числе на Кубе и Пуэрто-Рико, применяют постоянную перегонку. Сусло дистиллируют в трех-, четырех- или пятиколонном аппарате непрерывной перегонки, что делает ром более легким, тонким, с менее выраженным вкусом первичного сырья. Такой ром в меньшей степени предназначен для выдержки и находит свое лучшее отражение в коктейлях.

КАК ДЕЛАЮТ РОМ

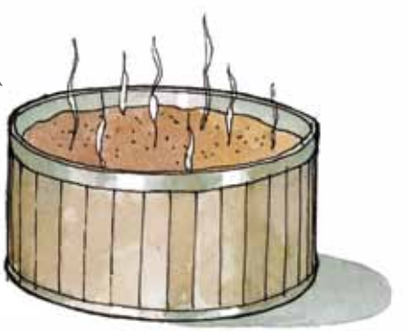
1. Сахарный тростник рубят и увозят на переработку.



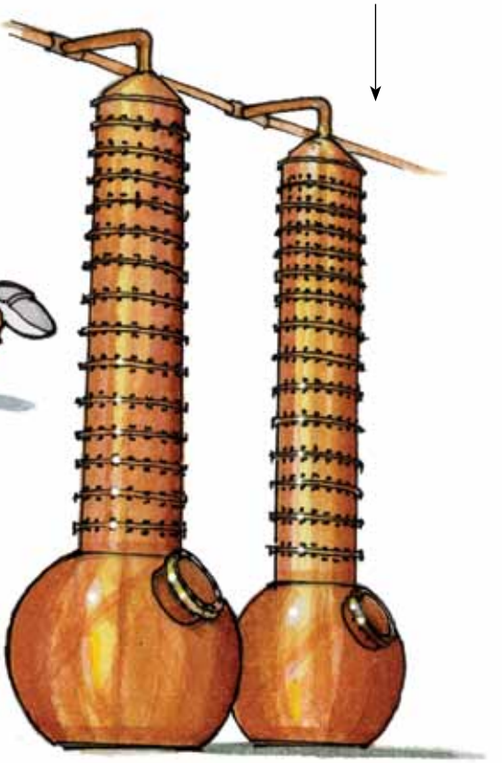
2. После прессования из сахарного тростника вытекает сладкий сок.

В случае с промышленным ромом, из тростникового сока вначале изготавливают сахар, а на производство рома идет побочный продукт сахарного производства – патока.

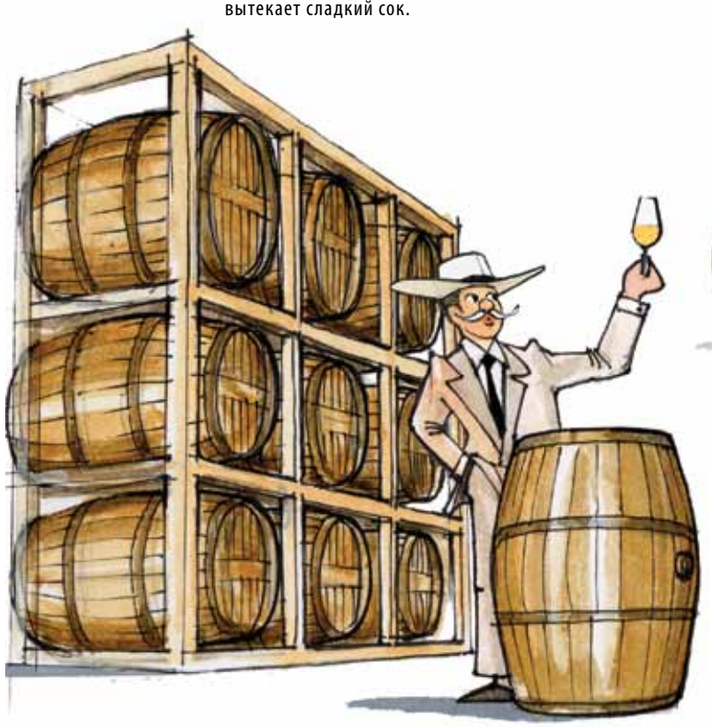
Сок сахарного тростника может быть сразу направлен на брожение. Таким образом получают сельскохозяйственный ром.



3. В сусло добавляют дрожжи и его подвергают брожению при строго контролируемой температуре.



4. После перегонки перебродившее сусло превращается в ром.



5. Ром выдерживают в дубовых бочках, где он обретает янтарный оттенок и дополнительные ароматы.

Слово «Ром»

Слово «ром» впервые появилось в начале 17 века. Считается, что оно происходит от слова rumballion, означавшего драку между хулиганами Йоркшира, одного из крупнейших графств Великобритании. Однако оно также могло возникнуть от научного названия самой используемой на Антильских островах разновидности сахарного тростника – Saccharum Officinarum.

Выдержка

После перегонки на долю рома выпадает один из двух уделов.

• Ароматные и тяжелые напитки выдерживают в дубовых бочках, которые сообщают рому янтарный оттенок. Бочки из-под бурбона и хереса придают напитку дополнительные ароматы. Несмотря на то, что климатические условия не слишком благоприятны для долгой выдержки (сильная жара способствует ускоренному испарению и активному растворению древесных танинов), ее срок остается значительным и порой достигает 12 лет и более.

• Легкий ром можно пить в ближайшие месяцы после перегонки. После легкой выдержки в бочках его фильтруют, разбавляют водой, разливают по бутылкам и выставляют на продажу. Иногда легкий ром подвергают более серьезной выдержке, но она длится не более 8–9 лет.

Страны и стили рома

Органолептическое разнообразие рома обусловлено не только нюансами производства. Различия между ромом с разных островов можно объяснить особенностями климата, почвы, воды, а также разными видами сахарного тростника. Тем не менее в целях упрощения ситуации будем различать ром в зависимости от его способа производства, который связан с полученным колониальным наследием.

Ром в английских традициях

Этот ром, подобно рому в испанских традициях, изготавливают из патоки, но он может быть как легким, так и тяжелым.

Достаточно легкий ром получают с помощью непрерывной перегонки на острове Тринидад и Тобаго. Ром с Барбадоса обладает большим ароматическим богатством, изготавливается согласно вековым традициям и, наверное, является самым древним ромом Карибских островов. Сегодня он может быть легким или более ароматным, дистиллированным либо в аппарате «патент стил», либо в «пот стил», а чаще всего представляет собой смесь и того, и другого.

Гайана, принадлежавшая вначале Голландии, а затем Франции и Англии, предлагает впечатляющее многообразие рома. Здешняя винокурня Demerara носит имя местной реки.

Ямайский ром – темный, мощный и ультраконцентрированный. Его изначальное предназначение – придавать характер купажу, подобно тому, как солодовый виски должен подчеркивать вкус бленда. На Ямайке также производят более легкий ром под названием Common Clean, получаемый путем непрерывной перегонки в аппарате «патент стил».

Завершая тему островов, где производят ром в английских традициях, следует упомянуть Сент-Люсию, Гренаду, а также Виргинские и Багамские острова. Среди них только на Виргинских островах производят ром, обладающий выразительным характером. А на других островах специализируются на изготовлении более легкого рома, которому отдают предпочтение сегодняшние потребители, в частности, благодаря коктейлям.

Ром в испанских традициях

Под ромом в испанских традициях подразумевается легкий ром.

В истории легкого рома важную роль сыграл дон Факундо Бакарди, уроженец каталонского городка Ситжес. Приехав на Кубу, он стал торговцем винами и спиртными напитками, а позднее создал новый тип рома – тонкий, легкий, деликатный и пряный. Впоследствии стиль легкости окончательно утвердился благодаря американцам. После отмены сухого закона высокий спрос американского рынка на спиртное привел к значительному снижению его качества. Правительство США было вынуждено ввести строгое законодательство в отношении качества импортного алкоголя и отдало предпочтение легкому, очищенному рому, полученному путем постоянной перегонки. Так ром стал тоже бесцветным спиртным напитком, предназначенным в первую очередь для коктейлей.

Сегодня ароматическая палитра и возрастные категории рома «в испанских традициях» расширяются. Однако он всегда остается легким и тонким напитком.

Наиболее известные бренды рома «в испанских традициях» изготавливают в Пуэрто-Рико, во Флориде и на Кубе. К данной категории также относится ром, получаемый в Мексике и Санто-Доминго.

Ром во французских традициях

Французы вначале сдержанно относились к производству рома. Но после нашествия филлоксеры на французские виноградники они постарались наверстать упущенное. В середине 19 века изготовление сахара уже не было столь выгодным занятием. Поэтому в заморских департаментах Франции стали получать сельскохозяйственный ром, то есть ром не из патоки (отходов сахарной промышленности), а прямо из сока сахарного тростника.

Невыдержанный французский ром называется «белая гроздь» (Grappe Blanche). А после трех лет выдержки он получает право на пометку «старый» (Vieux или Old).

*Кубинский ром

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Основные бренды рома

Бренды пряного рома

Bacardi Oakheart (Бакарди Оакхёрт)

Янтарный Bacardi Oakheart получил свое название благодаря обожженным бочкам из американского белого дуба, которые используются для его выдержки. Он проявляет благородные ароматы сухофруктов, мускатного ореха, апельсина и ванили. Bacardi Oakheart послужит прекрасной основой для коктейля, а также может быть подан в чистом виде со льдом.

Captain Morgan Spiced Gold (Капитан Морган)

Марка Captain Morgan обязана своим названием бесстрашному флибустьеру («легальному пирату») Генри Моргану, который служил Британской короне в 17 веке. Он вошел в историю не только как легенда Карибского моря, но и как большой любитель ямайского рома.

Sailor Jerry (Сейлор Джерри)

«Моряк Джерри» носит имя легендарного персонажа американской культуры – Норманна Коллинза. Последний родился в 1911 году, был последовательно музыкантом, диктором на радио, а главное – татуировщиком. Его считают родоначальником современной татуировки. Кроме того, он был еще и моряком. Говорят, что он всегда имел при себе рецепт этого рома, производившегося на Виргинских островах и настоянного на ванили, корице, мускатном орехе и других пряностях. Существует 8 разных рисунков девушек в стиле «pin up», украшающих этикетку этого рома.

Angostura (Ангостура)

Дом «Ангостура» известен, в первую очередь, своим знаменитым биттером, который производится с 1875 года на островах Тринидад и Тобаго, расположенных примерно в 15 км от венесуэльского побережья. Кроме того, дом «Ангостура» с равным успехом с 1949 года производит различные сорта рома. Их изготавливают на основе мелассы и долго выдерживают в бочках из-под бурбона. Они нежные, пряные, с ванильными ароматами.

Линейка. В линейке Angostura следует отметить «1919», который является купажом, где самому молодому рому 8 лет. Что до «1824», то он составлен из ромов как минимум 12-летней выдержки и обладает нотками меда и шоколада.

Appleton Estate (Эпплтон Эстейт)

Ромы Appleton производятся на острове Ямайка, а их происхождение относится к 1749 году. В настоящее время этот дом выпускает ром, который получают либо в перегонных аппаратах колонного типа для обретения большей легкости, либо – для получения мощного и крайне ароматного рома – в кубах типа «пот стил».

Затем ром выдерживается в бочках из-под бурбона, что придает ему сложность, которая сочетается с его натуральным ароматическим богатством.

Ромы Appleton выпускаются по преимуществу в следующих возрастных категориях: 8 лет, 12 лет и 21 год. Указанный возраст относится к самому молодому рому в купаже.

Bacardi (Бакарди)

Дон Факундо Бакарди Массо, уроженец испанского города Ситжес, обосновался в Сантьяго-де-Куба и открыл свою виноторговую компанию. В 1855 году он предпринял первые изыскания в области перегонки рома. Его задачей было получение рома нового типа, с легкими ароматами.

В 1862 году он достиг своей цели, применив особую разновидность дрожжей для более быстрого сбраживания и фильтрацию через древесный уголь.

Так родился ром Bacardi, который произвел революцию в мире коктейлей.

Историческая линейка. Bacardi Carta Blanca – точный, нежный шелковистый ром, рожденный для коктейлей.

Bacardi Carta Oro и Bacardi Carta Negra – более мощные и насыщенные, предназначенные для коктейлей с выразительным вкусом.

Премиальная линейка. Bacardí Añejo Cuatro (4) включает спирты, выдержанные по меньшей мере четыре года в бочках. Его ароматы ванили, меда и гвоздики прекрасно раскроются в смешанных напитках.

Яркий золотистый цвет Bacardí Reserva Ocho (8) является результатом как минимум восьми лет выдержки в бочках. Его пряные ароматы древесины, абрикоса, и мускатного ореха лучше всего оценить при подаче в чистом виде или в составе коктейля «Олд Фешенд».

Bacardi Gran Reserva Diez стареет по меньшей мере 10 лет в обугленных бочках из белого дуба, набирая темно-золотистый цвет и мягкость..

Bacardí Gran Reserva Limitada – исключительный ром из ограниченных запасов спиртов, долго выдержанных в бочках. Он концентрирует в себе всю щедрость природы Карибских островов и искусство Мастеров рома.

Коллекция Facundo создана в честь основателя компании – Факундо Бакарди. Производится в ограниченном количестве из самых редких выдержанных спиртов, хранящийся в семейном хранилище Бакарди.

Facundo Neo состоит из спиртов, выдержанных до 8 лет в бочках и процеженных через угольный фильтр.

Facundo Eximo – ром, купажированный еще до выдержки, которая длится 10 лет.

Facundo Exquisito – изысканный купаж ромовых спиртов, выдержанных от 7 до 23 лет в дубовых бочках. После купажирования ром дозревает в бочках из-под хереса еще минимум месяц.

Facundo Paraíso – это исключительный купаж старейших премиальных дистиллятов семьи Бакарди. Финальная выдержка проходит в бочках из-под коньяка категории XO.

Banks (Бэнкс)

Этот современный бренд носит имя путешественника 18 века – Джозефа Бэнкса.

Сам ром не привязан к одному месту производства, одному острову или одной стране. Напротив, он является смесью ромов различного географического происхождения.

Линейка. Banks 5 – светлый ром, который включает в себя 21 ром, которые были получены на пяти различных островах.

Banks 7 – купаж из 23 ромов из семи разных стран и островов. Благодаря выдержке, он обладает золотистым цветом и сложным, изысканным вкусом.

Ром Havana Club. Традиции Кантинерос

Havana Club – это всем известный бренд кубинского рома. Винокурня была основана в 1878 году, а ром Havana Club перегоняется и выдерживается в соответствии с кубинскими традициями с 1934 года.

Havana Club – легкий и восхитительно ароматный напиток. Он выгодно пользуется благоприятными климатическими и почвенными условиями, которые сложились для сахарного тростника на Кубе.

Куба – остров барменов

Куба – уникальное место, особый остров для барменов. Именно здесь родились некоторые из величайших классических коктейлей. Кроме того, это остров кантинерос, барменов, сохранивших и продолживших старинные традиции, которые они возвели в ранг искусства.

Клуб «Cantineros de Cuba» существует с 1924 года. С тех пор кантинерос сделались посланцами барменского искусства.

Производство

После сбора урожая сахарный тростник давят, отжимая из него сок. Этот сок, называемый Guarapo, доводят до кипения, превращая в мелассу. Смешав мелассу с водой и дрожжами, получают перебродившее сусло, называемое Batición. Его дистиллируют в перегонных колоннах, получая «агуардиенте», которое придаст будущему рому свой характер.

В действительности, маэстро-ронеро («мастер рома») производит несколько разных агуардиенте, которые выдерживаются в разных бочках, причем разное время. Потом он смешивает эти спирты, чтобы получился сложный и насыщенный ром, называемый «мадре» – матерью.

Кубинский ром – ароматный, но легкий, в нем нет тяжести. Поэтому в дальнейшем «мадре» добавляют к другим спиртам из сахарного тростника, перегнанным до большей крепости.

В результате удается добиться того одновременно фруктового и душистого, но всегда легкого и нежного характера, который придает ароматический блеск кубинским коктейлям. В искусстве купажа проявляется весь талант маэстро-ронеро. Он должен уметь предвидеть ароматическое развитие спиртов, которые он создает и смешивает.

Выдержка также представляет собой непростой процесс. Ее называют Añejamiento. Результат выдержки зависит от ее срока (3 года, как минимум, для светлого рома), а также от используемых бочек и особенностей купажа.

Цель всего процесса производства – добиться тончайшего равновесия между ароматами и легкостью, между силой и сложностью, которое характеризует кубинский ром и, в особенности, Havana Club.

В производстве рома нет секретов. Лишь кропотливая работа в поисках качества. Постоянное внимание к отбору лучших спиртов, полученных из лучшего сахарного тростника, выращенного на лучших почвах. И, разумеется, – к выбору лучших бочек. Но всегда присутствует тот специфичный для Кубы ингредиент, который называется «уважение к традициям».

«У кубинского рома нет волшебной формулы, – говорит маэстро-ронеро дон Хосе Наварро. – Это культурное наследие, передающееся от одного маэстро-ронеро к другому, от сердца к сердцу, от кубинца к кубинцу».

Линейка Havana Club

Havana Club Añejo 3 Años – светлый ром соломенного оттенка, выдержанный не менее трех лет в бочках. Его уравновешенный характер и фруктовые, свежие ароматы прекрасно проявят себя в кубинских коктейлях.

Havana Club Añejo Especial подвергается двойной выдержке. Вначале ром долго стареет в бочках из-под бурбона, а затем – в бочках первого наполнения из-под ирландского виски. В результате ром развивает пряный характер с нотами ванили, дуба, корицы и апельсиновых корочек. Он отлично подходит для сочетания с колой и другими безалкогольными напитками.

Havana Club Añejo 7 Años выдерживается в соответствии с непрерывным, цикличным методом, который был претворен в жизнь мастерами рома Havana Club в конце 1960-х годов. Суть данного метода заключается в том, что часть готового рома вновь закладывают на выдержку, чтобы каждая последующая партия Havana Club Añejo 7 Años содержала в себе спирты предыдущих партий, в том числе те, которые были созданы несколько десятилетий тому назад. Такой метод обуславливает сложность рома и сохранение его духа и характера.

Напиток обладает богатыми ароматами тропических плодов, табака и пряностей, ванили и какао. Он предназначен для дегустации в чистом виде.

Brugal (Бругал)

Дистиллерия «Бругал» была основана в 1888 году в Доминиканской республике выходцем из Испании Андресом Бругалем. Вот уже 130 лет знания и опыт производства рома передаются внутри семьи, из поколения в поколение. Для рома используют особые дрожжи и двойную перегонку, а затем его выдерживают в бочках.

Линейка. Brugal Añejo выдержан от 2 до 5 лет в бочках из-под бурбона. Brugal XV выдерживается от 3 до 8 лет в бочках из-под бурбона и хереса. Brugal 1888 стареет 6-8 лет в бочках из-под бурбона, а затем дозревает в бочках из-под хереса от 2 до 5 лет.

Eldorado (Эльдорадо)

Производство рома в Гайане началось в 1760-х годах. В 18 и 19 столетиях в стране действовало множество винокурен. Но постепенно они объединились и образовали единственную винокурню «Демерара», производящую ром Eldorado. Эта винокурня собрала и сохранила перегонные кубы прежних производителей и, таким образом, располагает наиболее старинными аламбиками «пот стил» из ныне действующих. В некоторых из них еще присутствуют деревянные детали.

Сам ром получается в результате купажа спиртов, полученных в «пот стилах», со спиртами, перегнанными в аппаратах колонного типа. Существует во многих возрастных категориях: от 3 до 25 лет.

Havana Club (Гавана Клаб)

Дистиллерия, на которой производят этот ром, была основана в 1878 году.

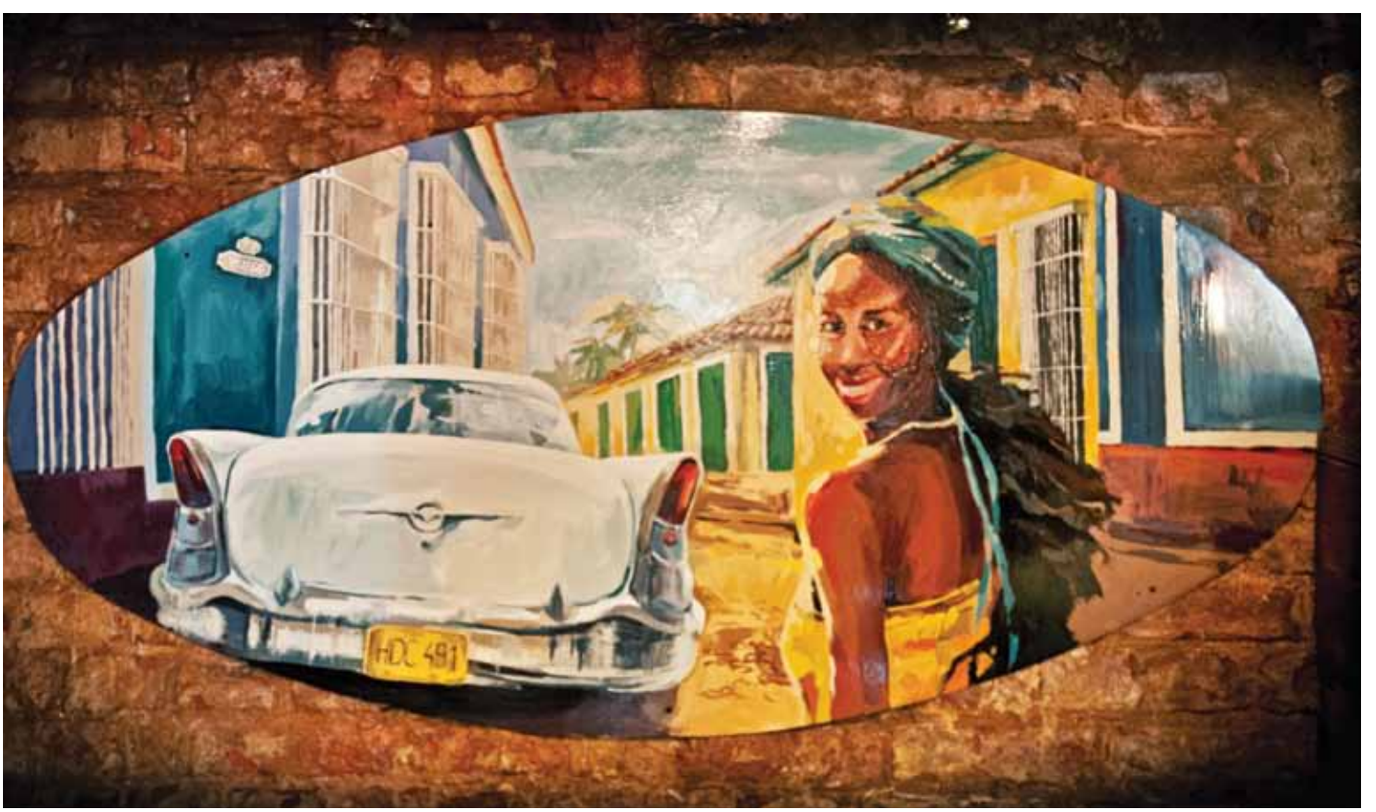
Верный кубинским традициям, ром Havana Club – легкий и деликатный, с душистыми и пряными чертами.

Его изготавливают путем короткого брожения. После перегонки в аппарате «патент стил» напиток стареет в бочках.

Линейка. Ром Havana Club Añejo 3 Años, с яркими ароматами, создает идеальную основу для самых разнообразных коктейлей.

Havana Club Añejo Especial проходит двойную выдержку. Вначале – в бочках из-под бурбона, затем – в бочках из-под ирландского виски. Он обладает пряным характером и отлично подходит для сочетания с колой и другими безалкогольными напитками.

Havana Club Añejo 7 Años выдерживается по непрерывному методу, согласно которому часть готового рома вновь закладывают на выдержку. Получается, что каждая бутылка Havana Club 7 Años содержит в себе спирты, созданные несколько десятилетий тому назад. В результате получается сложный ром с неизменным характером, который лучше всего прочувствуется при дегустации в чистом виде.



Santa Teresa (Санта Тереса)

Этот изысканный ром в испанском стиле производится уже более 100 лет в переделах одноименного хозяйства (Асьенда «Санта Тереса)», которое расположено на севере Венесуэлы и было основано в 1796 году.

Сахарный тростник выращивают на плантациях, принадлежащих хозяйству. Мелассу дистиллируют частично в перегонных кубах «пот стил», частично – в колоннах. При выдержке используется метод «солера». В результате, получается уравновешенный и утонченный ром с великолепными ароматами.

Линейка. Santa Teresa Claro – это смесь тяжелых и легких ромов, которые были выдержаны до трех лет в дубовых бочках. Он наилучшим образом проявит себя в коктейлях.

Santa Teresa Gran Reserva – мягкий, золотисто-янтарный ром, который включает премиальные спирты, старевшие до пяти лет в бочках. Его лучше всего подать в составе лонг дринка.

Santa Teresa 1796 – элегантный, богатый и сложный ром янтарного цвета. Он выдерживается полностью согласно методу «Солера». Его рекомендуется подавать в чистом виде со льдом или слегка разбавленным водой.

Zacapa (Закапа)

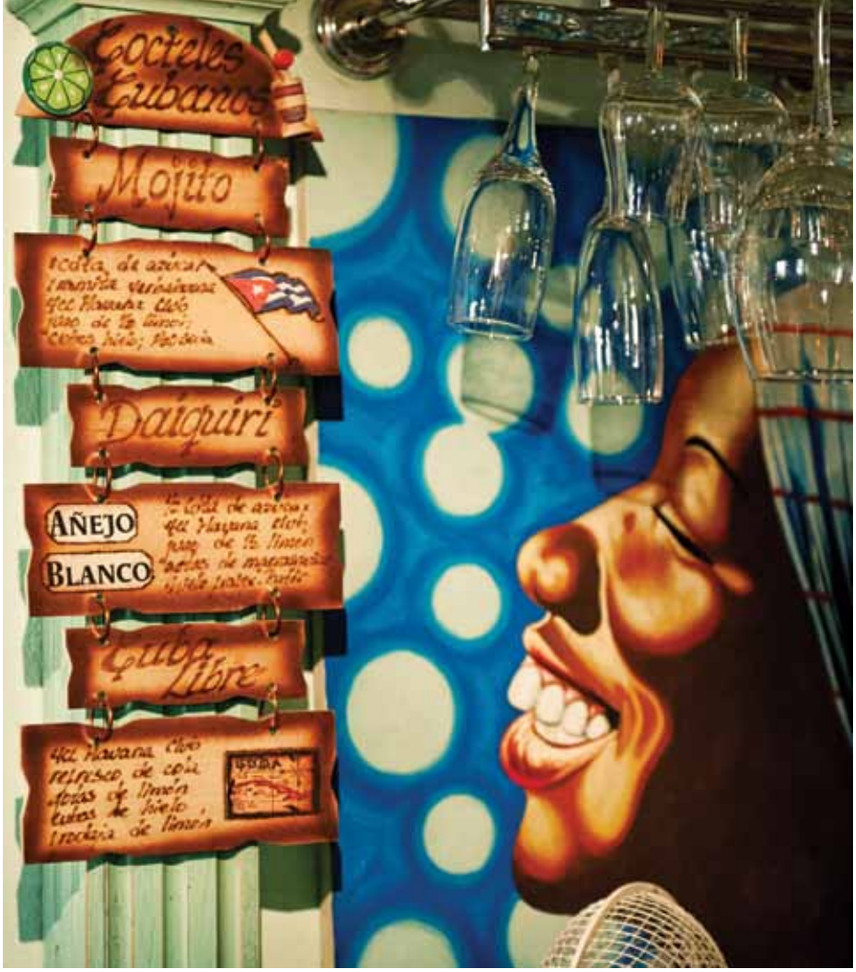
Ром Zacapa производится в Гватемале. Его первая особенность состоит в том, что его перегоняют из так называемого «тростникового меда», который получают простым нагреванием сока сахарного тростника. После сбраживания и перегонки ром выдерживается в погребах, расположенных на высоте 2300 метров над уровнем моря, в бочках, главным образом, из-под бурбона и хереса, по методу солеры.

Большая высота способствует более медленному старению рома. Спирты различного срока выдержки входят в состав разных ромов линейки Zacapa. Так, например, «Zacapa 15» содержит ромовые спирты, выдержанные от 5 до 15 лет, а «Zacapa 23» – от 6 до 23 лет.

Употребление рома

Число придуманных барменами коктейлей с ромом не просто велико, оно практически бесконечно. Многие из них – это признанные бестселлеры. «Дайкири», «Мохито», «Куба Либре», «Пинья Колада» – названия, известные всей планете, как марки джинсов или автомобилей. Всерьез обдумывать открытие бара и обойтись в меню без этих коктейлей просто невозможно.

К тому же, для современных миксологов ром остается одним из излюбленных ингредиентов при создания новых коктейлей. Причины подобного успеха можно выразить одним лишь словом: Вкус. Ром обладает уникальной способностью улучшать смесь напитков. Легкий невыдержанный ром не слишком интересен сам по себе. Но в сочетании с лаймом, сахаром, мятой, фруктами или пряностями он порождает великолепие, заставляющее клиентов нервничать, когда затягивается обслуживание.



Ресторан O! Cuba, Санкт-Петербург.

Легкий ром

Молодой белый ром просто создан для коктейлей, количество которых не передается исчислению. Он отлично сочетается с колой, лаймом, со всеми соками, особенно цитрусовыми и экзотическими, а также с ликерами и сиропами.

Темный ром

Выдержанный ром часто пьют «сам по себе». Его подают на дижестив при температуре 18°C в коньячном бокале. В силу своего происхождения он превосходно сочетается с сигарами, а также с кофе. Кроме того, на его основе готовится немало коктейлей. Например, «Май Тай» и «Пунш Плантатора».

В горячем виде

В горячем виде ром подается в составе различных грогов и пуншей. В этом случае следует отдать предпочтение темному рому.

Фрагмент рекламы униформы для барменов из книги Иларио Алонсо *«El Arte del Cantinero. Los Vinos y los Licores»,* изданной в Гаване в 1948 году.

Ром Banks. Острова в стакане

В отличие от большинства других брендов рома, Banks не привязан к определенному месту происхождения, к конкретной винокурне. Как и во времена господства Британского Королевского флота или французских колоний, Banks является блендом, ароматной и экзотической смесью ромов из разных мест планеты, где производят спиртное из сахарного тростника.

Путешественник в названии

Для укрепления главной идеи этого рома – мультипроисхождения и духа путешествий, его назвали в честь знаменитого английского натуралиста и ботаника Джозефа Бэнкса, который с 1768 по 1771 год был вместе с Джеймсом Куком в его первом кругосветном плавании.

Мастер погреба в производственном процессе

Другое важное действующее лицо этой ромовой эпопеи – француз по имени Арно де Трабюк. Он изучал энологию у легендарного бордоского специалиста Эмиля Пейно, занимал ответственные посты в крупных компаниях, таких как «Коньяк Хайн» и «Ангостура».

Именно он сегодня, будучи мастером погреба, отбирает и составляет купажи разных сортов рома, привезенных с семи островов и стран. Ромы с Ямайки, Тринидада, Барбадоса, Гайаны, Явы, а также из Панамы и Гватемалы вместе образуют несравненную палитру ароматов.

Поэтому, составляя купаж нового рома, Арно де Трабюк имеет широкий выбор спиртов с совершенное разными вкусовыми интонациями, которые обусловлены разными традициями, разными методами производства и особыми климатическими условиями.

Арно де Трабюк смешивает эти различные сорта рома и подвергает их выдержке так же, как это сделал бы мастер коньячного погреба или мастер-блендер виски.

Миксолог в качестве разработчика купажей и коктейлей

Для завершения портретной галереи, связанной с ромом Banks, осталось упомянуть Джима Михана.

Представлять Джима барменам нет нужды. Он основатель нью-йоркского PDT, один из наиболее выдающихся миксологов своего времени. Кроме того, в качестве супер-бренд-амбассадора он принимает участие в составлении купажей ромов Banks, из которых затем готовит коктейли общепризнанного качества.

С точки зрения Джима Михана, классические коктейли в наибольшей степени раскрывают качества ромов Banks.

«Дайкири» продемонстрирует сложный и свежий, несколько пряный и фруктовый характер Banks 5.

«Олд Фешенд», со своей стороны, подчеркнет ароматическое богатство Banks 7. Горькие апельсины, конфитюр из экзотических фруктов и тонкие древесные оттенки этого рома обернутся цветочным букетом с душистыми и пьянящими ароматами.

Еще одно поле миксологии, исследованное Джимом Миханом, – это пунши. Восхитительные и несложные в приготовлении, они являют одновременно прошлое и будущее рома.

Коллекция ромов Banks

Banks 5

Этот светлый ром представляет собой смесь из 21 рома, которые были получены на 6 винокурнях, расположенных на 5 островах.
Ром из Тринидада образует стержень купажа.
Ароматическое богатство сообщается ямайским ромом, который дистиллируют в аппаратах «пот стил».
Ноты гумуса и тропических фруктов привносятся ромом из Гайаны.
Ром с Барбадоса придает купажу характер, а продукция с острова Ява сообщает пряные ароматы.

Banks 7

Выдержанный, сложный ром золотистого цвета. Он составлен из 23 ромов, которые были изготовлены на 8 винокурнях, расположенных в семи разных странах: в Тринидаде, Ямайке, Гайане, Барбадосе, Гватемале, Панаме и Яве.

Santa Teresa.
Ром из Венесуэлы с двухвековой историей

В пейзаже Венесуэлы горы чередуются с равнинами. С севера страна омывается Карибским морем, и большая часть ее территории лежит в зоне тропического климата. Такие условия благоприятствуют произрастанию многих культур и, в первую очередь, сахарного тростника. Поэтому Венесуэла исторически имеет давние традиции сахарного производства и до сих пор поставляет патоку во многие страны Карибского бассейна. Точно так же Венесуэла имеет огромный опыт производства рома, и ромы из этой страны занимают все более существенное место на барных полках. Среди них следует отметить бренд, считающийся одним из лучших в мире: Santa Teresa. Этот ром в испанском стиле производится с использованием метода «Солера».

Асьенда 18 века – «Санта Тереса»

Асьенда «Санта Тереса» расположена на севере страны в плодородной долине Арагуа. Это самое старинное хозяйство по выращиванию сахарного тростника в Венесуэле. Плантация была заложена графом де Товар в 1796 году.
Спустя 100 лет, в 1896 году здесь начали перегонять ром, а торговая марка Santa Teresa была зарегистрирована в 1909 году.

Ром, произведенный в одном хозяйстве

Santa Teresa – это настоящий ром «Сингл Эстейт». Весь цикл его производства проходит в том же самом хозяйстве. Здесь выращивают тростник, выжимают из него сок и перегоняют мелассу. В результате получается один из лучших ромом в мире.

Выдержка по методу «Солера»

В духе испанских традиций выдержки хереса, на Асьенде «Санта Тереса» используют метод «Солера» для выдержки рома.
«Солера» представляет собой систему расположения бочек, которые устанавливают друг на друга рядами, что позволяет более выдержанному рому обогащать более молодой.
Когда из бочек, лежащих на земле, извлекают ром, их доливают ромом из бочек, расположенных прямо над ними. Молодой ром наливают лишь в самые верхние бочки. В результате ром опускается от бочки к бочке, набирая выдержку и смешиваясь с более старым ромом, пока он не окажется в бочке, лежащей на земле (sol, отсюда название solera), и не будет готов к частичному извлечению для разлива по бутылкам.

Архитектура рома

Ром Santa Teresa зачастую представляет собой смесь характерных, тяжелых ромов, полученных в перегонных кубах «пот стил», и легкого рома, дистиллированного в колоннах. Из подобного, практически идеального сочетания, получается великолепный ром с ароматами шоколада и кофе, ванили и кожи, апельсина и эвкалипта.
В его архитектуре утонченность уравновешена ароматическим богатством.

Линейка

Santa Teresa Claro – это деликатная смесь легких ромовых спиртов, дистиллированных в аппарате колонного типа, с сортами более тяжелого рома, полученными в кубе «пот стил», которые были выдержаны до трех лет в дубовых бочках. Обладает бледно-золотистым цветом, фруктовыми ароматами сахарного тростника с легкими древесными нотами. Послужит прекрасной основой для душистых коктейлей.

Santa Teresa Gran Reserva – золотисто-янтарный ром, с мягким вкусом и шелковистой текстурой, которую подчеркивают сладостные и свежие фруктовые тона. Древесные ароматы этого рома обусловлены выдержкой входящих в его состав премиальных спиртов, которая составляет до пяти лет. Его лучше всего подать в составе лонг дринка – в сочетании с безалкогольными напитками или фруктовыми соками.

Santa Teresa 1796 – отсылает к дате основания Асьенды «Санта Тереса», которая вот уже более двухсот лет хранит традиции культуры сахарного тростника. Этот янтарный ром с красными отблесками выдерживается полностью в дубовых бочках согласно артизанальному испанскому методу «Солера». В его сложных ароматах преобладают фрукты, мед и черной шоколад. Мягкий и сбалансированный вкус демонстрирует оттенки табака, кожи и копчено-жареные ноты. Вся полнота, элегантность и шелковистость этого высококлассного рома проявятся при подаче в чистом виде со льдом. Кроме того, его можно сервировать слегка разбавленным минеральной водой, что раскроет все его ароматическое богатство.

Проект «Алькатрас»

В 2003 году банда напала на Асьенду «Санта Тереса». Вместо того, чтобы отправить молодых преступников в тюрьму, хозяин Асьенды предложил взять их на работу в хозяйство. Трудовая терапия прошла успешно и дала рождение проекту «Алькатрас»: реабилитация молодых правонарушителей путем работы на Асьенде «Санта Тереса». Кроме того, в свободное от работы время бывшие гангстеры выпускают пары на поле для игры в регби, развивая моральные качества и командный дух.

Кашаса

В наши дни кашаса является одним из ведущих продуктов Бразилии, символом праздника и жизнерадости бразильцев, а коктейль на ее основе – «Кайпиринья» – один из самых распространенных смешанных напитков мира.

С недавних пор кашаса совершила значительный качественный прогресс. Отмечается громкое возвращение, так называемых, традиционных кашас, изготовленных согласно историческим методам, но при их постоянном совершенствовании, что привело кашасу на четвертое или даже на третье место среди алкогольных напитков с наибольшим объемом производства в мире.

История

Некоторые историки возводят появление кашасы в Бразилии к 1530-м годам. В основу ее производства легли привнесенные португальцами методы перегонки. Но в то время слово «кашаса» означало любой крепкий напиток. Позже, начиная с 17 столетия, оно стало означать именно спиртное из сахарного тростника.

Бразильский напиток использовался подобно рому в качестве платежного средства, и в 17 веке он обрел популярность в Европе. Подобно рому, кашаса служила для покупки рабов, которых везли трудиться на колониальных плантациях.

Успех кашасы был таков, что португальские колонисты стали отдавать ей предпочтение и отказываться от своего национального бренди. Португальские власти восприняли это с неодобрением и подняли налоги на бразильский алкоголь, что в 1660 году вызвало восстание, получившее название «Revolta de Cachaça» (Восстание Кашасы).

Впрочем, в течение всей своей истории кашаса была одним из важнейших источников доходов португальского правительства и даже внесла свой финансовый вклад в восстановление Лиссабона после Великого землетрясения 1755 года.

Последовательное повышение налогов на кашасу, которая использовалась в лечебных целях и облегчала тяжкие условия жизни в Бразилии, подпитывало недовольство местного населения в отношении Португалии. Оно сделалось одним из символов сопротивления иностранному господству, которое в конечном счете привело Бразилию к независимости, провозглашенной в 1822 году.

Золото в земле и в бочонках

Так же, как виски в Шотландии или в Соединенных Штатах, кашаса сопутствовала развитию Бразилии.

Кашаса, предназначенная для искателей золота и алмазов области Минас-Жерайс, поставлялась туда в бочках. Она улучшалась от контакта с деревом и приобретала золотистый оттенок. Это объясняет, почему и в наши дни в глубинных районах предпочитают выдержанную кашасу, а на побережье – белую. Как, например, на родине коктейля «Кайпиринья», в портовом городе Парати.

Со временем кашасу начали изготавливать на месте, в глубинных районах, где принялись использовать бочки разных древесных пород для хранения напитка. Так и в наши дни кашасу иногда выдерживают в бочках из экзотических пород дерева.

Сегодняшняя кашаса – современный напиток, готовый к всемирному признанию.

Разновидности кашасы

Существуют две большие группы кашасы.

1. Кашаса промышленного производства

Ее выпускают в большом объеме. После быстрого сбраживания сока сахарного тростника (5 часов) проводят его перегонку в колоннах. Такая кашаса отличается высокой степенью очистки, и в ней мало что остается от исходного вкуса сахарного тростника.

2. Традиционная кашаса

Кашасы артизанального изготовления значительно более интересны.

Употребление кашасы

В Бразилии кашасу часто пьют в чистом виде.

Но если кашаса приобрела известность за пределами Бразилии, то это, в первую очередь, благодаря коктейлю «Кайпиринья». Его название происходит от слова «кайпира», что означает «крестьянин, грубый и неотесанный человек», то есть «деревенщина».

Наряду с «Кайпириньей» и ее вариантами, кашаса позволяет создавать и другие чудесные коктейли. Она становится новым оружием в арсенале миксолога, желающего расширить палитру вкусов. Этот напиток подхлестывает воображение бармена.

Кашаса превосходно сочетается со следующими ингредиентами:

- Ананасы, маракуйя, манго и все экзотические фрукты.
- Красные и черные ягоды, в том числе клюква.
- Другие спиртные напитки (следует отметить сочетание с мескалем).
- Просекко и другие игристые напитки.
- Кориандр, мята, имбирь...

Традиционная кашаса

Кашаса – это постоянно прогрессирующая категория напитков. Для тех, кто ищет аутентичные местные продукты, кашаса представляет большой интерес.

Хотя производители кашасы и предпочитают сравнивать ее с виски, коньяком или даже текилой или мескалем, первый вопрос, которым следует задаться в отношении кашасы, это суть ее отличия от рома.

Действительно, кашаса очень сильно отличается от ромов английского типа, изготовленных на основе патоки и отходов сахарного производства. Она ближе к рому французской традиции, поскольку производится из свежего сока сахарного тростника. Но ее перегонка в кубах типа «пот стил», равно как и ее бразильский дух, превращают кашасу в уникальный напиток в любом случае.

От урожая до дистиллята

Дома, производящие традиционную кашасу, как правило, владеют собственными плантациями сахарного тростника, за которыми тщательно ухаживают.

После жатвы, длящейся с июня по октябрь, тростник перемалывается и отжимается, чтобы получить сладкий сок бледного цвета, который называют «Кальдо де кане» или «Гуарапа».

Этот сок подвергается брожению с использованием натуральных дрожжей, индивидуальных для каждого дома и определяющих вкус кашасы.

Перегонка, как правило, осуществляется в кубах типа «пот стил». Очень важно как можно быстрее перегнать тростниковое сусло во избежание его порчи. В зависимости от дома, кашасу перегоняют два или три раза. Полученный дистиллят отделяют от голов и хвостов, а затем выдерживают около 6 месяцев.

Выдержка

Выдержка также играет крайне важную роль в производстве кашасы. Допускаются любые породы дерева, как, например, некоторые экзотические, типично бразильские сорта. Некоторые дома используют бочки из американского дуба, или даже лимузенские бочки из-под коньяка.

В результате получается не просто праздничный, но очень утонченный напиток несравненного ароматического качества. Выдержка в бочках может достигать порядка 20 лет.

Хорошая кашаса имеет тонкий аромат. Кроме того, ей свойственна характерная легкая кислотность, добавляющая ей сложности.

Бренд Leblon

Леблон – это название пляжа и роскошного квартала в Рио-де-Жанейро.

Бывший владелец этих земель – француз Шарль Леблон – перепродал их португальцам в 1878 году.

Винокурня «Леблон»

Что касается винокурни «Леблон», то она расположена в глубинных землях, в знаменитом Минас-Жерайс.

Дом «Леблон» владеет собственными плантациями сахарного стростника, площадь которых составляет 100 гектаров.

Черпая вдохновение во французских корнях Шарля Леблона, Дом разработал уникальную технологию, сочетающую французское мастерство перегонки и уважение народных бразильских традиций производства кашасы.

Дом «Леблон» стоит у истоков мирового обновления кашасы. В частности он участвовал в популяризации слова «кашаса» (cachaça) в Соединенных Штатах, где она до этого продавалась под названием «ром».

Линейка Leblon

Leblon – молодая, светлая кашаса, выдержанная около шести месяцев в бочках из-под коньяка XO. Она проявляет ароматы сахарного тростника, фруктов и пряностей. Употребляется, в первую очередь, в составе «Кайпириньи» и других коктейлей.

Leblon Reserva Especial стареет около двух лет в новых французских бочках из лимузенского дуба. Она обладает мягким и сложным вкусом с нотами меда, карамели и кедровых орехов. Ее можно пить как в чистом виде со льдом, так и в многочисленных коктейлях.

Кашаса Leblon в коктейлях

Дом «Леблон» активно работает с барменами, доказывая, что кашаса занимает достойное место рядом с другими известными спиртными напитками, такими как виски, водка, текила...

Кашаса Leblon равно используется как для твистов великих исторических коктейлей, так и для новых творений.

Она привносит в них, помимо своей свежести, утонченность, сложность и собственный вкус, неподражаемый дух бразильского праздника, не имеющий равных во всем мире.

Особенности производства кашасы Leblon

Дом «Леблон» производит утонченную, округлую во вкусе кашасу со свежими и сложными ароматами. Она является результатом долгого и упорного труда, а именно:

• За плантациями сахарного тростника ухаживают столь же усердно, как за виноградником.

• Урожай собирают вручную. Так же – вручную – отделяют листья тростника от стеблей.

• Тростник деликатно отжимают как можно быстрее после сбора урожая, чтобы получить из него лишь первый сок – Caldo de cana.

• Для сбраживания используют дикие дрожжи, которые живут на сахарном тростнике.

• Сама ферментация длится долго, чтобы сохранилось максимум ароматов.

• Кашасу перегоняют трижды в традиционных медных кубах под строгим контролем со стороны мастера дистилляции – француза Жиля Мерле.

• Наконец, кашасу выдерживают во французских бочках. Либо – новых, либо – из-под коньяка XO.

Благодаря таким тщательным методам производства, кашаса Leblon оказалась единственной, получившей последовательно девять золотых медалей на международном конкурсе в Сан-Франциско.

Текила и мескаль

Текила – единственный в своем роде напиток. Он настолько непохож на другие, что можно подумать, будто его перегнали на другой планете. Его ароматы и текстура не имеют аналогов в мире алкоголя. Именно по этой причине постоянно ширится круг ценителей текилы.

Легенда гласит, что история текилы началась у подножия вулкана, когда молния ударила в поле агавы. Под действием жара сок одного из растений закипел, потом забродил и в результате превратился в чудесный нектар, который ацтеки приняли за дар небес.

Пульке – напиток индейцев

Пульке – предок текилы и ее ближайшего сородича мескаля – это слегка шипучий перебродивший сок агавы. Он был первым алкогольным напитком, который готовили древние индейцы, жившие на территории сегодняшней Мексики.

На заре своей истории его употребляли исключительно во время религиозных обрядов. Со временем пульке стал напитком местной знати. А в 16 веке начался невиданный рост потребления пульке среди народа, что стало причиной многих бед и страданий. Считается, что распространение пьянства было связано с влиянием испанских колонистов. В стремлении доминировать над местным населением испанцы пользовались любыми средствами, в том числе и алкоголем.

Пульке продавался в тавернах и в «пулькериях», пользовавшихся дурной славой.

Пульке того времени обладал сомнительным качеством и был опасен для здоровья, о чем предупреждал один из документов 18 века: «*...в лучшем случае у того, кто его пьет, он* (пульке) *вызовет смерть*».

Мескаль – между пульке и текилой

Мескаль – дистиллят сока агавы – появился на свет в начале 16 века, когда испанцы познакомили Мексику с мастерством перегонки. Его название заимствовано из языка ацтеков и складывается из двух слов: metl, что значит «магве» (растение из рода агавы), и ixcalli, то есть «вареный».

Испанцы не поощряли производство мескаля и даже запрещали его несколько раз из-за боязни той конкуренции, которую он мог составить привозному каталонскому бренди. Вопреки враждебному отношению властей мескаль набирал популярность, и его производство развивалось.

В те времена уже существовало несколько видов мескаля. Один из них заслуживает особого внимания. Он назывался Mesquital. Процесс его изготовления отличался только тем, что в перебродивший сок агавы перед перегонкой добавляли жареную курицу. Мескалю приписывали терапевтические достоинства. Его использовали для возбуждения аппетита, улучшения пищеварения, заживления ран, облегчения боли. Его пили, чтобы утолить жажду после солнечного удара, снять усталость и даже стимулировать умственную деятельность.

Текила: на пути к совершенству

Во второй половине 18 века совершенствование технологии привело к появлению текилы – более изысканного по сравнению с мескалем напитка из агавы.

Существует несколько версий относительно происхождения слова «текила». В народе считается, что испанские конкистадоры назвали напиток текилой как производное от слова «тетилья» (сосок), поскольку они заметили, что лучшие агавы

Где делают текилу?

Голубую агаву для текилы выращивают в штатах Халиско, Гуанахуато, Наярит, Мичоакан и Тамаулипас. Халиско, основной регион производства текилы, делится на две зоны – Низкая земля, расположенная на юго-западе, и Высокая земля Лос-Альтос – на северо-востоке. Климатические различия между этими районами невелики. Однако у них разная почва и расположены они на разной высоте над уровнем моря. Низкая земля покрыта вулканической почвой, а Лос-Альтос – более бурой, с высоким содержанием железа. Состав почвы отражается на вкусе агавы.

НАШ ВЗГЛЯД
НА 100% ТЕКИЛУ

OLMECA ALTOS
100% AGAVE

*100% АГАВА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ЖИДКОСТИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Тахона

Тахона - это круглый камень весом в две тонны, с помощью которого давят печеную агаву, чтобы извлечь из нее сок. Это старинный метод производства текилы, позволяющий получить более насыщенный ароматами напиток.

Баканора и Сотоль

Наряду с текилой и мескалем, в Мексике существуют другие напитки из агавы. Баканора – традиционный напиток, производимый в штате Сонора из разновидности агавы Якиана. Растения пекут в печах, выложенных изнутри вулканическим камнем. Затем их давят, разбавляют водой и сбраживают, после чего перегоняют наподобие мескаля.
Сотоль делается кустарным методом, схожим с производством мескаля, из особой разновидности агавы: Dasylirion Wheeleri, являющейся символом штата Чиуауа.

росли по склонам небольшой горы, очертаниями странно напоминавшей женскую грудь, – там, где теперь расположен город Текила.
Согласно научной версии город Текила, давший название напитку, получил свое имя от индейского племени, относившегося к народу нахуатл, на языке которого слово «текила» означало что-то вроде места сбора урожая.

Производство текилы

Сырье

Основным сырьем для производства текилы служит особая голубая агава (Agave Tequilana сорта Blue Weber). Она растет под палящими лучами солнца, достигая необходимой зрелости через 7-8 лет.
Сборщиков урожая называют «химадорами». Они удаляют с отрубленных агав колкие листья, оставляя только сердцевины растений, которые похожи на гигантские ананасы. За это мексиканцы называют их piñas. Такая сердцевина весит от 30 до 80 килограммов.

Брожение

Сердцевины агав разрубают в зависимости от размера пополам или на четыре части. Затем их запекают в больших печах, чтобы как можно больше крахмала превратилось в сахар. Готовую агаву измельчают, выжимая сладкий, вязкий, темный сок, в который добавляют воду для облегчения брожения.
Брожение длится от 2 до 5 дней. Обычно для его усиления добавляют дрожжи. Некоторые производители используют метод закваски, применяемый для бурбона и рома.

Перегонка

Раньше для текилы широко использовались коньячные аппараты и аламбики, применяемые для виски. Сегодня производители предпочитают перегонные аппараты из нержавеющей стали – менее дорогие и более практичные в уходе, но функционирующие по традиционному принципу двойной перегонки. После первой дистилляции они дают спиртное ordinario крепостью 28% vol., а после второй – текилу крепостью 55%.

Выдержка

Текила может быть выдержана либо в старых бочках из-под бурбона, хереса или порто, либо в новых дубовых бочках.
Спиртное агавы не обладает высоким потенциалом к старению. К тому же сухой и жаркий климат Мексики не благоволит медленному дозреванию напитка. Так, «доля ангелов» здесь достигает 10% в год. Для сравнения: в Шотландии она составляет 4%. Поэтому выдержка текилы чаще всего не превышает 6 лет. После выдержки в случае необходимости крепость текилы снижают, добавляя в нее воду, и разливают по бутылкам.

Возрастные категории

Blanco (бланко), или Plata (плата)

Бесцветная текила, которую разливают по бутылкам сразу после перегонки. Или ее могут выдержать не более двух месяцев в стальных чанах или дубовых бочках. Ее также могут называть White или Silver.

Reposado (Репосадо)

Так называется текила, которая выдержана в дубовых бочках не менее 2 месяцев и не более одного года. Это придает ей легкий янтарный оттенок, который усиливают добавлением карамели (не более 1% от общего объема).

Anejo (Аньехо)

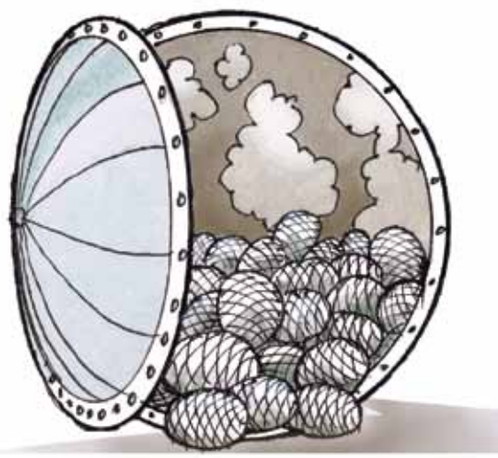
Эта текила стареет не менее одного года и не более трех лет в дубовых бочках емкостью не более 600 литров.

Extra Anejo (Экстра Аньехо)

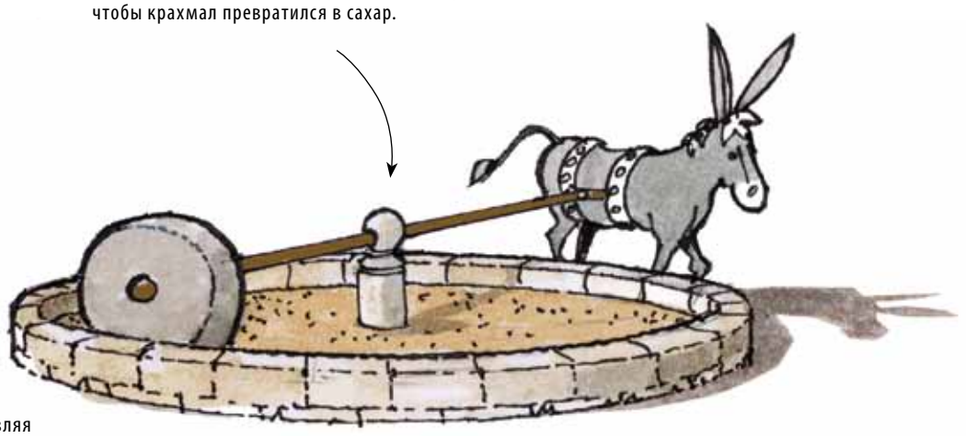
Эта текила стареет не менее трех лет в дубовых бочках. Следует отметить, что многие производители выдерживают текилу дольше, чем того требует законодательство.

КАК ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ

1. Текилу делают из агавы, с которой химадор вначале отрубает все листья.

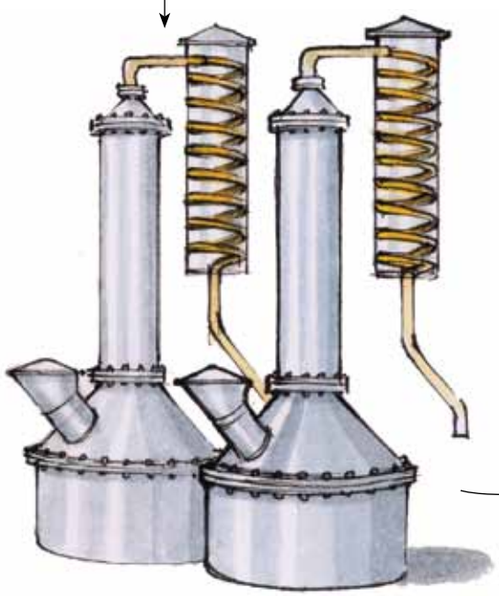


2. Агаву привозят на винокурню, где ее пекут в больших печах, чтобы крахмал превратился в сахар.



3. Из печеной агавы выжимают сок.

4. Этот сок подвергают брожению, добавляя дрожжи и воду.



5. После двойной перегонки перебродившего сусла получается текила.

6. Текила отдыхает и дозревает в стальных чанах. Затем ее либо разливают по бутылкам, либо выдерживают в бочках.

7. Выдержка текилы в бочках чаще всего не превышает 6 лет.

Бар El Copitas, Санкт-Петербург.

Мескаль

Как и текилу, мескаль получают из сердцевин агавы. Но если для производства текилы разрешена только одна разновидность агавы, то для мескаля может использоваться любая мексиканская агава, выращенная или выросшая в диком виде на территории аппелласьона Mezcal, который охватывает несколько штатов. Всего насчитывается около 30 разновидностей агавы, используемых для мескаля. Срок созревания этих растений варьируется от 7 до 15 лет.
Согласно регламентации, в алкогольной составляющей мескаля должно быть не менее 80% спирта из агавы (в отличие от 51% для текилы).

Крафт

Производством мескаля в основном занимаются небольшие семейные винокурни, и оно мало изменилось за последние 200 лет. В земле выкапывают большую яму, на ее дно кладут камни и на них разводят костер. Когда камни нагреются, остатки дров убирают и в яму закладывают сердцевины агавы. Сверху их засыпают землей и листьями агавы. Растения пекутся от 2 до 3 дней, пропитываясь дымом.
Затем их вынимают, охлаждают и извлекают сок, измельчая архаичным способом – с помощью большого каменного колеса. Его часто приводит в движение лошадь. Сок стекает в дубовый чан и начинает бродить без добавления дрожжей, что является одной из особенностей изготовления мескаля. Он достигает крепости около 8% vol. и готов для перегонки в традиционных медных аппаратах. Мескаль практически всегда перегоняют дважды. Затем он приобретает янтарный цвет либо благодаря добавлению карамели, либо благодаря выдержке в бочках от 1 месяца до 4 лет. А некоторые сорта выдерживаются гораздо дольше.
Такой способ производства обеспечивает мескалю аутентичный, «деревенский» вкус с нотами дыма.
Кроме того, некоторые производители добавляют во время брожения или дистилляции различные плоды, пряности и даже иногда – птичьи грудки, что обуславливает большое разнообразие мескаля.
Крепость мескаля варьируется от 36 до 55% vol.

Возрастные категории

Blanco. Белый мескаль, который почти никогда не выдерживается.
Dorado. Невыдержанный мескаль золотистого цвета, который достигается за счет красителей.
Reposado (или **Añejado**). Мескаль, выдержанный в бочках от 2 до 9 месяцев.
Añejo. Мескаль, которые стареет в бочке не менее 12 месяцев. Многие производители выдерживают свой мескаль дольше – до 3 лет, и обычно – 4 года в том случае, если он относится к категории «100% агавы».

Употребление

По причине выраженного вкуса мескаль часто пьют в чистом виде. Выдержанный напиток – в коньячном бокале при 18°C, а молодой мескаль – охлажденным. Что касается коктейлей, то мескаль используют в наиболее простых смесях, которые не подавляют его особенности, или – в небольшом количестве, чтобы наделить коктейль характером и копчеными ароматами.

Червяк в бутылке

В бутылке мескаля можно найти червяка, обитающего в агаве. Мексиканцы называют его gusano.
Согласно древнему поверью, червяк представляет собой душу агавы. По червяку проверяли крепость напитка: если gusano не заспиртовывался, а портился, то качество мескаля считалось плохим.
Тот, кому попадается червяк в бокале, по традиции загадывает желание. Разумеется, перед этим надо допить бутылку. А значит в интересах производителя – положить в нее червяка. Тем не менее он никак не сказывается на вкусе напитка.

Основные бренды текилы

Cazadores (Касадорес)

Промышленное производство текилы Cazadores началось в 1973 году. Ее изготавливают полностью из голубой агавы, выращенной в регионе Лос-Альтос.

Линейка: легкая и фруктовая Cazadores Blanco, пряная Cazadores Reposado и выдержанная в течение года Cazadores Añejo с богатым букетом.

Don Julio (Дон Хулио)

Эта текила носит имя своего создателя Дона Хулио Гонзалеса, который занялся перегонкой агавы в 1942 году. Текила обладает мягким и выразительным вкусом.

Она делается полностью из голубой агавы, и все производственные этапы – брожение, дистилляция, выдержка – проводятся с большой тщательностью.

El Jimador (Эль Химадор)

«Химадор» на языке науатль означает «сборщика агавы». Этот бренд был создан в 1994 году.

Текила El Jimador делается полностью из голубой агавы. Она производится текильным Домом Casa Herradura и пользуется большим успехом в Мексике.

Линейка. El Jimador Silver – мягкая текила с оттенками цитруса. El Jimador Reposado – выдержанная в течение двух месяцев золотистая текила с нотками агавы, ванили и пряностей.

Янтарная текила El Jimador Añejo, старевшая 12 месяцев в бочках, обладает интенсивным, пряным вкусом.

Jose Cuervo (Хосе Куэрво)

В 1758 году Хосе Антонио де Куэрво получил от короля Испании участок земли в штате Халиско. Здесь в 1795 году его сын Хосе Мария Гуадалупе де Куэрво построил винокурню и первым получил от Испанской Короны официальную лицензию на коммерческое производство спиртного напитка из перебродившего сока агавы.

Olmeca Altos (Ольмека Альтос)

Эта текила носит имя легендарного народа, жившего на территории Мексики до нашей эры.

Ольмеки пили сладкий сок агавы «агуамиэль» (медовая вода – исп.). После брожения и перегонки этот сок превращается в текилу.

Olmeca Altos производится в сердце горного штата Халиско, знаменитого своими красными почвами, благодатными для выращивания лучшей голубой агавы.

Olmeca Altos Plata и Olmeca Altos Reposado – две текилы категории суперпремиум, 100% агавы, созданные при сотрудничестве мастера перегонки с британскими миксологами.

Patron (Патрон)

Американец Джон-Поль Деджориа создал эту марку в 1992 году. Текила Patron производится в штате Халиско.

Sauza (Сауза)

В 1873 году Дон Сенобио Сауза приобрел дистиллерию La Perseverancia в городке Текила и основал бренд Sauza. Он ввел ряд технических новшеств, получивших впоследствии широкое распространение.

При производстве текилы Sauza агаву не запекают сразу, а сперва выжимают сок и только затем его готовят, что, как говорят на дистиллерии, придает текиле свежесть, присущую агаве.

Линейка. Sauza Silver обладает вкусом свежей агавы с нотами зеленого яблока.

Sauza Gold проявляет карамельные ароматы, которые уравновешены перечными нотами.

Sauza Signature Blue сделана из 100% голубой агавы, обладает свежим вкусом с цитрусовыми и цветочно-травяными оттенками.

Sauza Conmemorativo сделана из 100% голубой агавы, выдержана до 18 месяцев в бочках из-под бурбона среднего обжига. Ее вкус – комплексный, полнотелый, с древесно-ванильными тонами.

Herradura (Эррадура)

Текильный Дом Casa Herradura, название которого по-испански означает «подкова», был основан в 1870 году. Его текила делается только из агавы путем долгого естественного брожения и перегонки при низкой температуре.

Нежная цитрусовая Herradura Silver выдержана в дубовых бочках 45 дней.

Herradura Reposado проводит 11 месяцев в бочках. Во вкусе она маслянистая, и в ней преобладают элегантные ароматы дуба, ванили и корицы.

Herradura Añejo, выдержанная 2 года в бочках, обретает особую, почти сливочную консистенцию.

Herradura Seleccion Suprema, старевшая в бочках в течение 4 лет и 1 месяца, обладает нежной консистенцией и мощными ароматами, где роза сочетается с ванилью и цитрусом.

С точки зрения бармена и миксолога, текила – один из наиболее важных спиртных напитков. «Маргарита» входит в десятку топ-коктейлей мира, а количество ее вариантов бесконечно. С их помощью можно заполнить ваш бар клиентами на ближайшие 50 лет! Кроме того, текила – это тоже один из наиболее гастрономических напитков. В составе коктейлей или в чистом виде, она прекрасно сочетается с острыми и пряными блюдами и закусками мексиканской кухни.

Как пить текилу?

Старейшие рецепты коктейлей с текилой относятся к 1930-м годам. Они были опубликованы в 1937 году в сборнике коктейлей под названием «Книга коктейлей Кафе Роял» (Café Royal Cocktail Book). Само «Кафе Роял» было открыто одним французом в Лондоне в конце 19 столетия и быстро превратилось в бар-ресторан, олицетворяющий высшее качество. В 1937 году гильдия английских барменов опубликовала эту небольшую книгу, которая остается сборником, где сконцентрированы великие рецепты.

С тех пор существуют две манеры потребления текилы: по-мексикански и по-европейски.

Сами мексиканцы не устанавливают строгих правил потребления своего национального напитка. Текилу пьют просто так, чтобы получить максимум удовольствия. Как правило, – в чистом виде, смешав с небольшим количеством колы или газированной воды.

Существует в Мексике и еще один особо популярный напиток – «Палома». Это смесь текилы, грейпфрутового сока и сока лайма.

В Лондоне, Нью-Йорке, Париже и Москве ситуация отличается. Несмотря на растущую популярность потребления текилы в чистом виде, наподобие бурбона или шотландского виски, чаще всего ее пьют в составе более или менее сложных коктейлей.

Рапидо

20 мл текилы и 20 мл тоника наливают в небольшой бокал, который закрывают рукой и ударяют им о стойку бара, чтобы появились пузырьки. Содержимое выпивают залпом.

Сангрита

Текилу и пряный безалкогольный напиток Сангрита, приготовленный на основе томатного сока, наливают в отдельные стопки и пьют поочередно небольшими глотками.

С апельсином и корицей

Современный способ потребления: закусить шот текилы долькой апельсина, посыпанной корицей.

С солью и лаймом

Традиция пить текилу с солью и лаймом восходит к чудовищной эпидемии «испанки» – гриппа 1914 года. Врачи рекомендовали всем жителям пить текилу с солью, а те не заставили себя долго уговаривать. Затем для улучшения вкуса добавили лайм. Впрочем, текилу прописывали при любых болезнях, даже от укусов скорпиона.

В стопку наливают 20 мл текилы, на тыльную сторону ладони насыпают соль и берут кусок лайма. Затем опрокидывают в рот соль, одним глотком выпивают текилу и закусывают лаймом.

Советы бармену

По причине возрастающего экспорта и успеха текилы производители часто разбавляют сусло агавы суслом другого происхождения, например, из сока сахарного тростника.

В соответствии с мексиканским законодательством, напиток может называться «текилой» при использовании не менее 51% спирта из агавы. Такая текила называется mixto.

Для мескаля должно быть использовано не менее 80% спирта из агавы.

Наиболее дорогие сорта текилы делают полностью из агавы, что обычно указывается на этикетке. Так, вы можете встретить надпись «100% Agave». Такую текилу не разрешается подвергать ароматизации.

Вот еще некоторые пометки, которые вы можете найти на этикетке текилы, с расшифровкой их значения:

NOM (Norma Official Mexicana de Calidad) – подтверждение соответствия текилы официальным мексиканским стандартам качества. На этикетке за аббревиатурой NOM следует номер дистиллерии.

Аппелласьон (AO или DO) – означает особое разрешение мексиканского правительства использовать на этикетке напитка название «текила» в соответствии с требованиями к географической зоне его происхождения.

Текила Olmeca Altos. 100% агавы

В ходе производства Olmeca Altos используется каменное колесо для прессования агавы по методу «Тахона».
Слева. Маэстро-текилеро Хесус Эрнандес следит за всем производственным циклом текилы: «от поля до бутылки».

Olmeca Altos была первой текилой, разработанной барменами для барменов. Ее создателями выступили такие известные миксологи, как Дре Массо и Генри Бенсант. Они работали в сотрудничестве со знаменитым маэстро-текилеро Хесусом Эрнандесом. Задача состояла в создании аутентичной текилы премиум класса, отвечающей наиболее эксклюзивным критериям в отношении качества и вкуса с тем, чтобы соответствовать взыскательным требованиям барменов, которые трудятся в лучших барах планеты. Кроме того, текила должна была укладываться в определенные ценовые рамки, поскольку стоимость подаваемого коктейля, к сожалению, не может стремиться к бесконечности.

Дистиллерия

Текилу Olmeca Altos производят на дистиллерии Colonial de Jalisco, расположенной в регионе Лос-Альтос, на западе штата Халиско. Агава растет здесь на высоте 2100 метров, медленно созревая и насыщаясь сахаром и ароматами. Агаву не закупают у сторонних производителей, а выращивают самостоятельно, что позволяет на протяжении 7 лет созревания контролировать условия ее роста, соблюдение действующих правил и норм и осуществлять весь процесс ухода за растением. На винокурне есть даже собственное подразделение химадоров, следящих за созреванием растений и собирающих агаву в наиболее подходящий момент, по достижении ею идеальной зрелости, чтобы вкус ее не был подпорчен резкими растительными нотками. Рядом с винокурней на глубине 211 метров имеется вода высокого качества, которая играет чрезвычайно важную роль, ибо это один из основных компонентов текилы.

Производство

Текила Olmeca Altos производится из 100% агавы, которую вначале медленно запекают в каменных печах, а потом измельчают, используя два типа пресса: колесо «Тахона» и современный валиковый пресс.
Колесо «Тахона» – это жернов весом около двух тонн, сделанный из вулканического камня. Метод «Тахона» является самым старинным и традиционным способом измельчения агавы. Обе разновидности текилы Olmeca Altos (Plata и Reposado) частично содержат спирты, полученные данным методом.
Процесс дистилляции проходит в кубах из меди, поскольку это гарантирует чистый аромат и вкус будущей текилы.

Два варианта Olmeca Altos

Olmeca Altos существует в двух вариантах: Plata и Reposado. Их алкогольная составляющая на 100% производится из голубой агавы. Прозрачная Olmeca Altos Plata обладает ароматами лимона и травяными нотами, присущими агаве. Вкус – мягкий, маслянистый с цитрусовым финалом.
Выдержанная Olmeca Altos Reposado проявляет убедительные ароматы засахаренных цитрусовых плодов, агавы и ванили, а также гармоничный, нежный и одновременно мощный вкус с длительным послевкусием.

Коньяк
и другие бренди

Коньяк – это спиртной напиток из белого вина, полученный на строго ограниченной территории с помощью ревностно охраняемых традиционных способов производства. Он носит имя небольшого французского городка, где его изготавливают уже более 300 лет. Город Коньяк расположен на юго-западе Франции, примерно в 150 километрах к северу от Бордо. Он стоит на берегу реки Шаранта, которая впадает в Атлантический океан.

Насколько известна история этого региона, он всегда отличался высокой деловой активностью. Уже в III веке нашей эры по инициативе римского императора Проба здесь разбили первый виноградник.

В 12 веке белое шарантское вино стало пользоваться известностью, в особенности в странах, расположенных по берегам Северного моря.

Морские суда не могли подниматься по Шаранте выше Коньяка, поэтому город стал важным портом и торговым центром. Здесь встречались плоскодонные лодки, спускавшиеся с верховья реки, и морские корабли.

Вначале фламандцы, затем голландцы и вслед за ними англичане приезжали сюда за солью, которая была важным товаром и источником дохода региона, а позднее – за вином.

В 16 веке голландские купцы стали предпочитать легкому и слабоалкогольному вину более крепкие напитки, которые не портились и занимали меньше места в трюмах кораблей.

Крепкое спиртное использовалось в нескольких целях. Его принимали в качестве лекарства – считалось, что оно излечивало от цинги. Оно служило платежным средством в дальних странах и главное – помогало матросам пережить тяготы долгих плаваний.

Голландцы начали заказывать у шарантских

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Коньяк носит имя небольшого городка, расположенного на юго-западе Франции.

Виды коньяка по происхождению

Grande Champagne (Гранд-Шампань)
Виноград для этого коньяка был выращен исключительно в Гранд-Шампани.

Petite Champagne (Петит-Шампань)
В его купаже содержатся коньяки только из Петит-Шампани.

Fine Champagne (Фин-Шампань)
Это коньяк из смеси винограда с участков Гранд- и Петит-Шампань. Содержание винограда из Гранд-Шампани должно быть не менее 50%.

виноделов так называемое «жженое вино» (brandewine), обменивая его на медь, служившую для изготовления перегонных аппаратов.

«Жженое вино» того времени было достаточно грубоватым напитком, и перед употреблением его разбавляли водой.

Однако было замечено, что во время долгих морских путешествий перевозимое в дубовых бочках спиртное улучшалось от контакта с деревом. Цвет «жженого вина» становился темнее, появлялись тонкие ароматы, а грубые исчезали. К тому же напиток, производимый в непосредственной близости от Коньяка, еще значительнее улучшался с возрастом.

В 18–19 столетиях коньяк начал пользоваться огромным успехом во всем мире и стал примером для подражания у производителей других темных спиртных напитков.

Климат

Климатические условия Коньяка особенно благоприятны для виноделия, дистилляции и выдержки. Атлантический океан выполняет роль регулятора температуры. Ее колебания в течение года не очень значительны. Средняя годовая температура – +13°C, причем средняя температура зимой – +6°C, а летом – +21,5°C.

Дожди в этом регионе выпадают равномерно в течение года, и влажность благоволит хорошей, спокойной выдержке. Тем не менее климатические условия меняются в зависимости от конкретного участка. На островах Олерон и Ре (где также разрешено производить коньяк), равно как и на побережье Атлантики, воздух влажный, а на внутренних землях – более сухой.

Интересно, что зона идеального для получения коньяка климата почти точно совпадает с зоной лучших почв: участками Гранд-Шампань, Петит-Шампань и Бордери.

Производство

Коньяк производят из белого винограда следующих сортов:

- Уньи Блан;
- Коломбар;
- Фоль Бланш.

Наиболее широко используется Уньи Блан, дающий легкие кислотные вина. Его доля среди всех сортов составляет более 95%.

Коломбар и Фоль Бланш были шире распространены до нашествия филлоксеры. Согласно некоторым исследованиям, они могут дать коньяк лучшего качества. Однако чувствительность этих сортов, особенно Фоль Бланша, к заболеваниям вынудила бы виноградарей использовать химические средства, которые могут нанести вред конечному вкусу напитка. Поэтому в Коньяке отдается предпочтение Уньи Блану, устойчивому к заболеваниям.

Виноделие

Сбор винограда начинается обычно в середине октября и продолжается около двух недель. Собранный виноград давят, и в полученном сусле начинается брожение. Этот процесс длится около 10 дней при температуре 20-25°C. Вино должно быть кислым и не очень крепким (7-9% vol.). Поэтому добавление сахара (шаптализация) строго запрещено. После контроля молодое вино подвергают дистилляции, которая должна закончиться не позднее 31 марта следующего за годом сбора урожая.

Перегонка

Перегонку в Коньяке проводят дважды в одном и том же традиционном аппарате, называемом alambic charentais (шарантский аламбик). Раньше коньячный перегонный аппарат топили дровами. Сейчас для большего удобства используют газ, что позволяет равномернее нагревать медный куб и лучше контролировать температуру дистилляции. Шарантские винокуры любят сравнивать изготовление коньяка с высокой кухней, для которой все повара используют газовый огонь. Ведь только пиццу до сих пор выпекают в дровяной печи.

«Первый подогрев»

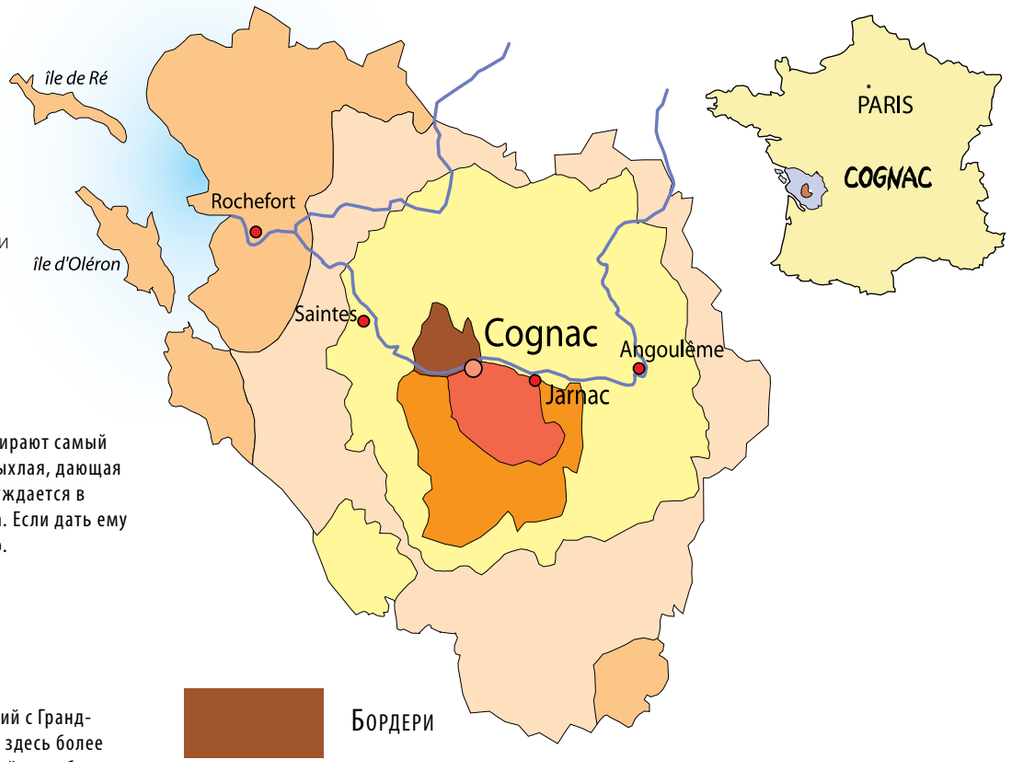
Вино помещают в нагреватель, где оно предварительно подогревается теплом от формирующихся при перегонке паров. Затем вино поступает в котел перегонного куба. Пары, образующиеся по мере нагревания вина, поднимаются в верхнюю куполообразную часть куба и попадают в длинную трубу, называемую из-за своей особой формы «лебединой шеей». Затем пары проходят через нагреватель, где они частично охлаждаются (подогревая хранящееся там вино), и попадают в змеевик, вокруг которого циркулирует холодная вода. Там они конденсируются, и из перегонного аппарата вытекает непрозрачная жидкость, называемая «brouillis» (муть) крепостью около 28%. Этот процесс, называемый «первым подогревом», продолжается около 10 часов.

«Хороший подогрев»

Аппарат чистят и подготавливают для второй перегонки, называемой «хорошим подогревом». Brouillis помещают в перегонный аппарат и повторяют операцию с той разницей, что мастер

Участки коньяка

В конце 19 века французский инженер месье Кокан исследовал соотношение между свойствами коньяка и участком, на котором вырос виноград. Согласно результатам его исследования, в 1938 году окрестности города Коньяка были разделены на шесть участков.



Гранд-Шампань

Это наиболее престижный участок земли в Коньяке. Здесь собирают самый дорогой виноград. Почва в Гранд-Шампани известковая, но рыхлая, дающая виноградной лозе доступ к воде. Коньяк из Гранд-Шампани нуждается в наиболее долгой выдержке, чтобы проявить свои достоинства. Если дать ему время, то он превзойдет всех своим букетом и изысканностью.

Петит-Шампань

Это участок, если не сопоставимый, то, по крайней мере, схожий с Гранд-Шампанью. Разница заключается в том, что известковый слой здесь более тонкий и не столь рыхлый, поэтому лоза хуже снабжается водой и необходимыми веществами. Из винограда этого участка производят тонкие напитки, которым также необходимо определенное время для выдержки и проявления их неоспоримых достоинств.
Земли вокруг Коньяка обладают сходными чертами с почвами провинции Шампань (где изготавливают шампанское). Отсюда и названия Гранд-Шампань (Большая Шампань) и Петит-Шампань (Малая Шампань).

Фен-Буа

Коньяки с этого участка достаточно мягкие и «округлые». Они не лишены определенной тонкости, которая, к сожалению, утрачивается с возрастом. Поэтому чаще всего урожай Фен-Буа используется для изготовления более молодых коньяков.

Бордери

Это самый маленький участок. Его коньячные спирты обладают тонким букетом с ароматами фиалки и цитрусовых. Их преимущество состоит в том, что во время выдержки они быстрее раскрывают свои качества, чем коньяки из Гранд- и Петит-Шампани. По причине небольшой площади этого участка, урожай винограда здесь невелик и пользуется большим спросом.

Бон-Буа и Буа-Ординер

Почва этих участков очень твердая. Она не позволяет корням виноградной лозы пробиться глубоко в землю, препятствуя регулярному снабжению водой и питательными веществами. Здесь получают обычные коньяки хорошего качества, но не выдерживающие сравнения с их престижными «соседями».

Коньяк и закон

Напиток имеет право на контролируемое по происхождению наименование Cognac (коньяк), если он отвечает следующим основным требованиям.

• Виноград должен быть выращен и сам напиток произведен в определенном регионе вокруг города Коньяк, разделенном на шесть участков.

• Могут быть использованы только определенные сорта белого винограда – Уньи Блан, Фоль Бланш, Коломбар, Семийон, Блан Раме.

• При производстве необходимо следовать регламентированному процессу виноделия (в вино нельзя добавлять сахар и сульфаты).

• Процесс производства должен включать определенные операции, в том числе двойную перегонку в традиционном аппарате «alambic charentais», которая должна начаться не раньше 15 ноября года урожая и закончиться не позже 31 марта следующего года.

• Для улучшения цвета напитка может использоваться карамель или настойка водно-спиртового раствора на дубовых стружках, составляющие не более 2% от общего объема напитка.

• Возраст напитка должен быть не менее двух лет.

• Напиток должен иметь крепость не менее 40%.

Любой коньяк – это бренди, но только бренди, отвечающий вышеперечисленным требованиям, может называться «коньяком».

Бочки

В производстве коньяка важную роль играют бочки, в которых проходит выдержка. Именно древесина дуба, особенно сердцевина дерева, придает коньяку аромат ванили.

Бочки изготавливают либо из дуба, привезенного из лесов Лимузена, что на юго-западе Франции, либо из Тронсе, находящемся в центральной части страны. Древесина лимузенского дуба менее пористая и более твердая по сравнению с тронским дубом.

Из дуба, которому более 100 лет, можно сделать три бочки.

Срубают дуб зимой, когда спят его соки. Ствол дерева не пилят, а раскалывают на доски. Их оставляют не менее трех лет «закаляться» на открытом воздухе – под солнцем, дождем и ветром, чтобы они высохли и потеряли свои соки. Древесину даже пробуют на вкус, чтобы узнать, утратила ли она свою резкость и смолистость, которые нежелательно обнаружить в бокале.

Изготовлению бочек в Шаранте уделяется столько же внимания, сколько и получению самого коньяка. Вначале бочку стягивают обручем только с одного конца. С другого конца доски открываются словно цветочные лепестки. Такая недостроенная бочка называется «розой». Затем древесину бочек смачивают и обжигают.

После этого бочку закрывают. В древесине бочки нет ни одного гвоздя, ни одной железной детали. Для герметичности используются такие материалы, как мука и листья камыша.

дистилляции отбирает образующийся спирт. Тем самым он оказывает значительное влияние на качество будущего коньяка.

Первые конденсированные пары, называемые «головами», отбрасывают. Они содержат самые летучие нежелательные и вредные элементы. Затем выходит «сердце», которое мастер дистилляции тщательно сохраняет. И, наконец, последняя часть дистиллята («хвосты») также не используется. «Хвосты» добавляют в «муть» при следующих перегонках в том случае, если мастер хочет сделать ароматный коньяк с более выразительным характером.

После второй перегонки получается дистиллят крепостью около 70%. Он чист и прозрачен, как вода, но вбирает в себя все те свойства, которые после выдержки превратят его в коньяк.

Выдержка

Только после выдержки коньячный спирт станет именно тем напитком, который мы назовем «коньяком». Вначале его выдерживают в новых бочках, которые придают ему ароматы ванили и дерева. Через три года коньячный спирт переливают в бочки постарше, чтобы его не переполнить древесными тонами. Через шесть лет коньяк переливают еще раз в самые старые бочки, древесина которых больше не может повлиять на вкус напитка. Указанные сроки могут меняться по воле мастера погребов. Он вправе продлить или остановить выдержку в новых бочках или использовать более обожженные бочки, чтобы ускорить экстракцию ванилина.

«Доля ангелов»

Каждый год содержимое бочки испаряется сквозь стенки, теряя около 2-4% своего объема. Это испарение называют «долей ангелов», и оно очень полезно для коньяка. Улетучиваются наиболее легкие, нежелательные компоненты. Но испаряется также спирт, и с течением времени коньяк теряет крепость. Влажность погреба значительно влияет на процесс испарения. В сухом помещении крепость понижается медленнее, чем в более влажном. Для сохранения влажности в погребах строят своды из местного известняка и бочки укладывают на утрамбованную землю.

«Рай»

Через пятьдесят лет содержание алкоголя у напитка, стареющего в бочке, приближается к отметке 40% vol. Это роковая цифра. Ведь именно такую крепость должен иметь напиток, чтобы претендовать на название «коньяк». Содержимое такой бочки переливают в стеклянные бутыли во избежание испарения.

С этого момента коньяк перестает стареть и попадает в «рай» (paradis). Так называют то магическое место, где под надежными замками хранят самые старые бутыли. Богатство «рая» – это состояние коньячного дома, ибо старые коньяки затем будут использоваться для придания ароматов более молодым коньячным спиртам.

Отсчет возраста коньяка прекращается, как только он оказывается в стекле. Так возраст коньяка, дистиллированного в 1800 году и разлитого в бутылки в 1860 году, будет всегда составлять шестьдесят лет. И этот коньяк сегодня не старше другого коньяка, дистиллированного в 1900 году и перелитого в бутылки в 1960 году.

Купажирование

Коньяк – это почти всегда смесь нескольких коньячных спиртов. Купажирование играет важную роль в создании и поддержании из года в год особого характера той или иной марки коньяка, который ценят ее поклонники.

Мастер погребов на свое усмотрение смешивает спирты разного возраста, полученные из винограда с разных участков земли и выдержанные в разных бочках.

Купажирование осуществляют в больших дубовых емкостях, после чего смесь снова возвращают в дубовые бочки для отдыха от полученного шока и окончательного дозревания.

Самые молодые коньяки не выдерживают в бочках так долго, чтобы их крепость понизилась до 40% vol. естественным путем.

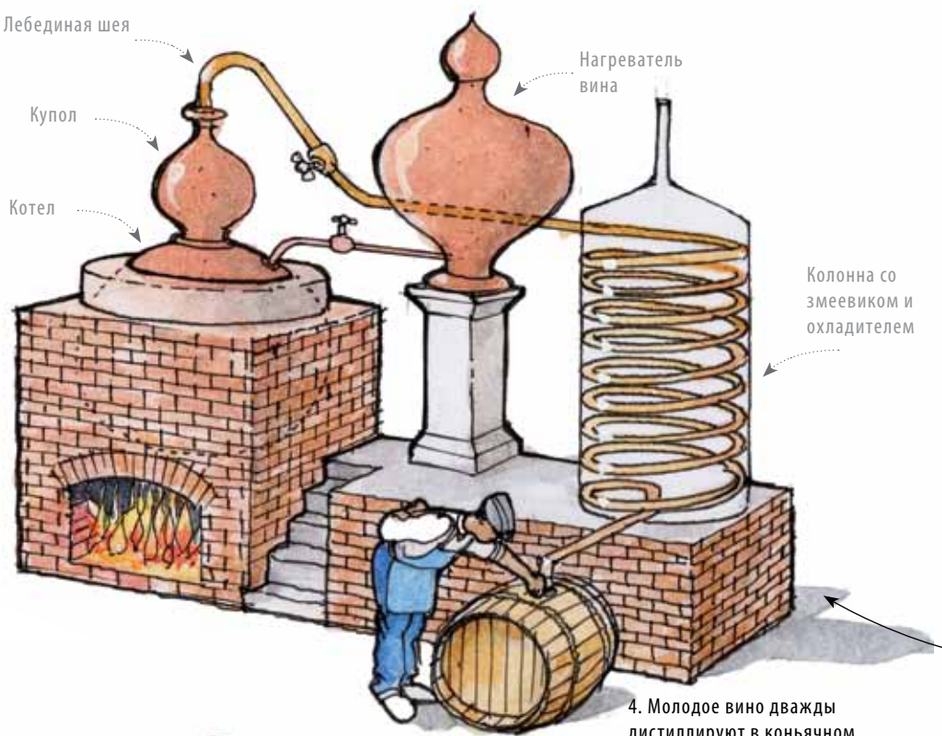
Для снижения крепости в них добавляют чистую воду. Это сложный процесс. Воду вначале добавляют в очень старый коньяк, крепость которого гораздо меньше 40% и который изготовлен специально для этой цели.

Затем полученную смесь небольшими порциями, с интервалом в шесть месяцев добавляют в молодой коньяк, чтобы избежать шока, который может испортить напиток. Так постепенно крепость коньяка доводят до 40%.

КАК ДЕЛАЮТ КОНЬЯК

1. Коньяк делают из винограда белых сортов, выращенного на строго определенной территории.

2. Собранный виноград давят, чтобы отжать из него сок.



4. Молодое вино дважды дистиллируют в коньячном перегонном аппарате.

3. Виноградный сок бродит и превращается в вино.

5. В первую очередь коньячный спирт выдерживают в новых дубовых бочках, где он насыщается древесными тонами.

6. Коньячный спирт заканчивает свою выдержку в старых дубовых бочках, а затем его переливают в стеклянные бутыли.

Возрастные категории коньяка

В зависимости от сроков выдержки, различают следующие категории коньяка, которые указываются на этикетке напитка.
Поскольку коньяк – это всегда купаж, то говоря о его выдержке, имеют в виду возраст самого молодого коньяка в купаже.

★★★ или VS (Very Special)

Коньяк относится к данной возрастной категории, если в его купаже самый молодой коньячный спирт был выдержан не менее двух лет.

VSOP (Very Superior Old Pale)

В купаже коньяка VSOP самый молодой из спиртов должен быть выдержан, как минимум, четыре года.

Napoléon (Наполеон) – XO (Extra Old) – Extra (Экстра) – Hors d'âge (Ор даж)

Самый молодой спирт, входящий в состав коньяка этой престижной возрастной категории, должен быть выдержан не менее шести лет. А для коньяков, произведенных начиная с 2018 года, этот срок увеличен до 10 лет.

Следует добавить, что коньяки всегда выдерживают гораздо дольше, чем того требует закон.
У большинства известных марок надпись VS указывает на то, что «средний возраст» содержимого бутылки составляет от 4 до 6 лет. Средний возраст коньяков VSOP – обычно от 7 до 12 лет, Napoléon – около 15 лет, XO – около 25 лет, Extra – 35 лет, а возраст самых престижных коньяков – от 50 до 60 лет.

Определенный год перегонки

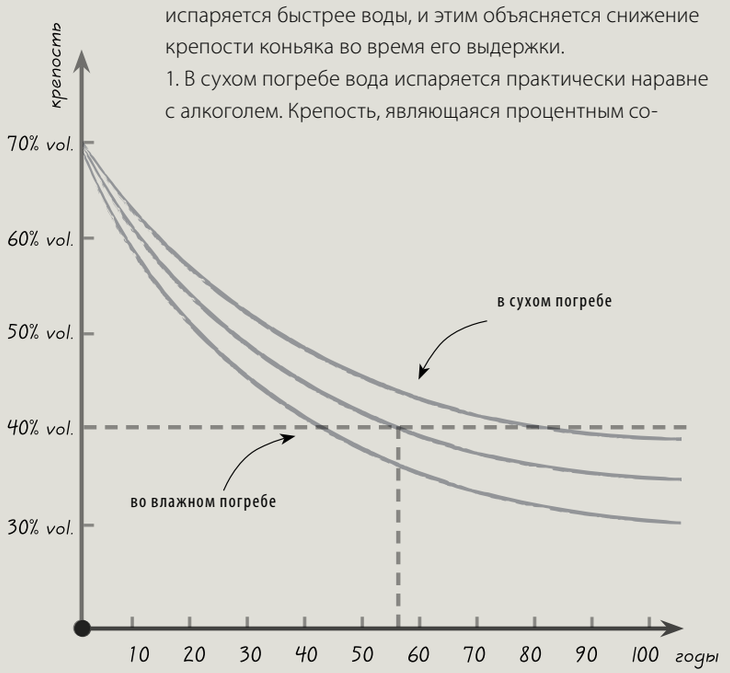
Коньяк определенного года перегонки полностью состоит из спиртов, полученных в году, указанном на его этикетке. Важно отметить, что эта дата никак не связана со сроком выдержки коньяка. И для таких коньяков не разработана регламентация в отношении их выдержки.

«Средний возраст»

Помимо официальных сроков выдержки, существует также понятие «среднего возраста» коньяка. Под понятием «средний возраст» имеется в виду «вкус» коньяка. Например, иногда говорят: «этот VS имеет шестилетний вкус». При этом он состоит из коньячных спиртов 2-х и 10-летней выдержки. Но по вкусу он будет похож на некупажированный шестилетний коньяк.

Эволюция крепости коньяка в бочке

Испарение воды и алкоголя, происходящее через пористые стенки дубовых бочек во время выдержки коньяка, зависит от влажности погреба. Алкоголь всегда испаряется быстрее воды, и этим объясняется снижение крепости коньяка во время его выдержки.
1. В сухом погребе вода испаряется практически наравне с алкоголем. Крепость, являющаяся процентным содержанием алкоголя в общем объеме напитка, снижается медленно.
2. Во влажном погребе вода испаряется гораздо меньше по сравнению с алкоголем, а значит, крепость коньяка снижается гораздо быстрее.
3. Наконец, мы имеем дело с промежуточной ситуацией, когда погреб обладает средним показателем влажности.
После 50-70 лет выдержки в дубовой бочке крепость коньячного спирта падает ниже 40%, и в соответствии с требованиями регламентации такой напиток не может называться «коньяком». В этом случае мастера погребов могут использовать два варианта.
1. Перелить коньяк в стеклянные бутыли, когда его крепость достигает 40%.
2. Продолжать выдержку в дубовых бочках до 80-100 лет или даже дольше. Объем коньяка падает, и его крепость опускается ниже 30%. Эти старые коньяки сообщают купажу свой букет и аромат и снижают крепость более молодых коньяков.
В бочке, содержащей 350 л коньячного спирта, после 50 лет выдержки остается только 100 л коньяка.



Родовое поместье семьи Martell – Château de Chanteloup.

Знаменитые коньячные дома

В данной книге невозможно перечислить всех производителей коньяка. Их насчитывается более 1000, и они изготавливают более 3000 разных коньяков. Цель этой книги – рассказать о самых важных и престижных производителях.

Baron Otard (Барон Отард)

Барон Жан-Батист Антуан Отард выкупил средневековый замок «Шато де Коньяк» и в 1795 году создал в нем коньячный дом. Он посчитал, что помимо приятной обстановки для жизни замок располагал уникальными условиями для выдержки «воды жизни». Барон не ошибся. В погребах с каменными сводами и толстыми стенами, словно в настоящем сейфе, безучастном к времени и изменениям погоды, коньяк Baron Otard развивает букет образцового изящества.

Camus (Камю)

Компания «Camus» была учреждена Жан-Батистом Камю в 1863 году. До сих пор ею управляет семья Камю.

Courvoisier (Курвуазье)

Дом Courvoisier имеет тесную связь с историей. Он был основан в 1843 году Феликсом Курвуазье. Однако его отец еще до создания дома был торговцем винами и спиртными напитками в парижском квартале Берси и стал поставщиком императора Наполеона. Связь дома Courvoisier со двором еще сильнее укрепилась при Наполеоне III.

Delamain (Деламен)

Ирландец Джеймс Деламен учредил свой коньячный дом под названием Ranson & Delamain. Этот дом специализируется на производстве коньяков с участка Гранд-Шампань.

Frapin (Фрапен)

Дом Frapin также специализируется на производстве коньяков с участка Гранд-Шампань.

Hennessy (Хеннесси)

Созданный ирландцем Ричардом Хеннесси в 1765 году, этот дом производит широкую гамму коньяков. Спирты из четырех участков – Фен-Буа, Бордери, Петит-Шампани и, наконец, Гранд-Шампани – используют в различных пропорциях, получая коньяки, ароматы которых пропорционально усиливаются с возрастанием гаммы.

Martell (Мартель)

Завершался последний год правления короля Людовика XIV, когда Жан Мартель положил начало известной коньячной династии. Основанный в 1715 году, Martell сегодня является самым старинным из крупных коньячных домов.

Коньяки Martell обладают мягким вкусом с характерными фруктовыми ароматами и нотами винограда. Это достигается преобладанием спиртов с участка Бордери, бóльшая часть которого находится в распоряжении дома Martell.

Rémy Martin (Реми Мартен)

Этот знаменитый коньячный дом был основан в 1724 году французским виноделом Реми Мартеном.

Все коньяки Rémy Martin получают исключительно с двух участков – Гранд- и Петит-Шампань. Они проявляют сложные и элегантные ароматы, глубина которых увеличивается с возрастом.

Вершина гаммы Rémy Martin – коньяк Louis XIII, виноград для которого выращивается только в Гранд-Шампани.

Критерии качества

Изначально считается, что коньяк – напиток высококачественный, кто бы ни был его производителем. Верно и то, что законодательные требования к нему настолько строги, что недобросовестный производитель будет очень быстро отстранен от дел.

В то же время одни коньяки считаются более качественными, чем другие. Их оценивают по следующим критериям:

- Использование винограда, произрастающего на лучших участках земли.
- Перегонка в аппаратах небольшой вместимости.
- Выдержка в дубовых бочках маленького размера (они обеспечивают самый большой обмен между коньяком и воздухом, в результате чего коньяк лучше стареет).
- Погреб для выдержки должен иметь утрамбованный земляной пол, лучше сохраняющий температуру и влажность.
- Добавки на базе карамели или дубовой стружки должны быть минимальными и преследовать единственную цель – придание единого цвета всем производимым коньякам одного возраста и одной марки.

Коньячный дом Martell. Исключительность с 1715 года

Martell VS Single Distillery

Martell VS Single Distillery представляет собой купаж выдержанных спиртов, полученных на одной винокурне, расположенной в регионе Коньяк. Этот напиток служит ярким отражением фруктового стиля дома Martell, обусловленного той особой перегонкой, которой подвергаются коньячные спирты.

Мягкость коньяка Martell VS Single Distillery и его щедрые фруктовые ароматы с нотами сливы, абрикоса и засахаренного лимона проявят себя при подаче в чистом виде со льдом, а также – в лонг дринках, например, в сочетании с имбирным элем. Кроме того, этот коньяк послужит отличной основой для многочисленных коктейлей.

История Дома Martell восходит к началу 18 века. В 1715 году уроженец английского острова Джерси – Жан Мартель – прибыл во Францию, чтобы основать предприятие по торговле коньячными спиртами в городе Коньяк. Его деятельность пришлась на период разгара французского art de vivre *(искусство жить – по фр.)* – времени прославления гастрономии, вкуса и мастерства во имя наслаждения красотой жизни. Именно эти ценности легли в основу философии Дома Martell и остаются ведущими по сей день.

Терруар

Бордери – один из центральных винодельческих участков (крю) Коньяка. Кроме того, он самый маленький по площади, поэтому его виноград особенно ценится. Ежегодно Martell закупает более 50% общей продукции Бордери. Спирты из Бордери развивают фруктовые, цветочные и пряные ноты, которые придают коньякам Martell тонкость и элегантный характер, одновременно сложный и свежий.

Искусство дистилляции и выдержки

Тонкие ароматы коньяков Martell обусловлены тем, что перед перегонкой белые вина очищают от осадка. А потом чистые вина неспешно дистиллируют в традиционных медных кубах – аламбиках. Полученные спирты выдерживают в слегка обожженных бочках из плотного тронсейского дуба, в которых будущий коньяк набирает мягкость, янтарный оттенок и уравновешенные ароматы ванили, сухофруктов и высушенных цветов.

Уникальные коньячные спирты

Будучи старейшим из великих коньячных домов, Martell обладает существенным преимуществом. Погреб с самыми старыми спиртами, называемый «paradis» или «рай», – один из богатейших во всем Коньяке.

Здесь можно найти немыслимо старинные спирты, любовно хранящиеся в стекле, в котором, как известно, эволюция напитка прекращается. Это настоящие жидкие сокровища, нечто вроде коллекции ароматов, где шаг за шагом прослеживаются великие годы бренда Martell.

Мастер погребов Кристоф Вальто черпает из этой палитры уникальных ароматов необходимые ноты, позволяющие ему воспроизводить гамму коньяков Martell, сообщая им легендарную сложность, изысканность, богатство и равновесие.

Гамма коньяков Martell

Мастера погребов, чередовавшие друг друга в доме Martell, были, прежде всего, специалистами по вину. Некоторые из них возглавляли престижнейшие винодельческие хозяйства Бордо. А все потому, что коньяк отличается от прочих крепких напитков тем, что в его основе лежит благороднейший ингредиент – виноград. Эта связь ощущается во всей гамме коньяков Martell. Свежий и нетронутый фруктовый аромат чувствуется в молодых коньяках. В более выдержанных напитках можно отметить ароматическую полноту, переходящую в интенсивную сложность. Ноты сухофруктов и цукатов обволакивают благоухание цветов, винограда и цитрусовых.

Martell VS Single Distillery – мягкий коньяк с яркими фруктовыми ароматами, идеальный для коктейлей и лонг дринков.

Martell VSOP Aged in Red Barrels выдерживается в «красных бочках» из плотного дуба, что придает коньяку еще более яркий аромат засахаренных фруктов. Его с равным успехом подают как на аперитив со льдом, так и в конце трапезы. Кроме того, бармены любят включать этот коньяк в состав классических коктейлей, благодаря его сбалансированному характеру.

Martell Cordon Bleu – уникальный в своем роде коньяк. В 1912 году Эдуар Мартель решил выпустить напиток для настоящих ценителей. Графин без хрусталя и золота: значение имеет лишь то, что внутри. В основе лежат спирты Бордери, которые достигают своего апогея, развивая богатые фруктово-пряные ароматы.

Martell XO – сочетание элегантности Бордери с мощью Петит- и Гранд-Шампани. Щедрые ароматы пряностей, орехов и красных плодов проявляются на фоне оттенков воска и санталового дерева.

Martell Cohiba – эксклюзивный коньяк, созданный специально для сочетания с сигарами. В его состав входят лучшие спирты из Гранд-Шампани, выдержанные не менее 40 лет. Коньяк обладает сложными и интенсивными ароматами с нотами сушеных цветов и табака.

Martell Création Grand Extra содержит спирты 60-летней выдержки. Этот роскошный коньяк предназначен для особых моментов.

Особенности перегонки

В доме Martell коньячные спирты медленно и деликатно дистиллируют два раза в медных перегонных кубах традиционного шарантского типа. Однако, в отличие от других коньяков, в доме Martell перед перегонкой вина очищают от осадка. Цель такого уникального подхода – как можно полнее сохранить фруктовый характер винограда и придать коньякам экстремальную ароматическую тонкость. После перегонки спирты направляют на выдержку в бочках, изготовленных из плотной древесины тронсейского дуба, выросшего в лесах центральной Франции.

Хроника коньячной миксологии

Конец 17 века	Коньяк становится одним из основных ингредиентов пуншей, которые пьют английские аристократы.
Примерно 1800 год	В Виргинии появляется на свет смешанный напиток Mint Julep, который является прадедушкой «Мохито». Его готовят на основе коньяка. (Впоследствии, по всей видимости, после кризиса филлоксеры коньяк заменили в рецепте на бурбон).
Начало 19 века	В Англии распространяется привычка пить коньяк с водой. Модный микс называется «Brandy & Soda».
1830-е годы	Этот английский способ подачи коньяка приходит во Францию. Здесь он получает название Fine à l'Eau (дословно: изысканное спиртное с водой) и становится главным напитком в парижских кафе.
1850 –1860-е годы	В Новом Орлеане создан культовый коктейль на коньяке под названием Sazerac.
1862 год	В Америке выходит в свет первая книга по миксологии: сборник Джерри Томаса, где содержится множество рецептов на основе коньяка.
1872 – 1890 годы	Кризис филлоксеры. Большинство французских виноградников уничтожено. Коньяк вместе с вином исчезли на некоторое время. Это дало огромный импульс другим спиртным напиткам и коктейлям.
Конец 19 – начало 20 веков	Это Золотая эра коктейлей в Америке. Состоятельные американцы познают изысканные европейские напитки и подгоняют их под себя, смешивая между собой. На свет появляются великие классические коктейли. Выходит в свет сборник рецептов легендарного Гарри Джонсона, в котором он рекомендует использовать Martell в коктейлях на основе коньяка.
1920-е годы	Во время американского сухого закона Париж становится коктейльной столицей мира. Здесь появляется на свет монументальный коньячный коктейль Side Car.
1937 год	Изобретение пузатого коньячного бокала «снифтера».
Середина 20 века	После окончания Второй мировой войны коньяк продолжает быть излюбленным напитком элегантной публики.

Подача коньяка

Из всех спиртных напитков коньяк ценится больше других в чистом виде или со льдом просто за то, что он сам по себе представляет. Концентрат ароматов, результат выдержки, сопоставимой по длительности с человеческой жизнью, запертое в бутылке воспоминание о давних урожаях, жидкое наслаждение абсолютного благородства.

Вместе с тем, не забывая об аутентичности и классическом назначении коньяка, сегодня возвращаются к большей свободе в отношении его различных способов подачи. В настоящее время, если верить статистике, 70% коньяка выпивается в составе коктейлей или со льдом.

Коктейли

Уже давным давно бренди был одним из самых востребованных ингредиентов коктейля. За свою тонкость и аромат, бренди из французской области Коньяк всегда ценился превыше всех прочих. В результате, с начала 19 столетия множество американских коктейлей были разработаны именно на основе коньяка. Достаточно вспомнить монументальное творение «Сазерак», который готовился исключительно на коньяке. Но, к сожалению, кризис филлоксеры внезапно прервал полет коньяка в миксологии. Коньяк в спешном порядке заменили на бурбон или ржаной виски. Надо было дождаться сухого закона, чтобы вновь увидеть возрождение великих коктейлей с коньяком, на этот раз по другую сторону Атлантики. Среди них: Side Car и Corpse Reviver №1.

При этом коньяк можно использовать в любых ситуациях. От создания самых простых, утоляющих жажду коктейлей до самых сложных творений от Алекса Кратены.

Можно лишь сказать, что когда требуется приготовить наиболее престижный коктейль, миксологи обращаются к коньяку. Дело в том, что коньяк позволяет бармену проявить лучшие свои качества. Вот уже 100 лет история коньяка сопутствует и будет сопутствовать истории коктейлей.

Лонг дринки

В высоких бокалах, в смеси со льдом, газированной водой, апельсиновым соком, тоником или имбирным элем, молодой коньяк образует освежающий и приятный напиток.

Дижестив

После обильного ужина с вином ощущения притупляются. Пробудить вкусовые рецепторы способен коньяк. Благодаря концентрации ароматов он является идеальным дижестивом. Коньяк пьют в чистом виде при температуре 18-20°С небольшими глотками, подогревая бокал в руке. Следует использовать коньячный бокал средних размеров, позволяющий наилучшим образом прочувствовать все вкусовые нюансы.

У французов существует правило трех «С» (café, cognac, cigare): вначале подается кофе, затем – коньяк и после этого – сигары.

Кроме того, коньяк может служить удачным сопровождением десерта.

Стоит ли нагревать коньяк над свечей?

Лучшие специалисты и производители коньяка единодушны в том, что не следует нагревать коньяк, если, конечно, вы не хотите сделать из него нечто вроде грога после лыжной прогулки.

Нагревание портит напиток. Лучшие ароматы улетучиваются, а ощущение алкоголя усиливается. Такой коньяк не принесет удовольствия, он покажется слишком крепким и лишенным равновесия.

Коньяк в ресторане

Подавая коньяк на дижестив в ресторане, следует использовать сервировочную тележку, на которой выставлены все коньяки. Благодаря этому:

• Клиент видит весь набор напитков, а наглядное представление гораздо привлекательнее самой красивой карты дижестивов.

• Клиент присутствует при наполнении бокала (бокал надо поставить на стол, затем налить коньяк). Это его успокаивает, ведь он может удостовериться в том, что ему наливают именно то, что он заказал.

• Первая волна ароматов коньяка не теряется.

В шарантских ресторанах на столе клиента, заказавшего бокал коньяка, оставляют бутылку, чтобы окружающие были в курсе того, какой коньяк он пьет (или для какого коньячного дома он работает!).

Коньяк наливают подобно вину или шампанскому – с правой стороны от клиента, обслуживая сидящих за столом по направлению часовой стрелки.

Если в ресторане нет сервировочной тележки, то следует принести бутылку и налить дижестив в бокал прямо перед клиентом.

Советы бармену

Цвет и возраст коньяка

Коньяк набирает цвет, главным образом, во время выдержки в дубовой бочке. Оттенок напитка зависит от срока его старения. Однако по цвету коньяка не стоит сразу судить о его возрасте.

Из года в год коньячный дом обязан создавать напиток с постоянным оттенком. Ведь покупатель не поймет, если цвет будет разным у одного и того же коньяка. Поэтому, выравнивая цвет коньяка, производители вынуждены добавлять несколько капель карамели. Она никак не влияет на вкус напитка.

Строгая регламентация ограничивает количество карамели до 2% от общего объема. (Заметим, что при производстве виски таких ограничений не существует.) Разумеется, при этом учитывается возраст коньяка. Более старый коньяк определенной марки будет темнее молодого. Но коньяки разных домов отличаются друг от друга, и более старый напиток той или иной марки может вполне оказаться светлее молодого коньяка бренда-конкурента.

Дегустируем коньяк

Налейте немного коньяка в дегустационный бокал и дотроньтесь пальцем до его наружной стенки. Посмотрите с другой стороны бокала. Если видны отпечатки пальца, то перед вами коньяк высшего качества.

Повращайте бокал вокруг собственной оси в горизонтальном положении, чтобы увидеть, какие следы оставляет стекающий коньяк на его внутренних стенках. Если эти «ножки» видны в течение 5 секунд, то вы имеете дело с коньяком 5-8 лет выдержки, если они видны в течение 15 секунд, то его выдержка – около 20 лет. Для 50-летних коньяков эти следы различимы в течение 17-18 секунд. Сравните размер капли, вытекающей из каждой «ножки», с размером самой «ножки». Если они примерно одинаковой ширины, то перед вами коньяк с минимальным количеством добавок. Теперь постараемся различить три «волны» запахов коньяка.

• Первая «волна» (на расстоянии 5 см от края бокала). Вы должны почувствовать легко улетучивающиеся ароматы, например, ваниль.

• Вторая «волна» (непосредственно у края бокала). Вдохните цветочные и фруктовые ароматы. Престижные коньяки обладают тонкими, но тем не менее ощутимыми ароматами розы, фиалки, липы, а также абрикосов, сухофруктов, фруктового варенья и орехов. Для получения более полной информации бокал следует слегка повращать в руке (в этом случае увеличивается испарение), а затем вдохнуть его содержимое несколько раз.

• Третья «волна» (нос находится прямо в бокале). Вы почувствуете запах «выдержки». Можно будет различить аромат дуба и сложный «запах рансио» (основной признак выдержки). Все обонятельные ощущения должны быть легкими и не заглушать друг друга.

Исследуйте вкус коньяка, попробовав несколько капель. Концентрация ароматов велика, поэтому не стоит «перегружать» нёбо избыточным количеством вкусовых ощущений. Если вы почувствуете жжение во рту или терпкий, резкий вкус, то возьмите в рот еще несколько капель. Эфирные масла, получаемые при правильной перегонке и отделении «сердца» напитка, покроют ваше нёбо уже после первого глотка коньяка и защитят от жжения при втором. Ваши вкусовые ощущения должны подтвердить обонятельные.

Хранение коньяка

Коньяк можно очень долго хранить в запечатанной бутылке, в темном месте, причем в вертикальном положении, чтобы спирт не воздействовал на пробку. Но если вы открыли бутылку, то ее рекомендуется выпить в течение полугода. Ароматы улетучиваются всякий раз, как вы вынимаете пробку.

Армянский коньяк

Культура виноделия в Армении насчитывает не одно тысячелетие, а знаменитый сегодня во всем мире армянский коньяк появился на свет в конце 19 века.

История

Начало армянского коньячного производства было положено в 1887 году в Эривани купцом и филантропом Нерсесом Таиряном, впервые внедрившим на своем заводе классическую французскую технологию выкурки спирта. На этот шаг его вдохновил кузен, Василий Таиров: опытный винодел и ученый, он как никто другой мог оценить щедрый подарок природы – уникальные условия Араратской долины и высокое качество местного винограда.

При финансовой поддержке друзей и родственников, производство оснастили перегонными аппаратами шарантского типа и оборудовали помещение для выдержки спиртов. Предпринимательское чутье не подвело братьев – их начинание стало технологическим прорывом и открыло новые перспективы для коньячного дела в Армении.

Когда в 1899 году успешное предприятие перешло к российскому товариществу «Шустов и сыновья», новые владельцы – деятельные промышленники, реконструировали завод по последнему слову техники и привлекли к работе лучших специалистов. Один из них, Мкртыч Мусинянц, выдающийся технолог и автор оригинальных рецептур, стал бессменным управляющим завода, а также автором первого армянского марочного коньяка «Финь-Шампань Отборный» (1902 год).

Именно творения Мусинянца, покорив иностранное жюри, принесли Шустовым Гран-при на выставке во Франции, а также звание «Поставщика двора Его Императорского Величества». Личный вклад этих талантливых людей в развитие производства привел к тому, что в начале 20 века армянский коньяк завоевал международную популярность.

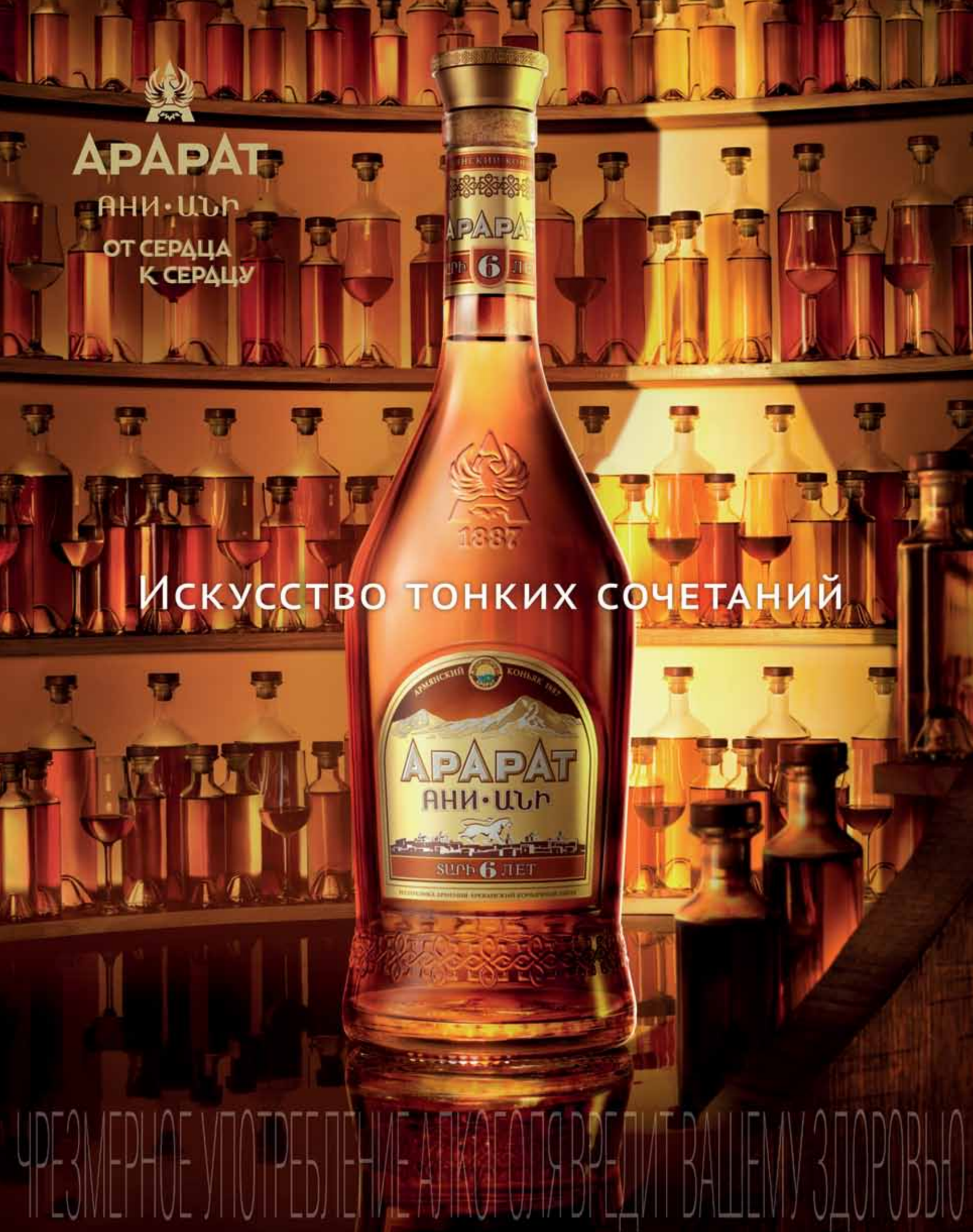
Даже революционные потрясения не смогли пошатнуть значимость коньячного производства и лишь подчеркнули его статус национального достояния Армении.

Наряду с мировым признанием, главной заслугой Мкртыча Мусинянца был основанный им драгоценный запас спиртов, и по сей день бережно хранящихся на Ереванском Коньячном Заводе. Когда Армению охватило пламя революции, сопровождавшейся погромами и грабежами, защита национального достояния – заложенных в дубовые бочки на выдержку коньячных спиртов, потребовала от Мусинянца мужества и решительности.

Потеря спиртов уничтожила бы многолетний труд сотен людей, да и будущее самого производства. Однако завод уцелел, и после революции в качестве ценнейшего армянского предприятия был национализирован. А в 1923 году в числе прочих компаний, производящих алкоголь в Армении, вошел в трест «Арарат».

Советская эпоха подарила миру целую гамму легендарных коньяков Арарат, а самому Ереванскому Коньячному Заводу – его монументальное здание на правом берегу реки Раздан.

Достижения армянского коньяка в период Советского союза неразрывно связаны с именем талантливого специалиста Маркара Седракяна. Каждый из знаменитых коньяков его авторства: Ахтамар, Наири, Двин – дань памяти многовековой культуре и истории Армении.


АРАРАТ
АНИ • ԱՆի
ОТ СЕРДЦА
К СЕРДЦУ
Искусство тонких сочетаний
АРАРАТ
АНИ • ԱՆի
ՏԱՐԻ 6 ЛЕТ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Монументальное здание Ереванского Коньячного Завода расположено на правом берегу реки Раздан.

Процесс производства

Виноград

Своим ярким вкусом коньяки Арарат обязаны, в первую очередь, климату Араратской долины, разнообразию местных почв и сортов винограда. Каждый сентябрь фермеры и их семьи всего за несколько недель вручную собирают весь урожай: работа кипит от заката до рассвета, чтобы сорванные ягоды не потеряли вкусовые качества и как можно быстрее попали на отжим.

Для получения виноградного сока специалисты Ереванского Коньячного Завода используют пневматические прессы, предназначенные для производства дорогих игристых вин: только деликатный отжим, не повреждающий косточки и кожицу, позволяет сохранить насыщенный аромат армянского винограда.

После отжима в результате естественного брожения из сока получается высококачественное белое вино, которое направляют на дистилляцию для получения коньячного спирта.

Дистилляция

В соответствии с технологическим стандартом коньячного производства виноматериал проходит две стадии дистилляции: первичную и вторичную, фракционированную перегонку.

В результате первой перегонки получается спирт-сырец крепостью до 32°, который дистил-

5 звезд
5 лет

Фруктовые ноты спелой сливы, сладкого персика и черной смородины.

Ани
6 лет

Аромат солнечных цитрусов, сушеный инжир и сладкий миндаль.

Ахтамар
10 лет

Соблазнительные ноты чернослива, пчелиный воск и грецкий орех.

лируют повторно. Вторичная дистилляция разделяет спирт на три фракции: «голову», «сердце» и «хвост». Основой коньяков Арарат становится только «сердце» – самая чистая, тонкая и нежная фракция коньячных спиртов.

Особый характер коньячным спиртам придает дистилляция паровым методом: более сложная и длительная по сравнению с классической дистилляцией на открытом огне, именно она позволяет коньячному спирту в неизменном виде перенять все вкусовые свойства местных сортов винограда.

Выдержка в дубовых бочках

Выдержка – процесс, занимающий не дни и месяцы, но многие годы. Только деревья старше 70 лет становятся основой для бочек, еще несколько лет уходит на подготовку клепок и сборку – каждая бочка изготавливается мастерами вручную в собственной бондарной мастерской завода.

Наконец, готовая бочка передается в цех выдержки, где ее наполняют спиртом. В бочке спирт проведет от трех лет до полувека или даже дольше, обогащаясь различными оттенками цвета, вкуса и аромата. Именно благодаря особой структуре кавказского дуба, спирты будущих коньяков приобретают свой неповторимый характер с выраженными тонами сухофруктов, пряностей, ванили и шоколада.

Несмотря на то, что мастер не видит происходящего перерождения, он постоянно отслеживает и регулирует температуру и условия, в которых находится бочка. Во многом именно его чутье определяет, каковы будут свойства спирта через десятки лет.

Купаж

Купаж – процесс, близкий к искусству. При соединении спиртов разного возраста из разных сортов винограда в единую композицию мастер купажа имеет дело со сложной палитрой вкусов и ароматов. Из более чем 700 спиртов отличающихся друг от друга еще и из-за колебаний погодных условий, при которых зрел виноград, и свойств бочек, в которых спирты были выдержаны, мастер должен выбрать те, что сформируют единственно верный характер каждого из коньяков гаммы Арарат.

Особую роль в купаже играет вода – для коньяков Арарат используют воду из природного источника Катнахпюр, способную идеально раскрыть характер и вкусовое богатство напитка. Готовый купаж снова отправляется в дубовые бочки на «отдых», в ходе которого спирты приспосабливаются друг к другу и становятся единым целым – легендарным коньяком Арарат. Остается только разлить его по бутылкам.

Васпуркан 15 лет

Кофейно-древесный аромат, сладость армянских сухофруктов.

Наири 20 лет

Пряные оттенки кедровых орехов, густой мед и душистая перчинка.

Двин коллекционный

Древесно-дымный аромат сигары, оттенки гвоздики и лесной орех.

Бочки

Каждая бочка, предназначенная для выдержки коньяков Арарат, изготавливается вручную в собственной бондарной мастерской завода. Такой подход позволяет лучше контролировать парк бочек и процесс выдержки спиртов. В качестве материала для бочек используется древесина кавказского дуба, причем только тех деревьев, возраст которых составляет более 70 лет.

Арманьяк

Арманьяк считается самым древним спиртным напитком Франции. Первое официальное упоминание, свидетельствующее о его существовании, относится к 15 веку.

Виноградники Арманьяка расположены в провинции Гасконь, на юго-западе Франции. Климат здесь особенный. Зимой холодный ветер дует с заснеженных склонов Пиренеев. Летом раскаленное солнце иссушает виноградную лозу. Осень – теплая, долгая и спокойная. Днем она содействует перегонке, а вечером благоволит дегустации.

Производство

Среди сортов винограда, используемых для арманьяка, господствует Уньи Блан.

Из него делают легкое, кислое вино крепостью не более 8-10% vol. Есть два способа дистилляции этого вина: арманьячный и коньячный.

Если тот или иной производитель попытается убедить вас, что его метод дистилляции – наилучший, он, разумеется, будет прав. В зависимости от сорта винограда и характера почвы некоторые спирты гораздо лучше адаптированы к той или иной дистилляции. Но считать, что традиционная арманьячная дистилляция лучше коньячной, было бы большим заблуждением, столь же грубым, как и противоположное предположение.

Арманьяк и закон

Название «арманьяк» вправе носить только тот напиток, который отвечает следующим требованиям:

• Он происходит из районов: Нижний Арманьяк, Верхний Арманьяк или Тенарез.

• Для его производства использованы разрешенные белые сорта винограда.

• Он был дистиллирован в арманьячном или шарантском аппарате до 31 марта, следующего за годом урожая. Крепость дистиллята составила от 52 до 72% vol.

• Он был выдержан в дубовых бочках.

• Крепость готового напитка – не менее 40% vol.

Blanche d'Armagnac (Бланш д'Арманьяк)

Это невыдержанный арманьячный спирт. После дистилляции он «отдыхает» три месяца в чанах. Существует как самостоятельный напиток относительно недавно. В баре его можно подать с соком или в коктейлях.

Коньячный способ

Этот способ дистилляции допускается в Арманьяке с 1972 года, но им пользуется лишь одна пятая производителей, поскольку шарантский аппарат стоит слишком дорого. Он позволяет точнее отсекать «головы» и «хвосты» и более разумно отбирать «сердце» дистиллята.

Арманьячный способ

Этот способ перегонки предусматривает непрерывную дистилляцию, которая является предметом подлинного культа в некоторых семьях, производящих арманьяк. Как, например, у Самаленсов, которые контролируют ее до мельчайших деталей. Мне пришлось вместе с владельцем этого дома засунуть голову в аппарат типа Вердье, чтобы понять, сколь важную роль играет перегонка в культуре региона. Термин «непрерывная дистилляция» может создать впечатление, что подобно «патент стил» аппарат выдаст вам сразу водку, нейтральную и безвкусную. Нет ничего более ошибочного. Дисковый аппарат Вердье отрегулирован в самой своей конструкции так, чтобы давать алкоголь крепостью около 55% vol., богатый вторичными элементами. Спирту потребуется долгая выдержка в бочках, чтобы смягчиться, округлиться и получить цивилизованный вид, подобно медведю, надевшему смокинг. Единственное, что помогает «подогнать по фигуре костюм», – это регулирование температуры нагрева перегонного аппарата: чем она выше, тем крепче и чище алкоголь, а чем ниже, тем слабее и пахучее. Однако колебания температуры должны быть незначительными. Каждое вмешательство потребует нескольких десятков минут, чтобы распространиться по всему аппарату. Поэтому, если нагрев слишком сильный или, наоборот, недостаточный, это может привести к катастрофе. Вам останется только покинуть Арманьяк и попытать счастья в Париже. В силу этих трудностей мелкие производители арманьяка во многом различаются между собой. Одни предложат вам тусклый напиток, в котором вторичные элементы бросаются в глаза, как жир в борще, а другие способны преподнести лучшее о-де-ви на свете.

Выдержка

Выдержка арманьяка схожа с выдержкой коньяка. Испарение называют «долей ангелов», а стены винных погребов возводят из местного камня для сохранения влажности. Арманьяку требуется меньше времени, чтобы раскрыться. Самые старые из них выдерживают 30-40 лет. Можно предположить, что такие «укороченные» сроки выдержки связаны с сухим климатом Гаскони и менее кислотными винами. После выдержки спирты купажируют между собой.

Другие **бренди**

Разновидности

На возраст арманьяка указывают следующие надписи на этикетке:

★★★ – купаж, в котором самый молодой арманьяк старел в бочках не менее 2 лет.

VO, VSOP или Réserve – самый молодой арманьячный спирт в данном купаже выдерживался не менее пяти лет.

XO, Extra, Napoléon – это купаж арманьяков старше шести лет.

Hors d'âge – самый выдержанный арманьяк, в его состав обычно входят арманьячные спирты не моложе 10 лет.

Регламентируется только минимальный возраст арманьяка. Арманьяк, поступающий в продажу, часто намного превосходит минимальные сроки выдержки.

Регламентация допускает для арманьяка понятие millesime (год урожая). В его состав входят арманьяки, продистиллированные в году, указанном на этикетке.

Употребление

Дижестив

Арманьяк обладает долгим послевкусием и мощными ароматами. Это отличный дижестив, включенный в карты самых престижных заведений. В этом случае арманьяк подают при 19-20°C либо в коньячном бокале, либо в специальном бокале для арманьяка. Его форма позволяет лучше оценить ароматы напитка.

В ресторане арманьяк лучше сервировать с сервировочной тележки.

Бокал с арманьяком можно слегка нагреть в руке, после этого поднести к носу и вдохнуть: вы почувствуете запах ванили, привносимый дубом, ноты сливы, различные цветочные оттенки, а также аромат «рансио», присущий арманьякам долгой выдержки.

Арманьяк предоставляет дегустатору редкое удовольствие – вдыхать воспоминание о том, что он пил. Его аромат настолько сильный, что ощущается даже тогда, когда в бокале уже давно ничего нет.

Аперитив и Any Time Drink

Молодой арманьяк с газированной водой или тоником послужит приятным аперитивом. Он сочетается с апельсиновым и грейпфрутовым соком. В этом случае его подают в высоком бокале со льдом.

Также арманьяк можно подать со льдом в бокале рокс.

Спиртной напиток, полученный посредством дистилляции вина, называется бренди. Слово brandy происходит от голландского brandvine, что значит «жженое вино». Под этим названием существуют разные напитки. Лучшие из них отражают характер своей земли и образ жизни своих создателей. Бренди должен сохранять отличительные черты базового продукта, то есть винограда. Во всем мире существует бесчисленное множество бренди.

Италия

Бренди можно производить повсюду в Италии из винограда любых сортов. Чаще всего используется Треббьяно. Итальянское бренди обычно обладает крепостью 40% vol. Его получают либо путем двойной дистилляции, либо путем непрерывной перегонки, а чаще всего – смешанным способом.

Испания

Первоначально для испанского бренди использовали сорт Паломино, но вскоре отдали предпочтение сорту Аирен, который дает ароматные и кислотные вина. Испанские бренди могут производить методом «дистиладос» – непрерывная дистилляция при высокой температуре, либо методом «холандос» – непрерывная дистилляция при низкой температуре, либо путем двойной перегонки «алкитарес», либо путем однократной дистилляции «супериор». Два последних вида бренди – самые известные и дорогие. В конце 19 века испанцы создали бренди из хереса (Brandy de Jeres). Его оригинальность заключается в способе выдержки, называемом «солера», таком же, как и для самого хереса.

Франция

Многие французские винокуры предлагают недорогие и качественные бренди, допуская отступления от строгих правил производства коньяка и арманьяка. Такие обозначения, как Napoléon, VSOP, XO и т.д., появившиеся под влиянием коньяка, могут не отражать сроков выдержки напитка, в противоположность коньяку и арманьяку. Они остаются на совести производителей, и им можно доверять лишь с оговорками.

Греция

Греческие бренди производят из винограда, выращенного в центре страны и на острове Самос.

Граппа

Граппа – это итальянский спиртной напиток из выжимок винограда. В ходе производства вина остаются неиспользованными выжимки, состоящие из кожицы, мякоти и косточек винограда. Их плотно укладывают в бочки или другие сосуды, которые герметично закрывают, чтобы туда не проникал воздух. Там выжимки оставляют некоторое время для улучшения их качества и насыщения ароматами.

Поскольку при производстве красного вина сок винограда бродит обычно вместе с кожицей, его выжимки содержат еще некоторое количество вина. Во время пребывания в бочках медленный процесс брожения превращает оставшийся сахар в алкоголь. Выжимки от производства белого вина содержат меньше алкоголя, но больше сахара, поэтому после пребывания в бочках их измельчают, заливают теплой водой и добавляют дрожжи, чтобы активизировать брожение. Полученную бражку отделяют от кожицы и твердых частиц и подвергают перегонке обычно в аппарате коньячного типа. Дистиллят иногда выдерживают в бочках.

Часто на бутылках с граппой указывают сорт использованного винограда. Лучшие граппы получают в областях Фриули и Пьемонт. Обычно это крепкие, молодые, «деревенские» напитки. В Италии их пьют на дижестив после обильной трапезы. Итальянцы советуют пить молодую граппу при 9-13°C, выдержанную граппу – при 17°C. Ее следует подавать в специальном бокале в форме колбы на ножке. Минимальная крепость граппы – 37,5% vol.

В основном используется достаточно сладкий виноград белого сорта Саватьяно, который сообщает бренди характерный маслянистый вкус.

Португалия

Спиртное из вина здесь называется «агуарденте». Часто его производят с помощью перегонного аппарата коньячного типа. Бренди выдерживается в бочках, прежде содержавших порто, что придает ему выраженный винный характер. После более или менее долгой выдержки в него иногда добавляют натуральную эссенцию миндаля или сливы.

Другие страны

Бренди получают в разных странах, разными методами, и их качество может быть различным. Лучшие южно-африканские бренди дистиллируют коньячным методом и выдерживают не менее 3 лет в бочках. В Австралии бренди нередко подслащивают сахарным сиропом. Также бренди делают в Калифорнии, Израиле, на Кипре, в Тайване и во многих других странах.

Писко

Писко – это бренди, рожденный от потрясения, вызванного встречей двух культур: испанской и индейской. Двойная жизнь писко продолжается и сегодня, ибо две страны – Чили и Перу – считают его своим национальным наследием.

Чили

Согласно законодательству писко может быть произведен на ограниченной территории на севере Чили под двумя наименованиями (D.O.) – Atacama и Coquimbo. Преимущественно используются несколько разновидностей Муската, а также сорта Педро Хименес и Торонтель. Сусло дистиллируют в аппаратах прерывного типа, а затем выдерживают в больших чанах из дуба или бука. В зависимости от сроков выдержки, различают несколько видов писко:

Corriente или **Tradicional** – 2 месяца выдержки;
Especial – от 4 до 6 месяцев выдержки;
Reservado – от 6 до 24 месяцев выдержки;
Gran Pisco – более 24 месяцев выдержки.

Перу

Здешний писко может быть произведен в пяти регионах страны, названия которых используются в качестве D.O.: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua и Tacna. Для перуанского писко используются 8 сортов винограда, а дистилляция проходит в медных перегонных аппаратах типа «пот стил». Напиток не может быть выдержан в «дереве», но он должен «передохнуть» не менее 3 месяцев в чанах из нержавеющей стали или другого нейтрального материала. После чего его разливают по бутылкам, причем не разбавляя водой.

Puro – «чистый» писко, произведенный из одного «неароматного» сорта винограда. Чаще всего используется сорт Кебранта, реже – Моллар, Негра перуана и Увина.

Aromáticas – опять же писко на основе только одного сорта, но в этот раз «ароматной» разновидности, а именно: Мускат, Альбилла, Италия и Торонтель.

Mosto Verde – писко из неполностью перебродившего, «зеленого» сусла, которое направляют на перегонку с остаточным сахаром.

Acholado – писко из нескольких сортов винограда.

Употребление

Писко можно пить всеми способами: на аперитив, дижестив или в составе коктейлей, самый известный из которых – Pisco Sour.

О-де-ви

из фруктов и ягод

Первые письменные упоминания о производстве «воды жизни» из фруктов и ягод датируются 17 веком. Вначале использовались плоды с высоким содержанием сахара, например черешня, легко подвергающиеся натуральному брожению.
Развитие техники и изучение брожения привели к созданию множества спиртных напитков на основе почти всех существующих фруктов и ягод.

О-де-ви из фруктов

После сбора урожая фрукты утрамбовывают в больших бочках или остекленных чанах. Они давятся под действием собственного веса и благодаря натуральным дрожжам начинают бродить. Процесс брожения занимает около 6 недель.
Из перебродивших плодов выжимают сусло крепостью от 4 до 6% vol. Его подвергают двойной перегонке в традиционном медном аппарате, отбирая «сердце» дистиллята.
О-де-ви переливают в стеклянные бутыли, которые затыкают материей, и через нее испаряются нежелательные эфиры. Спиртное могут также выдерживать от нескольких месяцев до нескольких лет в бочках.

О-де-ви из ягод

Ягоды содержат мало сахара, поэтому при их брожении алкоголь практически не образуется. Из-за этого ягоды вначале настаивают в спирте из вина около месяца. Затем этот настой один раз дистиллируют. Крепость о-де-ви из фруктов и ягод варьируется от 37,5 до более 50%.

Кальвадос: «яблочный бренди»

Кальвадос носит имя французскомго департамента, где он и производится.

Производство

После сбора яблок все сорта – нежные, горькие, нежно-горькие и кислые – отбирают и смешивают в секретной пропорции. Иногда добавляются груши для придания дополнительного вкуса. Фрукты давят, из них выжимают сусло, которое фильтруют и подвергают брожению. Натуральное брожение длится 5 недель и дает сидр крепостью от 4 до 6% vol. Сидр дистиллируют либо в аппарате коньячного типа (для лучшего кальвадоса), либо в аппарате типа «патент стил» (для обыкновенного кальвадоса). Выдержка напитка длится не менее двух лет в дубовых бочках.
Крепость кальвадоса – около 40% vol.

Возрастные категории

★★★ – 3 яблока – не менее 2 лет выдержки.
Vieux – Réserve – не менее 3 лет выдержки.
Vieille Réserve – не менее 4 лет выдержки.
VSOP – не менее 5 лет выдержки.
Extra – XO – Hors d'Age – Age Inconnu – не менее 6 лет выдержки.
Кальвадос – это купаж, и при определении его возраста в счет идет только срок выдержки самого молодого кальвадоса в купаже..

Наименования

В зависимости от сорта яблок, способа дистилляции и места производства встречаются, главным образом, два вида кальвадоса:
• Calvados du Pays d'Auge AOC производится на небольшой территории региона Пеи д"Ож.
• Calvados AOC производится на более обширной территории. Процессы его производства не так тщательны и дорогостоящи.

Употребление

По традиции кальвадос пьют на дижестив. Во Франции его часто добавляют в кофе. Также у французов существует традиция «опрокидывать» рюмку кальвадоса в середине ужина для улучшения пищеварения. Этот ритуал называют trou Normand, то есть «нормандская ямка». Кроме того, кальвадос пьют в коктейлях, так как многие исторические рецепты требуют использования яблочного бренди.

Кирш (Kirsch)

Кирш – спиртной напиток из темной черешни с мелкими косточками – изготавливают на востоке Франции с 17 века. Ягоды подвергают брожению вместе с косточками, а выдерживают кирш в стеклянной таре. Благодаря миндальным ароматам, он служит отличным дижестивом, а также используется в составе некоторых коктейлей.

О-де-ви из груши Вильямс (Poire Williams)

Получают из груш сорта Вильямс и выдерживают до нескольких лет в стеклянной таре. Порой в бутылке заключена груша. Она зрела в этой бутылке, привязанной к ветке.
Этот оригинальный и нежный напиток пьют в чистом виде (при 6–8°C) и в коктейлях.

Сливовая о-де-ви (Prune)

Этот мощный и характерный напиток порой долго выдерживают в бочках. Его пьют на дижестив в еще теплой кофейной чашке, и он способствует пищеварению.

Мирабель (Mirabelle)

Спиртной напиток из мирабели (мелкая темно-желтая слива) подвергают двойной перегонке и немного выдерживают в бочках. Мирабель пьют в чистом виде, оценивая ее деликатность и фруктовость. Хранить ее надо в темноте и употребить в течение 6 месяцев после открытия бутылки.

Малиновая о-де-ви (Framboise)

Душистые ароматы малины завершают свое формирование в процессе выдержки в керамической или стеклянной таре. Пить в чистом виде (при 6–8°C) или в коктейлях в течение 2 лет после разлива по бутылкам.

Ликёры

Ликеры – это одни из самых интересных ингредиентов бара. Они служат как ароматической основой коктейля, так и придают ему сладость. Но не только это. Они несут в себе вкус истории, а также имидж роскоши и престижа. Исторические ликеры отличаются еще и тем, что каждый их них уникален. Для бармена с творческим подходом они просто необходимы.

Первые ликеры были созданы итальянскими и французскими монахами в конце 13 века. Монастыри издавна служили приютом для странников. В случае необходимости монахи лечили своих гостей. Для этой цели они дистиллировали травы и растения, которые можно было найти поблизости, и готовили из них предшественников сегодняшних ликеров. Зачастую монастыри располагались в труднодоступных местах, и в их окрестностях росли редкие растения, что обогащало вкус ликеров.

Позднее, в начале 17 века, появились первые аптеки. Они взяли на себя заботу о больных и начали готовить собственные ликеры.

А монахи, вскоре лишившиеся довольствия, нашли в изготовлении ликеров источник средств к существованию и возможность заниматься любимым искусством.

Золотой эпохой ликеров можно считать 19 столетие. Технический прогресс индустриальной революции, обилие сахара и падение цен на него способствовали успеху, известности и распространению ликеров. В то время благодаря нескольким увлеченным первооткрывателям на свет появились многие ликеры, сохранившие известность до наших дней.

Сегодняшнее разнообразие ликеров связано с поистине огромным количеством ароматов, которые нам дарует природа.: самые разные фрукты, травы, семена, а также кожура, коренья, цветы. Это способствует тому, что практически каждый день новый напиток вступает в ряды ликеров.

Производство

Существуют два способа производства ликеров. Также напиток может быть получен путем их комбинации.

Первый способ – настойка

Настойка – это мацерация (вымачивание) фруктов, ягод, растений и пряностей в алкоголе или, например, в бренди, виски или другом напитке. Это вымачивание может продолжаться до шести месяцев. Полученную смесь фильтруют, в нее добавляют дистиллированную воду, снижая крепость, а также сахар или мед. Вкус полученной настойки во многом зависит от крепости напитка, в котором проходило вымачивание. Так, содержание алкоголя 35-40% vol. способствует извлечению горьких составляющих корней и растений. А при более высокой крепости лучше экстрактируются эфирные масла. Воздействуя на крепость, можно значительно влиять на конечный вкус ликера.

Второй способ – перегонка

Разные ингредиенты: фрукты, ягоды, кожура цитрусовых, растения – вымачивают в алкоголе, но не столь долго – от нескольких часов до нескольких недель. Затем смесь фильтруют и дистиллируют. В процессе перегонки отбирают только «сердце» напитка. В него добавляют сахар и чистую воду для снижения крепости. Некоторые ликеры подвергают выдержке.

Ликер Bénédictine

В 1863 году виноторговец Александр Ле Гран обнаружил в архивах своего деда старинный монастырский манускрипт с рецептом ликера.
С помощью одного аптекаря он воссоздал и модернизировал старинный рецепт, положив в его основу 27 трав и пряностей со всего мира, в частности: дягиль, можжевельник, мирру, шафран, арнику, лимонную кожуру и корицу.
Ликер поступил в продажу под названием Bénédictine. Его успех был молниеносным.
Буквы D.O.M. на этикетке ликера означают «Deo Optimo Maximo», что по-латински значит «божественный, лучший, величайший».
В наши дни Bénédictine нисколько не утратил своей привлекательности.
Это один из тех неброских и одновременно необходимых ликеров, которые делают бар не только местом развлечения, но и средоточием культуры и истории.
Ликер Bénédictine является незаменимым компонентом множества коктейлей. Он входит в состав легендарного «Сингапур Слинга» и новоорлеанского «Вьё Каре». Вместе с шотландским виски и красным вермутом он образует известный исторический коктейль «Бобби Бёрнс», а в сочетании с коньяком создает изысканный дижестив B&B.

Классификация

Ликеры сложно классифицировать из-за их огромного разнообразия. Целые поколения производителей старались наделять свои напитки уникальными чертами. Я пытался не прибегать к иерархии, которая может быть только субъективной, а классифицировать ликеры согласно тем местам, которые отвела им история. Некоторые ликеры прошли сквозь столетия и сохранили неизменным свой рецепт, который знали и передавали только в узком семейном кругу. Эти старинные ликеры нашли свое применение сегодня, адаптировавшись к современной жизни. Я объединяю их в группу **«легендарных ликеров».** Они созданы монахами, алхимиками, кондитерами или аптекарями на основе растений, фруктов, кожуры, коры и кореньев.

С течением времени под влиянием моды, спроса и в поисках новых рынков сбыта динамичные компании создали ликеры из многочисленных ингредиентов, которые придают коктейлям яркий цвет, новый вкус и экзотические ноты. Чаще всего такие ликеры получают из фруктов и их корок, добавляя не менее 100 граммов сахара на литр. Я объединил их под названием **«марочные ликеры».**

Отдельная группа – **«кремы»** – включает ликеры с добавлением разных ароматов, часто – эссенций. Они содержат не менее 250 граммов сахара на литр. Некоторые из них имеют давнюю историю. В свою очередь, кремы можно разделить на две подгруппы. Первая объединяет ирландские кремы на основе виски, сливок, сахара или меда. А вторая – кремы из разных фруктов, которые созданы специально для смешивания. Они придают коктейлям нежность и дополнительные ароматы.

Легендарные ликеры

Вряд ли монахи монастыря Шартрез или кондитер Эдуар Куантро могли предположить, в каких условиях и каким образом их произведения будут пить сегодня. А ведь сейчас их ликеры занимают прочные позиции в барах, на дискотеках, в ресторанах, где их пьют в чистом виде, со льдом или в составе множества коктейлей.

Amaretto di Saronno Originale (Амаретто ди Саронно Ориджинале)

Самый известный ликер с ароматом миндаля – результат использования абрикосовых косточек. Можно подавать в чистом виде, со льдом или в коктейлях. Италия, 28% vol.

Bénédictine D.O.M. (Бенедиктин Д.О.М.)

Этот известный ликер изготавливают в Нормандии из 27 трав и пряностей со всех уголков мира. Процесс его производства длится три года и включает выдержку. Подают Bénédictine со льдом или в коктейлях. Франция, крепость – 40% vol.

Centerbe (Чентербе)

Вырабатывается на растительной основе и ароматизируется перечной мятой. Италия, крепость – от 30 до 42% vol.

Chartreuse (Шартрез)

Ликер был создан в одном из французских монастырей, неподалеку от Гренобля. В крепком спиртном, полученном из вина, вымачивают более 130 растений. Желтый Шартрез – наиболее мягкий, его крепость – 40% vol. Крепость зеленого Шартреза – 55% vol. Их подают в чистом виде, со льдом или в составе коктейлей. Надпись VEP (Vieillissement Exceptionnellement Prolongé) свидетельствует о долгой выдержке ликера в дубовых бочках.

Cointreau (Куантро)

Этот французский ликер изготавливают на предприятии, основанном в 1849 году, оснащенном 19 медными аламбиками, следуя секретной рецептуре, придуманной кондитером Эдуаром Куантро. Ликер обладает мощными и в то же время утонченными ароматами апельсиновых корочек. Он служит важным компонентом коктейлей, а также подается в чистом виде со льдом. Франция, 40% vol.

Curaçao (Кюрасао)

Ликер получил название острова напротив Венесуэлы. Он был изготовлен при попытке найти применение апельсинам, портившимся при перевозке. Пометка triple sec означала, что он содержал втрое меньше сахара по сравнению с другими ликерами. Наиболее известными являются бесцветный, оранжевый и голубой Кюрасао. Они широко используются в коктейлях. Крепость – от 24 до 35% vol.

Danziger Goldwasser (Данцигер Голдвассер)

Этот ликер появился в 1598 году в Данциге. Его получают путем мацерации разных пряностей в спиртном из зерна и разливают в бутылки, в которых находится листочек золота. Существует также ликер Silverwasser (Силвервассер) с серебряным листочком. Германия, крепость – 30% vol.

Drambuie (Драмбуи)

На шотландском языке название этого ликера означает «напиток, который нравится». Его возраст насчитывает более 250 лет. Изготавливается на основе шотландского виски, верескового меда и ароматизаторов. Шотландия, крепость – 40% vol.

Frangelico (Франжелико)

Этот ореховый ликер назван именем монаха-отшельника, придумавшего его более трех столетий тому назад. Франжелико употребляют в чистом виде, а также в составе коктейлей. Италия, крепость –28% vol.

Galliano (Гальяно)

В 1896 году Артуро Ваккари запустил в производство яркий золотисто-желтый ликер, воплощающий собой дух Италии. Назван ликер в честь майора Джузеппе Гальяно – знаменитого итальянского героя. При производстве ликера, требующем 7 мацераций и 6 дистилляций, используются более 30 различных трав, пряностей и специй. Сегодня есть несколько разновидностей этого ликера, среди которых наиболее распространен ванильный вариант. Galliano прекрасно смешивается в коктейлях, являясь ингредиентом многих известных напитков, среди которых Harvey Wallbanger. Италия, крепость – 30% vol.

Grand Marnier (Гран Марнье)

Этот ликер, разлитый в бутылки, похожие на перегонные кубы для коньяка, появился на свет в 1880 году во Франции, близ Версаля. Он сочетает классику и экзотику – выдержанные коньяки и эссенцию горьких апельсинов с Карибских островов. Бывает нескольких видов. Grand Marnier Cordon Rouge – самый распространенный из них. Он производится по секретному рецепту и выдерживается в дубовых бочках. Употребляется в чистом виде, со льдом и в коктейлях. Франция, крепость – 40% vol.

Jägermeister (Егермайстер)

Название этого ликера, существующего с 1935 года, переводится как «мастер-охотник». На его этикетке изображен святой Убер, покровитель охотников. Этот ликер помогает пищеварению. Его пьют охлажденным в чистом виде залпом и в коктейлях. Германия, крепость – 35% vol.

Kahlua (Калуа)

Этот знаменитый кофейный ликер имеет достаточно давнее мексиканское происхождение. Он получил широкую известность в 1950-е годы, сделавшись привилегированным компонентом многих популярных смешанных напитков, среди которых такие классические коктейли, как «Черный русский», «Белый русский» и «Эспрессо Мартини». Kahlua производится в мексиканском штате Веракрус из кофейных зерен сорта Арабика, ванили и дистиллята сахарного тростника, которые мощно проявляются в его ярком, сладковато-горьковатом вкусе. Мексика, крепость – 20% vol.

Mandarine Napoléon (Мандарин Наполеон)

Согласно легенде, этот ликер возник благодаря императору Наполеону I, любившему выпить после еды немного коньяка, в котором вымачивались мандарины. Его пьют в конце обеда или ужина в чистом виде, со льдом или разбавленным коньяком. Франция, крепость – 38% vol.

Maraschino (Мараскино)

Ликер из мелкой кислой вишни, был придуман в городе Задар в Далматии в 17 веке. Он часто встречается в коктейлях. Италия, Хорватия, крепость – 30-35% vol.

Peter Heering (Питер Хиринг)

Этот вишневый ликер производится с 1818 года. Он носит имя своего создателя – бакалейщика Питера Хиринга. Сок вишен особого сорта и ароматические травы настаивают в спирте и выдерживают в дубовых бочках по системе «солера», при которой молодой ликер постепенно смешивается со старым. Дания, крепость – 24,7% vol.

Pimm's No 1 (Пимс № 1)

Состоит из джина, карамелизированных апельсинов, ароматических трав и других пряностей. Носит имя своего создателя Джеймса Пимма, владельца одного из рыбных ресторанов Лондона. В первой половине 19 века он готовил для сво-

Ликеры и закон

• Ликером может называться спиртной напиток, полученный одним из перечисленных ниже способов:
– мацерация растительных компонентов;
– дистилляция растительных компонентов;
– добавление дистиллята из растительных компонентов в смесь воды и спирта;
– комбинация перечисленных выше способов.

• Ликер должен иметь крепость не менее 15% vol.

• В качестве подсластителей ликера могут выступать сахар, глюкоза и мед.

Помимо перечисленных выше требований, ликер должен содержать не менее 100 граммов сахара на литр, а крем (crème или cream) – не менее 250 граммов.
Крем из черной смородины (Crème de Cassis) – не менее 400 г сахара на литр.

Знаменитый кофейный ликер Kahlua производится в Мексике, в штате Веракрус, с использованием отборных кофейных зерен сорта Арабика.

Советы бармену

• Многие коктейли нравятся потребителям не только из-за своего вкуса, но еще из-за цвета, которым они обязаны ликерам, входящим в их состав. Ликеры добавляют сладость коктейлям, одновременно их смягчая.

• Большинство ликеров подкрашивают такими натуральными продуктами, как шафран, морковь, различные сиропы и травяные настойки, хотя в последнее время также часто используются искусственные красители.

• Ликеры способствуют равномерному смешиванию различных спиртных напитков в коктейле.

• Благодаря таким уникальным свойствам ликеры являются незаменимым продуктом каждого бара.

• Коктейли, включающие ликеры и в еще большей степени – кремы, должны быть взбиты в шейкере, чтобы получить однородную структуру.

• Ликеры не хранят на холоде, потому что они могут помутнеть.

Подача ликеров

На дижестив

Раньше ликеры чаще всего подавали в специальных рюмках и пили в чистом виде на дижестив, оценивая их сладость, приятный вкус и способность приносить удовольствие. В сегодняшнем мире, который становится «все более light», этот способ употребления находит меньшее распространение.

Тем не менее всегда актуально предлагать ликер на дижестив, особенно тому клиенту (часто женщине), которого не прельщает виски или коньяк. В данном случае ликер подают со льдом в бокале рокс или, как раньше, – в чистом виде в рюмке. Заметим, что многие любят пить ликер с кофе. Ликеры не подают на аперитив из-за высокого содержания в них сахара, которое в этом случае сыграет роль, обратную преследуемой.

В коктейлях

Ликеры завоевали важное место в баре благодаря коктейлям. Около трети известных коктейлей не существовали бы без ликеров, которые придают им нежность и дополнительные ароматы, определяют их вкус и цвет.

их гостей смешанный напиток на основе джина. Успех этого ликера вдохновил ресторатора на его коммерческое производство. Англия, крепость – 25% vol.

Sambuca (Самбука)

Сладкая анисовая настойка с сильными ароматами. Ее подают в чистом виде или со льдом. В Италии самбуку пьют «с мухой» (con la mosca): два кофейных зернышка кладут в небольшой бокал, наливают напиток, поджигают, ждут, пока самбука охладится, и пьют. Италия, крепость – 38% vol.

Southern Comfort (Саузерн комфорт)

Ликер Southern Comfort был придуман в 1874 году в Новом Орлеане барменом по имени М.В. Херон, который решил смягчить жесткий вкус виски, добавив в него фрукты и специи. Ликер пьют в чистом виде, со льдом или в составе коктейлей. США, крепость – 35% vol.

Strega (Стрега)

Рецепт этого желтого ликера со сложными ароматами включает многие травы. Strega производится с 1860 года в итальянском городе Беневенто, который согласно легенде был местом сбора ведьм в Средние века. Отсюда возникло название ликера: strega по-итальянски значит «ведьма». Италия, крепость – 40% vol.

Tia Maria (Тия Мария)

«Тетушка Мария» – кофейный ликер с добавлением рома и ароматических компонентов. Он существует более 300 лет и употребляется на дижестив или в составе коктейлей. Производится на Ямайке, крепость – 26,5% vol.

Крем-ликеры

Baileys (Бэйлис)

Этот ирландский крем-ликер, созданный в 1974 году в Дублине, представляет собой смесь сливок, ирландского виски, меда и различных ароматизаторов. Крепость – 16% vol.

Mozart (Моцарт)

Шоколадные ликеры Mozart изготавливают с 1954 года в австрийском Зальцбурге, родном городе легендарного композитора. Производственный процесс проходит под музыку Моцарта с использованием только натуральных ингредиентов. Бывает двух видов: Chocolate Cream (молочный шоколад), крепостью 17% vol., и White Chocolate Vanilla Cream (белый шоколад с ванилью), крепостью 15% vol. Все достоинства этих ликеров можно оценить, подав их в чистом виде.

Saint Brendan's Superior (Сент Бренданс Супериор)

Производство этого ирландского крем-ликера было основано в 1983 году. В его состав входят выдержанный ирландский виски и свежие сливки. Крепость – 17% vol.

Классические крем-ликеры для коктейлей

Crème de Bananes (Крем де банан)

Банановый ликер, белый или янтарный. Крепость – около 25% vol.

Crème de Café (Крем де кафе)

Кофейный крем-ликер. Крепость – около 25% vol.

Crème de Cacao (Крем де какао)

Крем-ликер из ванили и бобов какао, придающий аромат коктейлю «Александр». Он может быть коричневым или бесцветным. Крепость – 24% vol.

Crème de Cassis (Крем де кассис)

Этот черносмородиновый ликер используется в коктейлях «Кир» и «Королевский Кир». Крепость – 15-25% vol.

Crème de Fraise (Крем де фрез)

Клубничный крем-ликер, его крепость – около 25% vol.

Crème de Framboise (Крем де фрамбуаз)

Малиновый ликер. Крепость – около 25% vol.

Crème de Mandarine (Крем де мандарин)

Мандариновый ликер. Крепость – около 25% vol.

Crème de Menthe (Крем де мант)

Освежающий ликер из перечной мяты, сообщающий тонус коктейлю «Стингер». Может быть бесцветным или зеленым. Крепость – 20-25% vol.

Марочные ликеры

Чаще всего эти ликеры производят из фруктов и других ароматических субстанций. В некоторых случаях используют яйца и сливки, которые связывают алкоголь и сахар.

Advocaat (Адвокат)

Яичный ликер, ароматизированный авокадо. Голландия, крепость – 20% vol.

Apricot Brandy (Эйприкот бренди)

Слово «бренди» в названии ликера означает, что он результат мацерации и/или дистилляции плодов в спиртном. Одни ликеры получают на базе настоящего бренди, другие – на основе обычного зернового спирта. Apricot Brandy получают при вымачивании абрикосов. Крепость – около 30% vol.

Chambord (Шамбор)

В основе рецепта Chambord лежит исторический ликер, который был создан в 1685 году по случаю посещения замка Шамбор королем Франции Людовиком XIV. Для его производства используются черная малина, ежевика, коньяк, ваниль и мед. В первую очередь, Chambord применяется в коктейлях, сообщая им красивый оттенок и яркие ягодные ароматы. Франция, крепость – 16,5% vol.

Cherry Brandy (Черри бренди)

Этот результат мацерации и/или дистилляции вишни в спирте обогащает ароматическую палитру таких коктейлей, как «Кровь и песок» и «Сингапур Слинг». Крепость – 24-30% vol.

Goldschlager (Голдшлагер)

Этот ликер часто называют «шнапсом с корицей». Он происходит из Швейцарии и содержит золотые хлопья, лежащие в основе его оригинальности. Крепость – 43,5% vol.

Midori (Мидори)

Ярко-зеленый ликер, который получают на основе двух сортов дынь из Японии: мускусных и сорта Yubari. В качестве алкогольной основы используется виноградный дистиллят. Созданный при помощи японских бартендеров, ликер был выпущен на рынок в начале 1970-х годов и быстро получил широкое распространение в барах и коктейлях благодаря своим ярким дынным ароматам и насыщенному освежающему вкусу. Япония, крепость – 20% vol.

Passoa (Пассоа)

Этот яркий коралловый ликер производится из плодов маракуйи и лимонов, вымоченных в алкоголе. Образует утоляющий жажду лонг дринк в сочетании с апельсиновым соком, а также употребляется в составе различных коктейлей. Франция, крепость – 20% vol.

Pisang Ambon (Пизан Амбон)

Ликер на основе зеленых бананов с острова Амбон. Крепость – 21% vol.

St-Germain (Сен-Жермен)

Ликер из цветов бузины, которые собирают вручную во французских Альпах. St-Germain широко используется в коктейлях. Франция, крепость – 20% vol.

Sheridan's Original (Шериданс Ориджинал)

Ирландский двойной ликер, бутылка которого делится на две части. В одной содержится ванильный ликер крепостью 17% vol, а в другой, которая вдвое больше, – шоколадно-кофейный ликер крепостью 19,5% vol. Оба ликера смешиваются, когда содержимое бутылки наливают в бокал.

Soho (Сохо)

Прозрачный ликер из личи с изысканными свежими ароматами. Крепость – 24% vol.

Ликёр St-Germain: придай коктейлю Шарм (бузины) и Шик (Парижа)

Когда речь заходит об этом ликере с ароматами цветов бузины, мне сразу вспоминается восхитительный Elderflower Martini, который мне лично подал сам Дик Брэдселл.

Надо сказать, что с началом коктейльной революции барменам потребовались новые вкусовые оттенки, которые должны были сопровождать их творчество и отвечать запросам клиентуры, открывающей для себя удовольствие от коктейлей. Цветы бузины прекрасно подходили для таких новаторских коктейлей, поскольку они обладают утонченными ароматами, одновременно – богатыми, сложными и нежными.

Вследствие такого спроса, в 2007 году выходец из семьи винокуров Роб Купер изобрел новый ликер. Страстный поклонник Франции и Парижа, а также спиртных напитков и миксологии, он собрал команду лучших миксологов того времени для разработки ликера во французском стиле. Среди них был Саймон Диффорд. Так появился на свет St-Germain.

Впоследствии Роб Купер счел, что его ликер заслуживал международной известности. Поскольку он сам был не в состоянии ее обеспечить, то уступил бренд компании «Бакарди». Следует отметить, что ликер St-Germain не стремится достигнуть титанических уровней продаж, хотя бы потому что этого не позволяет сам процесс его получения. Ему суждено остаться ликером кустарного производства.

Он делается на основе свежих цветов бузины, собранных вручную во Французских Альпах, что исключает промышленные масштабы производства. Разумеется, рецепт хранится в секрете, но известно, что используется спирт из винограда и сахар. Наконец, ликер не содержит никаких искусственных добавок и красителей.

Столь ограниченное производство не мешает его успеху, и газета «Нью-Йорк Таймс» объявила, что ликер St-Germain – один из тех, что оказали наибольшее влияние на мир коктейлей за последнее десятилетие.

Говоря о дегустационных качествах ликера St-Germain, следует отметить, что он объединяет интенсивные ароматы цветов бузины, которые подчеркнуты нотами тропических фруктов, личи, персика, груши, лимона и винограда.

Стильная бутылка французского ликера St-Germain вызывает в памяти Париж 1920-х годов, напоминая о творческом безумии той эпохи. А его яркие ароматы цветов бузины находят широкое применение в современных коктейлях, придавая им сложность и изысканность.

Dal 1939
Trattoria
"La Pace"

Вино

Дату появления вина установить невозможно. Известно лишь, что вино пили и высоко ценили египетские фараоны. Уже в те далекие времена они принимали в расчет совместимость состава почвы и сорта винограда, которая обуславливает характер знаменитых вин.

История

Благодаря древним грекам, вино обрело настоящую дворянскую грамоту. Именно греки стоят у истоков развития вина, которое под их влиянием низвергло с престола пиво. От них эстафету развития виноделия приняли римляне. И если древним грекам мы во многом обязаны духовной стороной вина, то торговля этим напитком и способы его производства определенно претерпели римское влияние. Большие любители выпить, римляне не только получали вино со своих виноградников, но и завозили его со всех завоеванных территорий. Кроме того, они разводили виноград там, где он прежде никогда не рос.

На закате Римской империи, когда Европа была охвачена мраком невежества, знания сохранялись только в монастырях. Во время Средних веков и даже позднее за виноградниками чаще всего ухаживали монахи. Священнослужители не гнушались торговать вином, что служило для них важным источником дохода. Потребление вина постепенно расширялось: поставляемое поначалу к столу папы, вино проникло в королевский дворец, а затем появилось в домах знати всей Европы. С этого момента вино становится центром притяжения коммерческих интересов и благодаря активной деятельности торговцев (в частности, голландских) покоряет весь мир.

В 15 веке конкистадоры завезли на американский континент европейскую лозу вида Vitis Vinifera, которая дает лучшие вина. С конца 17 века и на протяжении 18 века виноградную лозу посадили во многих новых странах – в Южной Африке, Австралии, Новой Зеландии.

В Европе с повышением уровня жизни потребление дешевого вина значительно сократилось, уступив первенство дорогим напиткам. Вместе с тем качество вина постоянно улучшалось. Вино стали производить во многих странах, где этому благоприятствовали климат и почва. Традиционные страны-производители оказались в условиях конкуренции, которая идет на пользу всем любителям вин.

Производство вина

Красное вино

Собранный виноград поступает на винодельню, где обычно от него вначале отделяют гребни, а затем давят. Во время этой операции не должны быть повреждены косточки винограда, что может придать вину слишком терпкий неприятный вкус. Затем начинается процесс брожения, которое продолжается 9-15 дней, а иногда до трех недель. Температура сусла строго контролируется, она не должна превышать +30°С. Во время брожения красное вино насыщается веществами, которые содержатся в кожице винограда.

Чан с перебродившим суслом спускают. Из него вытекает первое, самое качественное вино («самотек»). Оставшееся в чане сусло прессуют, получая таким образом «первый пресс», содержащий много танинов. «Самотек» и «первый пресс» смешивают, количество последнего зависит от желаемой структуры вина.

Недорогое вино, предназначенное для скорого употребления, переливают ненадолго в металлические чаны, затем фильтруют и разливают по бутылкам.

Лучшие вина выдерживают в погребе, в дубовых

Виноградная лоза в диком виде представляет собой огромную лиану. Это одно из древнейших растений на земле, которое появилось на свет, по всей видимости, по берегам Каспийского и Черного морей. Оно принадлежит к семейству виноградовых, состоящему из большого числа видов. Из них только один дает все лучшие вина: Vitis Vinifera, который подразделяется на множество подвидов. Это известные сорта винограда от Шардоне до Каберне.

Основные сорта винограда

Виноград принадлежит к семейству растений Ampelidaceae, к которому относятся 10 родов, но только один из них подходит для виноделия. Его называют Vitis, и он, в свою очередь, имеет около 70 видов, из которых чаще всего для виноделия используется вид Vitis Vinifera. В него входят все известные сорта винограда: от Алиготе до Зинфанделя. Каждый сорт отличается структурой кожицы, содержанием танинов, сахаров, кислотностью и т.д.

Каберне-Совиньон	Его начали разводить в начале нашей эры во французском регионе Бордо. Он широко используется в очень многих странах и дает темные красные вина с мощными танинами, выразительными пряно-фруктовыми ароматами и нотами черной смородины. Они хорошо поддаются выдержке в бочке.
Мерло	Наряду с Каберне-Совиньоном он является наиболее распространенным сортом винограда. Мерло дает мягкие, округлые и доступные красные вина с ароматами черных ягод, сливы и вишни.
Пино Нуар	Капризный сорт, предпочитающий прохладный климат. Качество вина из этого винограда в большой степени зависит от года урожая. Из него получают деликатные красные вина с богатой ароматической палитрой: ноты малины, вишни и красных фруктов, которые с возрастом развивают оттенки кожи и животные тона.
Сира (Шираз)	Этот сорт выращивали в Галлии (сегодняшней Франции), начиная с III века. Сегодня он произрастает в Австралии, Франции, ЮАР, Калифорнии, Чили. Он дает темные красные вина, фруктовые, пряные, богатые танинами.
Санджовезе	Известен в Тоскане с незапамятных времен. Входит в состав знаменитого итальянского вина Кьянти. Его вина отличаются яркими фруктовыми ароматами, нотами фиалки и лакрицы и изящными танинами.
Гренаш	Цвет Гренаша может быть красным, белым и серым. Из белого и серого Гренаша получают крепленые вина, из красного – крепкие бархатистые сухие красные вина, более легкие розовые, а также крепленые вина с нотами засахаренных черных ягод.
Шардоне	Самый распространенный белый сорт винограда. В холодном климате вина получаются сухими, элегантными, свежими, с ароматами цитрусовых плодов. В жарком климате – маслянистыми, пышными, с богатой палитрой ароматов.
Совиньон	Встречается во многих странах, в том числе во Франции, Германии, Испании, Италии, ЮАР, США, Чили, Австралии, Новой Зеландии. Дает приятные и доступные белые вина с утонченными, свежими и душистыми ароматами цветов и цитрусовых.
Рислинг	Появился на свет в Германии, на берегах Рейна. Дает сухие белые вина с цитрусовых и минеральными ароматами, а также сладкие вина с пряными оттенками. Рислинг с гранитных земель в ходе выдержки в бутылке развивает ценимые и экстравагантные «керосиновые» ноты.

бочках, придающих им танины, а также ароматы ванили и древесины.
В бочке вино испаряется, поэтому ее необходимо часто доливать. Поскольку вино образует осадок, его надо иногда перелить в другую чистую бочку. Старение в бочках длится от нескольких месяцев до двух лет и иногда дольше.
Выдержанное вино очищают от взвесей и разливают по бутылкам.

Белое вино

При производстве белого вина сусло бродит без кожицы винограда, причем при более низкой температуре (13–20°C). Для высококачественных белых вин используется только «самотек». Некоторые белые вина выдерживают в дубовых бочках. Разливают белое вино по бутылкам в среднем раньше, чем красное, обычно его не выдерживают в бочках более полутора лет.

Розовое вино

Качественные розовые вина получают из красного винограда. Несколько часов вымачивания сусла вместе с кожицей придают вину желаемый оттенок.

Покупка вина

В отличие от коньяка или виски, старение которых прекращается в стекле, вино – это живой продукт. Оно продолжает свое развитие в бутылке, достигая максимального расцвета, и затем, если не выпито вовремя, постепенно умирает. Ранняя смерть вина может быть вызвана его неправильной транспортировкой и хранением.
Поэтому, покупая вино, необходимо задаваться следующими вопросами.

В каком моменте своего развития находится вино?
У обычных дешевых вин жизнь коротка, поэтому пить их следует молодыми, не старше одного-трех лет.

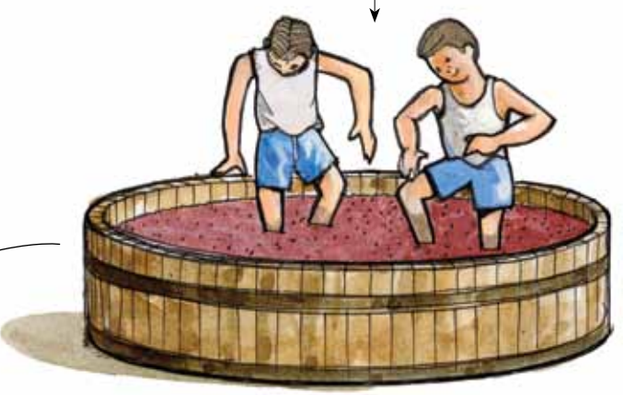
Как вино транспортировалось?
Это должны контролировать директора отделов закупок ресторанов. Вино следует импортировать в термогрузовиках, не позволяющих ему замерзать зимой и перегреваться летом. Бутылки нужно располагать в ящиках горизонтально или горлышком вниз.

Каковы условия хранения на складе у поставщика?
Смотрите раздел «Хранение вина». (стр. 191)

КАК ДЕЛАЮТ ВИНО

1. В течение всего года винодел ухаживает за лозой. Он проводит ее подрезку, подвязку, борется с заболеваниями.

2. Когда виноград достигает оптимальной спелости, проводится сбор урожая.



3. Виноград давят, чтобы получить сусло.

4. Сусло бродит в больших чанах, превращаясь в вино. Его периодически перемешивают, поливая сверху суслом, вытекающим снизу. Чан с перебродившим суслом спускают.

5. Вино отдыхает несколько недель в стальных чанах. После этого престижные вина переливают в дубовые бочки, а другие – в бутылки.

6. Во время выдержки в бочках, которая обычно длится от 6 месяцев до 2 лет, вино насыщается танинами и развивает дополнительные ароматы. В течение этого периода вино доливают, оклеивают (очищают от взвесей) и переливают в другие бочки, сцеживая с осадка.

Пробка

Пробка появилась на свет достаточно поздно. Потребовалось сперва привыкнуть к бутылке, оценить ее удобство не только в качестве простого графина, но и как сосуда для хранения вина и его перевозки, чтобы возникла необходимость ее герметично закрыть.

По-видимому, первые деревянные пробки относятся к 16 веку, а первые образцы штопоров, без сомнения, являются их ровесниками. Но в то время бутылки еще чаще всего затыкали пропитанным маслом конопляным волокном. Вероятно, впервые корковую пробку применил Дом Периньон в Шампани в 17 столетии. До 18 века корковая пробка считалась большой роскошью, но вскоре она стала общепризнанной.

Сегодня натуральная пробка из коры пробкового дуба – это пока еще самый распространенный способ закупоривания бутылок с элитным вином. Однако по нескольким причинам – высокий спрос, длительный период возобновления коры, высокая цена, а также риск придания вину так называемого «привкуса пробки» – производители все чаще пытаются заменить натуральную пробку синтетической, гораздо менее элегантной, но, может быть, более эффективной и во всяком случае менее дорогой.

Что касается пробкового дуба, то он представляет собой вечнозеленое дерево, которое произрастает на юге Европы и на севере Африки.

Внешний вид бутылки при покупке

При выборе и покупке конкретной бутылки необходимо обращать внимание на следующие моменты:

• местонахождение пробки: если она выше горлышка, велика вероятность того, что вино хранилось при слишком высокой температуре;

• подтеки вокруг пробки;

• пониженный уровень вина в бутылке (это нормальное явление только для старых вин);

• запах бутылки вокруг пробки (она, конечно, не должна ничем пахнуть).

Наличие трех последних свидетельств говорит о том, что из-за повышенных температуры и давления бутылка утратила герметичность, вино вышло, а в бутылку попал воздух, испортив ее содержимое.

Если бутылка с вином находилась на холоде, в ней могут появиться маленькие твердые частицы. Хотя это не сильно влияет на вкус вина, однако часто напиток утрачивает глубину своего букета.

Подача вина

Профессионал должен предварительно продемонстрировать гостю этикетку бутылки, сообщить название вина, год урожая и производителя. Клиент должен подтвердить свой выбор.

Старую бутылку вина подают этикеткой кверху в специальной корзинке, при этом стараясь как можно меньше ее шевелить. По возможности бутылку откупоривают в присутствии клиента. У старой, пыльной бутылки протирают только горлышко.

Откупоривание бутылки

Открыть бутылку вина очень просто, но эта операция требует большого опыта. Все бутылки разные, и проблемы возникают там, где их ждут меньше всего. Чтобы их избежать, воспользуйтесь следующими советами.

1. Откупоривая бутылку, двигайте ее как можно меньше. Вино должно оставаться в вертикальном положении или в своей корзинке.

2. Маленьким ножиком срежьте колпачок под выступом, опоясывающим горлышко.

3. Снимите отрезанную фольгу. Вставьте штопор в середину пробки и вверните его на предполагаемую ее длину. Здесь важны опыт и привычка. Вина из Бордо и Риохи имеют самые длинные пробки. Очень часто длина пробки зависит от цены бутылки.

Ввинчивая штопор в пробку, следите за тем, чтобы конец штопора не вышел с другой стороны. Это не очень элегантно, и кроме того, кусочки пробки могут попасть в вино.

Если вам попалась очень старая бутылка, ее пробка может быть мягкой из-за плесени и влажности. В этом случае лучше ввинтить штопор под углом, чтобы наверняка вынуть пробку.

4. Медленно выньте пробку. Во время этой операции не бойтесь ввинтить штопор дополнительно на 1-2 оборота в случае необходимости.

5. Вытрите горлышко бутылки салфеткой и понюхайте пробку, чтобы убедиться в отсутствии неприятных запахов.

Наполнение бокалов

1. Налейте немного вина в бокал гостя, заказавшего вино. Получите его одобрение.

2. Наполняйте бокалы по часовой стрелке, обслуживая в первую очередь дам.

3. Вино наливают в бокал, стоя с правой стороны от сидящего за столом. Бутылку держат правой рукой таким образом, чтобы была видна ее этикетка. Указательный палец должен находиться на горлышке бутылки. Если до бокала невозможно дотянуться с правой стороны от клиента, не стоит беспокоить его, выставляя перед ним руку, надо зайти с левой стороны, взять левой рукой его бокал и на весу налить в него вино правой рукой.

4. Наполняйте бокал красным вином наполовину, а белым – на две трети. Бутылку молодого белого вина наклоняют над бокалом достаточно высоко – на расстоянии 8-10 сантиметров. Красное и старое белое вино разливают, держа бутылку как можно ближе к бокалу (но никогда не касаясь горлышком его стенок).

5. Когда в бокале оказывается достаточно вина, бутылку уверенным жестом возвращают в вертикальное положение, сделав при этом легкое вращательное движение запястьем, чтобы не капать вином на скатерть.

6. Для того чтобы элегантно подать старое бордоское или бургундское вино, бокал слегка наклоняют в сторону бутылки, держа левой рукой за его ножку, но не отрывая его полностью от стола. Этот способ позволяет не сотрясать вино, покоящееся в корзинке.

7. Бутылку, содержащую осадок, никогда не разливают до последней капли. Оставленные на дне такой бутылки несколько сантилитров вина считаются верхом элегантности.

8. Тренируйтесь, для клиента нет ничего более неприятного, чем долгое и мучительное откупоривание бутылки.

Тем, кто желает больше знать об аэрации вина, его декантации и правилах сочетания с блюдами, советую обратиться к электронной книге «Библия сомелье и ресторатора», где собраны все советы относительно правильной работы с вином в ресторане.

Франция

Пользующаяся выгодным географическим положением и старейшими традициями виноделия, Франция, бесспорно, считается страной вина.

Французские вина обладают таким многообразием стилей, что, кажется, их можно пить всю жизнь, ни разу не встретив одинаковую бутылку. Это многообразие вин усилилось из-за влияния соседних стран.

От Эльзаса, заимствовавшего характер немецких вин, до Корсики, породнившейся с винами Италии, от испытавшего испанское влияние Юго-Запада до Шампани, чьи вина прославили англичане, Франция получила уникальное винодельческое наследие. Она с гордостью представляет невероятное разнообразие вин, которые изготавливают в более, чем десяти регионах, самые известные из которых Бордо, Бургундия и Берега Роны.

Бордо

Регион Бордо расположен на западе Франции. Реки Гаронна и Дордонь омывают эту территорию и при слиянии образуют широкое устье, называемое Жирондой, которое впадает в Атлантический океан.

Климат в Бордо – океанический, влажный, без значительных температурных колебаний. Зима мягкая и теплая благодаря Гольфстриму, а лето умеренное из-за близости Атлантического океана и благодаря рекам, омывающим виноградники.

Сорта винограда

В Бордо выращивают следующие красные сорта: Каберне-Совиньон, изобилующий танинами и обладающий прекрасной способностью к выдержке; Мерло, придающий купажу мягкость; Каберне-Фран, сообщающий вину яркий цвет и особый букет. Эти сорта на бордоской земле дают рождение великим винам, причем некоторые из них считаются лучшими на планете: например, Шато Латур, Шато Лафит-Ротшильд и Шато Марго.

Среди белых бордоских сортов следует упомянуть свежий и душистый Совиньон; подверженный благородному гниению Семийон, очень подходящий для производства сладких вин, а также Мускадель с субтильными, нежными ароматами.

Категории французских вин по происхождению

Ниже приведены категории французских вин, начиная с самых престижных и заканчивая ординарными. Рядом с французским названием указан его европейский эквивалент.

1. AOC/AOP – Appellation d'Origine Contrôlée/ Appellation d'Origine Protégée – наименование, контролируемое/защищаемое по происхождению (апеласьон). Эти вина производят в соответствии со следующими принципами:
• ограниченная территория;
• традиционные сорта винограда;
• контроль урожайности;
• установленные способы производства;
• проведение дегустации, подтверждающей особенности вина.

2. Vins de Pays/IGP – местные вина/защищенное географическое происхождение. На них распространяются некоторые правила контроля, менее строгого, чем в предыдущих случаях.

3. Vin de France/SIG. Эти французские вина/без указания географического происхождения могут представлять собой смесь вин, произведенных в разных уголках страны.

Бургундия

Бургундия, как и Бордо, известна своими качественными винами. Однако Бургундия меньше – ее площадь составляет две десятых от площади Бордо (24.000 гектаров).
В Бургундии континентальный климат с холодной зимой и солнечным жарким летом. Бургундские вина в большой степени подвержены погодным капризам, поэтому год урожая имеет для них очень важное значение.

Сорта винограда

Пино Нуар используется для производства красного вина, Шардоне – для белого. Они достигают в Бургундии своего совершенства. Другие сорта, такие, как Алиготе и Гамэ, используются в меньшей степени.
Чаще всего бургундские вина производятся из винограда одного сорта.

Знаменитые вина

Знаменитые белые вина производят в районах Шабли и Кот-де-Бон (среди них Монраше и Кортон-Шарлемань).
Прославленные красные появляются на свет в районе Кот-де-Нюи (среди них Жевре-Шамбертен, Мюзиньи и Вужо).
К Бургундии также относят регион Божоле, расположенный к югу. Он знаменит своими молодыми и фруктовыми красными винами. Их получают на основе сорта Гамэ, который обретает удивительную выразительность на здешних гранитных землях. Самое известное вино этого района – Божоле Нуво, то есть новое Божоле. Оно поступает в продажу в третий четверг ноября, всего через 2 месяца после сбора урожая, и его следует допить до конца года.

Берега Роны

На берегах Роны возделывают более 70.000 гектаров виноградников, которые располагаются на узкой, длинной полосе (250 километров), порой в крайне трудных условиях и самых неудобных местах – на каменистой почве и на крутых склонах холмов, опаленных солнцем.
Климат, господствующий в этом регионе, обуславливает своеобразие здешних вин. Исключительное воздействие солнца, сильный ветер мистраль, резкие перепады температуры днем и ночью, летом и зимой наряду с геологическими особенностями долины Роны формируют оригинальный характер здешних вин. Кроме того, вина с берегов Роны – самые сложные по составу сортов винограда.

Основные сорта винограда

В долине Роны для производства красных, розовых и белых вин разрешены 23 сорта винограда. Например, можно использовать до 13 сортов винограда для производства вина Шатонеф-дю-Пап. Основной сорт красных и розовых вин – черный Гренаш. Также все чаще применяется сорт Сира. Сорт Мурведр дает вина, пригодные к выдержке.
Смесь таких сортов винограда, как белый Гренаш, Клерет, Марсан и Руссан, позволяет производить сбалансированные белые вина. Сорт Вионье сообщает вину ароматы тропических плодов.
Наконец, для получения сладких вин здесь используется сорт Мускат мелкозернистый.

Италия

С самых древних времен жители Апеннинского полуострова стремились приручить дикую виноградную лозу. Благоприятный климат способствовал быстрому развитию виноделия и виноградарства. О многообразии местных сортов писал Вергилий в «Георгиках»: «Тот, кто желает познать все виды лозы виноградной, пусть сосчитает волны морей или Ливийской пустыни песок». После падения Римской империи на протяжении столетий виноделие развивалось только в пределах замкнутых феодальных владений.

Сегодня виноделие является важнейшей отраслью Италии.

Сорта винограда

• Традиционные итальянские сорта

Они составляют большинство. К ним относятся красные: Санджовезе, Неббиоло, Барбера, Дольчетто, Рефоско; белые: Треббьяно, Мускат, Пино Гриджио, Вердуццо, Кортезе, Мальвазия и многие другие.

• Классические французские сорта

Эти сорта представлены Каберне-Совиньоном, Мерло, Шардоне и некоторыми другими.

• Немецкие сорта винограда

Среди немецких сортов в Италии выращивают Рислинг и Гевурцтраминер.

Категории итальянских вин по происхождению

Различают следующие категории итальянских вин, начиная с самых престижных и заканчивая ординарными.

1. Denominazione di Origine Controllata e Garantita, сокращенно DOCG (наименование, контролируемое и гарантированное по происхождению). Критерии производства этих вин самые строгие.

2. Denominazione di Origine Controllata, сокращенно DOC (наименование, контролируемое по происхождению).
Эти вина отвечают точным нормам виноградарства и виноделия и могут быть получены только на определенной ограниченной территории.

3. IGT (или IGP) – Indicazione Geografica Tipica (Protetta) (вино с указанием происхождения). Место получения этих вин контролируется.

4. Vino («вино»). Происхождение такого вина не подлежит контролю. Оно может быть купажом вин, полученных в совершенно разных регионах Италии.

Испания

В Италии насчитывается 20 винодельческих регионов, которые совпадают с административными областями. Самыми известными из них являются Тоскана и Пьемонт.

Пьемонт

Пьемонт расположен у подножья Альп на северо-западе Италии. Здесь с давних времен изготавливают качественные вина с безупречной репутацией, составляющие гордость жителей Италии.

Наиболее известны здешние красные вина с их сдержанной элегантностью и высоким потенциалом к выдержке. Самое знаменитое и дорогое из них – это Barolo, крепкое вино с фиалковым ароматом, относящееся к престижной категории DOCG. Его производят в округе селения Бароло из винограда сорта Неббиоло и выдерживают не менее двух лет в бочках.

Еще одно известное вино Пьемонта, но на сей раз белое, сладкое и игристое – это Asti Spumante, получаемое из винограда сорта Мускат.

Тоскана

Тоскана – это, бесспорно, самая известная в мире винодельческая область Италии, которая очаровывает нас своими бархатистыми красными винами. Она расположена в центре страны, и здесь господствует исключительный климат, который благоприятствует полному созреванию красного винограда без ущерба его кислотности. Среди возделываемых в Тоскане сортов винограда, Санджовезе – самый верный представитель этой области.

Популярное итальянское вино Chianti – родом из Тосканы. Его производят из нескольких сортов винограда. Основным из них является Санджовезе, сообщающий Chianti мощь и характерные ароматы.

Другое известное вино Тосканы – Brunello di Montalcino. Его полностью производят из сорта Санджовезе. Оно должно быть выдержано в течение четырех лет, три из которых – в дубовой бочке. Разливают это вино только в «бордоские» бутылки, на этикетках которых ставится престижная отметка DOCG.

Испания – это страна с благоприятными для виноделия бедными почвами, контрастным климатом и удачно расположенными горными склонами.

Виноградарство зародилось, по всей видимости, на юге страны благодаря финикийцам. Позднее римляне распространили его по всей стране. Считают, что в известной степени испанцы обязаны своими виноградниками арабам, которые разводили некоторые столовые сорта винограда, например, Педро Хименес, из которого производят знаменитый херес. Сегодня по площади виноградников Испания опережает Италию и Францию.

Сорта винограда

Для Испании характерны собственные сорта винограда, которым подходят местные климатические условия. Среди них наиболее известны следующие.

Красные сорта

• Гренаш (по-испански Garnacha) и все его разновидности, то есть черный, розовый и серый Гренаш.

• Темпранильо, королевский сорт Риохи, который выращивают и в других регионах, где пытаются производить вина лучшего качества, выдержанные в дубовых бочках.

• Монастрель, который также выращивают на юге Франции под названием Мурведр, и Бобаль, встречающийся преимущественно в Валенсии.

Белые сорта

• Паломино и Педро Хименес, используемые главным образом для производства хереса.

• Макабео, белый сорт Риохи.

• Мускат александрийский.

• Белый Гренаш.

• Аирен, самый распространенный сорт в Испании. Он дает легкие и «живые», но несколько простоватые вина.

• Классические Совиньон и Шардоне.

В Испании насчитывается более 40 винодельческих районов, вина которых имеют право на звание Denominación de Origen, указанное на этикетке.

Эти районы входят в состав больших винодельческих регионов. Далее приводятся основные из них.

Уникальный, современный пятиуровневый погреб винодельни Campo Viejo (Риоха) позволяет наиболее бережно работать с виноградом на всех производственных стадиях по принципу «сверху вниз». Данный подход лучше сохраняет целостность ягод, а значит оригинальный вкус и аромат вин.

Андалузия

Андалузия – родина хереса и диких быков. Суровая, пустынная красота этой южной провинции смягчена близостью Атлантического океана и Средиземного моря. Это обуславливает контрастный климат Андалузии, где часто дуют очень сильные ветры, которые «куют» здесь погодные условия.

Херес оказал настолько сильное влияние на производство вина в этом южном регионе, что большинство здешних вин в той или иной степени схожи с ним.

Это сладкие или сухие вина с высоким содержанием алкоголя. Как правило, подобно хересу, они выдержаны согласно методу «солера».

Риоха

Это самый знаменитый винодельческий регион Испании. Он делится на три района:

• Риоха-Альта (Rioja Alta) на севере, ближе к Атлантическому океану. Здесь производят тонкие вина, способные к выдержке;

• Риоха-Баха (Rioja Baja), чьи вина богаты алкоголем;

• Риоха-Алавеса (Rioja Alavesa), где получаются мягкие и «округлые» вина.

Вина этих трех районов обладают разным характером и при смешивании образуют гармоничный и уравновешенный купаж, который часто имеет общее наименование – Rioja.

Красные вина Риохи производят преимущественно из сорта Темпранильо. Здесь также получают белые и розовые вина.

Каталония

Каталония расположена на северо-востоке Испании близ французской границы. Здешние вина носят разные наименования и в разных частях региона значительно отличаются друг от друга. Они могут быть легкими и тонкими, как, например, Costers del Segre, или алкогольно-крепкими и «щедрыми», как Priorato.

Наиболее известное вино Каталонии носит наименование Cava. Это высококачественное игристое вино, получаемое традиционным способом.

Кастилья

Кастилья разделяется на две части: Ла Манча (La Mancha) и Леон (León).

Ла Манча – важнейший регион производства дешевых испанских вин.

В Леоне изготавливают высококачественные вина Rueda – исключительно белые, свежие и ароматные. Красные вина, в частности из района Ribera del Duero, могут удовлетворить самых капризных потребителей.

Категории испанских вин по происхождению

Испанская регламентация охватывает следующие основные категории вин от самых престижных до наиболее ординарных:

1. Denominación de Origen (DO). Эти вина происходят с установленной территории и производятся при соблюдении строгих требований. Среди них выделяют следующие группы:
• Denominación de Origen Calificada (DOC). Вина, отвечающие дополнительным производственным требованиям.
• Vino de Pago. Эти вина должны быть произведены и разлиты по бутылкам в пределах одного винодельческого хозяйства.

2. Vinos de Calidad con Indicación Geográfica (VCIG). Эти вина производят на ограниченной территории. Данная категория считается трамплином к престижной категории DO.

3. Vino de la Tierra. Местное вино.

4. Vino de Mesa. Столовое вино, может быть получено в разных частях страны.

Южная Африка

Культура виноделия зародилась в Южной Африке в середине 17 века благодаря усилиям первых голландских переселенцев. Начиная с 18 века в Южную Африку стали прибывать из Франции беженцы-гугеноты. Они привезли с собой французские сорта винограда и винодельческий опыт. Эти первые шаги подхватили английские импортеры, тонкие знатоки вин и спиртных напитков, лишившиеся французских вин во время блокады Англии императором Наполеоном. Сегодня ЮАР экспортирует свои вина по всему миру. Их качество получило единодушное признание среди любителей вина.

Основные сорта винограда

Среди белых сортов наиболее распространен Шенен Блан, который здесь называется Steen. Из него получают фруктовые вина. Он хорошо подходит к условиям Южной Африки благодаря своей кислотности. Здесь достаточно широко распространены Коломбар, Шардоне, Совиньон, Мускат и Семийон, а также Рислинг и Гевурцтраминер.

Среди красных сортов наиболее популярны Каберне-Совиньон, Сенсо и Пинотаж. Последний, полученный скрещиванием Пино Нуара и Сенсо, дает вина с мощными ароматами. Здесь также встречаются Мерло, Сира и Пино Нуар.

Регламентация

Законодательство ЮАР гарантирует место происхождения и качество вина и устанавливает границы официальных винодельческих зон: регионов (regions), районов (districts), округов (wards) и поместий (estates).

Самые качественные южноафриканские вина носят на этикетке пометку Wine of Origin (W.O.) в сочетании с названием официальной винодельческой зоны. Они полностью получены из винограда, выращенного в данной зоне, и должны быть изготовлены, как минимум, на 75% из определенного сорта винограда и, как минимум, на 75% из урожая определенного года.

Место происхождения может быть указано на этикетке, если вино произведено, как минимум, на 75% из винограда, выращенного на данной территории.

Сбор урожая неподалеку от Кейптауна, Южная Африка.

Сорт винограда указывается на этикетке, если вино произведено из него, как минимум, на 75% (для экспорта – на 85%).
Год урожая может быть указан на этикетке, если, как минимум, 75% содержимого бутылки произведено из урожая этого года.

Основные винодельческие регионы

Важнейшие виноградники ЮАР сосредоточены в юго-западной части страны, омываемой водами Атлантического и Индийского океанов. Приведем важнейшие винодельческие регионы.

Констанция (Constantia) – «колыбель» южноафриканского виноделия. В этом регионе, расположенном неподалеку от Кейптауна, производят качественные сладкие и сухие белые и красные вина.

Стилленбош (Stellenbosch). Вина этого региона сегодня получили широкое признание. Среди них – красные вина на основе сортов Пинотаж, Каберне-Совиньон, Сира и Мерло, а также белые, полученные из сортов Совиньон и Шардоне. Здесь производят и игристые вина на основе сорта Шенен Блан.

Паарль (Paarl) граничит на юге со Стилленбошем и удален от моря. Здесь, в условиях более теплого и сухого климата, производят большое разнообразие вин, как сухих, так и сладких и игристых.

Робертсон (Robertson) зарекомендовал себя как один из основных винодельческих регионов страны. На известняковых почвах здесь выращивают Коломбар, Шардоне, а также Совиньон и Рислинг, которые дают весьма тонкие вина благодаря температурному контрасту между дневным зноем и ночной прохладой.

Чили

Черенки европейских сортов винограда были завезены в Чили во второй половине 19 века. Климат благоприятствовал развитию виноделия. А девственный, чарующий ландшафт, пересеченный бурными реками, сбрасывающими свои воды с вершин Анд в Тихий океан, оказался недоступным для вредных насекомых, в том числе филлоксеры, которая вызывала кошмары у европейских виноградарей.
Но только с 1970-х годов чилийское виноделие начало развиваться по-настоящему. Правители Чили, поняв экономические выгоды виноделия для развития страны, стали привлекать инвестиции и иностранных специалистов в помощь местным виноделам. С тех пор в рекордные сроки чилийские вина заняли важное место на международном рынке.

Климат

Виноградники Чили тянутся на 1400 километров, от 27° до 39° южной широты. На этой узкой полосе земли, которую окаймляют Анды на востоке и Тихий океан на западе, климат зависит от прихоти ветров в долинах и океанских течений, умеряющих эксцессы девственной природы. Считается, что здешний климат напоминает средиземноморский. Летом жаркая солнечная погода сменяется приходящей с гор ночной прохладой, что способствует оптимальному созреванию плодов.

Сорта винограда

В Чили выращивают множество сортов винограда. Но только 17 белых и 17 красных сортов могут быть указаны на этикетке. Среди них белые: Шардоне, Шенен Блан, Гевурцтраминер, Совиньон, Вионье, Рислинг – и красные: Каберне-Совиньон, Каберне-Фран, Мерло, Санджовезе, Сира, Пино Нуар, Зинфандель, Кариньян и Карменер.

Регламентация

На этикетке вина может быть указано географическое место его происхождения (регион, субрегион, зона или область) в том случае, если, как минимум, 75% вина получено из винограда, выращенного на данной территории.
Сорт винограда может быть указан на этикетке, если вино состоит из данного сорта, как минимум, на 75%.
Вино может быть помечено годом урожая при условии, что не менее 75% содержимого бутылки было получено из урожая этого года.

Винодельческие регионы

В Чили насчитывается пять основных винных регионов (с севера на юг): Атакама (Atacama), Кокимбо (Coquimbo), Аконкагуа (Aconcagua), Центральная долина и Южный регион. Три последних наиболее известны. За редким исключением, здесь производят лучшие чилийские вина.
Наиболее важный аспект географии чилийских вин – это речные долины (по-английски на этикетке – Valley). Многочисленные реки, спускаясь с Анд к океану, образовали ряд параллельных долин поперек страны, где приютились виноградники. Многим из долин присвоено D.O. (Denomination de Origen) – контролируемое наименование, которое носят получаемые здесь вина.
Эти D.O. подразделяются на винодельческие зоны (они часто окружают приток основной реки и носят его имя). Зоны, в свою очередь, дробятся на винодельческие области.

Хранение вина

Идеальные условия хранения вина предполагают следующее.

• Температура. Самая подходящая температура для хранения вина – +12°С. При более высокой температуре вино стареет быстрее. При температуре выше 24°С оно эволюционирует особенно интенсивно, двигаясь к упадку большими шагами.

• Влажность. От 70 до 80 гидрометрических градусов. Если влажность выше, то пробка может заплесневеть, а если ниже, то высохнуть. Оба исхода одинаково вредны для вина.

• Освещение. Полная темнота. Вино не любит света.

• Покой. Отсутствие вредной для вина вибрации. Также следует как можно реже перекладывать бутылки.

• Изоляция. Вино должно храниться отдельно. Рядом с ним не стоит хранить химические вещества или, например, несвежие овощи.

• Размещение бутылок. В горизонтальном положении. (А бутылки с креплеными винами и спиртными напитками должны храниться вертикально, чтобы спирт не воздействовал на пробку).

Старинный белый сорт винограда Глера (до 2009 года он назывался «Просекко») лежит в основе многих итальянских игристых вин. В первую очередь, – в основе просекко.

Игристые вина

Игристые вина – это, скорее всего, лучшая точка соприкосновения, способная объединить мир баров и мир ресторанов. Выпить бокал просекко или шампанского, расположившись на табурете бара, – оправданный выбор. Столь же оправданный, как заказ бутылки игристого к блюду из рыбы или морепродуктов.
Поэтому игристые вина обладают особым статусом. Классические и современные – они играют роль катализатора праздника. Кроме того, их пузырьки ценятся в коктейлях, ибо они оживляют их и придают им динамизм.

Во всех винодельческий странах производят игристые вина, которые являются символом праздничной атмосферы и отражают характер местных жителей и их обычаи.

Италия

Италия располагает удивительным разнообразием вин. Игристое вино, занимает среди них важное место не только по объему продаж, но также благодаря своей легкости и веселому нраву. Среди самых известных игристых вин Италии можно выделить просекко, асти спуманте и франчакорту.

Просекко

Просекко – старинный сорт итальянского винограда. Кроме того, с 2009 года так именуется область на севере Италии неподалеку от Венеции, а виноград переименовали в Глера. Он дает элегантные, энергичные, радостные и свежие вина, которые в самой Италии сделались объектом настоящего культа. Именно здесь в наилучшем виде выражается эта легкость, эта типично итальянская радость жизни.

Асти Спуманте

Территория производства Asti Spumante ограничена и находится в Пьемонте, в окрестностях городка Асти. Asti Spumante получают из сорта винограда Мускат белый.
При производстве главное – как можно меньше влиять на тонкий фруктовый вкус, подаренный природой. Вино набирает пену в процессе натурального брожения в больших металлических чанах.
Содержание алкоголя в спуманте варьируется от 7 до 9% vol., что делает его легкопьющимся и подходящим для всевозможных праздников.
Такая крепость объясняется неполным сбраживанием сахара, благодаря чему эти игристые вина более сладкие по сравнению с шампанским. Спуманте содержит до 90 грамм сахара на литр, и даже у самых сухих из них его содержание составляет от 10 до 20 грамм на литр.

Франчакорта

Согласно древним рукописям, уже по меньшей мере в начале 16 века в окрестностях Брешии был известен секрет изготовления игристого вина, которое называли vino mordace, «кусачее вино». Эти древние традиции были унаследованы винами Franciacorta, которые сегодня изготавливают в Ломбардии по классическому методу с вторичным брожением в бутылках. В основе этих игристых вин лежат сорта винограда: Шардоне, Пино Блан и Пино Нуар.

Подача игристого

Игристое вино можно пить самыми разными способами. Его можно подать на аперитив с легкими закусками. На его основе готовится множество коктейлей. Кроме того, оно прекрасно сопровождает весь ужин. Сервировка блюд с игристым более универсальна, чем с другими винами, которые требуют разной температуры подачи и по-разному сочетаются с блюдами.

Бокалы для игристого вина

Форма бокала влияет на высвобождение пузырьков газа в вине, его «игру». Пена живее образуется в бокалах с более заостренным низом. К тому же в абсолютно чистом и гладком бокале пузырьки образуются плохо, поэтому некоторые производители вырезают на дне своих бокалов маленькую звездочку. Моющие вещества также могут отрицательно сказываться на вспенивании. Поэтому, если вино не пенится, прежде чем говорить о его плохом качестве, взгляните на бокал.
Для подачи игристых вин традиционно используются узкие фужеры продолговатой формы. А в бокалах в виде чаши вино растекается, пена не держится, и букет быстро рассеивается.
Сегодня игристые вина все чаще подают в винных бокалах, причем летом добавляют лед.

Температура подачи

Игристое вино должно быть охлаждено до 6-9°C. В процессе употребления оно успеет нагреться до 8-13°C. Выдержанное игристое, например старое шампанское, подают при более высокой температуре – до 12°C, что подчеркивает его винную сторону.

MARTINI PROSECCO*

ИТАЛЬЯНСКИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА №1 В МИРЕ**

PRODOTTO IN ITALIA***

*Мартини Просекко ***Произведено в Италии

**ПО ДАННЫМ «СИСТЕМ ТРИ КОММЬЮНИКЕЙШЕНЗ (ЛОНДОН)», ЛТД., ВЕЛИКОБРИТАНИЯ (ИССЛЕДОВАНИЕ IWSR) ОБ ОБЪЕМАХ ПРОДАЖ ЛИНЕЙКИ ИГРИСТЫХ ВИН MARTINI (ASTI, PROSECCO, BRUT, ROSE, NERO И ДР.) В СТОИМОСТНОМ ВЫРАЖЕНИИ ЗА ПЕРИОД С 01/16 ПО 12/16 ВКЛЮЧИТЕЛЬНО В КАТЕГОРИИ ИТАЛЬЯНСКИХ ИГРИСТЫХ ВИН.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Охлаждение игристого вина

Ведерко со льдом нужно наполовину наполнить водой, что поможет быстрее охладить вино до желаемой температуры. Если в ведерке нет воды, то вино или переохладится, или охладится недостаточно, ведь лед находится в контакте не со всей поверхностью бутылки. В барах и ресторанах я часто видел бутылки, просто поставленные на кучку льда. Это совершенно бесполезная для охлаждения вина процедура.

Для охлаждения вина в ведерке до температуры 7°C необходимо около одного часа, если до этого оно имело температуру 20°C.

Если вам нужно быстро охладить бутылку игристого, вы можете добавить в ведерко горсть соли и стакан газированной воды. Используйте этот трюк только в случае крайней необходимости.

Ошибки при подаче игристого

• Открывая игристое вино, не сотрясайте бутылку и не направляйте ее в сторону людей.

• Не ставьте бутылку в ведерко с изображением марки конкурирующей фирмы.

• Не прячьте этикетку, заворачивая бутылку, как младенца. Гость должен знать, что он пьет.

• Никогда не ставьте пустую бутылку в ведерко горлышком вниз.

• Не бросайте в ведерко со льдом ни пробку, ни фольгу.

Франция

Наряду с шампанским во Франции производят и другие игристые вина, некоторые из них – как в Шампани традиционным способом. Часто эти вина называют crémant (креман). Их меньше выдерживают на осадке, чем шампанское, что приводит к образованию менее тонких пузырьков, но зато они более доступны. Такие вина можно встретить практически во всех винодельческих областях Франции. Самые известные и качественные из них происходят из Эльзаса, Луары, Бургундии и Бордо.

Многие французские игристые вина делают согласно методу Шармата-Мартинотти – с брожением в больших закрытых металлических чанах.

Испания

Игристые вина производят в Испании, а точнее, в Каталонии с 1872 года. Те из них, которые называются «cava» (кава), получают исключительно традиционным способом, выдерживая от 4 до 9 лет в бутылках на осадке.

Для кавы используют местные сорта винограда, дающие свежее, фруктовое и хорошо сбалансированное вино. К этим сортам относятся Пареллада и Макабео, а также все большее применение находит Шардоне.

Россия

После разгрома армии Наполеона и вступления царских войск во Францию, русские офицеры распробовали французские напитки и пристрастились к шампанскому. Вернувшись на родину, они не расстались с новой привычкой, и экспорт шампанских вин в Россию пережил небывалый бум. Вместе с тем в России, в частности в Крыму, в 19 веке были предприняты попытки изготовления отечественного игристого вина. Но практически все они по разным причинам, в том числе из-за разрушительной Крымской войны, оказались неудачными.

Исключением стало хозяйство князя Льва Голицына. В конце 1870-х годов он начал выращивать виноград неподалеку от Судака, ездил во Францию перенимать опыт у лучших шампанистов и стал производить престижные игристые вина.

Князь Голицын был также главным виноделом императорских имений, в частности хозяйства Абрау-Дюрсо, которое было основано в Краснодарском крае в 1870-м году. Под его руководством в 1898 году здесь было выпущено первое игристое вино.

Сегодня, спустя полтора века после своего основания, хозяйство «Абрау-Дюрсо» является флагманом российского виноделия и выпускает широкую гамму игристых вин.

Методы производства игристых вин

Классический метод

Изобретение классического, или шампанского метода приписывают французскому монаху Дому Периньону, жившему в конце 17 века. Он смешивал в составе кюве полностью перебродившие сухие вина и разливал их в бутылки из толстого стекла, добавляя особый «ликер» из дрожжей и сахара. После этого прочно укупоренные бутылки укладывались в погреба, где в них проходило вторичное брожение, а углекислый газ медленно растворялся в вине. Затем вина еще несколько месяцев выдерживались на осадке, приобретая богатство букета и вкуса.

Метод Шармата-Мартинотти

В 1895 году итальянский ученый из Асти по имени Федерико Мартинотти предложил модернизировать классический метод. Он выступил с идеей проводить вторичное брожение вина не в бутылках, а в герметических стальных емкостях – автоклавах.

В начале 20 века французский ученый Эжен Шармат усовершенствовал и запатентовал данный метод, который позволял ускорить производство и контролировать качество при больших объемах.

Итальянский метод

Итальянские виноделы переосмысли резервуарный метод, решив акцентировать свежесть и ароматическую яркость молодых игристых вин. Главным нововведением итальянского метода стало исключение из производственного цикла этапа вторичного сбраживания: кюве составляется не из перебродивших, сухих вин, а из осветленного и охлажденного виноградного сока. Под действием добавленных дрожжей кюве бродит в герметичных чанах. Выделяющийся газ растворяется в вине. Когда достигается нужная крепость (не более 7,5% vol.), брожение останавливают холодом. При этом, остаточный сахар – тот, который не успели съесть дрожжи, сохраняет яркий фруктовый характер вина.

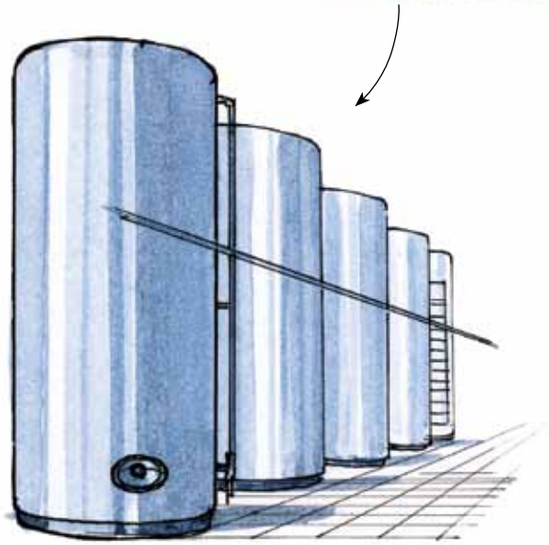
КАК ДЕЛАЮТ

ИГРИСТОЕ ВИНО

ПО КЛАССИЧЕСКОМУ МЕТОДУ

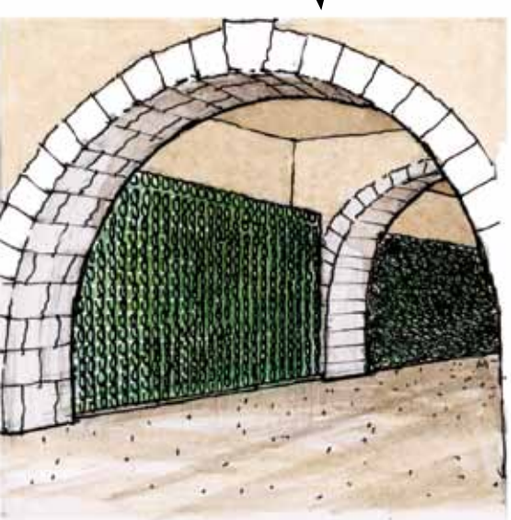
1. Для шампанского и других наиболее престижных игристых вин сбор урожая осуществляется вручную.

2. Виноград отжимают в прессе, получая сусло.



3. Сусло бродит в чанах из нержавеющей стали.

4. При производстве шампанского мастер купажирования смешивает различные вина: из разных сортов, с разных участков, разных годов урожая, получая вино с заданным вкусом, присущим определенной марке.



5. Вино разливают в бутылки, добавляя смесь из сахара и дрожжей, и укладывают их в погреб. В вине возникает вторичное брожение и образуется углекислый газ. Однако после этого придется удалить дрожжевой осадок.

6. Вначале дрожжевой осадок переводят на пробку при помощи ремюажа: бутылку постепенно опускают горлышком вниз, вращая вокруг своей оси. Вино выдерживают в вертикальном положении на осадке от 2 до 6 лет.

7. Осадок удаляют при помощи дегоржажа: горлышко замораживают и бутылку открывают, давая выскочить превратившемуся в лед осадку. Затем в вино добавляют «экспедиционный раствор». Бутылки укупоривают и выставляют на продажу.

Просекко

Итальянская «дольче вита» – это смесь роскоши и непринужденности. Один из ее символов – просекко – олицетворяет престиж без снобизма и расслабление без вульгарности. В этом тончайшем равновесии заключена вся душа Италии.

Просекко входит в число даров природы и цивилизации, наполняющих жизнь вкусом и шармом. Просекко объединяет миры сомелье и миксологии, свободно чувствуя себя как на столе, так и в составе коктейля. Последним просекко придает свежесть и наделяет способностью доставлять удовольствие. Им можно облагородить простой сок, например, апельсиновый, сообщив ему характер и престиж. Но просекко тоже превосходно сочетается со сложными напитками, такими как ликеры, аперитивы и крепкое спиртное. Наконец, просекко подчиняется вашему воображению, творческим порывам. Немногие продукты на земле обладают такими возможностями.

Происхождение

Просекко – игристое вино, которое производится в области, охватывающей два итальянских региона – Венето и Фриули. Обычно эти вина относятся к категории DOC. Вместе с тем, вина, происходящие из провинций Конельямо Вальдоббьядене и Азоло, пользуются наиболее престижным в Италии наименованием DOCG.

Сорта винограда

Игристые вина просекко получили свое название от старинного сорта винограда Prosecco, который в 2009 году переименовали в Glera (Глера).

Часто он дополняется сортами Вердизо, Перера и Бьянкетта. Вердизо привносит кислоту и свежесть, играя особо важную роль в жаркие годы. Очень древний сорт Перера сообщает ароматы груши.

Наконец, виноград Бьянкетта восходит к 1500 году и призван уравновесить Вердизо, в особенности, в прохладные годы, когда важно придать купажу больше нежности.

В результате эти сорта винограда позволяют добиться баланса между свежестью и полнотой ароматов.

Венеция является королевством просекко, а просекко – эмблематичным напитком Венеции.

Виды просекко

Просекко – вино, которое пьют молодым, в течение одного-двух лет после сбора урожая. Просекко может быть «брют» (самое сухое), «экстра драй» (очень сухое) или «драй» (сухое).

Как правило, просекко – это спуманте (spumante), то есть игристое вино с таким же сильным давлением в бутылке, что и у шампанского. В этом случае бутылка закупоривается пробкой со стальной уздечкой. Но оно может быть и обычным слабо-игристым фризанте (frizzante), и тогда пробку удерживает небольшая бечевка, которую называют «спаго».

Дегустация

Просекко проявляет ароматы белых цветов, которые сопровождают ноты яблок, груши, цитрусовых и экзотических фруктов.

Во вкусе просекко обладает превосходным балансом между нежностью и кислотностью, который определяет его прелесть и способность доставлять наслаждение. Финал под знаком фруктов – одна из его главных отличительных черт.

Для получения максимальной экспрессии и полного удовольствия от дегустации важнейшим условием является температура подачи. Она должна составлять от 6 до максимум 8°C. Поэтому просекко подают в ведерке со льдом.

Просекко, Венеция и искусство жить по-итальянски

Существует не так уже много вин, несущих в себе столько положительных ассоциаций. Просекко сочетает все характерные черты Италии.

Это элегантное и современное, очень трендовое вино, которое заказывают бокалами в барах или запивают им хороший ужин в ресторанах или открывают дома в кругу друзей по поводу любого праздника.

Его успех не вызывает сомнений, поскольку в настоящее время влияние просекко растет с впечатляющей быстротой практически во всех странах мира.

Просекко является символом Венеции, где его пьют на террасах всех кафе. Кроме того, это игристое вино входит в состав знаменитых венецианских коктейлей «Спритц» и «Беллини».

Создателем «Беллини» является Джузеппе Чиприани (1900–1980), который был выходцем из бедной семьи и успел поработать официантом во множестве отелей по всему миру, пока не обосновался в Венеции.

С легкостью общаясь с клиентурой на многих языках, он стал барменом в отеле «Европа». Однажды он одолжил значительную сумму одному из своих клиентов, молодому американцу по имени Гарри Пикеринг. Тогда он был убежден, что навсегда распростился с деньгами. Но американец вернулся в Венецию и увеличил отданную сумму вчетверо, что помогло Джузеппе осуществить свою мечту: открыть в Венеции собственный бар. В благодарность американцу, Чиприани назвал свое заведение, открывшее двери 13 мая 1931 года, «Гаррис бар». С тех пор его бар стал легендарным.

Венецианский коктейль «Беллини» (просекко и персиковое пюре) – это полная противоположность «Драй Мартини». Последний – сухой и брутальный – поставит вас на рельсы после трудного рабочего дня. А нежный «Беллини» станет спутником сладостных дней «дольче виты». На фото – подача «Беллини» в венецианском «Гаррис баре», где он был придуман его основателем Джузеппе Чиприани.

Игристые вина Martini. Праздник родом из Италии

С самого начала своего основания в 1863 году компания Martini производила не только вермуты, но и игристые вина, участвуя в становлении винодельческих традиций Пьемонта, в частности, в области Асти.
За 150 лет сотрудничества с виноградарями у Martini сложились с ними особые отношения. Компания не просто закупает их виноград, но также активно участвует в развитии виноградарства.
Обсерватория Martini занимается выведением новых клонов винограда, устойчивых к болезням, разрабатывает экологические способы борьбы с вредителями (например, привлекает птиц, развешивая скворечники среди лоз), а также оказывает консалтинговые услуги виноградарям, анализируя состав почв, составляя прогноз погоды и давая рекомендации по сохранению окружающей среды.
Благодаря такому подходу, виноградники дают лучшие плоды, которые служат основой для изготовления качественных игристых вин. Их производят путем брожения в герметично закрытых чанах, которое позволяет сохранить в вине свежий и фруктовый вкус винограда.
По сравнению с 1863 годом география игристых вин Martini расширилась. Сегодня наряду с историческим Asti, компания Martini также производит сухое Martini Brut, розовое Martini Rosé и изысканное Martini Prosecco.

Для подачи Martini Prosecco в чистом виде лучше всего использовать винный бокал. Летом стоит добавить лед, так как вино быстро нагревается. Зимой можно подавать просекко без льда, но хорошо охлажденным: до 6°С.

Martini Prosecco

Изготовленное на основе сорта Глера (минимум 75%), Martini Prosecco обладает выразительными фруктовыми ароматами винограда с оттенками цветов, зеленого яблока и цитрусовых. Приятный полусухой вкус заканчивается тонкими минеральными нотами в послевкусии.
Martini Prosecco – это классический аперитив, игристое вино для террас и вечеринок. Также оно послужит гастрономическим спутником многих блюд, сочетаясь с морепродуктами, прошутто, средиземноморскими салатами и свежими сливочными сырами. Кроме того, Martini Prosecco станет основой изысканного коктейля, например, классического Bellini или популярного Martini Royale.

Martini Brut

Это сухое игристое было создано более 80 лет назад. В его основе лежит виноград классических сортов (Глера, Шардоне, Совиньон, Рислинг), выращенный в Пьемонте и Венето.
Вино производится методом Шармата-Мартинотти: с вторичным брожением в герметично закрытых чанах.
Это элегантное, мягкое вино, без излишней кислотности, в котором пузырьки углекислого газа подчеркивают тонкие ноты миндаля, груши и зеленого яблока. Оно послужит не только превосходным аперитивом, но и дополнит блюда из морепродуктов. Подавать охлажденным до 6°С.

Martini Rosé

Martini Rosé Extra Dry

Martini Rosé и Rosé Extra Dry

Два розовых игристых вина, каждое из которых получено из своей, уникальной композиции красных и белых сортов винограда.
Martini Rosé – полусухое (48 г сахара на литр), с деликатными ароматами красных ягод, шиповника и цветочными нотами.
Martini Rosé Extra Dry – сухое (15 г сахара на литр) лососево-розовое игристое, с элегантными ароматами розы, экзотических фруктов и тонким прикосновением черного перца.
Оба вина отлично подойдут на роль аперитива и станут удачным гастрономическим спутником морепродуктов и блюд Средиземноморской кухни. Подавать охлажденными до 6-8°С в бокале флюте.

Martini Asti

Martini Asti – легкое и сладкое игристое вино, с ярким вкусом и фруктовыми ароматами.
Оно делается согласно всем правилам виноделия региона Асти, и ему присвоена самая высокая классификация итальянских вин DOCG. Кроме того, на этикетке вина красуются королевские гербы Италии, Испании и Португалии, свидетельствуя о том, что это вино с конца 19 века поставлялось ко двору европейских монархов.
Martini Asti – самое известное вино из Асти, лидер продаж в своей категории, как в Италии, так и во всем мире. На него приходится 35% мирового рынка вин из этого региона.

Асти – один из наиболее престижных виноградников Италии, производящий вина с наименованием DOCG. В этом районе, раскинувшемся по обрывистым холмам, где зимой может быть много снега, а летом удушающая жара, произрастает виноград сорта Москато Бьянко, дающий вина с ароматами цитрусовых и флердоранжа.

Производство

После сбора урожая виноград сразу деликатно отжимают с целью сохранить в будущем вине всю его легкость, минимизируя контакт с кожицей и препятствуя началу бродильного процесса. Поэтому сусло быстро фильтруется и охлаждается. В этот момент вино содержит всего лишь от 1 до 2% алкоголя. Затем оно помещается в закрытые бродильные чаны, где и происходит брожение, которое, насыщая вино углекислым газом, делает его игристым, но при этом сохраняются все тонкие и возвышенные фруктовые ароматы вина.

Дегустация

Martini Asti проявляет великолепные и утонченные ароматы груши, персика, яблока и даже цветов бузины.
Оно подается при температуре от 5 до 8 °С.
Это вино в Италии пьют в конце второй половины дня. В гастрономии оно превосходно сочетается с любыми десертами, фруктами и мороженым. Особенно ценится его сочетание с забайоне (сладким яичным кремом) и классическими панеттоне.

Martini Asti и миксология

Поскольку миксология опирается на вкус и гастрономию, бармен не может остаться равнодушным к той пользе, которую можно извлечь в баре из Martini Asti. Его восхитительный вкус сочетается со многими ароматами, образуя пленительные коктейли.
Коктейли на основе Martini Asti не следует предлагать утомленным деловым людям, только что вышедшим из офиса. Они охотнее выпьют «Дайкири», «Манхэттен» или «Негрони», чтобы снять напряжение.
Коктейли с Martini Asti – легкие и обворожительные. Их иногда называют «Pool Side Cocktails», «коктейлями, которые пьют у бассейна», поскольку они позволяют освежиться, не теряя формы, благодаря относительно невысокой крепости. Кроме того, эти коктейли подают на разных женских праздниках, ближе к вечеру, сопровождая их миндальными пирожными или другими столь же чудесными сладостями.
Все эти игристые коктейли являются либо вариациями классических итальянских смешанных напитков, либо – лонг дринками с фруктовыми соками. Это неудивительно, ведь Мускат, скорее всего, – тот сорт винограда, который лучше всего сочетается с фруктами.
По этой же причине, создавая более крепкий коктейль с Martini Asti, можно добавить фруктовую водку, например, Grey Goose с апельсином или лимоном, которые позволяют добиться превосходного результата.

Шампанское

В период Средневековья в Шампани делали красные вина, получавшиеся слегка шипучими. Они были фруктовыми и легкими, но имели одну неприятную особенность – тенденцию к вторичному брожению в бочках, которые иногда даже взрывались, за что вино из Шампани прозвали «дьявольским». Неконтролируемая ферментация вызывалась рядом причин, в том числе внезапными холодами, которые прерывали процесс брожения, оставляя в вине недобродивший до конца сахар.

История шампанского – это история эволюции «дьявольского» вина. Здесь заслуга, по всей видимости, принадлежит монаху по имени Дом Периньон, жившему в 17 веке. Он посвятил 47 лет своей жизни изучению и совершенствованию шампанского. Он внес большой вклад в эволюцию этого игристого напитка своими работами по купажированию и изучению брожения. Его последователям осталось усовершенствовать форму бутылок шампанского и укрепить пробку специальным металлическим предохранителем.

Природные условия

Провинция Шампань располагается в 150 километрах северо-восточнее Парижа. Для здешних земель характерен тонкий верхний слой почвы, покрывающий очень мощный пласт известняка (приблизительно 200 метров толщиной), который отлично регулирует температуру, вбирая в себя днем избыток солнечного тепла, чтобы вернуть его в холодные часы ночью. Также известняк регулирует влажность, снабжая лозу водой.

Шампань – это самый северный район виноделия во Франции.

Производство

Шампанское – это белое, иногда розовое вино, полученное из винограда белого и красных сортов. Сбор урожая осуществляется вручную. Собранные грозди складывают в специальные корзины, где виноград не лопается от тяжести собственного веса. Причина этих предосторожностей проста: красящие вещества красного винограда содержатся в его кожице. Для получения из него белого вина необходимо сократить контакт между кожицей и соком винограда.

Выжимка. После сбора урожая виноград разных сортов, разного качества, а также собранный с

Слева. **Монах Дом Периньон (1638-1715) сичтается создателем шампанского.**

Справа. **Выжимка Шардоне в шампанском Доме G.H. Mumm.**

На соседней странице. **Погреба шампанского Дома G.H. Mumm.**

Регламентация

Для того чтобы иметь право называться «шампанским» (Champagne), вино должно отвечать следующим требованиям:

- **Оно должно производиться только в провинции Шампань.**
- **В его основе могут лежать только определенные сорта винограда: два красных – Пино Менье и Пино Нуар и один белый – Шардоне. Они могут использоваться как поодиночке, так и вместе. Пино Нуар сообщает вину вкус и силу, Шардоне – элегантность и свежесть, а неприхотливый Пино Менье приходит на помощь в трудный год урожая.**
- **Может использоваться только традиционная технология производства данного региона.**

разных участков, выжимают отдельно в небольших прессах.

Виноделие. Каждое сусло подвергают брожению отдельно в металлических чанах или, для самых престижных марок, в старых дубовых бочках.

Купажирование. Мастер смешивает различные вина, полученные из разных сортов винограда, с разных участков, из разного сусла и в разные годы урожая. Так он добивается уникального вкуса, который присущ определенному шампанскому. Иногда для получения нужного вкуса смешивают до 50 вин.

Образование пены. В момент разлива по бутылкам в вино добавляют смесь из сахара и дрожжей. В герметично закупоренной бутылке начинается вторичное брожение, которое доводит крепость вина, превращающегося в шампанское, до 12% vol. и образует в нем столь желаемую пену путем высвобождения запертого внутри бутылки углекислого газа. Давление в бутылке поднимается, достигая 6 атмосфер (примерно как в шине автобуса).

Ремюаж. После выполнения своей работы дрожжи остаются в бутылке в виде осадка, от которого необходимо избавиться. Для этого его вначале переводят на пробку с помощью ремюажа: бутылку, изначально занимающую горизонтальное положение, каждый день слегка опускают горлышком вниз и вращают вокруг собственной оси с тем, чтобы собрать осадок в горлышке.
На фирмах с небольшим производством ремюаж проводят вручную. Другие компании используют специальный аппарат, называемый «жиропалетт». Он управляется компьютером.

Выдержка. В вертикальном положении шампанское выдерживают на осадке от 2 до 6 лет.

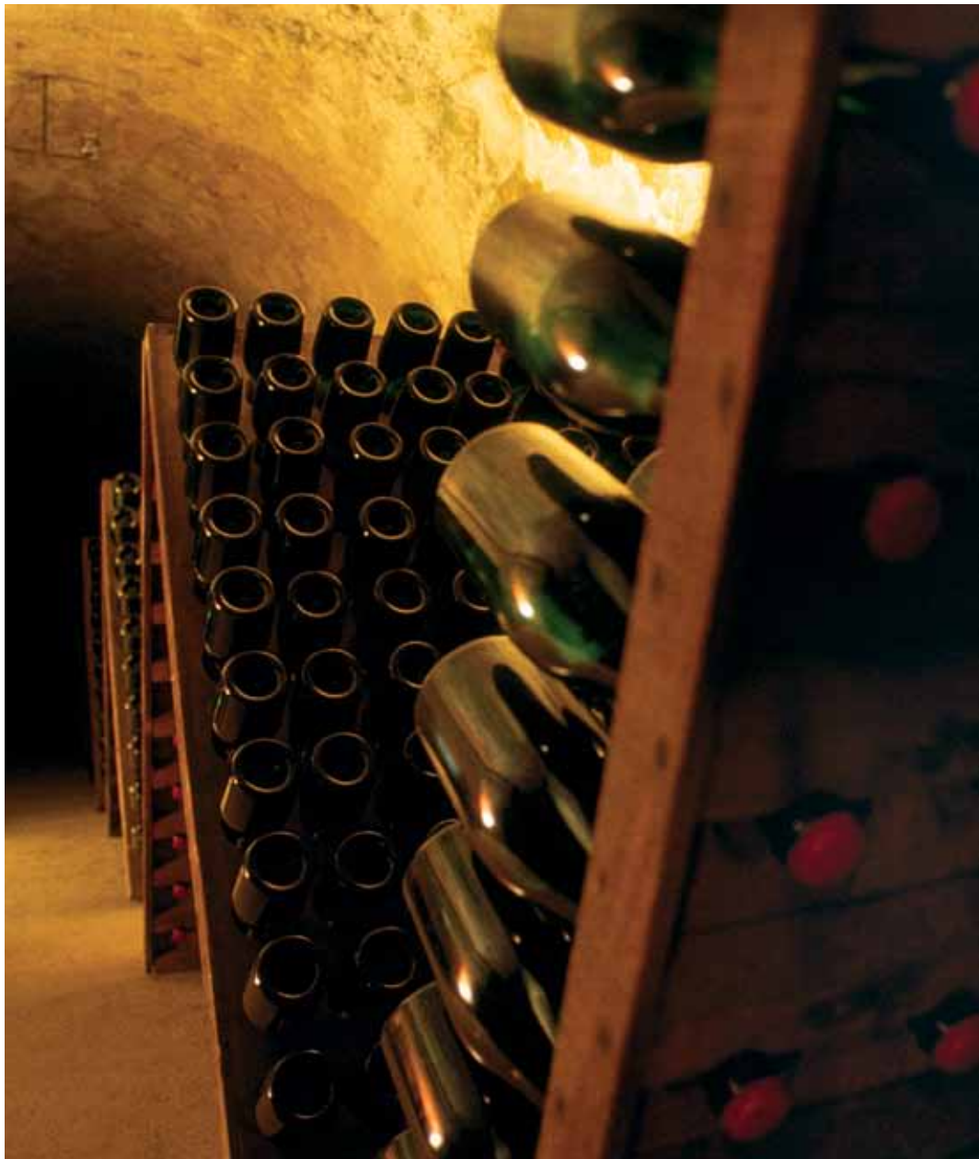
Дегоржаж. Чтобы окончательно расправиться с осадком, переведенным на пробку, бутылки в вертикальном положении отправляют на дегоржаж. Горлышки бутылок замораживают в растворе воды и соли, охлажденном до –18°C. Затем бутылку открывают, ледяная «пробка» выскакивает, забирая с собою весь осадок.
Потеря жидкости компенсируется добавлением «экспедиционного раствора»: смеси из вина, коньяка и сахарного сиропа. Количество добавляемого сахара определяет вид шампанского.
Затем бутылки укупоривают новой пробкой, которую закрепляют проволочной уздечкой.

CHAMPAGNE COCKTAIL.

Гравюра из книги Джерри Томаса, на которой изображен Шампань-коктейль. Это старинный смешанный напиток. Согласно некоторым исследованиям, он восходит к началу 1800-х годов.

Виды шампанского в зависимости от сладости

- Brut (менее 15 г сахара на литр)
- Extra Sec (12–20 г/л)
- Sec (17–35 г/л)
- Demi Sec (33–50 г/л)
- Doux (более 50 г/л)



Херес

Херес производят на юге Испании в Андалузии, в районе между городами Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамеда и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария.

Производство

Урожай собирают вручную, чтобы не повредить нежные ягоды. Сорт Паломино дает самый утонченный херес и используется в 90% случаев. Также для полусладких и сладких разновидностей хереса используют сорта Педро Хименез и Александрийский Мускат. Виноград Паломино сразу увозят на переработку. Мускат и Педро Хименез оставляют на воздухе на 48 часов. За этот период содержание сахара в винограде сильно поднимается. На винодельне виноград выжимают.

Бурное брожение сусла продолжается от трех дней до недели, затем оно становится спокойным и заканчивается в течение двух месяцев.

Классификация бочек. В декабре отдыхающее в бочках вино разделяют на 4 группы:

1. Вина с чистыми ароматами, подходящие для хереса Fino, Manzanilla и Amontillado.
2. Мощные вина, способные превратиться в херес Oloroso.
3. Неопределенные вина, за эволюцией которых еще придется следить.
4. Вина без потенциала, которые безжалостно отправляют на перегонку.

Вина первой группы крепят с помощью бренди до 15-15,5% vol. Вина второй группы – до 17,5% vol. Бочки оставляют открытыми, херес стареет в контакте с воздухом.

Особая атмосфера погребов благоприятствует появлению необычных дрожжей. Они развиваются в вине, менее крепком в алкоголе. Эти дрожжи образуют на поверхности вина пленку, называемую «цветочная вуаль». Она защищает вино от окисления, сообщая ему особый вкус.

Выдержка по системе «солера» позволяет «вуали» выживать и уберегать херес от воздействия кислорода.

Основные виды хереса

- **Fino (Фино).** Вино бледно-желтого цвета с тонким букетом, сухое, с легким фруктовым вкусом миндаля и лесного ореха. Его крепость колеблется от 15,5 до 16% vol. Фино бледнее других разновидностей хереса, поскольку «вуаль» защищает его от окислительного воздействия воздуха.
- **Manzanilla (Манзанилья).** Его единственное отличие от Фино состоит в том, что он производится в прибрежных областях. Фино и Манзанилья подаются при 7°C на аперитив.
- **Amontillado (Амонтильядо).** Во время выдержки в этот херес несколько лет не добавляли молодое вино, из-за чего «цветочная вуаль» постепенно умерла. Это мощный и сухой промежуточный херес между Fino и Oloroso. Он обладает янтарным цветом и характерным вкусом лесного ореха. Пьют его охлажденным, при 12–15°C. Крепость – 17,5% vol.
- **Oloroso (Олороco).** Крепость Oloroso, что по-испански значит «ароматный», около 18% vol. Он созревает без «цветочной вуали». У него темный золотистый цвет и насыщенный, богатый винный вкус. Его пьют при температуре 15–16°C. Открытую бутылку хереса Олороco не стоит хранить более месяца.
- **Pale Cream (Пэйл крим).** Бледное сладкое вино с мягким вкусом, его крепость – около 17,5% vol. Перед употреблением херес следует охлаждать до 7°C.
- **Pedro Ximenez (Педро Хименез).** Темное, мягкое, сладкое вино с нотами изюма. Его изготавливают из сорта Педро Хименез, крепость – около 17% vol.

Система «солера»

Каждая разновидность хереса выдерживается отдельно по методу «солера». Идея этого метода состоит в том, что старое вино «воспитывает» молодое. И у хереса отсутствует год урожая. Бочки с самым выдержанным хересом помещают на пол. Этот ряд бочек называется так же, как и сам метод, – «солера», что значит «пол», «земля». На него ставят бочки с более молодым хересом, образуя следующий ряд – первую криадеру. На эти бочки помещают ряд бочек с еще более молодым хересом – вторую криадеру и т.д. Такая конструкция должна содержать не меньше трех рядов. Когда винодел разливает часть своего вина в бутылки, он берет лишь треть вина из каждой бочки нижнего ряда «солера» и затем доливает в них вино из первой криадеры, а бочки первой криадеры доливает хересом из второй криадеры и т.д. Если в бочке нижнего ряда хранится столетнее вино, то по-настоящему его осталось там очень мало, – скорее всего, только одна ложка. Зато характер получаемого хереса, его вкус и аромат, всегда неизменны.

Порто

Процесс производства порто был, по всей видимости, разработан монахами из монастыря Ламего. А позднее англичане прославили порто во всем мире.

Природные условия

В долине Дору, где производят порто, дождливая зима и сухое жаркое лето с прохладными ночами. Виноград растет на обрывистых склонах на сланцевых почвах. Его корни уходят на 20-метровую глубину в поисках питательных веществ, что дает ягоды с большой концентрацией ароматов.

Сорта винограда

В долине Дору выращивают более 30 сортов винограда. Однако чаще всего для производства порто используются всего пять: Турига Насиональ, Тинта Рориз (он же Темпранильо), Тинта Барокка, Тинта Чао и Турига Франчеза.

Производство

Структура виноградников не позволяет использовать технику при сборе урожая, и все делается вручную. Виноград выжимают; сок вместе с кожурой бродит в контейнерах из нержавеющей стали. Через 2–3 дня сусло окрашивается в глубокий красный цвет, и примерно половина сахара превращается в алкоголь.

Сусло переливают в деревянные чаны и в него добавляют 77-градусный бренди в количестве 16-20% от общего объема. Это убивает дрожжи, сохраняет в вине часть сахара и придает ему силу и корпус. После этого вино «отдыхает» всю зиму.

Весной молодое порто обычно перевозят в город Вила-Нова-ди-Гая, расположенный в низовье реки Дору на противоположном берегу от города Порто. Здесь вино выдерживают и купажируют. Сырой прибрежный воздух и постоянная температура определяют идеальную выдержку, которая может продолжаться более 50 лет. Крепость готового порто – около 20% vol.

Основные виды порто

• **White Port (белое порто)** производят из белых сортов винограда. Варьируется от сухого до очень сладкого.

• **Ruby (Руби).** Смесь молодых терпких порто, выдержанных в бочках около 3 лет. Оно обладает темным рубиновым цветом и богато фруктовыми ароматами.

• **Tawny (Тауни).** Купаж порто разных годов урожая, выдержанных в бочках (обычно не более 3 лет). Это легкий, деликатный напиток, живой, мягкий и освежающий.

Tawny, по-английски – «коричнево-желтый», светлее других порто из-за более короткого контакта сока с кожицей винограда или из-за добавления белого порто. У некоторых качественных tawny на этикетке указывается срок выдержки. Это средний возраст вин, входящих в его купаж.

• **Vintage Character (Винтейдж кэректер)**. Купаж разных порто, которые были выдержаны около 4 лет в бочках. У него глубокий цвет, полный сложный вкус и долгое винное послевкусие. Оно хорошо стареет в бутылке.

• **Late Bottled Vintage (Лейт боттелед винтейдж).** Порто определенного года урожая, его выдерживают от 4 до 6 лет. Сложное вино, готовое к употреблению сразу после разлива по бутылкам.

• **Vintage (Винтейдж).** Самое престижное и дорогое порто, сделанное из винограда одного, исключительного по качеству года урожая. Вначале его выдерживают от 2 до 3 лет в дубовых бочках, затем переливают в бутылки, где оно продолжает свое созревание от 15 до 50 лет.

Во время выдержки порто постепенно теряет насыщенность цвета, приобретает мягкость, сложность, уравновешенность и образует «корку» (осадок). На этикетке такого порто указан год урожая и разлива по бутылкам.

Как пить порто?

Порто – это одно из самых дорогих вин. Как правило, его пьют в чистом виде из специальных бокалов тюльпановидной формы. Причем бокал наполняется только наполовину.

На аперитив подают белое порто или молодое tawny.

Белое порто обретает равновесие при температуре 9–11°C. Кроме того, его можно подать со льдом, ломтиком лимона или содовой. Молодое tawny также отлично подходит для аперитива. Его охлаждают до 12°C.

На дижестив следует пить Vintage, Late Bottled Vintage, Ruby, Vintage Character и выдержанный Tawny. Их подают при температуре 18°C.

Для отделения порто от осадка бутылку ставят в вертикальное положение на 24 часа. Затем ее содержимое переливают в графин через воронку. Горлышко бутылки держат над огнем свечи. Как только осадок поступает в горлышко, операцию по декантации прерывают.

Обрывистые виноградники в долине реки Дору.

Пиво

Самое первое письменное упоминание о пиве относится к временам шумеров (они жили на территории нынешнего Ирака в IV-II тысячелетиях до н.э.). Их пиво называлось «сикару». Уже в тот период в его производстве использовался соложеный ячмень. Позже вавилоняне продолжили традиции пивоварения и оставили множество письменных упоминаний о социальной значимости пива. В ту эпоху злаки обычно перемалывались в муку, затем из нее делали формовой «хлеб», удобный для хранения и перевозки. Для получения пива надо было размельчить этот «хлеб», погрузить образовавшуюся массу в воду и оставить бродить на несколько дней.

Безалкогольное пиво

Безалкогольное пиво можно получать двумя основными способами:
• очищением готового пива от алкоголя специальным фильтром;
• прерыванием брожения путем понижения температуры, при этом у продукта сохраняется нужный вкус, а содержание алкоголя сводится к минимуму.

В эпоху расцвета Древней Греции и Рима у пива появился серьезный конкурент – вино. Римляне отделяли цивилизованный мир, в котором пили вино, от варварского, знавшего только пиво.

В Средние века в Европе ячмень был одной из самых распространенных зерновых культур, и каждая семья варила свое «домашнее» пиво. Постепенно самодельное пивоварение уступило место производственному.

В конце 11 века в пиво стали добавлять хмель, который придал ему известный нам вкус.

Впоследствии, до начала индустриальной революции, процесс производства пива оставался неизменным. Однако в дальнейшем технический прогресс способствовал быстрому развитию технологии пивоварения.

Производство

Для производства пива необходимы вода, зерно, дрожжи и хмель, от которых зависят сорт и качество получаемого напитка.

Зерно, используемое для пивоварения, обычно может быть двух видов: соложеное (только ячмень) и несоложеное (кукуруза, пшеница и рис).

При добавлении хмеля, придающего пиву горечь, используются только женские растения, хотя для некоторых английских сортов пива могут употребляться и мужские. Цветки хмеля, высушенные и спрессованные, предварительно выдерживают на холоде.

На 100 л пива требуется от 100 до 200 граммов сушеных цветков хмеля. Помимо цветков, пивовары могут использовать экстракты хмеля.

Процесс пивоварения складывается из приготовления солода и пивного сусла, а также брожения.

Приготовление солода

Зерно очищают, замачивают, а затем проращивают, оставляя на некоторое время в специальном, достаточно теплом помещении, называемом солодовней (при температуре 17°С). Там оно превращается в зеленый солод, который затем сушат на специальных сушилках. При этом в нем образуются ароматические и красящие вещества, определяющие вкус и цвет приготовляемого пива.

Приготовление пивного сусла

Солод дробят и смешивают с подогретой водой, благодаря чему крахмал превращается в сахар. Полученную жидкость фильтруют и очищенное сусло варят с хмелем, что обеспечивает стерилизацию, ароматизацию и сгущение сусла. Этот процесс длится обычно от одного до двух часов в зависимости от сорта получаемого пива. Горячее сусло пропускают через хмелеотделитель и охлаждают. На этом заканчивается подготовка сусла к брожению.

CRAFT
BEER BAR

Брожение

Брожение проходит две стадии: главное брожение и дображивание. Главное брожение бывает нескольких видов, что служит основой для получения разных сортов пива.

1. Брожение при высокой температуре

Это самый старый способ брожения, использующий дрожжи. При температуре 15-20°C дрожжи поднимаются на поверхность пива за довольно короткий период времени (от 3 до 5 дней). В результате получается насыщенный густой напиток с выраженным вкусом.

Путем этого брожения производят такие виды пива, как эль, стаут, портер и некоторые сорта на основе пшеницы.

2. Брожение при низкой температуре

Этот наиболее распространенный вид брожения происходит с добавлением дрожжей в течение 7-10 дней при довольно низкой температуре (от 6 до 8°C). Дрожжи при этом остаются на дне бака. Этот способ брожения дает нам такие разновидности пива, как лагер, пилсенер, бок и другие.

3. Естественное брожение

Используется в Бельгии для производства пива ламбик и пива гёз. При этом брожение вызывают натуральные дрожжи, существующие в атмосфере.

Дображивание

После завершения главного брожения получается «зеленое» пиво, еще непригодное к употреблению. Оно дображивает при температуре около 0-2°C, в это время пиво насыщается углекислым газом, осветляется и приобретает полноту вкуса. Продолжительность дображивания и выдержки зависит от сорта получаемого пива и может варьироваться от 3 до 13 недель и более. Готовое пиво фильтруется и разливается по бочкам, банкам и бутылкам.

Здесь приведена лишь общая схема процесса пивоварения. На самом деле в зависимости от сорта пива, он может иметь те или иные особенности.

Разновидности

Abbaye (абеи)

Бельгийское пиво (брожение при высокой температуре), достаточно крепкое и густое, часто подвергается вторичному брожению при розливе в бутылки. Может быть светлым, янтарным или темным.

Ale (эль)

Английское пиво (брожение при высокой температуре) средней крепости, светлого или интенсивного янтарного цвета. Оно может быть разных видов: pale ale с большим содержанием хмеля, mild – некрепкое пиво с малыми добавками хмеля, bitter, stout или barley wine.

Alt (алт)

Немецкое название сортов пива, полученных брожением при высокой температуре. Alt означает «старый», по отношению к более современным сортам pils, бродящим при низкой температуре. Пивоваренные заводы Дюссельдорфа специализируются на пиве подобного рода.

Barley Wine (барлей уайн)

Этот термин означает «ячменное вино». В Великобритании так называют наиболее густые и крепкие сорта эля.

Bitter (биттер)

Это наиболее распространенный вид эля в Великобритании, который отличается достаточно горьким вкусом, цвет бывает от янтарного до оранжевого. Наибольшее количество этого пива употребляется в английских пабах.

Blanche (бланш)

Бельгийское пиво на пшеничной основе, часто со специями. Его не подвергают фильтрации, оно достаточно мутное и характеризуется кисловатым вкусом.

Bock (бок)

В Германии так называют крепкое пиво. Термин «Double bock» присваивается пиву еще более крепкому.

Gueuze (гёз)

Это бельгийское пиво представляет собой смесь молодых и старых сортов пива lambic. Его разливают в бутылки, похожие на бутылки для шампанского.

Kriek (крик)

Сорт пива lambic, в котором пивовары в течение нескольких месяцев вымачивают вишню. Его успех способствовал созданию новых видов этого пива с малиной, черной смородиной и даже с бананом.

Пена

За исключением британского ale и некоторых сортов, содержащих небольшое количество растворенного углекислого газа, пиво подается с пеной, которая называется «шапочкой», толщиной не менее двух сантиметров. Это не только красиво смотрится, но и сохраняет вкусовые качества пива.

Пена предохраняет его от вредного воздействия кислорода. Поэтому рекомендуется подавать бутылочное пиво в достаточно больших бокалах, позволяющих вылить из бутылки сразу все содержимое. Исключение – пиво с осадком. Его надо наливать в бокал осторожно, не двигая резко бутылку, чтобы осадок не смешался с пивом.

Хранение пива

Бутылочное пиво должно храниться в прохладном темном месте, вдали от источников тепла. Однако слишком низкая температура (ниже +5°C) ему также противопоказана.

В отличие от вина, положение бутылки при хранении не играет роли. Исключение составляет пиво с осадком и пиво, закрытое деревянной пробкой. Бутылки с таким пивом должны храниться в вертикальном положении.

Как правило, чем пиво моложе, тем оно лучше. Соответственно, делать запасы не имеет смысла.

Lager (лагер)

Немецкое слово lager означает «сохранять», напоминая о необходимости хранить в прохладном месте пиво, приготовленное брожением при низкой температуре. Сегодня этот термин относится к любому пиву, полученному путем подобного процесса брожения. Обычно lager – светлый напиток, хотя существует несколько темных разновидностей этого пива в Германии.

Lambic (ламбик)

Бельгийское пиво на основе пшеницы, ячменя и старого хмеля, полученное путем естественного брожения. Это «фирменное» пиво города Брюсселя.

Pils (пилс)

Это название произошло от чешского города Пльзень, где было произведено первое в истории светлое пиво, полученное путем брожения при низкой температуре. Будучи очень схожим с пивом lager, название pils означает сегодня любое светлое пиво, бродившее при низкой температуре. В Германии термин pilsener или pilsner является показателем качества и используется для пива с большим содержанием хмеля.

Porter (портер)

Британское пиво, особенно распространенное в Лондоне, получается при высокой температуре брожения. Очень темное, с большим содержанием хмеля.

Premium (премиум)

Этот термин применительно к пиву говорит о высококачественном lager, но более золотистом и насыщенном, чем остальные его виды.

Rauchbier (раушбир)

Немецкое светлое пиво, получаемое при низкой температуре брожения, со вкусом дыма, образующегося при горении сосновых дров в процессе сушки солода.

Stout (стаут)

Черное пиво, получаемое путем брожения при высокой температуре из хорошо поджаренного солода. Ирландское пиво отличает сухость и вязкость, тогда как английское имеет более мягкий вкус.

Trappiste (траппист)

Разновидность пива ale, производимая монахами-траппистами. Существуют пять видов этого напитка в Бельгии и один в Голландии.

Советы бармену

Умение правильно наливать разливное пиво – один из важных критериев, по которому клиенты судят о профессиональности и мастерстве бармена.

Бочки с пивом и их хранение

• Бочки с пивом должны храниться в прохладном и чистом месте при постоянной температуре, обращаться с ними надо очень осторожно.
• Сначала следует использовать более старые бочки, не забывая о том, что срок хранения пива ограничен.
• Перенесите бочки с пивом в помещение бара за 24 часа до начала их использования. Температура пива должна сравняться с температурой бара.
• Открывать бочку следует в последний момент. Пиво в открытой бочке может храниться не более 72 часов, поэтому необходимо точно рассчитать его ежедневный расход, учитывая, что 50 литров пива – это 200 порций по 250 мл.

Углекислый газ

• В целях безопасности бутыль с газом прикрепляют к стене, куда не проникают солнечные лучи, поскольку температура ее хранения не должна превышать 32°C.
• Нельзя закрывать бутыль на ночь, иначе пиво может потерять свою насыщенность углекислым газом.
• Будьте бдительны с выбросами углекислого газа, так как они токсичны.
• При возникновении проблем обращайтесь за советом к поставщикам пива.

Как мыть бокалы

Жирные пятна, следы от губной помады и жидкости для мытья посуды сильно влияют на качество пивной пены. Она быстро спадает, что, конечно же, непривлекательно, поэтому бокалы для пива следует мыть отдельно от других, используя два бака. Один – для мойки, второй – для ополаскивания. Ни в коем случае бокалы не надо вытирать. При машинной мойке пивные бокалы также следует мыть отдельно от другой посуды и не вытирать.

Как наливать разливное пиво

• Взять бокал той же марки, что и пиво.
• Хорошо ополоснуть его, чтобы освежить бокал и улучшить качество пены.
• Тщательно стряхнуть капли с бокала.
• Наполнить бокал за один раз: одним движением открыть кран до конца и держать бокал под углом 45 градусов к концу крана, чтобы струя падала на стенку бокала. Когда он заполнится наполовину, направить струю прямо в бокал, приводя его постепенно в вертикальное положение для получения необходимой пены.
• Когда бокал заполнится, закрыть кран одним движением.
• Смыть пену с нижней части бокала, если он запачкался, затем промокнуть полотенцем.
• Положить на стойку перед клиентом картонную подставку нужной марки и на нее поставить пиво.

Температура подачи

Температура является определяющим элементом вкуса пива. Чем пиво плотнее и крепче, тем выше должна быть температура его подачи (от 6–7°C до 14°C). Исключением является британское пиво ale, которое, не будучи очень крепким, идеально раскрывает свои качества при температуре выше +10°C, но только при условии, что это разливное пиво. Вкус теплого пива поистине ужасен.
Никогда не следует добавлять в пиво лед. Лишая пиво газов, лед лишит его и вкуса.

CHIVAS

Часть № 2

Коктейли
И БАРНАЯ КУЛЬТУРА

• Искусство коктейля • Аксессуары и инструменты • Бокалы для бара • Способы смешивания • Украшение коктейлей • Про лёд • Настойки • Домашние заготовки • Коктейли из бутылок и из бочек • Классификация коктейлей • Рецепты

Виталий Бганцев, бар Veladora, Москва.

Часть вторая. Глава 13

Искусство **коктейля**

Как и любое другое искусство, искусство коктейля находится в развитии. У него есть свои периоды, свои циклы. Оно делается точнее, обогащается благодаря творческим усилиям барменов, технологическому прогрессу, меняющейся моде. Но основа, на которой искусство коктейля растет и укрепляется, остается все той же.

Илья Астафьев и Евгений Горбунов,
Gin Tonic Bar, Санкт-Петербург.

Искусство коктейля заключается в предложении как можно лучших смешанных напитков. Оно подчинено точным правилам, которые относятся к методам приготовления, посуде, украшениям, льду и подаче.

В то же время, искусство коктейля развивается в области технологий. С одной стороны, возвращаются старые методы, например, cuban roll. С другой стороны, появляются современные методы, использующие последние технологии.

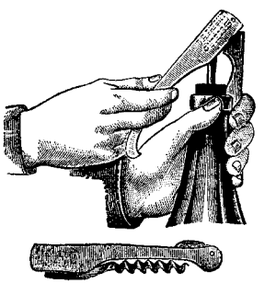
Что касается ингредиентов, то современная тенденция состоит в самостоятельном приготовлении базовых компонентов. Царившая в конце 20 века стандартизация коктейлей – всего лишь далекое воспоминание. Больше не осталось бармена, который не готовил бы собственные настойки, собственные биттеры.
Глобализация, легкий доступ к самым экзотическим ингредиентам, поиск местных ингредиентов, все это вносит свой вклад в безостановочное предложение новых ароматов. Потребитель ждет от коктейля нового вкуса, сюрприза.

Наоборот, когда речь идет о классических коктейлях, любитель точно знает, что от них следует ждать.
Благодаря лоукостерным перелетам, сегодняшний клиент побывал в барах Кубы, Рио-де-Жанейро, Сингапура, Парижа, Нью-Йорка, Барселоны и Токио. Он точно знает, каким должен быть «Олд Фешенд», «Манхэттен» и «Кровавая Мэри».
Его требовательность заставляет бармена превзойти самого себя даже при приготовлении простого «Дайкири».
Таким образом, для бармена искусство коктейля состоит в точном знании каждого смешанного напитка: его истории, вариантов и приемов, используемых для его приготовления и подачи. Все это для того, чтобы его коктейль всякий раз оказывался на уровне лучших образцов вкуса.

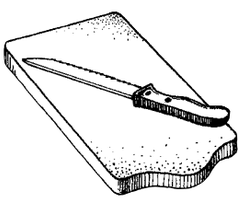
Подобно любому искусству, искусство коктейля имеет свои точные и незыблемые правила. Но оно не имеет границ.

Аксессуары и **инструменты**

В каждом баре, где подают напитки и коктейли, способные удовлетворить практически любые запросы гостей, должны быть соответствующие инструменты и оборудование.



1. Нож сомелье с небольшим лезвием, штопором и открывалкой для бутылок.

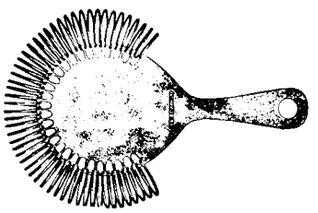


2. Небольшая разделочная доска для фруктов, а также маленький нож и точило. Деревянные доски красивее, но не идеальны с точки зрения гигиены. Чаще используют доски из пластика, устойчивые к царапинам, легко моющиеся и быстро высыхающие.

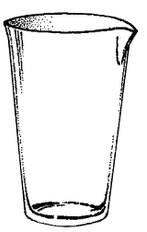
3. Барная ложка для смешивания. При перемешивании коктейля ложкой в стакане для смешивания движения не должны быть резкими, чтобы не раскрошить лед на мелкие кусочки, которые, быстро растаяв, разбавят коктейль.

Ложка для смешивания также используется при приготовлении слоистых коктейлей (типа Rainbow). Ее подносят вплотную к стенке бокала и медленно наливают напитки по ее обратной стороне. Для подобных коктейлей также существует специальная барная ложка с пластинкой под углом вместо пестика на конце.

4. Шейкер. Шейкер – символ бармена.



5. Барное ситечко (Strainer). Прежде чем налить коктейль в бокал, его в большинстве случаев надо процедить. Для некоторых шейкеров (например, для «Бостона») необходимо использовать барное ситечко, задерживающее кусочки фруктов и льда. Но для того чтобы получить менее разбавленный и более прозрачный коктейль, может оказаться оправданным профильтровать коктейль одновременно через два ситечка: барное и обычное. Это называется «двойное процеживание» (дабл стрейн), и в лучших барах оно применяется ко многим коктейлям. Основное преимущество двойного процеживания – удаление мелких кусочков льда, способных разбавить коктейль.



6. Смесительный стакан. Движения бармена, вращающего барную ложку в стакане для смешивания, относятся к одним из наиболее элегантных в гастрономии. Помимо эстетического аспекта, только смесительный стакан позволяет охладить коктейль, сохранив его прозрачность.

Стакан для смешивания предшествовал шейкеру, но обрел весь свой смысл в приготовлении

Шейкер – символ бармена

Бармен без шейкера – это как футбольная команда без мяча. Остается лишь вернуться в раздевалку. До изобретения шейкера для охлаждения напитка использовали два больших стакана, вставлявшиеся один в другой. Когда появился шейкер, в нем начали готовить все напитки без разбора, и этот новый инструмент значительно способствовал распространению культуры коктейля по всему миру.

По инерции человеческой души или из-за страха перед будущим, именно в то время появился на свет коктейль «Старомодный» (Old Fashioned). Его готовили по старинке непосредственно в бокале, и он пользовался любовью у клиентов, не желавших менять свои привычки. В таком виде он и дожил до наших дней.

Работа с шейкером – противоположность занятия любовью. Необходимо действовать яростно, но очень быстро. Трясти шейкер, что есть сил. Если вы попытаетесь убаюкать его, как ребенка, коктейль у вас не получится. Надо, напротив, постараться разбудить дремлющие внутри напитки.

Существуют шейкеры трех типов. Классический, континентальный и бостон-шейкер.

Классический шйкер (он же традиционный или кобблер)

Это шейкер для любителя. Но это слово не несет ни малейшего уничижительного оттенка, поскольку он всего лишь прост в употреблении. Классический шейкер состоит из трех частей: стакана, фильтра и крышки, способной служить дозатором.

Хотя его часто заклинивает, можно заметить, что постепенно он возвращается в бары. Многие миксологи ценят его за простоту использования, которая, в конечном счете, позволяет выиграть время.

Бостон-шейкер

Состоит из двух частей: стеклянной и металлической, большего диаметра. Ингредиенты наливают в стеклянную часть и накрывают ее металлической. При контакте со льдом металл сжимается и обеспечивает превосходную герметичность. Кроме того, Бостон-шейкер никогда не заклинивает.

Открывают его легким ударом руки по нижней части. Поскольку стекло имеет низкую теплопроводность, коктейль в нем получается менее разбавленным.

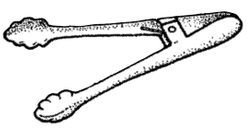
Континентальный (французский) шейкер
Этот элегантный шейкер чаще всего используется в барах при гранд-отелях. Он состоит из двух частей из посеребренного металла. С ним работают так же, как с Бостон-шейкером, но он имеет склонность к легкому заклиниванию. Его открывают легкими ударами рукой по нижней части.

Каждый бармен должен знать, что предпочтительнее использовать шейкеры большего объема, вмещающие крупные куски льда, которые тают медленнее, дольше сохраняя качество коктейля. И даже заполнив шейкер льдом до краев (что весьма рекомендуется), в нем останется достаточно места для всех ингредиентов коктейля.

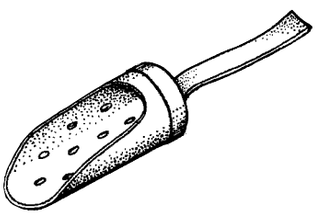
Дымовой пистолет (Smoking gun)

Одно из последних новшеств коктейльных баров – прибор для насыщения коктейлей дымом – пробуждает живой интерес. Имеется в виду пистолет, который заряжается деревянными щепками и выделяет дым, передающий копченый вкус напитку.
Следует отметить, что привкус дыма меняется в зависимости от использованных пород дерева.

«Драй Мартини». В зависимости от ситуации, 15 или 17 оборотов ложки отличали истинный «Драй Мартини» от самозванца. На практике вместо стакана для смешивания часто пользуются нижней частью шейкера.

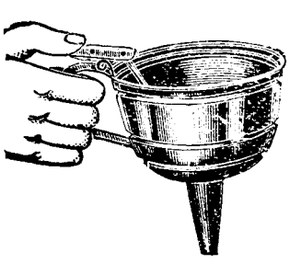


7. Щипцы для льда.

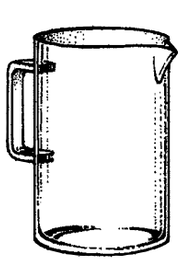


8. Совок для льда. Лед никогда не кладут в шейкер или бокал руками.

9. Соковыжималка для цитрусовых (Squeezer). Если вы видите в карте бара среди ингредиентов коктейля: «свежевыжатый лимонный сок», то вы попали в серьезное заведение. Соковыжималка для лимона необходима, чтобы получить действительно свежий сок, что позволит вам поместить в карту вышеуказанную надпись. Еще один момент: не храните лимоны в холодильнике, так как в этом случае они дадут меньше сока.



10. Воронка.



11. Термостойкий стеклянный кувшин.

12. Ведерко для игристого вина.

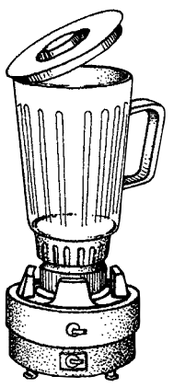
13. Джиггеры. Рецепты коктейлей делаются все более точными, и современная миксология требует все большей четкости.
В конце 19 столетия миксологи не работали с такой точностью, как сегодня. Они готовили напитки, используя в качестве меры разные стаканы, а позже – джиггер, который не всегда наполняли точно по требуемому объему. В результате истинный вкус некоторых исторических коктейлей нам, наверное, не известен. В наше время, за исключением пристрастия американцев к унциям (напоминаем: одна унция равна 29.57 мл) используют миллилитры.
Free Pouring, то есть разлив на глазок, из-за своей неточности, постепенно уступает место джиггеру. Поэтому джиггеры (объемом «50 и 25 мл» или «40 и 20 мл») вновь получили широкое распространение у миксологов.

14. Стоппер. Герметичная пробка, позволяющая заткнуть и сохранить открытую бутылку игристого вина.

15. Поднос.

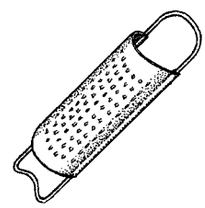
16. Пестик (или мадлер). В наши дни толкушка-мадлер сделалась одним из основных инструментов миксолога. И служит она не только для того, чтобы гарантировать оплату от недобросовестных клиентов!
В прежние времена (и даже кое-где сейчас) листья мяты и фрукты давили обратной стороной барной ложки. Такой способ не был ни удобным, ни эффективным. Никогда нельзя было понять, получили ли ингредиенты достаточное выражение, выделились ли из них все ароматические вещества. С использованием мадлера этот фило-

софский вопрос больше не стоит. Однако следует заметить, что речь идет не столько о том, чтобы растереть в кашу ингредиенты, сколько добиться от них максимума ароматов.
Здесь, как и в других случаях, лучших миксологов отличают чувство меры и отточенные движения.



17. Блендер. Технику приготовления коктейлей в блендере облагородил великий кубинский бармен Константе Рибалаига из «Флоридиты». В первой половине 20 века он готовил в блендере лучшие из когда-либо существовавших «Замороженных Дайкири».
В «нулевые» годы блендер практически полностью сошел с миксологической сцены, после того как многие бартендеры обвинили его в том, что он превращает коктейль в суп, лишенный утонченности. Однако в последнее время опять возвращаются в моду смешанные напитки группы «фроузен», а вместе с ними вновь оказался в фаворе и блендер, который очень полезен для приготовления простых и освежающих коктейлей.

18. Зестер (нож для снятия цедры). Лучшее, что есть в лимоне и прочих цитрусовых – это цедра. Неудивительно, что она играет все более важную роль в коктейлях. Как для украшения, так и для улучшения вкуса. Ни в коем случае не следует использовать белую, горькую часть кожуры. Наконец, необходимо, чтобы лимоны и апельсины были тщательно вымыты и вытерты. Желательно, чтобы они были экологически чистыми, поскольку опасные для здоровья пестициды накапливаются в корке.



19. Терка, чаще всего употребляется для натирания мускатного ореха.

О бокалах

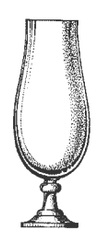
«Кайпиринью» не подают в хрустальном фужере, а «Космополитен» – в граненом стакане. Миксология не допускает случайностей, и оговоренный в рецепте бокал должен быть непременно использован, в противном случае коктейль рискует изменить характер.
Что до качества посуды, то оно зависит от амбиций бара. Многие престижные бары заказывают собственную, специальную посуду, чтобы выделяться среди конкурентов. Бокал принимает участие в первом впечатлении, которое коктейль производит на гостя. То есть, это стратегический выбор.
Перед подачей коктейля следует убедиться в том, что бокал чист и не сломан. Затем, в некоторых случаях, его следует охладить, используя кубики льда или, лучше, дробленый лед. Ни в коем случае не рекомендуется брать бокалы пальцами за внутреннюю поверхность, а, по возможности, держать их ближе к основанию.

Бокалы для бара

Бокал для мартини (коктейльный бокал) 120–160 мл

Хайбол (коллинз) 240–320 мл

Рокс (тумблер) 200–320 мл



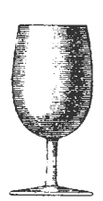
Слинг 220–300 мл

Чаша для шампанского 160–220 мл

Фужер для шампанского 160–180 мл

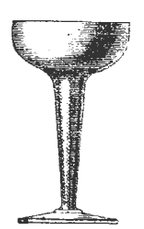
Жароустойчивый бокал Тодди 240–280 мл

Пивная кружка 260–360 мл

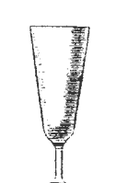


Винный бокал 180–300 мл

Стопка 40–60 мл



Бокал для Маргариты 240–300 мл



Пус кафе (для слоистых коктейлей) 80–120 мл

Водочная рюмка 40–60 мл

Коньячный бокал 240–360 мл

Способы **смешивания**

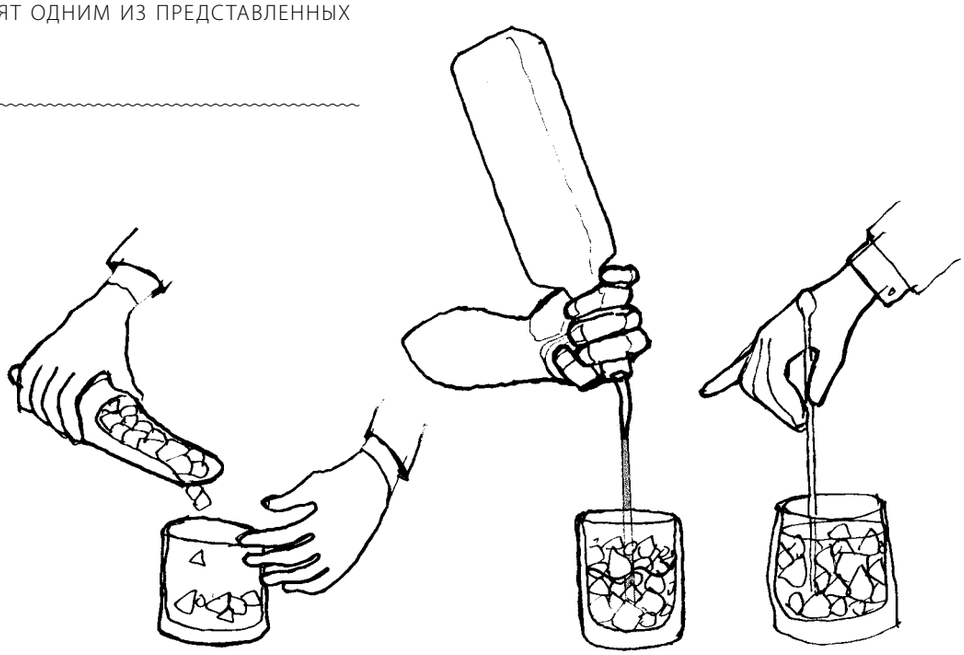
В зависимости от того, насколько легко перемешиваются между собой ингредиенты коктейля, его готовят одним из представленных далее способов.

Прямо в бокале
(Build in Glass)

Обычно так готовят все основные лонг дринки, не содержащие слишком тяжелых сиропов, сливок и состоящие из небольшого количества ингредиентов (не более трех).
Чаще всего это напитки, которые подаются со льдом. В качестве примера можно привести такие классические смешанные напитки, как «Мохито» и «Джин-тоник».

Приготовление

Положить несколько кусочков льда в соответствующий бокал. Налить ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Перемешать их и, если это необходимо по рецепту, добавить газированный напиток. Размешивать газированные напитки следует, разумеется, как можно меньше.



1. Насыпать лед в бокал, указанный в рецепте.
2. Налить ингредиенты.
3. Премешать барной ложкой.

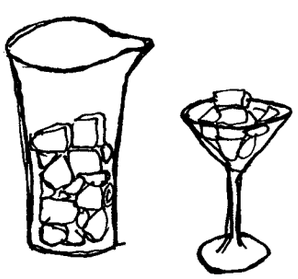
Метод «Суизл»

Палочка «суизл» - это ветка тропического кустарника с 3-5 разветвлениями на конце. Она дала свое название методу приготовления коктейлей и всей группе таких коктейлей. Вы вставляете эту палочку в бокал с напитком и дробленым льдом и быстро вращаете ее между ладоней, наподобие того, как первобытный человек разжигал огонь.
Вот что написано в карте нью-йоркского бара Clover Club про группу коктейлей суизл: «Суизл – это кисло-сладкий напиток, подаваемый с дробленым льдом и перемешанный при помощи палочки «суизл». Некоторые утверждают, что ингредиенты суизла не столь важны, как сама техника перемешивания. Правильно приготовленный суизл будет пенистым, а бокал подмороженным. Эти напитки требуют как умения от того, кто их готовит, так и терпения от того, кто их заказывает. Правильный суизл – это бескорыстный труд, полностью заслуживающий ожидания».
Возвращаясь к деревянной палочке, надо сказать, что сегодня также распространены ее металлические аналоги. Кроме того, вместо нее можно использовать обычную барную ложку, быстро вращая ее между ладонями и остроожно приподнимая и опуская ее в бокале.

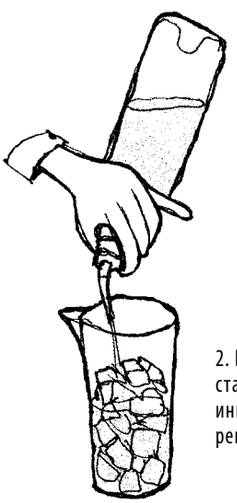
Метод «флоат»

Методу «флоат» (float) почти столько же лет, сколько коктейлю вообще. Из старинных сборников рецептов становится ясно, что чаще всего этим методом пользовался Гарри Джонсон, а в 1940-х годах у него принял эстафету Дэвид Эмбери. Метод состоит в добавлении дэша или нескольких миллилитров очень душистого спиртного напитка поверх коктейля. Этот напиток должен обладать меньшей плотностью, нежели коктейль, иначе он опустится на дно, и никакого всплывания не получится. Часто сверху наливают напиток, принадлежащий к той же группе, что и тот, на основе которого готовится коктейль. Флоат выдержанного или ямайского рома на коктейле с легким ромом или флоат мескаля на коктейле с текилой могут послужить примером. Использование флоат следует расценивать как утонченное внимание бармена, последний штрих в эфемерном произведении искусства, каким является коктейль. Но следует соблюдать меру, поскольку флоат не должен «утопить» клиента.

Мария Милацкова, Санкт-Петербург.



1. Наполнить льдом смесительный стакан и коктейльный бокал (чтобы охладить последний).



2. В смесительный стакан добавить ингредиенты согласно рецепту.

3. Перемешать барной ложкой.

4. Выбросить лед из коктейльного бокала и отфильтровать в него коктейль.

В стакане для смешивания *(Stir & Strain)*

Стакан для смешивания используют для приготовления более сложных коктейлей, которые содержат больше ингредиентов, но не требуют встряхивания.

Также его применяют для тех смешанных напитков, которые подают охлажденными, но без льда.

Приготовление

Стакан для смешивания (для этого подойдет нижняя часть шейкера) надо заполнить льдом. Образовавшуюся воду слить.

Налить в стакан для смешивания ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Перемешать их барной ложкой. Перелить полученный коктейль в бокал, отфильтровав от льда с помощью барного ситечка. Если коктейль подается со льдом, то надо использовать новый лед, предварительно положив его в бокал, а не лед из стакана для смешивания!

В шейкере *(Shake)*

Такие ингредиенты, как соки, сливки, сиропы, яйца, нуждаются во взбивании, чтобы превратиться в однородную массу.
Для этого используют шейкер, позволяющий одновременно хорошо перемешать перечисленные продукты с алкогольными напитками и охладить создаваемый коктейль.

Приготовление

Наполнить льдом нижнюю часть шейкера. Налить ингредиенты и плотно его закрыть. Шейкер встряхивают около 10 секунд.
Однако не забывайте, что лучшее – враг хорошего, а идеал – это некий компромисс. Чем дольше вы взбиваете коктейль, тем лучше он смешивается и охлаждается, но тем больше тает лед. Чем меньше вы взбиваете коктейль, тем хуже он охлаждается и смешивается, но тем меньше он разбавляется водой от растаявшего льда.

Хардшейк

Hard Shake (интенсивное встряхивание шейкера). Он был изобретен японским барменом Казуо Уйедой. Шейкер встряхивается таким образом, что лед перемещается по всем четырем углам шейкера, если можно так выразиться. При этом он колется, прекрасно охлаждает и аэрирует напиток, не требуя его двойного процеживания. Последний отфильтровывается из шейкера вспененным.
Hard Shake в особенности подходит для напитков, содержащих сливки или яйцо. Бармен расставляет ноги, как боксер на ринге, и трясет небольшой шейкер двумя руками, перемещая его по диагонали и акцентируя каждое движение шейкера в четырех точках: вверху, в центре, внизу, в середине между центром и низом диагонали, а затем опять повторяет все заново несколько раз. Удары льда о стенки шейкера усиливаются с помощью дополнительного движения запястья, действующего, как удар хлыста. При подобной технике чрезвычайно важно никогда не встряхивать шейкер в направлении клиентов.
Метод «хард шейка» многими оспаривается: он не способен превратить плохой коктейль в хороший, но широко используется японскими барменами. Лично я считаю, что его следует рассматривать, как телесное самовыражение, вид своеобразного искусства, придающего коктейлю дополнительную ценность.

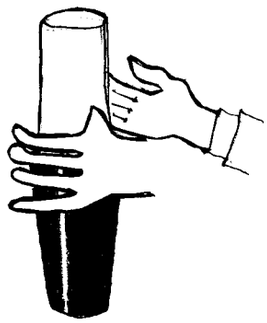
Дамир Стойкович,
15 Kitchen+Bar, Москва.

1. Насыпать лед в нижнюю, стеклянную часть шейкера, а также – в бокал, указанный в рецепте.

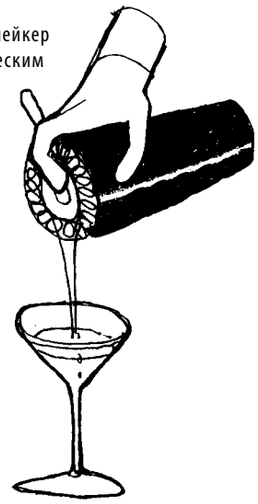
2. В шейкер добавить ингредиенты согласно рецепту.

3. Плотно закрыть шейкер металлическим стаканом.

4. Быстро и энергично встряхнуть шейкер.



5. Перевернуть шейкер металлическим стаканом вниз и открыть его, слегка стукнув сбоку по металлической части.



6. Отфильтровать содержимое шейкера через ситечко в бокал, предварительно выбросив из него лед.

Двойное процеживание

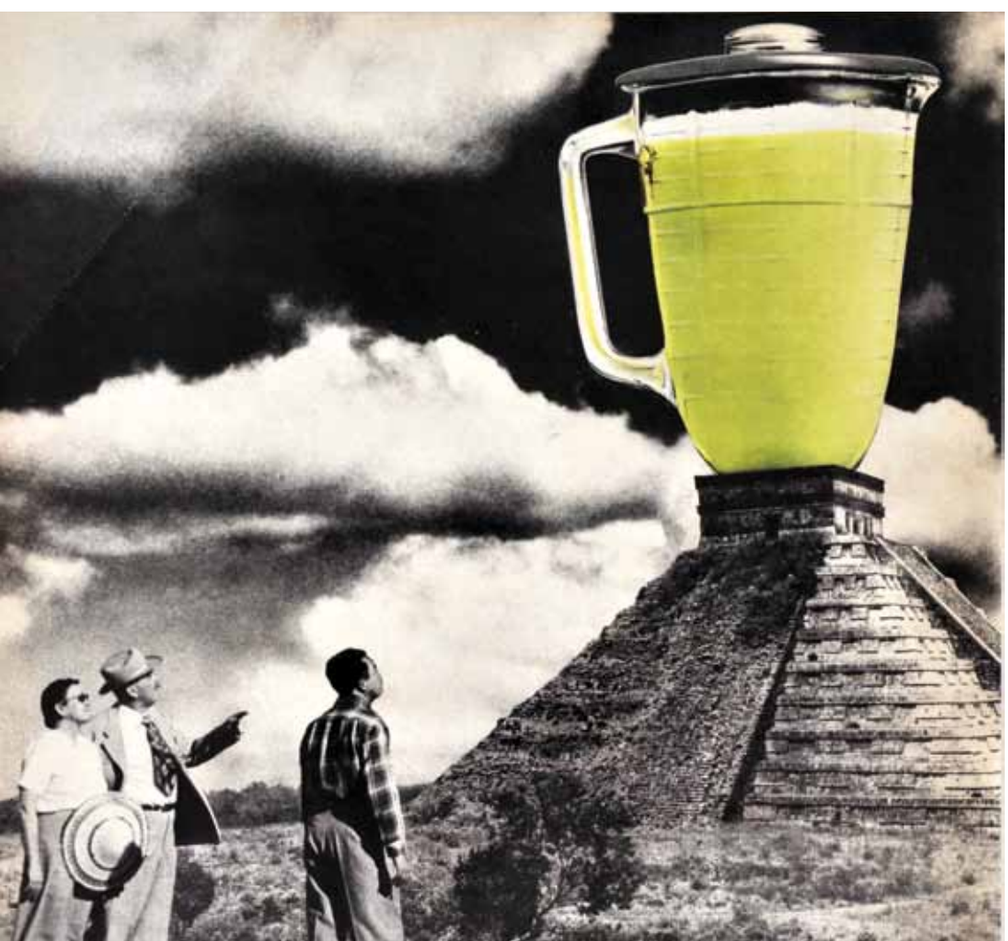
Двойное процеживание (double strain или fine strain) получило распространение в конце прошлого – начале нынешнего века. Возникло оно, скорее всего, в Лондоне, став одним из проявлений коктейльной революции. Этот метод применяют к коктейлям, приготовленным в смесительном стакане или шейкере. Он заключается в том, что напиток процеживают одновременно через стрейнер и через ситечко, что позволяют лучше отфильтровать частички фруктов (если такие имеются), а также – осколки льда, которые, таким образом, не разбавят коктейль, подпортив его сухой вкус.

Одно время абсолютно все коктейли, подаваемые без льда в лучших барах английской столицы, подвергались двойному процеживанию вне зависимости от использованных ингредиентов.

Сегодня приветствуется более избирательный подход при использовании «дабл стрейна». Противники метода указывают на то, что он лишает взбитый в шейкере коктейль легких пузырьков воздуха. Воздух отфильтровывается ситечком, и напиток теряет живость своей текстуры и утрачивает немного пенистый внешний вид. Кроме того, двойное процеживание отнимает у бармена больше времени, а также поднимает вопрос гигиены ситечка.

В любом случае двойное процеживание должно применяться к коктейлям, которые содержат частицы фруктов, ягод или других растительных ингредиентов, и ни в коем случае не должно применяться с пенистым коктейлям, которые содержат яичный белок.

Анастасия Гвак. Noor Bar, Москва.



В блендере *(Blend)*

В блендере получаются либо коктейли более густой консистенции на основе сливок, свежих фруктов, льда и т.д., либо, наоборот, очень воздушные и пенистые коктейли.

Наряду в блендером, сегодня для приготовления коктейлей с консистенцией «мокрого снега» широко применяется специальный аппарат под названием «гранитор», который перемешивает ингредиенты при их одновременном замораживании.

Приготовление

Положить в блендер лед (лучше дробленый), добавить нарезанные фрукты и другие ингредиенты. Взбивать около 30 секунд. Перелить коктейль в бокал, украсить и подать.

Сухой шейк, прямой и обратный

Для приготовления пенистых коктейлей, которые содержат яичный белок бармены чаще всего прибегают к методу под названием dry shake (сухой шейк). Причина использования данного метода проста – белок плохо взбивается со льдом и в контакте с ним с трудом образует густую красивую пену. Поэтому вначале все ингредиенты, включая белок, энергично взбивают в шейкере насухую, то есть без льда. А потом добавляют лед и встряхивают шейкер еще раз. Затем коктейль процеживают в бокал. Некоторые перфекционисты идут еще дальше и используют reverse dry shake (обратный сухой шейк). Они взбивают в шейкере со льдом все ингредиенты, кроме белка. Затем удаляют лед, добавляют белок и встряхивают шейкер еще раз. Потом коктейль переливают, не отфильтровывая, в бокал.

Пена: коктейль с нежной текстурой

Применительно к миксологии, пена – это образование из жидкости (напитка) и газа (воздух, углекислый газ, закись азота). В этом образовании газ в виде мельчайших пузырьков равномерно распространен в жидкости.

Традиционный пенообразователь в коктейлях – это яичный белок, который после взбивания образует красивую «шапку» на поверхности напитка и обуславливает его нежную текстуру.

Сегодня при создании пены на помощь миксологам приходят новые технологии и пищевые добавки.

Так с помощью соевого лецитина можно создать легкую пену практически из любых жидкостей, причем без использования яиц. Вначале следует растворить соевый лецитин в той жидкости, из которой мы собираемся приготовить пену. Далее пробить блендером, пока не образуется пена. Дать пене стабилизироваться 2 минуты. Разложить ложкой перед употреблением.

Различные пены и муссы можно также приготовить в кремере. Например, – взбитые сливки для кофейного коктейля. Кроме того, кремер позволяет сделать мусс и без сливок: со вкусом специй или фруктов. В данном случае в качестве эмульгатора используется яичный белок в сочетании с желатином, который стабилизирует пену.

Дым: спецэффект при подаче

При, так называемой, мультисенсорной подаче коктейля часто используется дым, как один из элементов воздействия на наши органы чувств.

Напустить дым можно несколькими способами.

В первую очередь, – при помощи специального приспособления: дымового пистолета (Smoking Gun). Он заряжается деревянными щепками и выделяет дым, передающий копченый вкус напитку.

Возможны различные пути действия: оставить коктейль на некоторое время под полным дыма стеклянным куполом или, например, прежде чем налить коктейль в бокал, перемешать его с дымом в крупном графине.

Привкус дыма меняется в зависимости от пород дерева, использованных для изготовления щепок.

Еще один способ окутать коктейль облаком дыма – поджечь его гарниш. В качестве последнего используют шишки, розмарин, ореган, кожура цитрусовых...

Сухой лед – это еще один вариант создать «смог» при сервировке. Только его дым не обладает копченым запахом.

Ирина Голубева.
Santo Spirito, Москва.

Как налить правильную дозу?

Нет ничего легче, чем налить бокал? Глубокое заблуждение. Сторонники «свободного пуринга» (free pouring – разлив без мерки, на глаз) и джиггера столкнулись в яростном споре. Свободный пуринг котируется. В первую очередь, он зрелищен. Его сторонники считают, что профессиональный бармен должен уметь оценить на глаз наливаемое количество напитка. Опыт подсказывает ему, когда он достигает 40 мл. Более того, у каждого бармена есть свои трюки, чтобы оценить количество налитого напитка. Некоторые отсчитывают секунды, другие имеют свои отметки на стакане для смешивания или шейкере. Например, в Испании бармен прекращает наливать виски в бокал рокс, когда его уровень достигает высоты второго кубика льда, и в результате получается ровно 50 мл. Но для сторонников джиггера такой подход недостаточно точен. Они убеждены, что если в рецепте сказано: 50 мл водки и 20 мл лимонного сока, то это не может быть соответственно 52 и 27 мл, и лишь джиггер позволяет не отступить от пропорций рецепта. Такой подход также помогает более точно отслеживать запасы и оценивать издержки и прибыль.

Оба лагеря имеют своих адептов. Их мнения различаются столь же радикально, как и у сторонников правостороннего и левостороннего движения. Лучше не пускать их ездить вместе. Точно так же бар должен сделать окончательный выбор – свободный пуринг или джиггер, а все бармены – подчиниться этому решению.

Десять золотых правил приготовления коктейля

1. Используйте ингредиенты самого высокого качества.
2. Уделяйте огромное значение воде и никогда не используйте воду из-под крана для приготовления льда.
3. Используйте как можно более холодный лед в крупных кусках.
4. Свежие фрукты режут или выжимают в самый последний момент.
5. Если необходимо приготовить пенистый коктейль в шейкере (а в его состав входит сахарный сироп), то в этом случае лучше использовать сахарный песок.
6. Уважайте порядок, предусмотренный в рецепте, но, если это возможно, наливайте самый дорогой ингредиент в последнюю очередь.
7. Никогда не взбивайте в шейкере и не наливайте в бокал для смешивания газированные напитки.
8. Следует готовить коктейли быстро, чтобы лед не успел растаять.
9. Когда вы готовите в шейкере или в стакане для смешивания сразу несколько порций коктейля, не заполняйте доверху первый бокал. Разливайте коктейль постепенно, в несколько приемов во все бокалы, чтобы получить одинаковые порции.
10. Мыть посуду и оборудование надо как можно быстрее после приготовления и подачи коктейля, поскольку высохшие остатки продуктов очень трудно отчистить.

Метод Throw, он же «Кубан ролл»

Метод приготовления коктейлей Throwing (или throw, он же Cuban Roll) заключается в том, что смешанный напиток несколько раз переливают из одного металлического стакана в другой, что, помимо зрелищного эффекта, насыщает коктейль кислородом и раскрывает его ароматы.

История

Этот метод появился или, скорее, возродился, на Кубе во времена сухого закона. Тогда Гавана была барной стойкой Америки, а кубинские бармены, оттачивая свое мастерство, воскресили этот старинный способ приготовления коктейлей, запечатленный на гравюре в книге легендарного американского бармена 19 столетия – Джерри Томаса.

Из Кубы метод throw вновь распространился по лучшим барам планеты благодаря Мигелю Боадасу Парера. Этот известный бармен родился в 1895 году в Гаване, в семье выходцев из Льорет-де-Мар, того же каталонского города, что и Константе Рибалаигуа. В то время на Кубе двоюродные братья Мигеля владели небольшим баром «Ла Пинья дель Плата», который, по мере совершенствования и появления иностранных туристов, превратился во «Флориду», а потом – во «Флоридиту».

Мигель, поступив туда на работу в качестве бармена, узнал все тонкости кубинской школы и освоил искусство смешивать «Дайкири» рядом с Константе. Когда в 1925 году он обосновался в Барселоне, у него была лишь одна цель – открыть, наконец, свой бар. Что он и сделал в 1933 году. Так родился «Боадас коктейль бар», первый коктейльный бар Барселоны. А метод Cuban Roll получил распространение в Европе.

Техника

Этот метод нельзя назвать простым. Он требует определенной ловкости и навыка. Ингредиенты и лед помещают в один из стаканов шейкера. Кубики льда не должны помешать стрейнеру плотно накрыть стакан. Пустой стакан от шейкера берется в левую руку, стакан со стрейнером – в правую. Коктейль переливают, одновременно поднимая правую руку и опуская левую. При этом смотреть надо на нижний стакан. Когда вся жидкость оказывается в нижнем стакане, надо перелить ее обратно в стакан со льдом и повторить операцию заново. И так несколько раз.

В результате должен получиться немного пенистый коктейль, насыщенный кислородом.

Возвращаясь к родоначальнику метода throw – Джерри Томасу, следует отметить, что он готовил таким способом пылающий коктейль Blue Blazer, то есть переливал из одного стакана в другой горящую смесь, что было еще более эффектно и еще более сложно с технической точки зрения. Сам Джерри Томас рекомендует в своей книге тем, кто хочет освоить этот метод, вначале потренироваться с холодной водой.

Никита Иванкин.
Антикварный Boutique & Bar, Москва.

Украшение коктейлей

Сегодняшняя мода на гарниши подобна общей моде: актуально все, при условии, что у вас есть стиль и творческий подход.
Гарниш может быть самым минималистическим или, наоборот, невероятно театральным: мини-закуска, ароматическое облако, пипетки с абсентом или биттером, мелкие игрушки (на память), фигурки-конфеты, светящийся лед, павлиньи перья, сладкая вата... Важно только одно: гарниш должен органично вписываться в концепцию коктейля.

Украшение напитка является частью его рецепта. А в некоторых случаях два разных коктейля могут отличаться лишь гарнишем. Поэтому клиент ждет, что его напиток будет украшен соответствующим образом. Украшение фирменного коктейля должно отвечать стилю заведения. Строгое или пышное – оно представляет собой как бы визитную карточку коктейля. Однако учтите, что лучше сделать простое, но удачное украшение, чем сложное, но малоподходящее.

Примеры классических украшений

Для украшения коктейля могут быть использованы разнообразные плоды, в том числе:

- «пьяная» вишня (вишня, вымоченная в крепком спиртном напитке);
- вишня в сиропе;
- свежая вишня;
- ломтик лимона;
- узкая длинная полоска из кожуры лимона, свернутая в спираль (такое украшение называют «твистом», оно служит не только для красоты, но еще и сильно ароматизирует коктейль);
- ломтик лайма;
- ломтик апельсина;
- твист из кожуры апельсина;
- ломтик грейпфрута;
- ломтик свежего ананаса;
- зеленые оливки;
- мята;
- маленькие маринованные луковицы;
- ветка сельдерея;
- яблочный веер.

Нарезка фруктов

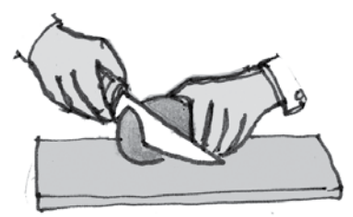
Перед нарезкой фруктов следует предварительно вымыть руки с мылом и хорошенько их сполоснуть.
На кожуре цитрусовых содержатся пестициды и другие химикаты. Поэтому лучше всего использовать в баре экологически чистые лимоны, апельсины и лаймы. Тщательно мойте фрукты перед употреблением. Обычно все фрукты нарезают в последний момент. К сожалению, это не всегда возможно, и во многих барах и на дискотеках предпочитают их нарезать заранее.
При украшении коктейлей действуйте по системе FIFO (first in, first out) – то есть сначала следует использовать украшения, приготовленные первыми, чтобы фрукты сохранили свежесть.
Если вы хотите соорудить украшения из яблок, то это следует делать одновременно с приготовлением коктейля, иначе яблочные фигурки просто почернеют.

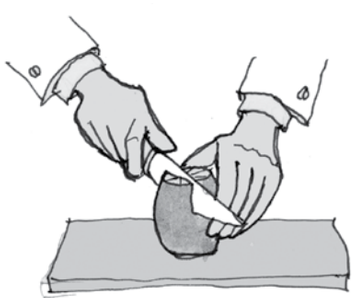
Оливки и вишенки

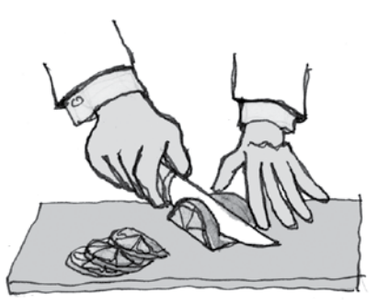
Оливки и мелкие маринованные луковицы следует доставать и помещать их в коктейль с помощью пики.
Коктейльные вишни обычно не накалывают на пику, а просто кладут ложкой на дно бокала с коктейлем. При этом коктейль должен быть достаточно прозрачным, чтобы вишня была видна.

Обожженная апельсиновая корка

Некоторые коктейли ароматизируют и украшают обожженной апельсиновой цедрой. Для этого отрежьте небольшой кусочек корки и нагрейте его над огнем зажигалки. Выжмите корку между пальцами. Из-за брызг эфирных масел корка воспламенится на несколько мгновений. Затем опустите ее в коктейль.







Разделка лайма (или лимона)

1. Тщательно вымойте лайм и отрежьте оба его кончика.
2. Разрежьте лайм вдоль на две половины.
3. Нарежьте части лайма полукружками. Украшения для коктейлей готовы.

Краста

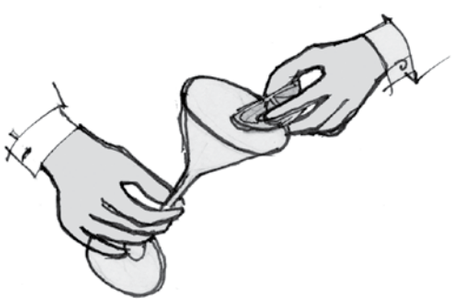
Для некоторых коктейлей требуется создание соленой или сладкой красты (кромки) по краю бокала.

Краста – это не только украшение, она выступает в роли дополнительного ингредиента, который должен влиться в общий вкусовой баланс коктейля.

Соль (разных видов), сахар, мед, молотые пряности, специи, сушеные плоды и кожура цитрусовых... – все годится для красты. Строгих правил не существует, важно чтобы получилось вкусно. Некоторые сегодняшние бартендеры готовят краста из нескольких ингредиентов. В этом случае они заранее их перемалывают и смешивают между собой.

Если вы сделает красту только на половине окаемки бокала, то гость сможет прочувствовать, как ее наличие или отсутствие меняет восприятие коктейля.

Для того чтобы сделать красту, протрите край бокала ломтиком лимона или апельсина и поставьте этот бокал «вниз головой» в соль или в сахар. Получить разноцветную кромку можно погружая край бокала в блюдце с ликером, а затем в соль или сахар. Голубой Curaçao дает голубую кромку, мятный ликер – зеленую и т.д.



1. Насыпьте в блюдце соль или сахарный песок. Протрите край бокала ломтиком лайма или лимона.

2. Погрузите край бокала в соль или сахар. Сделайте им вращательное движение по кругу. Приподнимите бокал и слегка покачайте его в руке, чтобы стряхнуть с него излишки соли или сахара.

Чипсы из цитрусовых, дегидрация

Когда речь заходит об украшении коктейлей, сухие чипсы из апельсинов, лимонов и лаймов представляют собой альтернативу слайсам из свежих цитрусовых.

Чипсы изготавливают в специальном сушильном аппарате – дегидраторе. Принцип его работы, как правило, следующий. Нарезанные кружками цитрусовые укладывают на лотки. Нагретый воздух циркулирует внутри, обдувая фрукты и удаляя из них влагу. Такие чипсы можно приготовить заранее в большом количестве, что позволит потом долгое время больше не думать о нарезке цитрусовых для украшений.

Дегидратор используется и для многих других фруктов, овощей, трав. Высушивание ингредиентов является предварительным этапом для приготовления многих домашних заготовок, например, некоторых настоек и биттеров.

Кроме того, из высушенных и перемолотых растительных ингредиентов некоторые бармены готовят смеси, которые потом используются для краст на бокалах.

Твист (спираль из цитрусовых)

1. Отрежьте от лимона или апельсина полоску цедры. Следует срезать лишь самую верхнюю часть кожуры, чтобы не прихватить белую прослойку.

2. Накрутите полоску цедры вокруг палочки для перемешивания, чтобы придать ей форму спирали.

3. Расположите полученный твист на краю бокала. Иногда его частично или полностью опускают в коктейль, которому он сообщает дополнительные ароматы.

Про **лёд**

Появление льда явилось для коктейлей почти столь же определяющим событием, что и изобретение алкоголя. До создания льдогенератора применялся лед из ледников, который перевозили в тележках, завернув его в одеяла и солому для теплоизоляции. Это был природный прозрачный лед, который каждый бармен хранил, как зеницу ока.

В дальнейшем появились фабрики по производству льда, который ежедневно поставлялся в бары. И лишь относительно недавно у каждого бара появилась возможность обеспечивать себя всем необходимым льдом.

Сегодня лед не только охлаждает коктейль, но и служит важнейшим элементом его оформления. Лед помечают печатью бара при помощи металлического штампа. Его подают в виде шаров или подвергают огранке наподобие бриллианта.

Слева. **Виталий Горгуль, Berlin Bar, Москва.**

В прошлом лед расходовали очень экономно. Бартендеры пытались создать не охлажденные напитки, а всего лишь освежающие. В исторических документах можно прочесть: *«слишком холодный коктейль теряет свой вкус, но если он недостаточно охлажден, то спирт сохраняет обжигающий вкус и напиток утрачивает аромат».*

По традиции нашего времени лед должен быть сухим, то есть максимально холодным, почти примерзающим к пальцам.

Он не должен слишком долго оставаться на воз-

духе, где он впитывает все запахи.
Не экономьте лед. Используя больше льда в шейкере или стакане для смешивания, вы быстрее охлаждаете напиток, лед меньше тает, и, в конечном счете, коктейль получится более концентрированным.
Тот же самый лед никогда не используется дважды!

Принципы использования льда

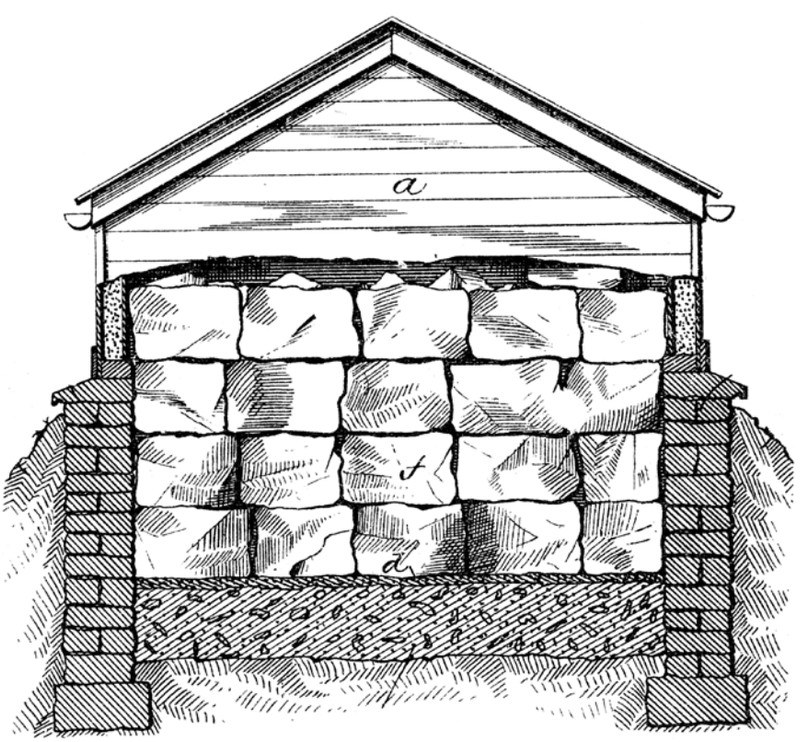
• Ко льду предъявляются самые строгие требования гигиены. Никогда не кладите лед руками в шейкер, стакан для смешивания или в бокал. (Пользуйтесь для этой цели чистым совком или щипцами для льда).
• Высеченный вручную кусок льда или айс-бол промойте под холодной водой.
• После дробления льда соберите его совком, но ни в коем случае не пальцами.
• Не оставляйте во льду совок.
• Постоянно отслеживайте качество, внешний вид и запах льда.
Его цвет должен быть белым, а запах – нейтральным. Если лед становится прозрачным или появляется запах, это указывает на проблемы. Его надо заменить.
• Убедитесь, что лед сухой. На дне бака для льда никогда не должно быть воды.
• Если вы разбили бокал поблизости от льда, немедленно, чем бы вы в этот момент ни занимались, замените весь лед. В противном случае вы подвергаете своих клиентов серьезной опасности.
• По той же причине никогда не пользуйтесь стеклянными предметами для забора льда. Никогда не набирайте лед стаканом для смешивания. Такие действия несут в себе опасность для клиентов.
• Постоянно следите за чистотой совка для льда. Держите его в специально отведенном чистом месте.
• Никогда не кладите обратно в бак со льдом уже использованный лед, даже если вы просто им охладили бокал. Выбросите такой лед немедленно.
• Никогда не используйте лед, предназначенный для коктейлей, для охлаждения в нем бутылок и бокалов.
• Не кашляйте, не говорите и не сморкайтесь над баком со льдом.
• Если требуется охладить бутылки, поместите их в специальную емкость (например, ведерко) и заполните ее льдом с помощью совка для льда.
• Промывайте бак для льда в конце каждого рабочего дня. Иначе в емкости могут развиться разнообразные бактерии, появиться различные запахи и привкусы, которые испортят качество и вкус напитков.
• Регулярно заменяйте лед.

Льдогенераторы

Вы можете или приобрести лед у специализированных поставщиков, гарантирующих его чистоту, или изготовить свой лед прямо в баре с помощью льдогенератора.
В последнем случае предъявляйте к льдогенератору следующие требования.
• Он должен быть способен произвести достаточное количество льда. Нехватка льда может оказаться фатальной для бара.
• Он должен быть снабжен фильтрами, что позволяет очищать воду перед заморозкой.
• Он должен быть оснащен индикатором, указывающим на необходимость чистки аппарата.

Дробленый лед

В прежние времена при смешивании часто использовали дробленый лед, который клали в шейкер из расчета – ложка на порцию коктейля. Иногда, как например в «Слоппи Джоз» на Кубе, коктейль из шейкера переливали прямо в бокал без процеживания.



Хранилище для льда (Ice House), 19 век. В таких сооружениях на протяжении всего года хранились целые глыбы этого ценного природного ресурса до того времени, пока не изобрели морозильник.

Разделка блочного льда в лондонском баре Purl.

Сухой лед

Сухой лед используют для приготовления впечатляющих дымящихся коктейлей, где он играет полезную роль (охлаждая коктейль), но в первую очередь – декоративную. На самом деле сухой лед представляет собой жидкий углекислый газ, охлажденный до –78°С. Дым, который он выделяет, – это водяные пары. Никогда не прикасайтесь к сухому льду пальцами. Пользуйтесь ложкой. Если вы кладете его в напиток, выждите перед подачей, поскольку напиток в самом деле становится очень холодным. Ни в коем случае не помещайте сухой лед в закрытую емкость, так как это может вызвать сильный взрыв.

Это показывает, что коктейли наших предшественников не были ни столь концентрированными, ни столь холодными, как сегодняшние. И если современная миксология проделала такой значительный шаг к прогрессу, она в немалой степени обязана этим генераторам льда.

Что до дробленого льда, его можно приготовить самостоятельно, завернув кубики в чистое полотенце, и затем разбив с помощью большой толкушки. Такой метод позволяет получить грубые куски различного размера, которые прекрасно смотрятся в бокале.

Блочный лед

История циклична. И вот опять вернулись те времена, когда бармены сами разделывают кристальные глыбы, как это было в 19 веке. Тогда блоки природного льда заворачивали в солому и развозили на лошадях по городским салунам. Только сегодня – это осознанный выбор, который делают в лучших барах, где готовят крафтовые коктейли. Поставляют лед в наше время в специальных термогрузовиках или изготавливают прямо в барах.

Лед в блоках быстро охлажден при очень низкой температуре, он содержит мало взвешенных пузырьков воздуха. В конечном счете, он сильно напоминает лед из ледников и обладает высокой прозрачностью.

Принципы разделки глыбы

Для того чтобы превратить ледяной блок в кубики, бруски и сферы, вам потребуется сноровка, а также некоторые аксессуары.

На рынке представлен целый ассортимент различных пик, ножей, пил, щипцов и прочих инструментов, которые служат для разделки блочного льда.

Существует несколько правил при работе с блоком. Вначале нужно выдержать его около получаса при комнатной температуре. Так будет легче его разделать на части. Если нет времени на ожидание, то можно слегка обработать блок газовой горелкой.

Лучше рассекать блоки и куски льда строго по центру. Так лед будет меньше ломаться.

Итак, при помощи пилы делаем насечку посередине блока. Затем вставляет в эту насечку ножскребок и, ударяя по нему молотком, раскалываем блок на две части.

Повторяем эту операцию применительно к половинам, четвертинкам и т.д. до получения кубиков требуемого размера.

Затем из кубика можно изготовить кусок льда более сложной формы, например, многогранник навроде драгоценного камня или шар (ice-ball), что требует немалого мастерства и опыта.

Эти индивидуальные куски льда высекают с помощью специального ножа или пики для колки льда.

Данное действие представляет собой часть того мини-спектакля, которым сегодня является приготовление и подача крафтового коктейля. Готовый многогранник или сферу ополаскивают холодной водой, чтобы сделать лед еще более блестящим.

Такой кусок льда играет в коктейле ту же роль, что и обычный лед, но тает он намного медленнее, что помогает коктейлю дольше держаться в тонусе. Кроме того, такой способ подачи повышает престиж напитка.

Впрочем, лед окупается достаточно быстро, поскольку некоторые ловкие бармены обрезают кусок льда практически в точности по форме бокала. Таким образом, всего 20 мл коктейля наполнят ваш стакан до края. С подобной практикой надо бороться. Лед играет в коктейле важную роль, но это не повод подавать лед вместо коктейля!

Настойки

Сегодня без настоек невозможно представить себе настоящий коктейльный бар. У настоек есть много преимуществ. Они позволяют сохранить вкус сезонных плодов. Они придают коктейлю дополнительный ароматический профиль, не меняя его крепости и объема. Они служат простором для творчества и дают бармену возможность приготовить уникальные коктейли, которые не встретишь в других барах.

Любой спиртной напиток, в том числе вермуты, ликеры и даже вкусовые варианты водок, могут лечь в основу будущей настойки. В качестве ароматизаторов могут быть использованы практически любые плоды, пряности, цветы, травы, чай, кофе и даже крупы и кондитерские изделия.

Вот некоторые советы относительно приготовления настоек.

Отдавайте предпочтение сезонным фруктам, ягодам и овощам. Сезонные настойки будут вкуснее.

Тщательно мойте свежие плоды и пряные травы перед использованием.

Из высушенных ингредиентов, как правило, получаются более концентрированные настойки с более выраженным вкусом.

Измельченные, размятые плоды и специи придадут больше вкуса будущей настойке.

Для употребления настойки в чистом виде, при желании в нее можно добавить сахар.

Некоторые отработавшие в настойке фрукты и пряности, можно использовать потом еще раз для коктейлей и других целей. Из вымоченной кураги приготовить пюре, использовать цитрусовые для украшения, заспиртованную вишню добавить в мороженое...

Настойки на крепких спиртных напитках, как правило, рекомендуется выпить в течение 6-12 месяцев. Хранить при комнатной температуре.

Если не принимать во внимание достаточно редкие способы приготовления настоек, например, в кулинарных сифонах, микроволновке и посудомоечной машине, то можно сказать, что сегодня распространены два метода вытягивания ароматов: традиционное настаивание и «су вид».

Ингредиенты

Ягоды и фрукты. Ягоды просто созданы для настаивания: в свежем виде, в свежемороженном и в сушеном.

Срок настаивания традиционным методом – от недели и более. На литр спиртного требуется от 600 г до 1 кг свежих ягод.

Такие фрукты, как яблоки, груши, айва, персики, абрикосы, сливы и фиги часто дают лучший результат при использовании в сушеном или засахаренном, а не в свежем виде.

Сухие фрукты следует настаивать в течение 10-15 дней. Свежие плоды настаиваем, как правило, около 3-5 дней. При настаивании свежих слив, их надо проколоть перед использованием. Клубнику рекомендуется разрезать вдоль пополам.

Экзотика. Лакомые ананасовые ароматы лучше всего проявятся в настойке, если в спиртном вымачивать цукаты ананаса, а не свежие плоды. Бананы часто рекомендуют использовать в форме обезвоженных чипсов. Манго – в виде высушенных ломтиков. Сухая кокосовая стружка дает лучше результат, чем свежий кокос. С маракуйи снимаем кожуру и настаиваем полтора дня.

«Запретные» плоды. Что касается плодов с нежной мякотью, таких как дыня, арбуз, киви, то лучше их использовать для коктейлей в свежем виде, разминая на дне шейкера. Дело в том, что эти фрукты вызывают сложности при настаивании, ибо быстро портятся при контакте со спиртом. Так, настаивать их надо не более 2-3 суток.

Цитрусовые. Лимоны, апельсины, грейпфруты, кумкваты, мандарины ... – все цитрусовые обладают великолепными ароматами и прекрасно подходят для настаивания. Надо уделить особое внимание их чистке (вымыть со щеточкой и обтереть полотенцем). А лучше отдать предпочтение экологически чистым плодам, которые выращивают без пестицидов.

Поскольку самые выразительные ароматы содержатся в богатой эфирными маслами кожуре цитрусовых, рекомендуется использовать для настоек именно цедру. Снимать цедру следует без горького белого нижнего слоя.

Цедра передает свои ароматы спиртному за 7-14 дней. На литр спиртного достаточно кожуры четырех лимонов или апельсинов.

Сок цитрусовых укорачивает срок хранения настойки, которая начинает быстро горчить. Поэтому целиком для настаивания лучше использовать цитрусовые в виде высушенных чипсов.

Обмывание жиром

Для приготовления fat-washed spirit, то есть инфуза на жире (бекон, панчетта, жир индейки...) надо вначале этот жир растопить на огне.

Потом охладить его и отфильтровать в чистую посуду. Добавить спиртное и перемешать.

Настаивать при комнатной температуре 4-6 часов. Затем поставить в морозилку. Когда жир затвердеет, надо его удалить. А настойку процедить обратно в бутылку.

Традиционный метод настаивания

Традиционный метод – самый простой и доступный.
Ингредиенты (в пропорциях и количестве, требуемом рецептом) просто помещают в спиртное. Все перемешивают, закупоривают и оставляют так на некоторое время в темном месте. Потом процеживают.
Важно не передержать ингредиенты в алкоголе, ибо из-за воды, которая составляет спиртной напиток более чем на половину, через какое-то время ингредиенты начнут портиться, что сообщит настойке нежелательный привкус.
Поэтому время – один из важнейших факторов в деле приготовления настоек. Однако очень трудно его точно предугадать заранее, ибо все зависит от конкретных ингредиентов и их ароматических качеств: спелости фруктов, свежести специй, степени измельченности пряностей и т.д. Поэтому рекомендуется часто пробовать инфуз во время настаивания. Особенно, если вы готовите его впервые. Регулярно (ежедневно или чаще, в зависимости от рецепта) перемешивайте ваш инфуз и снимайте пробу. При необходимости можно добавить фруктов, если прежние уже потеряли свои вкусовые свойства и перестали насыщать спиртное.
Сухие ингредиенты требуют более долгого настаивания по сравнению со свежими. Деликатные ингредиенты надо держать дольше в спиртном, по сравнению с ингредиентами с насыщенными и ярко-выраженными ароматами.
Свежие травы (мята, базилик и др.) очень быстро отдают спиртному все свои ароматические компоненты. Поэтому, когда вы используете их в купе с другими ингредиентами, добавляйте травы в конце процесса, примерно за два дня до процеживания настойки.
Специи «играют» в настойке гораздо дольше, чем фрукты, из которых спиртное вытягивает все ароматы за две недели.
Когда желаемый вкус достигнут, тщательно процедите настойку.

Травы. Чем свежее ваши травы, тем лучший результат они дадут при вымачивании.
Такие свежие травы, как мята, укроп, базилик, шалфей настаивают в течение 2-4 дней.
Средиземноморские растения – розмарин и тимьян – подходят для настаивания только в свежем виде. Важно их не передержать в спиртном, чтобы не придать ему горечь.
У лимонника надо предварительно снять наружные листья, а потом его рассечь вдоль пополам.
Свежие листья черной смородины или кафрского лайма (для писко) тоже пользуются любовью у миксологов.

Пряности. Свежий имбирь подходит для настаивания лучше высушенного. Он проявит в настойке свои яркие пряные ароматы. Перед использованием корень лучше очистить от кожуры и нарезать либо ломтиками, либо брусочками. Настаивать от 7 до 10 дней. На 1 л спиртного потребуется около 200 г свежего имбиря.
Засахаренный имбирь тоже великолепен в инфузах, которые он наделяет более десертным, лакомым характером.
Что касается других пряностей, то лучше использовать их целиком (или только слегка раздавленными), но – не в молотом виде, чтобы сохранить прозрачность настойки. Корицу используем – палками, анис – звездами, можжевельник – ягодами, мускат – орехами, гвоздику – головками, тмин и фенхель – семенами, перец – горошинами, шафран – пестиками.
Чем «моложе» пряности, тем ярче и выразительней получится настойка. И наоборот: чем ближе конец срока годности, тем меньше у пряностей ароматических веществ.
Говоря о перце, следует отметить, что для настоек подходят все его разновидности, в том числе и стручки чили, причем как в сушеном так и в свежем виде. С перцем, как и со всеми другими пряностями, важно не переборщить, а использовать в умеренном количестве и сразу отфильтровать при достижении настойкой требуемого вкуса.
Еще одна прекрасная пряность для настаивания – это ваниль. Ее стручки надо рассечь вдоль пополам, зернышки отскрести ножом и положить их в настойку вместе со створками стручка. Так настойка получится ароматнее. Ваниль настаивают, как правило, около недели.

Крупа. С некоторых пор крупа, а именно национальная гречка, принята на вооружение миксологами. Причем не только в России.
Рекомендуется предварительно прокалить крупу на сковороде.

Орехи и шишки. Кедровые орехи и кедровые шишки – фавориты миксологов. На литр спиртного надо полкило орехов. Срок настаивания – от месяца до полутора.
Очищенные грецкие орехи и фундук следует прокалить на сковороде при постоянном перемешивании. Затем остудить и смешать со спиртным. Настаивать около 2 суток.

Цветы. Лаванда, роза, гибискус, ромашка и фиалка придадут вашим настойкам дополнительные элегантные и изящные ароматы.
Лучше использовать цветы в сушеном виде. Достаточно пары ложек на литр спиртного. Они требуют вымачивания от нескольких часов до суток.

Кондитерка. Жидкие конфеты для взрослых или настойки для бывших детей – вот как можно охарактеризовать инфузы на леденцах и карамели. Приготовить их очень просто. Надо растворить конфеты, помешивая, в спиртном напитке. В случае необходимости, процедить. Главным образом, в качестве основы используется водка, ибо только она подчеркнет вкус любимых конфет, не исказив его.
Что касается шоколада (а также шоколадных конфет или батончиков), то вначале их надо растопить. Лучше делать это на водяной бане. Для этого поставьте на огонь кастрюлю с водой. В кастрюлю поместите миску, чтобы ее дно немного погрузилось в воду. В миску положите разломанный на кусочки шоколад. Помешивая, дождитесь, пока шоколад растопится. Добавьте этот шоколад в спиртное.
Следует учитывать тот факт, что ваша шоколадная настойка, скорее всего, расслоится и вам придется каждый раз перемешивать ее перед использованием. На литр спиртного достаточно около 200-250 г шоколада. Срок настаивания – 5-7 дней.

Чай (как впрочем и кофе) в коктейлях – это один из отчетливых трендов современной миксологии. Джим Михан из нью-йоркского бара PDT рекомендует просто перемешать в пищевом контейнере бутылку спиртного с хорошим крепким чаем (несколько мл). Настоять от 10 до 20 минут. Отфильтровать и перелить обратно в бутылку.
Если вы готовите подобную настойку на вермуте, то поместите 2-3 пакетика чая и пол-литра вермута в посуду. Плотно закройте и дайте настояться от одного до нескольких часов. Хранить такую настойку лучше в холодильнике.

Кофе дает прекрасный результат при настаивании в крепком спиртном: в одиночку или с добавлением пряностей, например, ванили. Кофейные зерна настаиваются от 2 до 10 дней. На литр спиртного требуется около 200 г кофейных зерен.

Домашние **заготовки**

Сиропы

Сиропы служат для приготовления множества коктейлей. Сегодня на рынке представлены заслуженные бренды сиропов с широчайшей палитрой ароматов. Тем не менее, следуя общей моде на домашние ингредиенты, бармены готовят свои собственные уникальные сиропы.

Надо сказать, что сиропы были одними из первых объектов крафтового творчества после того, как закончилась эпоха индустриальных премиксов и началось движение в сторону авторских коктейлей.

У домашних сиропов есть много достоинств – неповторимый характер, свежий натуральный вкус, отсутствие красителей и других пищевых добавок.

К недостаткам можно отнести их небольшой срок хранения. Готовый сироп в закупоренной бутылке следует хранить в холодильнике не более 3 недель. А открытую бутылку надо закончить в течение недели.

Обычный сахарный сироп

Вкус данного сиропа зависит от того, какой именно сахар вы используете в качестве основы.

Белый, рафинированный сахар даст нейтральный сироп, который подойдет для деликатных фруктовых коктейлей на основе водки, джина и других белых спиртных напитков.

Из бурого сахара получится ароматный сироп со вкусом патоки. Он прекрасно сочетается с темным ромом и пряностями.

В качестве подсластителя также может использоваться мед.

Чтобы сделать сироп, растворите сахар в кипящей воде. Обычно на литр воды берется килограмм сахара. Если вы добавите больше сахара, получится более насыщенный сироп.

Сахарный сироп в сочетании с соком лимона или лайма потребуется для многих коктейлей. Избегайте применения промышленных премиксов. Они слишком сладкие и придают коктейлю искусственный привкус. Используйте свежевыжатый сок цитрусовых и сахарный сироп собственного приготовления.

Ароматизированные сиропы

Для того чтобы приготовить фруктовый сироп,

Что такое крафт?

Продукт «крафт» – это кустарный продукт. «Hand crafted» – это продукт ручной работы. Коктейль по своей природе и самому духу является напитком ручной работы.

Сегодня крафтовый тренд является доминирующим направлением миксологии. Бармены готовят сами изрядную часть ингредиентов, и домашние заготовки стали составной частью их работы.

В некоторых заведениях оборудовали целые лаборатории в духе лондонского миксолога Тони Кониглиаро, где бармены настаивают, отжимают, перегоняют, сбраживают все, что придаст оригинальность их будущим творениям.

Выдержка коктейлей в бутылках, старение в бочках, использование в высшей степени крафтовых ингредиентов, навроде комбучи, настаивание спиртного на всем, на чем только возможно и, наконец, сервировка коктейля с куском льда, несущим печать бара, – вот те подходы, которые дают уникальный и неподражаемый коктейль.

достаточно смешать фруктовый сок (вместо воды) с сахаром. Подержать на медленном огне несколько минут при постоянном помешивании до полного растворения сахара.
Для сиропа из чая, трав или пряностей, достаточно заварить эти растительные компоненты кипятком и настоять несколько минут, а затем настой отфильтровать и смешать с сахаром.

Кордиалы

Слово cordial восходит к латыни и значит «сердечный», свидетельствуя о том, что кордиалы имеют давние медицинские корни и использовались нашими предками в качестве стимулятора сердечной деятельности.
В наше время кордиалы широко используются в коктейлях. Но несмотря на это, трудно дать точное определение «кордиалу». Они весьма близки к сиропам, но, как правило, менее сладкие и часто содержат больше ингредиентов, в том числе кислоту – лимонную, винную, яблочную. Кроме того, иногда в состав кордиалов входит алкоголь, что сближает их с ликерами.
Самый известный кордиал – это Rose's Lime Juice, который используется в коктейле «Гимлет».
Сегодня, следуя крафтовой моде, бартендеры все чаще готовят домашние кордиалы, которые играют важную роль во вкусе их авторских коктейлей, сообщая им уникальный характер.
Кроме того, в некоторых заведениях, особенно там, где бывает много гостей, бармены готовят кордиалы, возлагая ни них функцию премиксов, ускоряющих время приготовления коктейлей.
К недостаткам использования кордиалов можно отнести их достаточно короткий срок годности. Кордиалы следует хранить в холодильнике, где они продержатся 3-4 недели в закупоренной стеклянной бутылке. Но после того, как вы ее откроете, надо использовать содержимое в течение недели.

Биттеры

Сегодня многие бартендеры готовят домашние горькие настойки, которые придают уникальный характер их авторским коктейлям.

Композиция биттера

Спиртное. Чаще всего в качестве основы биттера выступает спирт. Кроме того, это может быть виски (в частности, «рай» или бурбон) или ром. Как правило, используется основа с повышенным содержанием алкоголя: 50-75% vol.
Растительные компоненты. В состав биттера входят горькие ингредиенты, обуславливающие его принадлежность к биттерам, и ароматические ингредиенты, определяющие его вкусовой профиль.
Горечь биттерам придают при помощи следующих ингредиентов: кассия, кора хинного дерева, горечавка, полынь, корень дудника (или ангелики), корень аира, калган, корень ириса, корень лопуха, корень одуванчика и другие.
Список ароматических ингредиентов, используемых для биттеров, бесконечен. Пряности, травы, плоды, цветы, листья.... Все зависит от того, какой именно вкус вы хотите сообщить вашему биттеру.
Сахар. Довольно часто биттер подслащивают: либо добавляя сироп прямо в биттер, либо добавляя сахар во вспомогательный отвар.

Что потребуется?

- Микровесы. Они помогут вам точнее определить количество трав и специй.
- Посуда для настаивания (банка с крышкой).
- Фильтр (подойдет фильтр для кофе или марля).
- Стерилизованные бутылочки из темного стекла для готового биттера.

Приготовление биттера

Классические правила по приготовлению биттеров следующие. Половина растительных компонентов должна носить горький вкус. Другую половину вы можете, на ваше усмотрение, разделить между ингредиентами с пряным и фруктовым вкусом. На 200 грамм спиртовой основы вам потребуется в общей сложности около 50 грамм ингредиентов в высушенном виде.
Высушенные коренья, травы и специи измельчают перед настаиванием.
Как правило, все ингредиенты кладут в спиртное вместе, но иногда – постепенно: в зависимости от сроков их настаивания.
Сам процесс настаивания проходит в темном месте и длится 2-3 недели, иногда дольше.
Каждый день или два настой надо перемешивать и пробовать. При необходимости – корректировать вкус, добавляя или удаляя ингредиенты.
Некоторые рецептуры требуют дополнительного проваривания ингредиентов в воде с добавлением этого отвара в настой.
Биттер процеживают сквозь марлю или другой фильтр. Можно добавить в биттер немного сахарного сиропа (в том случае если вы не добавили сахар в отвар). Потом перелить биттер в небольшие бутылочки из темного стекла.
Чтобы быть стабильным, биттер должен иметь крепость 35-45% vol.
Он хранится около года при комнатной температуре.
Вы можете готовить биттер не только путем настаивания, но и методом «су вид».

Настаивание методом «Су вид»

«Су вид» – от французского sous vide, то есть в пустоте, вакууме – это метод настаивания, позаимствованный из молекулярной кухни.
Его суть заключается в том, что ингредиенты вместе со спиртным напитком запечатываются в вакуумный пакет, из которого откачивается воздух, а потом в этом пакете варятся на водяной бане при определенной постоянной температуре, насыщая алкоголь ароматами.
Это более прогрессивный способ приготовления настоек по сравнению с традиционным настаиванием в банках. Он требует дополнительного оборудования и несколько более сложен.
Считается, что «су вид» имеет ряд преимуществ по сравнению с традиционным способом.
Во-первых, он значительно ускоряет время приготовления настойки. Ароматы из ингредиентов можно вытянуть за час, на что уходят дни или даже недели при традиционном настаивании.
Во-вторых, «су вид» дает возможность извлечь из фруктов, трав и других ингредиентов больше ароматов, которые, к тому же, оказываются более изысканными, но одновременно концентрированными, свежими, сочными, без привкуса оксидации.
Наконец, «су вид» позволяет воспроизводить настойки с постоянным вкусом, поскольку температуру и время нахождения в горячей воде можно строго контролировать.
Обычно для приготовления настоя спиртного на цитрусовых надо держать пакет в воде, разогретой до 60°C, в течение 60 минут. Более деликатные ингредиенты, вроде свежих ягод и трав, требуют сбавить температуру до 50–55°C.

Коктейли в пузатых бутылках в московском баре Voda. Смешанные заранее напитки гарантируют качество и постоянство вкуса, а также скорость обслуживания.

Коктейли из **бутылок** и из **бочек**

Бутилированные коктейли

Еще в первом справочнике для бартендеров от Джерри Томаса, изданном в 1862 году, содержится рецепт Bottle Cocktail, состоящий из бренди, воды, биттера, сиропа и ликера Кюрасао.

А 21-й век стал свидетелем возрождения моды на бутилирование коктейлей. Причем, сегодня можно разделить эту практику на несколько направлений: обычное хранение коктейлей в бутылках, выдержка коктейлей в стекле и получение ферментированных коктейлей.

Хранение

Хранение смешанных напитков в стекле имеет ряд преимуществ. Во-первых, коктейли готовятся заранее, что позволяет потом быстрее обслуживать гостей и оптимизировать работу бармена. Во-вторых, это оригинально, современно и помогает привлечь охотливых на нововведения посетителей.

Будет достаточно налить через воронку ингредиенты согласно рецепту в индивидуальные, порционные бутылки. Газированный напиток наливается в последнюю очередь. Затем бутылки закупоривают. Не помешает наклеить этикетку с названием коктейля и указать дату его изготовления.

Коктейль, содержащий газированный напиток, следует выпить в течение двух недель. Другие коктейли можно хранить дольше.

Существует табу: не использовать яйца.

Выдержка

В данном случае коктейль заключают в бутылку для того, чтобы он состарился и претерпел эволюцию, в ходе которой из-за оксидации напиток становится полнее и богаче, а ароматы разных компонентов коктейля сливаются между собой.

Для бутылочной выдержки лучше всего подходят классические коктейли с мощными ароматами.

Ингредиенты наливают в сухую стерилизованную бутылку, оставляя в горлышке зазор в 2-3 см

Кислота вместо цитрусовых

Распространение моды на домашние кордиалы, бутилированные коктейли и прочие заготовки привело к тому, что в барах используется все больше новаторских ингредиентов, в том числе – кислоты. Главным образом, применение находит лимонная кислота, а также яблочная.

По сравнению с классическим соком лимона или лайма, кислота не портится, что позволяет готовить более стабильные напитки, которые к тому же сохраняют свою прозрачность.

Тем не менее, кислота никогда не сможет конкурировать с роскошными цитрусовыми ароматами настоящего фрукта.

между напитком и пробкой, чтобы сохранилось немного воздуха. Закрыть бутылку следует герметичной пробкой.

Некоторые бармены дополнительно обматывают горлышко изолентой.

Хранят бутылки в темном прохладном месте от нескольких месяцев и даже до нескольких лет.

Кстати, старение в стекле – это один из этапов производства некоторых напитков: например, дорогих разновидностей порто и ряда крепленых вин с юга Франции.

Ферментированные коктейли

Приготовление ферментированных коктейлей стало одним из направлений миксологии. Брожение дает возможность получать шипучие коктейли, которые созревают и хранятся в бутылках наподобие шампанского.

Обычно используются винные или шампанские дрожжи, которые добавляют в основу, например, фруктовый сок (иногда настоянный на пряностях). Смесь бродит в бутылке, вырабатывая углекислый газ. Затем содержимое бутылки крепят при помощи спиртного напитка, чтобы остановить брожение. Как известно, при крепости выше 16% vol. дрожжи погибают и ферментация прекращается. Вместе с крепким спиртным может добавляться сахар и другие ингредиенты.

«Воспитание» в дереве

У выдержки коктейлей в бочках есть горячие сторонники и яростные противники.

Противники настаивают на том, что выдержка искажает вкус алкоголя. Оксидация разрушает ароматы, над которыми без устали трудятся производители спиртных напитков: ведущие мастера погребов, опытные дистилляторы и талантливые ботанисты.

Сторонники, в свою очередь, считают, что миксология не может останавливаться на достигнутом. Они говорят, что правильно проведенная выдержка вызывает метаморфоз коктейля, настоящее преобразование на химическо-молекулярном уровне, которое переносит напиток в новое ароматическое измерение.

Те несколько недель или месяцев, которые коктейль проводит в бочке, позволяют «поженить» между собой его ингредиенты и добиться их полной гармонии.

Влияние бочки

Каждая бочка по-своему индивидуальна, ее бэкграунд определяет ее характеристики и то, как выдержка в ней повлияет на вкус коктейля.

Новая бочка сообщит напитку более выраженный древесный привкус, старая, использованная бочка – ароматы того напитка, который в ней хранился прежде, а обугленная – горелые ноты дыма и поджарки.

Подготовка бочки

Сначала надо выдержать в бочке чистую воду (от суток до недели). Это минимизирует протекание бочки, ибо древесина от влажности разбухает и щели закрываются. Если бочка все-равно подтекает и на ее поверхности проступают мокрые пятна, вы можете ее обработать воском. Для этого надо расплавить пчелиный воск, покрыть толстым слоем те места, где образуются подтеки и прогреть размазанный воск при помощи газовой горелки. Вощение бочки должно устранить последние щели. Если бочка все равно продолжает подтекать, придется отказаться от ее использования.

Заливка коктейля

После слива воды из бочки можно заливать в нее коктейль. Вначале его смешивают согласно рецепту в отдельной посуде. А затем переливают смесь в бочку, заполняя ее доверху.

Что касается ингредиентов коктейля, то, во первых, их не должно быть много.

Рекомендуется использовать не менее трети спиртного повышенной крепости (50% vol и более) в общем объеме коктейля, чтобы последний получился менее приторным.

Что касается коктейльных биттеров, то их лучше добавить в коктейль потом, перед подачей, ибо в ходе выдержки они способны перебить вкус всех остальных ингредиентов.

Кроме того, не рекомендуется использовать ни свежие ингредиенты, ни мед.

Выдержка

Выдерживать коктейль следует в зависимости от размера и новизны бочки: от недели (совсем новая 5-литровая бочка) до года (старая 20-литровая бочка). Необходимо регулярно снимать пробу, чтобы следить за эволюцией напитка.

После окончания выдержки надо перелить коктейль в герметичный контейнер или в бутылки и закупорить их при помощи вакуумного упаковщика. А что касается использованной бочки, то придется либо сразу заполнить ее новой партией коктейля, либо залить водой, чтобы не образовались щели. Воду надо менять каждые 2-3 недели.

Подача выдержанного коктейля

Перед подачей коктейль охлаждают, перемешивая в смесительном стакане со льдом и добавляя биттер и другие ингредиенты, если это требуется по рецепту.

Где держать бочки с коктейлями?

Некоторые перфекционисты рекомендуют при выдержке коктейлей брать пример с производителей виски и других спиртных напитков, то есть хранить бочки в отдельном помещении, без света и вдали от источников тепла.

Но с другой стороны, в мире спиртного есть немало примеров достойных напитков, которые выдерживаются в нестандартных условиях, чтобы достичь своего уникального вкуса. Та же самая мадера, которая стареет в жарком погребе с подогревом. Или некоторые вермуты, которые, вообще, хранятся в бочках под открытым небом, как бы повторяя на месте то плавание на палубе корабля, когда в прошлых веках их возили месяцами из одного место в другое под солнцем, дождем и ветром. Поэтому, если у вас нет специального погреба для выдержки, не стоит отчаиваться. Бочки в помещении бара привлекают внимание гостей и дают желанию попробовать выдержанные в них коктейли. В конце концов, важно, чтобы на выходе из бочки получился интересный результат, который служит удачной эволюцией свежесмешанного коктейля.

Классификация коктейлей

Когда появились первые смешанные напитки, рецепты их в большинстве случаев носили отпечаток семейных традиций. Пунши, которые начали готовить в районе Карибского моря в 17 веке, объединяло лишь то, что они включали пять компонентов, одним из которых был ром. В остальном каждая семья создавала свой собственный рецепт. В американских семьях кобблеры соседствовали с джулепами, слингами и эгг-ногами.

Когда из-за разнообразия ингредиентов число смешанных напитков стало быстро возрастать, тогдашние специалисты попытались отнести каждый напиток к определенной группе, чтобы потребителю было понятнее, что он пьет.

Слово «коктейль», в наши дни означающее практически любой смешанный напиток, первоначально относилось лишь к одной группе из многих, которая, делаясь все более значительной, поглотила, в конце концов, все смешанные напитки.

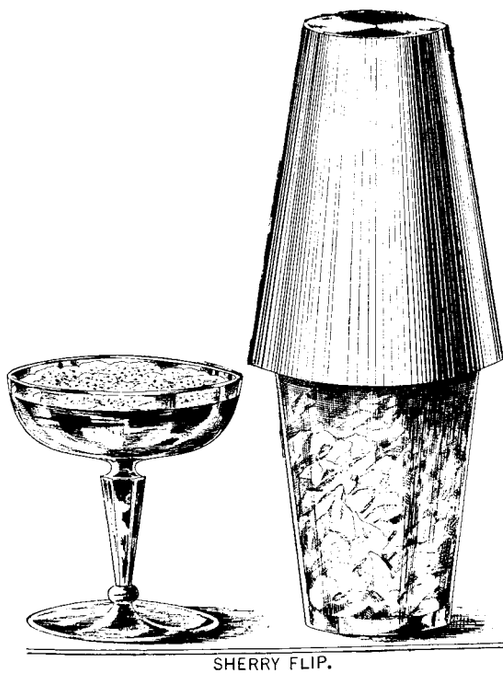
Основную работу по классификации коктейлей проделал американец Дэвид Эмбери. Он начал трудиться над ней в 1948 году, и его классификацией до сих пор руководствуются страстные любители коктейлей и их истории.

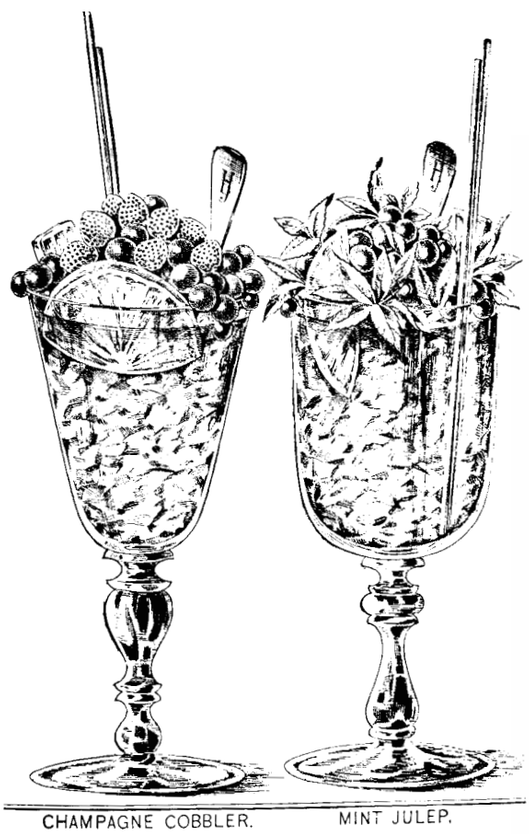
Классификация смешанных напитков – трудная задача, поскольку коктейль представляет собой объект творчества, и он уникален по определению. В результате быстро выясняется, что категорий образуется почти столько же, сколько и самих коктейлей. Некоторые категории, которые отличались от других лишь типом украшения (например, из лайма вместо лимона), в конечном счете, просто исчезли. Тем не менее классификация все-таки полезна. Когда тип коктейля входит в его название, он дает клиенту информацию о способе его приготовления. Например, «Джин Физз» и «Джин Сауэр» – это два различных метода приготовления коктейля на основе джина.

Некоторые исторические семейства коктейлей пережили века и дошли до наших дней, например сауэры (появившиеся около 1700 года), джулепы (1800-е годы), физзы, коллинзы.

Другие семейства, такие, как крусты, скаффы, флипы, паффы и шрабы, одно время практически исчезли. Но сейчас они вновь входят в моду, сопровождая тенденцию возрождения исторических коктейлей.

Мир смешанных напитков не застыл на месте. Постоянно возникают новые семейства коктейлей. Некоторые группы сейчас находятся в стадии формирования и потребуется придать им официальный статус, как это уже произошло с тысячами вариантов «Мартини», появившимися на свет под вдохновением от «Драй Мартини».


SHERRY FLIP.


CHAMPAGNE COBBLER. MINT JULEP.

Тики

Коллинз

Круста

Группы коктейлей согласно размеру и крепости

Long Drinks (Лонг дринки)
Длинные напитки, они содержат (не считая лед!) от 120 до 220 миллилитров. Их крепость – 7-18% vol.

Short Drinks (Шорт дринки)
Короткие напитки, они содержат от 60 до 120 миллилитров. Их крепость 17-45% vol.

Shooters (Шутеры)
Стреляющие напитки, или напитки-«глотки». Они содержат от 40 до 60 миллилитров (их крепость может быть разной). Шутеры пьются залпом.

Эгг-Ноги (Egg-Nogs)

Эти лонг дринки старинного американского происхождения возникли в 18 столетии. Их готовят в шейкере, чтобы получить однородную смесь из яичного желтка, сахара, сливок или молока и крепкого спиртного напитка. Для ароматизации добавляют молотый мускатный орех. Традиционно эгг-ноги подают во время рождественско-новогодних праздников.

Флипы (Flips)

Это эгг-ноги, которые подаются в виде шорт дринков, без молока или сливок. Соответственно, они содержат в качестве основы спиртной напиток (или крепленое вино), а также сахар и яичный желток. Разумеется, их готовят в шейкере и подают в бокалах для мартини или рокс.

Сауэры (Sours)

Сауэры, название которых означает «кислые», готовятся из сока лимона или лайма, сахара и крепкого спиртного. Под их кажущейся простотой прячется выраженный характер, и, зачастую, именно приготовление обычного сауэра – соблюдение равновесия между сладостью, крепостью и кислотностью – позволяет бармену продемонстрировать весь масштаб своего таланта. К сожалению, сауэры редко бывают такими крепкими и несладкими, какими они должны быть, и часто напоминают welcome drinks, которые предлагают детям в Диснейленде. Говоря о конкретных примерах, следует отметить, что «Дайкири» является сауэром, а «Сайд кар» – продвинутым вариантом сауэра, в котором в качестве подсластителя используется ликер Cointreau.

Скаффы (Scaffas)

Популярные в прошлом скаффы представляли собой шорт дринки, в состав которых обязательно входил ликер Мараскино и дэш биттера Ангостура. Их подавали при комнатной температуре. С некоторых пор скаффы опять вызывают интерес среди барменов.

Шрабы (Shrubs)

Практически исчезнувшие шрабы, подобно скаффам, опять обретают симпатии публики. Поэтому полезно дать описание шрабов, приведенное Франком Мейером в его книге «Искусство смешанных напитков», изданной в 1936 году: «Шрабы готовят из бренди, рома или хереса, в которых вымачивают ломтики лимонов и апельсинов. Кроме того, в их состав входят компотные ягоды – черная смородина, вишня, малина. Подаваться они должны горячими, как грог. Их можно также подавать и охлажденными, в этом случае они делаются превосходными летними напитками».

Сэнгери (Sangarees)

Коктейли сэнгери можно готовить на основе джина, бренди, виски и прочих напитков. Важно разбавить спиртное содовой водой, добавить порто Tawny и посыпать сверху коктейль мускатным орехом.

Физзы (Fizzes)

В конечном счете физз представляет собой разбавленный газированной водой сауэр, и потому требует большого умения дозировать компоненты. В его состав входят лимонный сок, сахарный песок, крепкий спиртной напиток, иногда – немного яичного белка. Он относится к той малой части лонг дринков, которые готовят в шейкере. Затем прямо в бокале в него добавляют газированную воду. Некоторые бармены рекомендуют для получения особо шипучего физза встряхнуть бутылку с газированной водой, заткнув ее пальцем, прежде чем наливать ее в коктейль. Так лучше подчеркиваются освежающие свойства физза. Наиболее известные представители этой группы – «Джин Физз» и «Водка Физз».

В начале прошлого века физзы сильно отличались от тех, которые мы знаем сегодня. По словам первого в истории миксолога Билла Бутби, в их состав могли входить, кроме яичного белка, сливки. Физзы считали «Eye opener» (продирающими глаза), то есть коктейлями, потребляемыми «наутро после бурной вечеринки».

Коллинзы (Collins)

Имеют примерно тот же состав, что и физзы (за исключением яичного белка), но готовятся непосредственно в бокале. Главный представитель – «Том Коллинз».

Кобблеры (Cobblers)

Кобблеры встречаются в самых старинных руководствах по приготовлению коктейлей. Они восходят, по-видимому, к началу 19 столетия. Чаще всего они состоят из вина, сухого или крепленого, а также включают кусочки фруктов, сахар и ликер Кюрасао. Иногда в них добавляют лимонный сок. Их подают в бокалах рокс с колотым льдом. В давние времена кобблеры часто ароматизировали мятой, что сближало их с джулепами. При встрече с качественным кобблером пожаловаться не на что, в то время как никудышный можно узнать по острому чувству разочарования в момент оплаты по счету.

Фиксы (Fixes)

Фиксы подают в бокалах рокс. Они занимают промежуточное положение между сауэрами и коллинзами. К лимонному соку, который иногда заменяют ягодами, добавляется сахарный песок,

а основу составляют бренди, виски или джин. В приготовлении данных коктейлей большую роль играют навыки бармена, так как для успеха необходимо полное равновесие компонентов.

Джулепы (Juleps)

Это напитки со свежей мятой, содержащие крепкий напиток и дробленый лед. Происхождение их очень давнее, по-видимому, оно восходит к 18 веку. Вполне возможно, что благодаря джулепам на свет появился «Мохито».

Слоистые коктейли (Rainbows, Радуга)

В таких коктейлях спиртные напитки не перемешиваются, а наливаются друг на друга отдельными слоями. Чтобы коктейль получил надлежащий вид, его приготовление требует навыка, а также учета плотности его компонентов.

Пусс Кафе (Pousse Café)

Pousse Cafe, или «проталкиватель кофе» – это слоистый коктейль, предположительно, французского происхождения. По традиции их подавали сразу после кофе. Они были чрезвычайно популярны во второй половине 19 и в первой половине 20 столетия.

Хайболы (Highballs)

Изготовляемые из алкогольного напитка и содовой воды и подаваемые в высоких бокалах, хайболы имеют старинное происхождение.

В 1900 году Билл Бутби утверждал, что из всех смешанных напитков хайболы имели наибольшее значение после коктейлей. Хайболы и в наши дни остаются популярными благодаря их освежающему воздействию.

Дейзи (Daisies)

Дейзи познали момент славы в золотой век коктейлей. Они являются близкими родственниками коллинзов, а, следовательно, и сауэров, от которых они позаимствовали основной состав: крепкий напиток, лимонный сок и сахар. Их ароматизируют ликером (Кюрасао, Шартрезом или анисовым) и, как хайболы, разбавляют газированной водой.

Рики (Rickeys)

Рики пользовались большим успехом в 1930-е годы. Они были похожи на коллинзы и физзы, но оставались более сухими, поскольку содержали больше лимонного сока и меньше сахара. Кроме того, их разбавляли только небольшим количеством содовой. Скорее всего, такая близость рики с другими семействами напитков способствовала практически полному их исчезновению, хотя иногда они еще встречаются в барах для любителей коктейлей, в особенности в Англии и Соединенных Штатах.

Крусты (Crustas)

Время от времени в картах баров попадаются крусты, бывшие в моде в период с конца 19 до середины 20 века. Они представляют собой вариант сауэра, дополненного биттером, например, Ангостурой, и часто содержат в придачу немного ликера Мараскино. Бокал украшается кромкой из цитрусовой цедры, покрытой сахаром.

Пунши (Punches)

Зародившиеся на Антильских островах пунши берут свое название от слова «пандж» (pandj), то есть «пять». Ибо таково было число ингредиентов, входивших в состав напитка. Что касается древности, то пунш можно считать отцом всех смешанных напитков. Алкогольная основа (чаще всего ром) дополняется водой, фруктовым соком или чаем, соком лайма, сахарным сиропом или сахаром, и, наконец, приправляется пряностями, например, корицей. Пунш может подаваться горячим. Из всех пуншей наиболее известен «Пунш Плантатора».

Шампань-коктейли

Самым прославленным и историческим в этой группе является «Шампань коктейль».

Еще один известный коктейль – «Беллини» – сегодня готовится на основе просекко, что, в принципе, является общим трендом роста спроса на итальянское игристое вино.

«Возвращающие к жизни мертвеца» (Corpse Revivers)

Эти тонизирующие коктейли не классифицируются по компонентам, входящим в их состав. Они либо очень крепкие (30-35% vol.), либо содержат много сока, калорийных фруктов или бульона. К этой группе относится «Кровавая Мэри».

Тики (Tiki)

Тики – это особые коктейли, стоящие отдельно от классических смешанных напитков. Некоторые историки, злоупотреблявшие тики-коктейлями в ходе своих исследований, считают, что они достались нам от исчезнувшей цивилизации или же готовятся на основе рецептов, найденных на корабле инопланетян, потерпевшем крушение на Земле. Действительность одновременно и проще, и красивее: тики-коктейли изобрел Дон Бичкомбер, за которым последовал Трейдер Вик. Два титана мира баров, две незабвенные легенды Западного побережья Америки. Единственные и уникальные в своем роде, они всецело способствовали всемирному успеху экзотических коктейлей.

Группы коктейлей согласно моменту подачи

Аперитивы

Роль аперитива состоит в том, чтобы возбудить аппетит в ожидании обеда или ужина, но ни в коем случае не притупить чувство голода.

Из-за отличий в культуре питания в разных странах аперитивы существуют в различных формах.

Классические англо-саксонские аперитивы – это «Драй Мартини» и «Манхэттен».

К аперитивам средиземноморской Европы относятся коктейли на основе вермутов и биттеров. Среди них: «Американо», «Негрони» и другие.

Дижестивы

Группу дижестивов называют «After Dinner Cocktails» – коктейли после ужина. Это достаточно крепкие коктейли, часто содержащие коньяк или кофейный ликер. Среди них – «Белый Русский» и «Кузнечик».

Any Time Drinks

Эту группу составляют коктейли, подходящие для любого момента. Среди них можно встретить такие шорт дринки, как «Маргарита» или «Гимлет», и такие лонг дринки, как «Джин Физз» и «Том Коллинз».

Горячие напитки (Hot Drinks)

Горячие напитки подают в термостойких бокалах. Спиртной напиток ни в коем случае нельзя доводить до кипения. К данной категории относят гроги (лимонный сок, сахар, крепкий напиток, вода или чай, пряности) и их британский аналог тодди (Toddies), включающий крепкий напиток, сахар или мед, воду или фруктовый сок.

Семейство	Описание	Бокал	Украшение	Коктейли
Bucks ***бакс***	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока и имбирного эля.	хайбол	Долька лимона, выжатая и опущенная в бокал	Gin Buck, Brandy Buck и т.д.
Cobbler ***кобблер***	Лонг дринк с дробленым льдом, содержащий спиртной напиток (или вино), сахар и кусочки фруктов.	рокс или хайбол	Кусочки фруктов или мята плюс трубочка	Brandy Cobbler, Whisky Cobbler
Collins ***коллинз***	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара и газированной воды	коллинз (хайбол)	Ломтик цитруса и вишня	Tom Collins
Colada ***колада***	Лонг дринк, включающий спиртной напиток, фруктовый сок и кокосовое молоко.	слинг	Ломтик фрукта	Piña Colada
Cooler ***кулер***	Лонг дринк из спиртного напитка и газированного напитка.	хайбол	Спираль из лимонной цедры	Horse's Neck
Crusta ***круста***	Шорт дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара и биттера.	винный бокал	Кромка из апельсиновой или лимонной цедры, покрытая сахаром.	Brandy Crusta
Daisy ***дэйзи***	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока и ликера, подаваемый на дробленом льду.	коктейльный или винный бокал	Ломтик любого фрукта	Gin Daisy
Egg-Nog ***эгг-ног***	Лонг дринк из спиртного напитка, яичного желтка, сахара и сливок (или молока)	хайбол	Молотый мускатный орех	Brandy Egg-Nog, Tom and Jerry
Fix ***фикс***	Лонг дринк из спиртного напитка, ананасового сиропа и лимонного сока на дробленом льду.	хайбол	Ломтик любого фрукта	Gin Fix
Fizz ***физз***	Лонг дринк из спиртного напитка, яичного белка, лимонного сока, сахара и содовой воды.	хайбол	Коктейльная вишня	Gin Fizz
Flip ***флип***	Шорт дринк, включающий спиртной напиток или крепленое вино, яйцо и сахар.	винный бокал	Молотый мускатный орех	Porto Flip
Frozen ***фрозен***	Лонг дринк на основе спиртного напитка и фруктов, взбитый в блендере со льдом.	в зависимости от коктейля	Ломтик фрукта и краста	Frozen Margarita, Frozen Daiquiri
Grog и Toddy ***грог и тодди***	Горячий напиток из спиртного напитка, сахара, лимонного сока и кипятка.	термостойкий бокал тодди		Hot Buttered Rum, Hot Toddy
Highball ***хайбол***	Несмешанный лонг дринк из спиртного напитка и фруктового сока или газированного напитка. Получается, что его компоненты можно пить по отдельности через трубочку.	хайбол	Долька лайма или лимона	Whisky Cola
Julep / ***джулеп***	Шорт дринк из спиртного, мяты, сахара и дробленого льда.	рокс или металлический стакан	Листья мяты	Mint Julep
Martini ***мартини***	Крепкий шорт дринк на основе водки или джина, подаваемый в бокале для мартини.	бокал для мартини	В зависимости от каждого конкретного коктейля	Dry Martini, Espresso Martini
Puff ***паф***	Лонг дринк из равных частей спиртного напитка и молока с добавлением сахара и содовой воды. По традиции подается во второй половине дня.	хайбол		Brandy Puff, Whisky Puff и т.д.
Punch ***пунш***	Лонг дринк из пяти ингредиентов: спиртного напитка, лимонного сока, сахара, воды, а также специй или биттера, подаваемый на дробленом льду. Некоторые пунши подаются в горячем виде.	рокс или хайбол	Долька лимона	Planter's Punch
Rickey ***рики***	Схожий с коллинзом лонг дринк, включающий сок лайма вместо лимонного сока.	хайбол	Ломтик лайма	Gin Rickey
Sangaree ***сэнгери***	Лонг дринк из крепленого вина или спиртного напитка с сахаром и водой. Может подаваться в теплом виде.	хайбол	Молотый мускатный орех	Porto Sangaree, Rum Sangaree
Scaffa ***скаффа***	Шорт дринк на основе равных частей спиртного напитка и ликера Maraschino, с добавлением биттера Angostura.	бокал для хереса	Коктейльная вишня	Brandy Scaffa
Smash ***смэш***	«Укороченный» джулеп	рокс	Мята	Bourbon Smash, Vodka Smash и т.д.
Sour ***сауэр***	Шорт дринк из спиртного напитка, лимонного сока и сахара.	рокс или бокал для мартини	В зависимости от коктейля	Whisky Sour, Daiquiri
Swizzle ***суизл***	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара, иногда биттера, с дробленым льдом, приготовленный методом swizzle.	рокс	Коктейльная палочка	Rum Swizzle, Gin Swizzle
Virgin / ***вирджин***	Все безалкогольные смешанные напитки. Их также называют Mocktails.			

American Bar

от джулепов до черно-белых русских

Старый-добрый олд скул, *стр. 240*

Классика: Минт Джулеп, Виски Сауэр, Шампань-коктейль

Golden age (конец 1860-х – 1919), *стр. 245*

Классика: Олд Фешенд, Манхэттен, Драй Мартини, Авиация,
Клавер клаб, Роб Рой, Джин Физз

Новый Орлеан – микс американского с французским, *стр. 261*

Классика: Сазерак, Рамос Джин Физз, Вьё Каре

Сухой закон, *стр. 266*

Холодная война (1946 – 1991), *стр. 268*

Классика: Московский Мул, Водка Мартини, Черный Русский,
Белый Русский, Лонг Айленд Айсед Ти, Космополитен

Старый-добрый олд скул

Коктейли старой школы – это первые шаги миксологии. В те давние времена, заходя в салун, вы могли либо заказать коктейль, либо нарваться на пулю. Часто получалось и то, и другое!

Многие смешанные напитки той эпохи достаточно сложные в приготовлении, ведь тогда коктейль был текучим продолжением домашних кулинарных традиций.

Сегодня эти исторические коктейли остаются образцом вкуса. Для бармена они стали своего рода ориентирами, маяками в полумраке бара. Каждый профессионал должен владеть старинными коктейлями, так как именно по ним будут судить о его квалификации. Хороший «Шерри Кобблер» или «Минт Джулеп» покажут, что бармен много знает и увлечен своей работой. А тот кто, разбирается в прошлом своей профессии, имеет будущее.

Джерри Томас
Прадедушка барменов

В наше время Джерри Томас, прозванный «Профессором», считается родоначальником всех барменов. Он ввел коктейли в современную эпоху.

Джерри Томас родился в 1830 году. Он изучал барное дело в Нью-Хейвене (штат Коннектикут) и на протяжении своей карьеры работал в отелях и салунах многих американских городов, в том числе: в Нью-Йорке, Чикаго, Сан-Франциско, Новом Орлеане.

Джерри Томас был известной личностью своего времени. Его сборник коктейлей «The Bartender's Guide», изданный в 1862 году, стал первым в истории трудом по миксологии.

В 1863 году, будучи управляющим бара в «Западном Отеле» Сан-Франциско, Джерри Томас получал в неделю 400 долларов, то есть больше, чем вице-президент Соединенных Штатов. Он умер в 1885 году, в возрасте 55 лет от апоплексического удара, потеряв в конце жизни значительную часть своего состояния на бирже.

ПУНШ «ФИШ ХАУС»
Fish House Punch

Один из самых старинных рецептов, дошедших до наших дней. Он был создан в 1732 году в клубе Fish House, в Филадельфии. Здесь его рецепт представлен в версии современного нью-йоркского миксолога Джима Михана.

На 1 бокал

Темный ром - 45 мл
Коньяк - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Свежевыжатый сок лайма - 7.5 мл
Персиковый ликер - 15 мл
Сахарный сироп - 15 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный бокал рокс, заполненный льдом.

3. Посыпать молотым мускатным орехом.

Джерри Томас готовит обжигающую и пылающую смесь – коктейль «Блю Блейзер» (Blue Blazer). Этот величайший бармен разливал его с ловкостью сегодняшних адептов флейринга.

МИНТ ДЖУЛЕП КЛАССИКА

Mint Julep

Если бы у входа в нью-йоркский порт потребовалось создать заново статую Свободы, то вместо факела ей следовало бы вручить бокал «Минт Джулепа»! Но почему тогда не «Манхэттена»? Потому что «Минт Джулеп» в еще большей степени, чем «Манхэттен», связан с историей США. Потому что «Минт Джулеп» появился на свет в 1803 году в Виргинии, родном штате Джорджа Вашингтона. Потому что, наконец, «Минт Джулеп» – первый достойный этого имени смешанный напиток в истории страны.
Короче, «Минт Джулеп» пробуждает страсть, но ставит много вопросов. Свежую мяту следует растереть или только слегка раздавить? Должна ли она оставаться в бокале? Какой тип бурбона лучше использовать? Требуется наливать его в один или в два приема? Необходим ли биттер Angostura? Нужно ли сбрызнуть напиток темным ромом? Следует ли добавлять газированную воду? Представленный рецепт – наиболее традиционный. Он даст вам ответы на все эти вопросы, с учетом того, что в Соединенных Штатах существует столько же способов готовить «Минт Джулеп», сколько мостов на Миссисипи. То есть ровно 221!
Можно отметить, что превоначально «Минт Джулеп» готовился на основе коньяка, который впоследствии был заменен на бурбон. Сегодня версия на основе коньяка опять набирает популярность, называясь Brandy Julep.

На 1 бокал

Молодая мята - 12 листиков

Сахарный песок - две барные ложки

Бурбон - 60 мл

Биттер Angostura или темный ром (факультативно) - дэш

1. В бокал рокс (или металлический стакан) положить сахар и налить биттер, добавить мяту и слегка размять ее листья.

2. Наполнить бокал до половины дробленым льдом.

3. Налить 30 мл бурбона, перемешать.

4. Заполнить бокал доверху дробленым льдом.

5. Добавить оставшиеся 30 мл бурбона, перемешать.

6. Сверху сбрызнуть биттером или ромом.

7. Украсить веткой мяты, воткнув ее в лед.

Старый-добрый олд скул

ВИСКИ САУЭР КЛАССИКА

Whiskey Sour

Первый сауэр был приготовлен в 1850-х годах на основе бренди. В самом деле, до кризиса филлоксеры, уничтожившего значительную часть европейских и мировых виноградников, бренди был самым популярным напитком. Но в дальнейшем его пришлось заменить другим алкоголем. Основным конкурентом бренди стал виски, и в результате появился «Виски Сауэр».

Существуют и другие сауэры которые, как и «Виски сауэр», носят название базового напитка. Например – «Писко Сауэр».

С другой стороны, есть коктейли, которые, будучи обычными сауэрами, имеют другие названия: например, «Дайкири», который вполне можно считать «Ром сауэром».

Есть также более сложные варианты сауэров. «Сайд Кар» (с коньяком), «Маргарита» (с текилой) и «Белая леди» (с джином) – наиболее простые и известные сауэры, приготовленные на основе различных спиртных напитков.

Возвращаясь к «Виски сауэру», следует сказать, что само его имя (а именно Whiskey через «е») указывает на то, что он готовится с американским виски, в частности с бурбоном.

Если добавить к нему дэш яичного белка, чтобы пена получилась более тонкой и стойкой, то он будет называться «Бостон сауэр».

Сауэр относится к великой классике. Невозможно придумать что-либо более академичное, чем сочетание кислого и сладкого. Поскольку этот коктейль содержит крайне мало ингредиентов, следует уделить особое внимание выбору виски, так как его характеристики в сауэре выйдут на первый план.

На 1 бокал

Сахарный сироп - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

Бурбон - 40 мл

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера.

3. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал или в бокал рокс.

4. Украсить коктейльной вишней и цедрой лимона (или долькой цитруса).

ЯПОНСКИЙ

Japanese

Впервые рецепт этого коктейля был опубликован в 1862 году в первом гиде «*The Bartender's Guide*» Джерри Томаса. Коктейльный историк Дэвид Уондрич высказывает гипотезу о том, что это, может быть, один-единственный рецепт, в действительности, придуманный великим миксологом. Не подписываясь под этим предположением, тем не менее, можно заметить, что Japanese, в душе своей, – это очень «томасовский» коктейль. Сочетание коньяка, биттера и сиропа из оршада, как нельзя лучше, отвечает понятию «коктейль», которое существовало в 19 столетии. Напиток был создан по случаю приезда в Нью-Йорк одной делегации из Японии. Кстати, это первый рецепт, в котором используется сироп из оршада. Можно слегка уменьшить его количество в рецепте, чтобы лучше соответствовать современному вкусу.

На 1 бокал

Коньяк - 60 мл

Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 15 мл

Биттер Angostura - два дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить твистом из лимонной цедры.

Старый-добрый олд скул

БЛЮ БЛЕЙЗЕР

Blue Blazer

О Джерри Томасе ходит масса более или менее правдоподобных анекдотов. Рассказывают, что однажды в Сан-Франциско одна банда напала на ресторан «Эльдорадо», где он работал. Джерри невозмутимо поинтересовался у гангстеров, не желают ли они чего-нибудь выпить прежде, чем приступить к исполнению своих злых намерений. Гангстеры соблазнились, но после первого же глотка смеси, которую им приготовил бармен, без сил попадали на пол, и без сопротивления сдались подоспевшей полиции! Именно в «Эльдорадо» Джерри придумал «Блю Блейзер», пользовавшийся оглушительным успехом по всему тихоокеанскому побережью. Через несколько лет Джерри Томас, которого уже именовали «Профессором», приготовил «Блю Блейзер» для президента Гранта. Последний был столь впечатлен, что в ответ угостил бармена сигарой. Под занавес карьеры Джерри настолько надоело готовить исключительно «Блю Блейзеры», что он объявил этот коктейль зимним и подавал его только в те дни, когда температура на улице опускалась ниже -10°C. В наше время вне зависимости от погоды «Блю Блейзер» готовят лишь в нескольких барах, хранящих память об отце миксологии. Приготовление его сложно и связано с огнем. Поэтому оно представляет опасность для бармена, для заведения, для здания и для всего квартала...

На 1 бокал

Шотландский виски Dewar's - 60 мл
Сахарный песок - две барные ложки
Кипящая вода - 60 мл

1. Подогреть два металлические чашки. В одну налить кипяток. В другую – виски. Поджечь его. Перелить горящий виски в чашку с кипятком и обратно. Так несколько раз. Погасить пламя, накрыв чашку с горящим напитком другой пустой чашкой.

2. Добавить сахар и перелить в кружку. Украсить твистом из лимонной цедры.

ШАМПАНЬ-КОКТЕЙЛЬ КЛАССИКА

Champagne Cocktail

Из всех коктейлей с шампанским наиболее знаковым и распространенным является «Шампань-коктейль». Это великая классика, стоящая в одном ряду с «Минт Джулепом», «Манхэттеном» и им подобными. Этот коктейль полностью сохраняет целостность шампанского, придавая ему особый яркий характер.

Это один из наиболее старинных смешанных напитков. Некоторые исследователи относят его появление к началу 1800-х годов. Название коктейля впервые появляется в справочнике, опубликованном Джерри Томасом в 1862 году. Оригинальный рецепт, включающий шампанское, а также сахар, пропитанный биттером, и цедру лимона, просуществовал в первоначальном виде до середины 20 века.

В 1948 году выдающийся американский автор книг о спиртных напитках Дэвид Эмбери поднимает скандал и резко выступает против попыток испортить хорошее шампанское добавлением сахара, пропитанного или нет биттером. Возможно, именно после этой атаки появился видоизмененный рецепт. Какой-то смекалистый английский бармен догадался ввести в состав коктейля коньяк.

Это была мудрая идея, и остается только гадать, почему она не пришла никому в голову раньше. Версия «Шампань-коктейля» с коньяком стала классической. Вместе с тем, в Соединенных Штатах «Шампань-коктейль» продолжают готовить по первоначальному рецепту, то есть без коньяка.

На 1 бокал

Охлажденное шампанское - 100 мл
Коньяк - 20 мл
Биттер Angostura - дэш
Кусочек бурого сахара

1. Пропитать сахар биттером Angostura и положить его на дно охлажденного фужера для шампанского.

2. Добавить коньяк и шампанское.

Старый-добрый олд скул

КАМЕННЫЙ ЗАБОР
Stone Fence

Рецепт этого смешанного напитка опубликован в первом справочнике Джерри Томаса в 1862 году. В качестве основы Томас использует бурбон.
Вместе с тем считается, что Stone Fence подавался в американских тавернах и салунах еще в начале 19 века.
Современный коктейльный историк Дэвид Уондрич относит Stone Fence к еще более давнему периоду, связывая его появление с битвой у форта Тикондерога в 1775 году. Тогда американские колонисты отбили у англичан это стратегическое каменное сооружение, а смесь темного рома и сидра использовалась в качестве разъяряющего средства.

На 1 бокал

Бурбон или темный ром - 45 мл
Сидр

1. В высокий бокал положить лед.

2. Налить спиртное и сидр.

3. Слегка перемешать.

ШЕРРИ КОББЛЕР
Sherry Cobbler

Коббблеры восходят, по-видимому, к началу 19 столетия. Говорят, что они получили свое название от маленьких «cobbles», то есть «камешков» льда, которые входят в их рецепт. Тоже говорят, что коббблеры были очень популярны в свое время, а «Шерри-коббблер» был и вовсе настоящей звездой. Почему? Все просто. Коббблеры были не только восхитительны, но также включали забавное нововведение: трубочку.
Джерри Томас. «*The Bartender's Guide*», 1862 год.

На 1 бокал

Херес Medium Dry - 120 мл
Сахарный сироп - барная ложка
Свежевыжатый апельсиновый сок - 15 мл
Апельсиновый биттер - дэш (факультативно)

1. Взбить ингредиенты в шейкере с дробленым льдом.

2. Не отфильтровывая, перелить в хайбол.

3. Украсить сезонными ягодами. Подавать с трубочками.

ТОМ И ДЖЕРРИ
Tom & Jerry

Считается, что этот коктейль был изобретен Джерри Томасом примерно в 1850 году, когда тот работал в отеле «Плантерс Хаус» в Сент-Луисе, штат Миссури. Он назвал коктейль «Копенгаген» в честь датчан, ценивших такого рода смеси. Но это абсурдное имя не прижилось. Клиенты предпочитали называть напиток «Джерри Томас», и скоро он превратился в «Том и Джерри». Поэтому он не имеет никакой связи со знаменитым мультфильмом, который начали снимать только в 1940 году. «Том и Джерри» – зимний напиток, согревающий и подкрепляющий в холодную погоду. Джерри Томас подавал его лишь после выпадения первого снега.

На 1 бокал

Яйцо (отделить белок от желтка)
Ямайский ром - 40 мл
Сахарный песок - две барные ложки
Щепотка корицы и молотой гвоздики
Кипяток - 70 мл

1. Белок взбить до образования пены.

2. Желток перемешать с сахаром и специями.
3. В жароустойчивый бокал налить желтковую смесь и ром, перемешать. Залить кипятком. Перемешать. Разместить на поверхности бокала взбитый белок.

Ассортимент американских виски в новоорлеанском баре Tujague's.

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

Золотой век – это основа основ современной коктейльной культуры. «Манхэттен», «Авиация», «Драй Мартини», «Кловер Клаб»... Список коктейлей тех времен, которые и сегодня ничуть не утратили своей актуальности, бесконечен. Коктейли Золотого века содержат в себе все компоненты миксологии. Баланс между сладким и кислым, между горечью и сладостью...

В ходе коктейльной революции начала 2000-х годов бармены обратились именно к коктейлям Золотого века, чтобы придать новый импульс своей технике и творчеству. Черпая вдохновение из тех коктейлей, бармены сумели положить начало новому, сегодняшнему Золотому веку.

Гарри Джонсон

Преподаватель барного искусства

О Гарри Джонсоне мало что известно, хотя он и оставил, вероятно, самый заметный след в барной культуре.

Гарри Джонсон начал работать в Сан-Франциско, затем открыл бар в Чикаго, который сделался одним из наиболее известных в Соединенных Штатах. Его бар сгорел в октябре 1871 года во время страшного пожара, опустошившего город за два дня. Этот пожар Соединенные Штаты запомнили, как одну из самых тяжелых катастроф 19 столетия.

Разоренный дотла, Гарри Джонсон начал новую жизнь. Вначале он работал в нескольких гранд-отелях, а затем путешествовал по всему миру, особенно по Европе, приобщая профессионалов к тайнам смешивания напитков.

Гарри Джонсон представлялся как «преподаватель искусства содержания бара» и посвятил свою жизнь распространению знаний. Педантичный, точный, чрезвычайно строгий, он был настоящим прототипом профессионального бармена.

Все свои знания Гарри Джонсон вместил в «Учебник бармена Гарри Джонсона» («Harry Johnson's Bartender's Manual»), который по своему содержанию и качеству признан наиболее значительным произведением, когда-либо написанным для профессионалов бара. В наше время цена первого издания этой книги (1882 год) с легкостью взлетает выше 3000 долларов, если, конечно, вам посчастливится его найти.

Подобно Анри Матиссу, самостоятельно анализировавшему свое творчество, Гарри Джонсон был первым и лучшим обозревателем профессии бармена. Его советы остаются и в наше время удивительно актуальными.

ОЛД ФЕШЕНД («СТАРОМОДНЫЙ») КЛАССИКА

Old Fashioned

«Старомодный» начал свою жизнь под названием «Виски коктейль». Однако к концу 19 столетия его способ приготовления – смешанный и поданный в том же самом стакане – посчитали устаревшим, и коктейль был переименован. Считается, что произошло данное событие в «Пенденнис клубе» в городе Луисвиль, штат Кентукки.

Позже «Олд Фешенд» был одним из знаковых коктейлей эпохи сухого закона. В тот период его принялись смешивать с разными раздавленными фруктами, чтобы заглушить привкус некачественного спиртного. Кроме того, его испокон веков портили всякого рода дополнительными ингредиентами, такими как ликер «Кюрасао», мускатный орех и даже абсент.

Но оригинальный рецепт во всей его простоте и утонченности выстоял, пережив неуважительное обхождение. Поэтому, когда в 2000-х годах спикизи вошли в моду, «Старомодный» появился вновь, более модный чем когда-либо.

Другой важной причиной его успеха было то, что подобно «Космополитену», ставшему популярным благодаря сериалу «Секс в большом городе», «Старомодный» достиг сияющих вершин продаж с помощью сериала «Безумцы», где он был излюбленным напитком героев.

Часто утверждают, что «Олд Фешенд» – один из редких коктейлей, возвеличивающих вкус виски. Качественный «Старомодный» действительно подчеркивает вкус ржаного виски или бурбона, и его можно «твистить» до бесконечности. Важно подобрать оптимальную дозировку сахара, поскольку для вкуса коктейля избыток сладости столь же пагубен, как и недостаток.

Важный компонент «Старомодного» – это лед. Современная тенденция состоит в использовании ледяных шаров (ice ball). Лед должен таять медленно, а коктейль постепенно эволюционировать, превращаясь из очень сухого в практически лонг дринк.

Некоторые бармены добавляют в коктейль дэш газированной воды. Это святотатство. Но оно достаточно распространено, так как делает напиток менее крепким и более освежающим.

Кроме того, «Старомодный» содержит фрукты. Появившаяся в период сухого закона вишня «Мараскино» до сих пор в моде, особенно в Соединенных Штатах. Но, в принципе, пуристы признают в этом коктейле лишь апельсиновую цедру.

Сегодня «Старомодного» готовят не только на основе бурбона, но и на другом алкоголе. В этом случае меняется вся ароматическая гамма коктейля. Чаще всего используют шотландский виски, коньяк, а также ром, который в последние годы особенно востребован. Также применяют текилу, мескаль и даже джин. Иногда, чтобы заменить сахар, добавляют сироп сахарного тростника (для рома), сироп агавы (для текилы или мескаля) и даже кленовый сироп и некоторые ликеры, например, St-Germain. Короче говоря, «Старомодный» всегда был коктейлем, разжигавшим воображение барменов, что позволит ему и в дальнейшем оставаться на гребне моды!

На 1 бокал

Бурбон - 50 мл
Небольшой кусочек сахара
Биттер Angostura - 2-3 дэш

1. На дне бокала олд фешенд пропитать сахар биттером и раздавить его обратной стороной барной ложки.

2. Добавить кубик льда и 15 мл бурбона. Основательно перемешать.

3. Повторить операцию еще два раза.

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

Бижу

Bijou Cocktail

Высокая классика, созданная в 1870-х годах. Джин символизирует бриллиант, красный вермут – рубин, а зеленый ликер Шартрез – изумруд. Это легендарный коктейль, который вводит нас в современную коктейльную эпоху, демонстрируя всю миксологичность вермута. Его лучший рецепт приводится в сборнике Гарри Джонсона.
Современные миксологи часто заменяют зеленый Шартрез на желтый, получая более округлый и нежный напиток.

На 1 бокал

Джин - 45 мл
Красный вермут Martini Rosso - 22.5 мл
Зеленый ликер Chartreuse - 15 мл
Апельсиновый биттер - дэш

1. Перемешать ингредиенты в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Отжать в коктейль полоску лимонной цедры и опустить ее в бокал.

Ост-индия

East India Cocktail

Создание этого коктейля часто приписывают Гарри Джонсону. Сам он написал, что это был излюбленный напиток англичан, проживавших в разных уголках Ост-Индии.
Гарри Джонсон. «*Harry Johnson's Bartenders' Manual*», 1900 год.

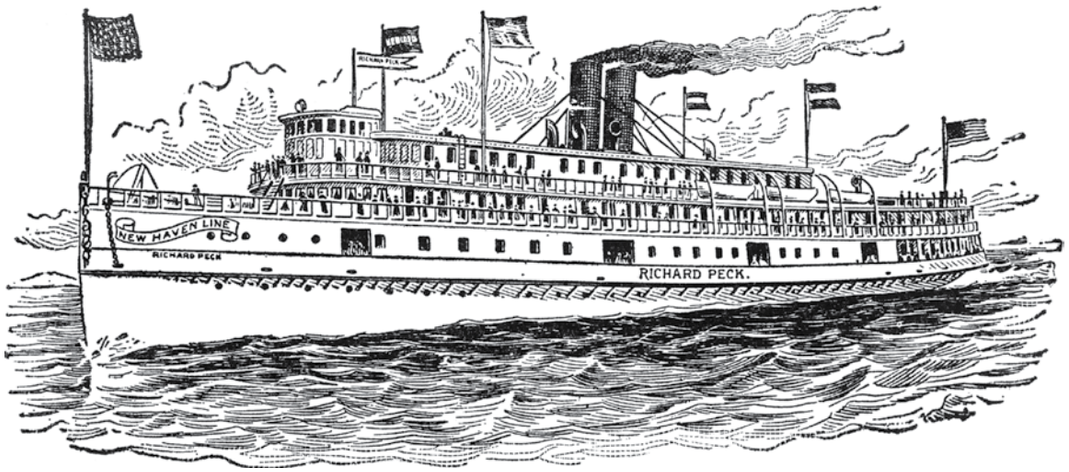
На 1 бокал

Коньяк Martell VSOP - 60 мл
Ликер Curaçao - чайная ложка
Ананасовый сироп - чайная ложка
Биттер Ангостура - два-три дэш
Ликер Maraschino - два дэш

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить вишней и твистом из цедры лимона.



Глобализация коктейлей

Развитие транспортных сообщений, в частности появление трансатлантических линий, сыграло важную роль в эволюции коктейльной культуры. Со Старого континента на Новый поплыли итальянские вермуты, шотландские виски, французские ликеры... На американской земле они вдохновили бартендеров на создание легендарных коктейлей. В противоположном направлении следовали богатые американцы. Специально для этих туристов в европейских отелях были открыты бары, так называемые American Bars, где стали подавать смешанные напитки, как в Америке. Произошла глобализация коктейльной культуры.

Вермут-коктейль

Vermouth Cocktail

Когда американцы познакомились с итальянским вермутом, они тут же сделали его основой для коктейля. Так на свет появился Vermouth Cocktail. Это случилось, по всей видимости, в самом конце 1860-х годов. Напиток состоял из вермута и лимонной цедры. Впоследствии к ним присоединились биттер и Мараскино. Коктейль пользовался славой как средство от головной боли и сыграл важную роль в истории смешанных напитков, проложив путь монументальным американским коктейлям, среди которых – «Манхэттен».

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Speciale Ambrato - 90 мл
Апельсиновый биттер - три дэш
Ликер Maraschino - три дэш

1. Перемешать ингредиенты в смесительном стакане, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить лимонной цедрой.

Сельтерская и содовая

Раньше газированную воду продавали в специальных бутылях. В них разливали минеральную воду естественной газации из немецкого источника Зельтерс. Саму воду называли сельтерской.
В 19 веке Якоб Швепп основал производство воды искусственной газации. Она получила название soda water. Эту содовую воду стали широко использовать при приготовлении смешанных напитков.
На иллюстрации. Укупорка бутылей с сельтерской водой.

ДЖИН ФИЗЗ КЛАССИКА

Gin Fizz

Джин опять переживает полное обновление или даже почти революцию. Снова коктейли с джином возвращаются в бар на одно из первых мест, если не на первое. Рядом с бесконечными творениями, ставшими возможными из-за выдающейся многогранности джина, воссоздаются великие исторические коктейли, одновременно простые, утоляющие жажду и прекрасные на вкус.
Один из них – «Джин Физз». Его первое упоминание восходит к книге Джерри Томаса, изданной в 1887 году. Однако, скорее всего, этот смешанный напиток значительно старше. «Джин Физз» – производная «Джин Сауэра», в который добавили газированную воду. Этот напиток существовал по ходу истории во множестве вариаций. «Джин Физз» – один из самых популярных напитков в Новом Орлеане, откуда к нам пришла его известная версия – «Рамос Джин Физз».
Еще один восхитительный вариант – «Франкс Спешиал Джин Физз» – был придуман в 1925 году Франком Мейером из «Ритца». Он добавлял в шейкер раздавленную четвертинку белого персика.

На 1 бокал
Джин - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Сахарный сироп - 10 мл
Содовая вода - 100 мл

1. В шейкер положить лед, налить сахарный сироп, лимонный сок и джин.

2. Завернуть шейкер в полотенце (так лед меньше растает), взбивать минимум минуту.

3. Отфильтровать в охлажденный хайбол, добавить содовую.

4. Украсить ломтиком лимона и мятой.

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

Кофейный коктейль

Coffee Cocktail

Как написано в справочнике Джерри Томаса 1887 года издания, название коктейля отражает внешний вид напитка, так как кофе не числится среди его ингредиентов.
Можно добавить, что данный рецепт также называется Porto Flip. Поначалу флипы были английскими напитками из горячего пива, в которые добавляли ром и яйцо и приправляли мускатным орехом и имбирем. Для того чтобы во флипе образовалась пена, его переливали из одной емкости в другую, поднимая их высоко друг над другом. При этом издавался характерный звук «флип-флоп», что и дало название коктейлю. Сегодня флипы подаются чаще всего в холодном виде, и пена образуется во время взбивания коктейля в шейкере.

На 1 бокал

Коньяк - 45 мл
Порто - 45 мл
Сахарный сироп - 7.5 мл
Одно цельное свежее яйцо

1. Взбить все ингредиенты в шейкере (без льда). Добавить лед и опять встряхнуть шейкер.

2. Отфильтровать в охлажденную чашу для шампанского.

3. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

Физз утренней славы

Morning Glory Fizz

Коктейли изобрели для исцеления боли от жизни. «Физз Утренней славы» был задуман как лекарство для того, кто перебрал коктейлей. Он появился в октябре 1884 года, то есть более 130 лет назад. И год за годом время стекает на «Физз Утренней славы», как капли абсента на кусок сахара. Сахар растворяется, а вкус напитка усиливается, и «Физз Утренней Славы» навечно остается в коллективной памяти любителей коктейлей.
До сухого закона существовал обычай после бурной ночи рано утром с всклокоченными волосами вернуться в свой любимый бар к моменту его открытия, и на этот раз взять «Физз Утренней славы», имя которого (сказанное с хриплым американским выговором) прочищало глотку. В наши дни, «Физз Утренней славы» в основном подают вечером. Новое поколение клиентов предусмотрительно, и поэтому не испытывает необходимости бежать в бар рано утром.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 40 мл
Яичный белок
Сахарный сироп - 10 мл
Лимонный сок - 10 мл
Сок лайма - 10 мл
Абсент - два дэш
Содовая вода

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме содовой.

2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал хайбол, предварительно наполненный льдом. Добавить содовую.

Мартинез

Martinez

«Мартинеза» рассматривают как предшественника «Драй Мартини». Но он, скорее, родственен «Манхэттену», в котором виски заменили джином. Часто честь изобретения «Мартинеза» приписывают Джерри Томасу. Я не сумел обнаружить ни подтверждающих, ни опровергающих данный факт свидетельств. Известно лишь, что он впервые упомянут в издании *«The Modern Bartender's Guide»,* опубликованном в 1884 году под авторством О.Х. Байрона. Затем его можно найти в справочнике Джерри Томаса 1887 года издания, а позже – в многочисленных руководствах для барменов, где он соседствует с «Драй Мартини», порожденным им и укравшим его популярность.

На 1 бокал

Джин Old Tom - 50 мл
Красный вермут - 20 мл
Ликер Maraschino - 15 мл
Биттер Angostura - дэш

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.

2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Отжать в коктейль лимонную цедру и опустить ее в бокал.

МАНХЭТТЕН КЛАССИКА

Manhattan

Как и «Олд Фэшенд», «Манхэттен» – один из популярнейших коктейлей. Символ Нью-Йорка. Если в этом городе вы попросите любого (хорошего) бармена приготовить одно из его творений, 80 шансов из 100, что он предложит вам твист на «Манхэттен». Уж поверьте мне на слово. Я не рекомендую вам убеждаться в этой статистике самостоятельно!

В самом деле, в Нью-Йорке «Манхэттен» настолько распространен, что рискует повторить путь, проделанный в свое время «Драй Мартини», то есть стать синонимом коктейля вообще. Даже может статься, что однажды вы зайдете в нью-йоркский бар со своими рублями, чтобы заказать «Манхэттен», а бармен, взглянув на ваши деньги, поинтересуется: алкогольный или безалкогольный?

Простота «Манхэттена» только кажущаяся. Многое зависит от навыков бармена. Дело в том, что как и для всех коктейлей, приготовленных в смесительном стакане, разбавление водой от льда играет критическую роль. Именно оно позволяет добиться алхимически совершенного равновесия между всеми точно отмеренными ингредиентами.

Легенда гласит, что коктейль был изобретен в 1874 году на банкете, организованном матерью Черчилля в нью-йоркском «Манхэттен клубе» в честь победы на выборах Сэмюэла Тилдена. Существуют и другие версии, они более туманные, может быть, более вероятные, но куда менее интересные. Короче, о происхождении коктейля известно мало, но нет сомнения, что такое название, как «Манхэттен», не могло не сработать. Оставалось лишь утвердить окончательный рецепт. В итоге последний мало изменился со временем. Основой служит бурбон или ржаной виски. Вермут используется, как правило, итальянский, хотя иногда упоминается и французский. «Ангостура» присутствует в рецепте с самого начала. Однако по ходу истории можно встретить менее обычные варианты коктейля, в частности, с абсентом.

Первое упоминание о «Манхэттене», адресованное барменам, встречается в книге О.Х. Байрона, изданной как раз в Нью-Йорке в 1884 году под названием «Руководство современного бармена», на странице 22.

Эта книга представляет два рецепта: «Манхэттен №1» и «Манхэттен №2» с ликером Кюрасао. Из чего следует, что коктейль уже пользовался значительным успехом. Затем «Манхэттен» появляется почти во всех старинных руководствах: Гарри Джонсон (1888 год), Лоэв (1904 год), Строб (1914 год).

Сегодня часто задаются вопросом относительно вишни «Мараскино». Является ли она обязательной? Не лучше ли заменить ее цедрой?

Если изучать старинные книги, создается впечатление, что поначалу в «Манхэттене» не было ни украшений, ни ароматизаторов. Цедра, используемая только для придания аромата, появляется лишь в первой книге Гарри Джонсона, затем упоминается достаточно регулярно до тех пор, пока неизвестный бармен не бросил ее в коктейль в качестве украшения.

«Манхэттен» иногда противопоставляют «Бронксу», который носит имя другого района Нью-Йорка и представляет собой вариацию «Манхэттена» на основе джина. Что до «Роб Роя», то это близнец «Манхэттена», приготовленный со «скотчем» для тех, кто предпочитает Шотландию Америке.

На 1 бокал

Ржаной виски (или бурбон) - 50 мл
Красный вермут Martini Rosso - 20 мл
Биттер Angostura - несколько капель

1. Положить лед в стакан для смешивания.

2. Добавить несколько капель биттера, вермут и виски.

3. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

4. Украсить коктейльной вишней или апельсиновой цедрой.

Заменив половину красного сладкого вермута на сухой вермут, вы получите «Совершенный Манхэттен» (Perfect Manhattan). А используя вместо красного вермута сухой вермут, вы приготовите «Сухой Манхэттен» (Dry Manhattan).

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

АМЕРИКАНСКАЯ КРАСОТКА
American Beauty

«Американская красотка» – сорт розы, и коктейль воспроизводит тонкие изменения цвета ее лепестков. Это старый рецепт, происхождение которого я так и не сумел установить, но он присутствует во всех старинных сборниках коктейлей, начиная с 1920-х годов. Кроме того, для тех, кто предпочитает большие дозы, он существует в виде пунша.

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 20 мл
Коньяк - 20 мл
Апельсиновый сок - 10 мл
Сироп Гренадин - 10 мл
Бесцветный мятный ликер - дэш
Порто - дэш

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме мятного ликера и порто.

2. Взбить содержимое шейкера.

3. Сбрызнуть мятным ликером бокал рокс, предварительно наполненный льдом.

4. Отфильтровать в него содержимое шейкера.

5. Сбрызнуть коктейль порто и украсить веточкой мяты.

ЭППЛ ДЖЕК
Apple Jack

Этот типично американский коктейль пользовался большим успехом и, как следствие, существовал во множестве вариантов. Первая известная мне версия содержится в сборнике *«The Modern Bartenders' Guide»* Байрона, изданном в 1884 году. Этот рецепт приведен ниже. Впоследствии, в 1908 году Бусби заменил сахарный и малиновый сиропы на Гренадин и немного лимонного сока. В 1914 году Строб вообще убирает сиропы, используя вместо них дэш апельсинового биттера, отжимая в коктейль кусочек лимонной цедры и украшая его оливкой. Наконец, в 1916 году Энсслин – шеф-бармен отеля Wallick на Бродвее – добавляет в яблочный бренди два дэш сахарного сиропа, два дэш апельсинового биттера и дэш биттера Peychaud's.

На 1 бокал

Яблочный бренди (или кальвадос) - 60 мл
Сироп «Малина» - два-три дэш
Сахарный сироп - два-три дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Отжать в коктейль кусочек лимонной цедры.

ДЖЕК РОУЗ
Jack Rose

Говорят, что «Джек Роуз» – очень старинный коктейль, хотя первое упоминание о нем относится только к 1908 году, встречаясь в книге Уильяма Бусби *«Boothby's World of Drinks and How to Mix Them»,* где предлагается его готовить с лимонным соком. (Кстати, в наше время именно так поступает Джим Михан). «Джек Роуз» также упоминается, как один из коктейлей отеля «Уолдорф-Астория», где его готовили с соком лайма. Предпочтительную версию выбирать вам!

На 1 бокал

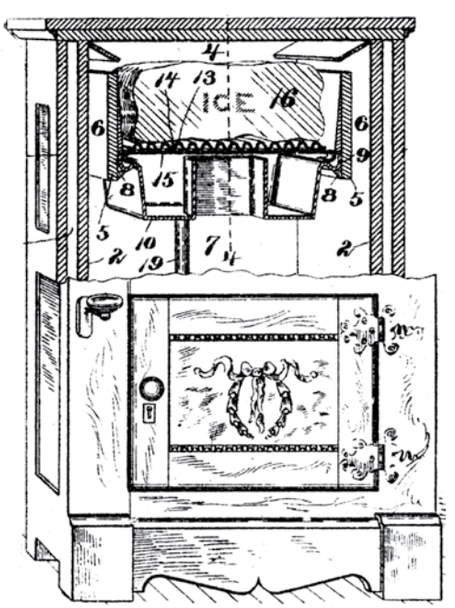
Яблочный бренди (или кальвадос) - 60 мл
Сироп Гренадин - 20 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Льдогенератор

Наиболее очевидный пример вклада технологии в совершенствование коктейлей – это появившийся в 1875 году льдогенератор. Искусственный лед сменил дорогостоящий натуральный лед, вырубленных в ледниках, позволив готовить коктейли где и когда угодно.
С этого момента бармены взбивали в шейкере «Джин Физз» вне зависимости от того, где находился бар: в большом городе, в вагоне поезда или на трансатлантическом лайнере. Благодаря этому круг потребителей коктейлей значительно расширился.



ВОСЬМОЙ ОКРУГ
Ward Eight

Вариация на тему «Виски Сауэр», появившаяся на свет в конце 19 века. Считается, что коктейль был создан в Бостоне, по случаю победы на выборах от восьмого округа политика Мартина Ломесни.
Роберт. *«Cocktails. How to Mix Them»,* 1922 год.

На 1 бокал

Бурбон - 60 мл
Апельсиновый сок - 15 мл
Лимонный сок - 15 мл
Сироп Гренадин - 7.5 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

АЛЕКСАНДР
Alexander

Современная версия «Александра» впервые встречается в американском сборнике рецептов Хьюга Энсслина, который был издан в 1916 году. В семействе коктейлей Alexander можно найти Alexander №2 с белым ликером Cacao White, а также Alexander's Sister, в который входит мятный ликер вместо шоколадного. Самый молодой представитель династии – это Alexander Baby, в котором вместо джина используется ром. Коктейль «Бренди Александр» был создан по случаю бракосочетания принцессы Мэри и графа Анри Ласселя в Лондоне в 1922 году.

На 1 бокал

Сливки - 25 мл
Ликер Cacao Brown - 25 мл
Джин - 25 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Посыпать молотым мускатным орехом.

МЕТРОПОЛИТЕН
Metropolitan Cocktail

Название этого исторического коктейля использовалось множеством барменов, но его самый старинный рецепт, по-видимому, относится к 1884 году.
В своем сборнике коктейлей «*Drinks*» (1914 год) Жак Строб предлагает коктейль «Метрополитен» в версии «Southern Style», заменяя французский вермут на красный итальянский, а Ангостуру – на апельсиновый биттер.
Ниже приводится исторический рецепт из труда О. Эйч. Байрона «*The Modern Bartenders' Guide*», 1884 год.

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 60 мл
Коньяк - 30 мл
Биттер Angostura - три дэш
Сахарный сироп - три дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ПРИГОРОД
Suburban Cocktail

Этот дижестивный коктейль одним из первых появился на свет в нью-йоркском отеле «Уолдорф» сразу после его открытия в 1893 году. Он был создан в честь победы лошадей Джеймса Р. Киина на скачках в пригороде Нью-Йорка. Альберт Стивенс Крокетт. «*The Old Waldorf-Astoria Bar Book*», 1935 год.

На 1 бокал

Виски - 45 мл
Темный ром - 15 мл
Порто - 15 мл
Биттер Angostura - дэш
Апельсиновый биттер - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БОББИ БЕРНС
Bobby Burns

Американский коктейль, названный в честь известного шотландского поэта. Был создан на рубеже 19 и 20 веков.
Не надо путать его с другим известным рецептом под названием Robert Burns. Последний не содержит ликера, но включает дэш абсента и дэш апельсинового биттера.

На 1 бокал

Шотландский виски - 60 мл
Красный итальянский вермут - 20 мл
Ликер Bénédictine - 15 мл

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить лимонной цедрой.

АЛГОНКИН
Algonquin

Этот исторический американский коктейль назван в честь одноименного нью-йоркского отеля, который был основан в 1902 году.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 y.o. - 50 мл
Lillet Blanc - 30 мл
Свежевыжатый ананасовый сок - 30 мл
Биттер Peychaud - два дэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

На соседней странице. **Один из коктейльных баров Манхэттена. Золотая эра миксологии, начало 20 века.**

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

ГИБСОН
Gibson

Коктейль обязан своим названием художнику по имени Чарльз Дана Гибсон. В конце 19 века он создал образ сексапильных «девушек Гибсона».
В этом коктейле на две маринованные луковицы возложена роль женской груди.

На 1 бокал
Джин - 60 мл
Сухой вермут - 10 мл
Две мелкие маринованные луковички

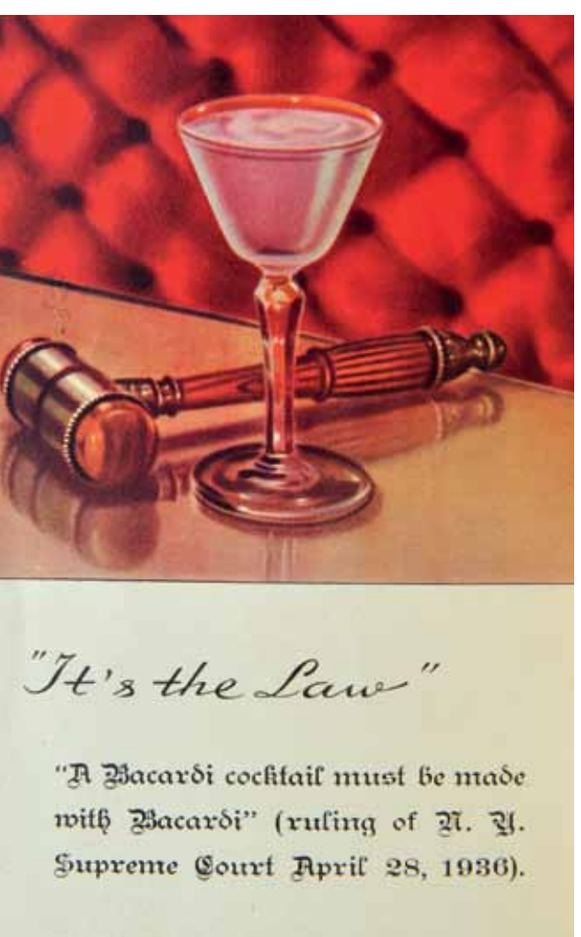
1. В смесительный стакан положить лед и налить джин с вермутом.
2. Перемешать содержимое стакана и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Две маринованные луковицы наколоть на шпажку. Опустить ее в коктейль или положить на бортики бокала.

БАМБУК
Bamboo Cocktail

«Бамбук» – коктейль, который вновь пользуется спросом. Считается, что он был изобретен в 1890-х годах Луисом Эппингером, немцем, управлявшим «Гранд Отелем» в Иокогаме, в Японии. В то время Иокогама была главным портом и наиболее европеизированным городом страны. Среди прочих знаменитостей «Гранд Отель» посещал Редьярд Киплинг. Коктейль быстро стал успешным, и его можно было заказать в лучших барах Америки, в частности в Нью-Йорке. Первое найденное мной упоминание встречается в книге Пола Э. Лоу *«Drinks. How to Mix and How to Serve»* (1904 год). Но этот рецепт включал сладкий итальянский вермут, а не сухой французский. Сегодняшняя версия «Бамбука» с французским вермутом и биттерами появляется в 1908 году в справочнике Билла Бусби.
Следует также отметить, что поскольку немец Луис Эппингер держал салуны в Сан-Франциско, миксологи этого города широко используют его рецепт, и коктейль можно встретить в лучших местных барах.

На 1 бокал
Херес Amontillado - 45 мл
Сухой французский вермут - 45 мл
Апельсиновый биттер - два дэш
Биттер Ангостура - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.



БАКАРДИ КОКТЕЙЛЬ
Bacardi Cocktail

«Бакарди коктейль» был одним из наиболее востребованных в годы, предшествовавшие сухому закону. Долгое время его путали с «Дайкири», вариацией которого он и является.
Проясним ситуацию: единственное различие между «Дайкири» и «Бакарди коктейлем» состоит в сиропе Гренадин, который служит подсластителем для последнего. Однако в те времена это не казалось столь очевидным.
И если Жак Строб в 1914 году предлагает рецепт с Гренадином, то в 1916 году Хьюго Энсслин (бармен из нью-йоркского «Уоллик Отеля» на Бродвее) для приготовления коктейля использует ром Bacardi, сок половинки лайма и два дэш сахарного сиропа.
Наконец, не следует забывать о том, что «Бакарди коктейль» пользовался таким успехом, что после отмены сухого закона имел место шумный процесс против отеля, использовавшего в коктейле вместо Bacardi другой ром. В 1936 году было официально объявлено, что для «Бакарди коктейля» может быть использован лишь ром Bacardi.
В результате, на данный момент это единственный коктейль, защищенный американским законом!

На 1 бокал
Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл
Сироп Гренадин - 15 мл
Сок половины лайма

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

КЛАВЕР КЛАБ КЛАССИКА

Clover Club

«Клавер Клаб» – исторический американский коктейль. Его название происходит от одноименного мужского клуба, существовавшего с 1881 года в Филадельфии. В 1904 году клуб собирался в шикарной гостинице Бельвю Стафорд Отель. Специально для джентльменов этого благородного сообщества бармен отеля придумал нежный коктейль с ягодным вкусом. Отличительной чертой этого напитка стал яичный белок, который, смешиваясь в шейкере с другими ингредиентами, образует деликатную и приятную пену, придающую напитку шелковистость и изысканность.
Коктейль «Клеверный лист» (Clover Leaf) готовится точно так же, но украшается листиком мяты.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 40 мл
Красный вермут Martini Rosso - 20 мл
Яичный белок
Сок половины лайма
Сироп Гренадин - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ

Horse's Neck

Коктейль «Лошадиная шея» поначалу был безалкогольным, но небезынтересным. Он пользовался определенным успехом, начиная с 1890-х годов. Это был освежающий напиток из имбирного эля со льдом, а главное, украшенный длинной лентой лимонной цедры. В период сухого закона «Лошадиная шея» привлекла к себе особое внимание. Люди продолжали вполне официально потягивать этот коктейль, но по их радостным лицам можно было догадаться, что обязательным компонентом «Лошадиной шеи» сделался бренди или виски. В результате безалкогольный вариант окончательно приказал долго жить.
В наше время «Лошадиная шея» продолжает быть освежающим коктейлем, который пьют летом. А его длинная спираль из лимонной цедры вообще уникальна в мире миксологии.

На 1 бокал

Коньяк - 35 мл
Имбирный эль - 135 мл
Биттер Angostura - дэш

1. Бокал хайбол наполнить льдом и украсить его твистом – спиралью из кожуры лимона так, чтобы один ее конец лежал на краю бокала, а другой свисал в него.

2. Налить ингредиенты.

АЛЯСКА

Alaska

Этот коктейль отдает приключениями на дальнем Севере. В 1867 году Россия продала Америке Аляску за 7 миллионов долларов, что сегодня составляет около 2 миллиардов. В 1912 году Аляска перестала быть округом и начала именоваться «территорией» Соединенных Штатов. Данный рецепт был опубликован Жаком Стробом в 1914 году.
В наши дни современные миксологи часто перерабатывают этот коктейль, и он вновь пользуется популярностью.

На 1 бокал

Джин - 60 мл
Желтый ликер Chartreuse - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

РОБ РОЙ КЛАССИКА

Rob Roy

В конце 19 – в начале 20 века, благодаря развитию морских сообщений и трансатлантических линий, США захлестнула волна европейских спиртных напитков. Экономический рост породил американский средний класс, который имел средства и желал пить напитки высокого качества. Американцы открывали для себя великосветские удовольствия, в частности шотландскую игру в гольф.
Сопровождая тренд на все шотландское, в том числе гольф и литературу, возрастало потребление скотча. К тому же, купажированный виски прекрасно смешивается с другими ингредиентами, и на американской земле он дал рождение некоторым известным историческим коктейлям. Эти новомодные смешанные напитки подчеркивали достоинства бленда, более уравновешенного и мягкого по сравнению с солодовым виски. Данный вариант «Манхэттена» включает вместо американского шотландский виски. Считается, что он был создан в 1894 году в известном нью-йоркском отеле «Уолдорф-Астория», когда неподалеку шла постановка мюзикла под названием «Роб Рой».
Коктейль «Роб Рой», в свою очередь, дал рождение многочисленному потомству, среди которого такие исторические коктейли, как «Родство душ», «Летучий шотландец», «Свист-удар», «Бобби Бернс» и многие другие.
Рецепт из сборника Жака Строба *«Drinks»,* 1914 год.

На 1 бокал
Шотландский виски Dewar's 12 y.o. - 50 мл
Красный вермут Martini Rosso - 25 мл
Биттер Angostura - дэш
Апельсиновый биттер - дэш

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить вишней.

РОДСТВО ДУШ

Affinity

«На Бродвее появился еще один новый коктейль. Он называется «Родство душ». По утверждению экспериментаторов, успешно выдержавших испытание, после первого бокала горизонт приобретает розовато-лиловый оттенок. После второго – в самом сердце Уолл-стрита появляются кипы сверкающей серебром состриженной овечьей шерсти. Ну а после третьего – вокруг растет молодая трава, в ветвях смоковниц сладко щебечут птицы, и возникает родство душ. Эта новая амброзия включает следующие ингредиенты: чайная ложка сахарного песка, дэш апельсинового биттера, джиггер шотландского виски и полджиггера итальянского вермута...» – так написала о этом коктейле газета «Вашингтон пост» от 29 октября 1907 года.
Рецепт из сборника Хьюго Энсслина *«Recipes for Mixed Drinks»,* 1916 год.

На 1 бокал
Шотландский виски Dewar's 12 y.o. - 40 мл
Красный вермут Martini Rosso - 20 мл
Сухой французский вермут - 20 мл
Апельсиновый биттер - два дэш

1. Перемешать все ингредиенты в стакане для смешивания, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. Украсить вишней и твистом из лимонной цедры.

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

БРОНКС
Bronx Cocktail

«Бронкс» появился на свет около 1900 года. Бармен Джонни Солон на спор с одним клиентом придумал его за пару минут и, давая ему название, вспомнил о своем недавнем посещении зоопарка Бронкса. Продолжение известно. Рецепт «Бронкса», опубликованный сначала в сборнике Бусби в 1908 году, а затем в следующем издании этой книги в 1934 году, разделился на три вида: Серебряный (с яичным белком и мускатным орехом), Ананасовый (джин, вермут, ананасовый сок) и «Бронкс номер два» с апельсиновым биттером вместо апельсинового сока.

На 1 бокал
Джин - 30 мл
Красный вермут Martini Rosso - 10 мл
Сухой вермут - 10 мл
Апельсиновый сок - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БРОНКС ТЕРРАСА
Bronx Terrace

Самая известная разновидность «Бронкса», не менее популярная, чем сам оригинал.

На 1 бокал
Джин - 40 мл
Сухой вермут - 20 мл
Сок половины лайма

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

АДОНИС
Adonis

В греческой мифологии прекрасный юноша Адонис был возлюбленным богини любви Афродиты. А в Нью-Йорке этот коктейль получил свое название в честь театральной постановки «Адонис» Генри Дикси и Фанни Уорд, которая их и прославила.
Перед вами старейшая версия рецепта, имеющаяся в моих архивах. Она принадлежит Жаку Стробу и восходит к 1914 году. Но есть сведения, что уже с начала 20 века «Адониса» подавали в отеле «Уолдорф-Астория».
Впоследствии рецепт был включен во все сборники коктейлей, в частности Гарри Крэддока, но уже содержал равные доли хереса и вермута.

На 1 бокал
Херес - 25 мл
Вермут Martini Rosso - 50 мл
Апельсиновый биттер - два дэш

1. Перемешать ингредиенты со льдом в смесительном стакане.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из апельсиновой цедры.

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

СТИНГЕР
Stinger

Это сочетание коньяка и мятного ликера, по всей видимости, увидело свет в начале 20 века.

На 1 бокал

Коньяк - 50 мл
Бесцветный мятный ликер - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить мятными листьями.

ДЖИН РИКИ
Gin Rickey

Как говорится в книге Альберта Стивенса Крокетта «*Old Waldorf Bar Days*» (1931 год), этот освежающий коктейль был создан в конце 19 столетия в вашингтонском баре Shoemaker's. Он был приготовлен для завсегдатая кулуаров конгресса – полковника Джоэ Рики, который тоже, как говорят, занимался импортом лаймов в Америку.

На 1 бокал

Джин - 60 мл
Половина лайма
Содовая вода

1. Бокал хайбол заполнить кубиками льда.

2. Отжать в него сок лайма. Налить джин.

3. Опустить в бокал оставшуюся кожуру половинки лайма. Добавить содовую.

Рики

Коктейли группы Рики (Rickeys) пользовались большим успехом и до, и после отмены сухого закона. Они были похожи на коллинзы и физзы, но оставались более сухими, поскольку содержали больше сока лайма и не включали сахар. Кроме того, их разбавляли только небольшим количеством содовой.

АВИАЦИЯ КЛАССИКА
Aviation

Этот исторический рецепт, вначале сделавшись редкостью, сегодня с триумфом вернулся на сцену коктейлей. Официальной датой рождения «Авиации» считается 1916 год, когда она появилась в сборнике рецептов, изданном Хьюго Энсслином, шеф-барменом нью-йоркского отеля «Уоллик». Но, как это бывает с детьми, дата регистрации отличается от даты рождения, и изобретение «Авиации» относят к 1911 году. Странное название коктейля происходит от фиалкового крем-ликера, который был его неотъемлемым компонентом. Он сообщал коктейлю цвет неба, который оправдывал его название.
С «Авиацией» произошла большая путаница. У ее истоков стоял Гарри Крэддок. В своей «Книге коктейлей Савоя» (1930 год) он поместил рецепт «Авиации» без фиалкового ликера. Скорее всего, по причине дефицита данного ингредиента в тот период. В результате коктейль утратил цвет и смысл. В 1940 году Патрик Даффи в своем издании «Официальный учебник составителя смесей» исправил положение и опубликовал первоначальный рецепт с фиалковым ликером. Но было уже поздно: плохо информированные бармены и сегодня продолжают готовить «Авиацию» без фиалкового ликера, что, с моей точки зрения, равноценно попытке полета на самолете в безвоздушном пространстве!

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 60 мл
Лимонный сок - 30 мл
Ликер Maraschino - 2 дэш
Фиалковый ликер Crème de Violette - два дэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Golden Age (конец 1860-х – 1919)

ДРАЙ МАРТИНИ КЛАССИКА

Dry Martini

Dry Martini представляет собой эволюцию коктейля Martinez. Его первое письменное упоминание встречается в книге Франка Ньюмана *«American Bar»,* изданной в 1904 году. Рецепт включал равные доли джина и сухого вермута, немного Ангостуры или апельсинового биттера и оливку в качестве украшения.
В свое время это был один из самых популярных коктейлей, настоящий монумент миксологии, излюбленный напиток актеров и политиков. Он породил многочисленное потомство, среди которого «Веспер» и разнообразные коктейли «в стиле Мартини», а также дал название коктейльной рюмке в которой они подаются.
Ниже приведен рецепт по версии Международной ассоциации барменов (IBA).

На 1 бокал

Сухой вермут - 15 мл
Джин Bombay Sapphire - 55 мл
Кусочек лимонной цедры и оливка

1. В смесительный стакан положить лед и налить ингредиенты.

2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Опустить в бокал оливку и выжать в коктейль цедру лимона.

ПОСЛЕДНЕЕ СЛОВО

Last Word

Last Word – американский смешанный напиток периода сухого закона, который в свое время сошел с коктейльной сцены и пребывал в забытье несколько десятилетий. Однако это не стало последним словом в его барной карьере, ибо не так давно миксологи воскресили его рецепт, и он стал вновь популярным, благодаря своему пикантному кисло-сладкому вкусу в сочетании с крепостью.
Первое письменное упоминание «Последнего слова» встречается в сборнике Теда Сосье *«Bottoms Up»,* изданном в 1951 году. Автор указывает, что рецепт напитка он получил в Детройтском атлетическом клубе, уточняя следующее*: «Этот коктейль был занесен сюда около 30 лет тому назад Фрэнком Фогарти, который был хорошо известным водевильным актером. Его называли «Дублинским менестрелем», и он был прекрасным исполнителем монологов».*

На 1 бокал

Джин - 25 мл
Ликер Maraschino - 25 мл
Зеленый ликер Chartreuse - 25 мл
Сок лайма - 25 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БРУКЛИН

Brooklyn

Первоначальный рецепт этого исторического коктейля, появившегося на свет в начале 20 века, включал ржаной виски и французский вермут в равных пропорциях, сдобренные дэшем Мараскино и биттера Amer Picon. Сегодня, за недостатком Amer Picon, бармены перерабатывают рецепт. Здесь он приводится как раз в такой современной обработке.

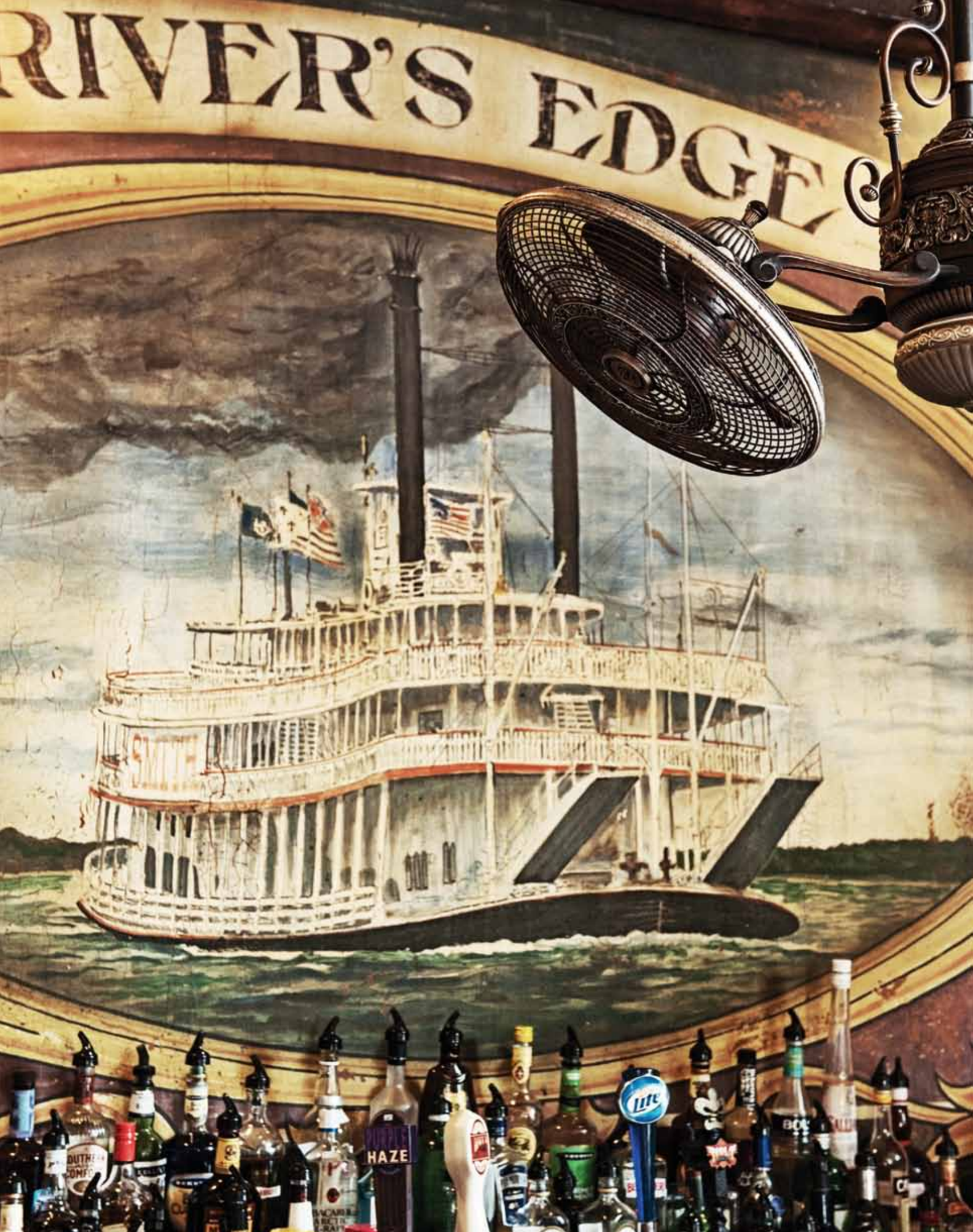
На 1 бокал

Бурбон - 45 мл
Ликер Maraschino - 7.5 мл
Сухой французский вермут - 15 мл
Красный вермут Martini Rosso - 15 мл
Биттер Angostura - три дэш

1. В стакане для смешивания, заполненном льдом, перемешать все ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить коктейльной вишней.


RIVER'S EDGE
HAZE
Life

Новый Орлеан

Музыка и коктейли. Повсюду и постоянно. В удушающей жаре неясно, то ли это бары выходят на улицу, то ли улица вливается в бары. На этом бесконечном празднике звучание труб и саксофона чередуется с позвякиванием шейкера. У коктейлей Нового Орлеана яркий цвет и яркий вкус. У них есть даже определенная текстура, поскольку в Новом Орлеане единственный в мире стиль жизни, где коктейль объединяет две основополагающие ценности города: праздник и гастрономию. Новый Орлеан – «колыбель» коктейля. Он отчасти напоминает Париж, отчасти – Гавану. Здесь изобрели множество смешанных напитков, которые непременно вкусные, подаются с улыбкой и без пафоса. Это коктейли для всех, кем бы вы ни были и откуда бы ни прибыли. В конечном счете, они символизируют лучшее, чем должен быть бар: гостеприимное, открытое всем заведение, гремящее музыкой и хорошими коктейлями.

БРЕНДИ КРУСТА
Brandy Crusta

Создание этого коктейля приписывают Джозефу Сантине, который в 1850-х годах стал владельцем одного питейного заведения в Новом Орлеане. Представленный ниже рецепт был опубликован в сборнике Джерри Томаса «*The Bartender's Guide*» 1862 года издания.
В своей книге «Изящное искусство смешивания напитков» (1958 год) Дэвид Эмбари советует при приготовлении коктейля группы Круста использовать большой лимон (или маленький апельсин) примерно такого же диаметра, что и бокал. Он рекомендует сначала обрезать оба основания цитруса, а потом срезать одной полоской всю его кожуру. Обернуть этим твистом бокал изнутри, увлажнить край бокал и обмакнуть в сахарный песок, чтобы покрыть сахаром и края твиста, и кромку бокала.

На 1 бокал
Коньяк - 50 мл
Ликер Dry Orange Curaçao - два дэш
Лимонный сок - дэш
Биттер Angostura - дэш
Сахарный сироп - три дэш
Пол-лимона (для цедры)
Мелкий сахарный песок (для кромки)

1. Для того чтобы сделать крусту, надо взять небольшой охлажденный винный бокал и вначале сделать у него кромку из сахара, протерев бортики кусочком лимона и обмакнув бокал в мелкий сахарный песок. Затем снять одной полоской кожуру с половинки лимона (как с яблока). Вставить полоску из цедры в бокал, чтобы она покрывала изнутри его верхнюю часть.

2. Жидкие ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом, и отфильтровать в подготовленный бокал.

АБСЕНТ ФРАППЕ
Absinthe Frappe

Старинный коктейль и один из самых популярных смешанных напитков Нового Орлеана.

На 1 бокал
Абсент Pernod - 45 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Содовая вода - 60 мл
Мятные листики - 6-8 штук

1. Абсент, мяту и сироп взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать (дабл стрейн) в бокал рокс, заполненный дробленым льдом.

3. Налить содовую. Перемешать.

4. Украсить мятой.

На 1 бокал

Коньяк (или ржаной виски) - 50 мл

Биттер Peychaud's - дэш

Абсент - дэш

Сахар - 1-2 кусочка (по вкусу)

Цедра лимона

1. В бокал рокс положить дробленый лед, налить абсент и немного воды.

2. Положить сахар на дно смесительного стакана. Налить на него биттер и растереть сахар пестиком.

3. Добавить в смесительный стакан лед и налить коньяк. Перемешать.

4. Вылить содержимое из охладившегося и приобретшего ароматы абсента бокала рокс.

5. Отфильтровать в бокал рокс содержимое смесительного стакана.

6. Отжать в коктейль полоску цедры лимона и опустить ее в бокал.

САЗЕРАК КЛАССИКА

Sazerac Cocktail

«Сазерак» – старинный коктейль, оставивший яркий след в истории, и его подают в тех заведениях, где уважают барную культуру.
В самом деле, каждый настоящий бармен, какие бы чудеса он ни творил во флейринге, должен знать рецепт «Сазерака». И если коктейль у него получится, тогда его можно назвать барменом. В противном случае – непременное разжалование в бар беки!
В 1860-х годах Джон Б. Шиллер, представитель коньячной марки «Сазерак де Форж и сыновья», открыл бар в Новом Орлеане под названием The Sazerac Coffee House, где он предлагал напитки на основе своего коньяка. Там появился предок сегодняшнего «Сазерака», когда коньяк приправили биттером Peychaud's. Несколько лет спустя был добавлен абсент, а коньяк исчез, по-видимому, в связи с кризисом филлоксеры. Его заменили ржаным виски. Сегодня все бармены Нового Орлеана готовят «Сазерак» на основе ржаного виски. Тем не менее, великий Дейл ДеГрофф актом высокой политики смешал в составе «Сазерака» равные части коньяка и ржаного виски.
«Сазерак» следует долго перемешивать, чтобы добиться полного равновесия между ароматической мощью, сладостью и свежестью. Поэтому для приготовления этого коктейля столь важен навык.

Биттер Peychaud's

Этот биттер на основе горечавки был создан в 1838 году аптекарем французского происхождения Антуаном Пешо, обосновавшимся в Новом Орлеане. В 1860-х годах он стал незаменимым компонентом легендарного коктейля «Сазерак».

РАМОС ДЖИН ФИЗЗ КЛАССИКА

Ramos Gin Fizz

В 1888 году Генри Рамос приобрел в Новом Орлеане «Империал Кабинет Салун». А через несколько лет он изобрел этот коктейль. Легендарный успех «Рамос Джин Физза» объясняется не только ингредиентами, но и способом приготовления. Ежедневно в баре работали, как минимум, восемь молодых барменов, которые взбивали только этот коктейль. Сообщают, что на последний день карнавала 1915 года Генри Рамос нанял в общей сложности 35 барменов, чтобы сбивать знаменитые «Рамос Джин Физзы». Но коктейль был настолько популярным, что несмотря на все усилия, персонал не справлялся, и своего заказа приходилось ждать по часу. Один из посетителей в свое время даже заявил, что «выпить "Рамос Джин Физз" – это все равно, что попробовать цветок». Скорее всего, именно сложность приготовления и прозвучала в свое время похоронным звоном для этого уникального в своем роде коктейля. Дело в том, что после закрытия салуна из-за сухого закона не осталось барменов, готовых потратить должную энергию на этот коктейль.

Нынешняя мода на джин и на смешанные напитки из Нового Орлеана вновь вызвала интерес к «Рамос Джин Физзу», и он быстро взошел на уровень коктейльной классики.

Секрет «Рамос Джин Физза», среди прочего, состоит в том, что его необходимо встряхивать в шейкере буквально на пределе человеческих возможностей. «Руководство гурмана Нового Орлеана» (1945 год) уточняет, что настоящее искусство приготовления коктейля состоит в шейке: «*Не думайте, что встряхнув несколько раз шейкер, вы на этом закончили. Все еще только начинается. Вы должны заполнить шейкер льдом и встряхивать его, пока содержимое не загустеет настолько, что вы перестанете слышать удары льда о стенки шейкера. Если вы этого не добьетесь, у вас не получится Джин Физз в новоорлеанском стиле*».

Следует отметить, что некоторые старинные рецепты рекомендуют использовать «Драй джин», а другие – «Олд Том». Также существуют разногласия в отношении экстракта ванили. Одни настаивают, что он вообще никогда не использовался, другие же, наоборот, утверждают, что именно в нем заключается тайна великого коктейля.

На 1 бокал

Сахарный песок - 1 ст.л.
Флердоранжевая вода - 3 капли
Сок половинки лайма
Сок половинки лимона
Джин - 40 мл
Яичный белок
Сливки - 40 мл
Ванильный экстракт - 2 капли
Содовая вода

1. С барного ситечка снять пружину и положить ее в шейкер. Поместить в шейкер (без льда) все компоненты, кроме содовой, и энергично взбить в течение, как минимум, 3 минут, пока коктейль не обретет вязкую консистенцию.

2. Удалить пружину, заполнить шейкер льдом и очень энергично взбить его еще в течение двух минут.

3. Перелить содержимое в бокал хайбол, предварительно заполненный льдом.

4. Добавить содовую воду, перемешивая палочкой, чтобы лучше смешать воду с пеной.

БРЕНДИ МИЛК ПАНЧ

Brandy Milk Punch

Излюбленный старинный коктейль в Новом Орлеане, который здесь начинают пить с самого утра.

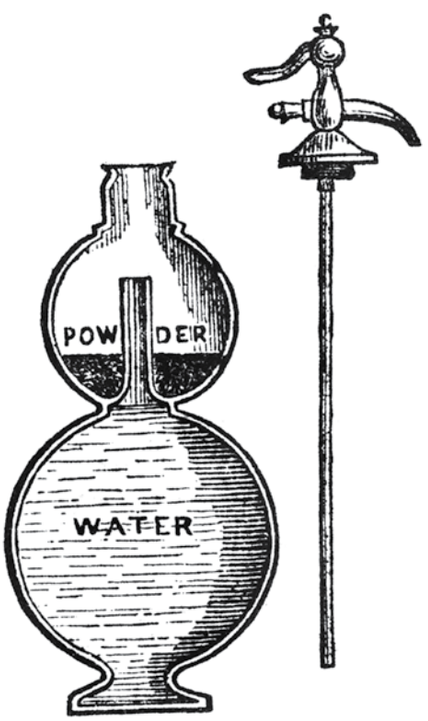
На 1 бокал

Коньяк - 50 мл
Цельное молоко - 240 мл
Сахар - чайная ложка

1. В шейкере, заполненном льдом, основательно взбить ингредиенты в течение одной минуты.

2. Отфильтровать в крупный бокал типа слинг, заполненный дробленым льдом.

3. Посыпать молотым мускатным орехом.



Коктейли без льда
«Пусс кафе» и Скаффы

Во Франции в середине 19 века вошло в моду пить слоистые коктейли сразу после кофе, который они якобы проталкивали дальше. Эти напитки называли «Pousse Café» – проталкиватель для кофе. Чаще всего они состояли из ликеров и коньяка или кирша. Затем Pousse Café завезли в Америку и стали подавать в салунах Нового Орлеана, где сокращенно их стали звать scaffa (скаффа).

Надо сказать, что лед в то время был дорогим и весьма редким ингредиентом. Поэтому не требующие охлаждение скаффы и пусс кафе были очень практичны при подаче и употреблении. В наше время, из-за возрастающего интереса к историческим напиткам, коктейли комнатной температуры опять пользуются благосклонностью у бартендеров.

Разумеется, без льда лучше всего держат баланс выдержанные спиртные напитки: темный ром, коньяк, виски, текила аньеха. Кроме того, подходят некоторые, не самые сладкие ликеры, а также ингредиенты с горьким вкусом: амаро, биттеры, вермуты.

«ПРОТАЛКИВАТЕЛЬ КОФЕ» ОТ САНТИНЫ
Santina's Pousse Cafe

Pousse Cafe, или «проталкиватель кофе» – это слоистый коктейль французского происхождения. По традиции их подавали сразу после кофе.

Этот самый известный рецепт «проталкивателя кофе» был придуман в середине 19 столетия хозяином новоорлеанского заведения Spanish Cafe по имени Джозеф Сантина.

Надо сказать, что слоистые коктейли были чрезвычайно популярны во второй половине 19 и в первой половине 20 столетия. Pousse Cafe дали рождение группе Scaffa (слово «скаффа» в Новом Орлеане соответствовало сокращенному произношению «пус кафе»). Эта группа охватывает смешанные напитки, которые подают при комнатной температуре.

Рецепт из сборника Джерри Томаса *«The Bartender's Guide»,* 1862 год.

На 1 бокал

Ликер Dry Orange - 20 мл
Ликер Maraschino - 20 мл
Коньяк - 20 мл

1. С помощью барной ложки налить слоями в небольшую рюмку ингредиенты в указанной последовательности, закончив коньяком.

БРЕНДИ СКАФФА
Brandy Scaffa

Джерри Томас. *«The Bartender's Guide»,* 1862 год.

На 1 бокал

Бренди - 30 мл
Ликер Maraschino - 30 мл
Биттер - два дэш

1. Налить ингредиенты в небольшой винный бокал в указанной последовательности.

ПИМЗ КАП
Pimm's Cup

Один из самых популярных коктейлей в Новом Орлеане, фирменный напиток «Наполеон Хаусa», где его воскресили из прошлого, а именно из Лондона 19 века.

На 1 бокал

Pimm's - 40 мл
Лимонад - 120 мл
Газированный напиток 7Up - 10 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда. Налить Pimm's и лимонад. Добавить 7Up.

2. Украсить ломтиком огурца. Подавать с трубочкой.

КУЗНЕЧИК
Grasshopper

«Кузнечик» появился в начале 1900-х годов. С тех отдаленных времен и до нынешнего дня он считается авангардистским коктейлем. Сочетание шоколадного и мятного вкуса может вызвать настоящий вкусовой шок.

В знаменитом фильме Джона Франкенхаймера «Ронин» герой Роберта ДеНиро рассказывает о пытках, которым его подвергали враги. «Какие пытки?» – спрашивает его один из персонажей. «Ужасные, невыносимые пытки», – отвечает ДеНиро. «Но какие именно?» – продолжает настаивать другой. «Ну, например, они заставили меня пить коктейль "Кузнечик"!»

По правде говоря, «Кузнечик» не заслуживает столь негативных суждений. Хорошо приготовленный из отборных компонентов, он восхитителен в качестве дижестива.

Согласно одной из версий этот исторический коктейль был придуман в новоорлеанском «Тюжагсе». В любом случае, «Кузнечик» – фирменный напиток этого бара.

На 1 бокал

Зеленый мятный ликер - 25 мл
Ликер Cacao White - 25 мл
Сливки - 25 мл

1. Ингредиенты основательно взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

СТАРЫЙ КВАДРАТ *(ВЬЁ КАРЕ)* КЛАССИКА

Vieux Carré Cocktail

Коктейль носит название Французского квартала, то есть первоначального ядра Нового Орлеана. Он был изобретен в 1930-х годах в отеле «Монтелеоне» Уолтером Берджероном. Это не самый древний из коктейлей, придуманных в Новом Орлеане. Но он содержит одновременно и ржаной виски, и коньяк, примиряя ностальгирующих по Франции с патриотами Америки. С некоторых пор этот коктейль сделался одним из символом города после, разумеется, «Сазерака» и наряду с «Рамос Джин Физзом». Рецепт из сборника Стэнли Клисби Артура *«Famous New Orleans Drinks and How to Mix'em»,* 1937 год.

На 1 бокал

Ржаной виски (или бурбон) - 30 мл
Коньяк - 30 мл
Красный вермут Martini Rosso - 30 мл
Ликер Bénédictine - 7.5 мл
Биттер Ангостура - два дэш
Биттер Peychaud's - два дэш

1. В бокал рокс положить несколько кубиков льда.

2. Добавить ингредиенты и перемешать.

3. Украсить твистом из лимонной цедры.

АМБРОЗИЯ

Ambrosia

С. К. Артур – автор книги *«Famous New Orleans Drinks and How to Mix'em»* (1937 год) – получил этот рецепт напрямую от основателя известного новоорлеанского ресторана – графа Арно Казенава.

На 1 бокал

Коньяк - 20 мл
Яблочный бренди (или кальвадос) - 20 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Ликер Cointreau - 10 мл
Охлажденное шампанское - 60 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме шампанского.

2. Отфильтровать в охлажденный фужер. Добавить шампанское.

ЛА ЛУИЗИАН

La Louisiane

Еще один рецепт из книги С. К. Артура *«Famous New Orleans Drinks and How to Mix'em»* (1937 год). Это, в некотором роде, эволюция «Сазерака» и почти родной брат «Старого Квадрата». Коктейль подавали в одноименной новоорлеанском ресторане французской кухни – La Louisiane, который был основан в 1881 году и в свое время являлся одним из самых шикарных заведений города.
Этот рецепт долгое время пребывал в забытье, но в последнее время в связи с возрастающей модой на новоорлеанские коктейль, вновь был взят на вооружение миксологами.

На 1 бокал

Ржаной виски (или бурбон) - 30 мл
Красный вермут Martini Rosso - 30 мл
Ликер Bénédictine - 30 мл
Абсент - три-четыре дэш
Биттер Peychaud's - три-четыре дэш

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить вишней.

Сухой закон

Сухой закон, действовавший в Соединенных Штатах с 1920 по 1933 год, запрещал продажу и изготовление спиртных напитков. Первым из его последствий была утечка мозгов, что распространило культуру коктейлей по всем странам. Потеряв работу, американские бармены не опустили руки. Они открыли бары заграницей и научили своим методам приготовления коктейлей барменов из Англии, Франции и Италии.

В Америке главным феноменом сухого закона было открытие многочисленных спикизи, то есть подпольных баров. Термин «speakeasy», означающий «говорить тихо», был заимствован из жаргона, которым пользовались контрабандисты в конце 19 столетия.

Спикизи – бары без вывески, которая могла их выдать, – принимали только посвященных. В спикизи подавали контрабандные или самодельные спиртные напитки. Для того чтобы скрыть привкус некачественного алкоголя или замаскировать крепкие напитки от властей в случае полицейского налета, лучше всего подходили коктейли.

ЮЖНАЯ СТОРОНА
Southside

Существует легенда, согласно которой во время сухого закона этот коктейль был излюбленным напитком Аль Капоне и отчаянных ребят из его банды с южной стороны Чикаго.
Впервые рецепт коктейля встречается в книге Хьюго Энсслина *«Recipes for Mixed Drinks»* 1916 года, но – в виде лонг дринка, то есть разбавленный содовой водой. Сегодня этот коктейль вновь пользуется большой популярностью, сопровождая моду на спикизи.

На 1 бокал
Джин Beefeater - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сахарный сироп - 20 мл
Свежая мята - 10 листиков

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.

Петербургский бар «Кабинет» служит русской версией «спикизи» времен сухого закона. Кроме того, он объединяет страсть к игре и к коктейлям. Гость вначале выбирает одну из четырех карт, соответствующую его вкусовым предпочтениям. Бармен-крупье – Георгий Муромцев – предлагает ему три другие карты с коктейлями, из которых гость должен выбрать тот напиток, который он будет пить.

Сухой закон

БЛИНКЕР
Blinker

Появившийся на свет, по всей видимости, во время сухого закона, «Блинкер» был впервые упомянут в 1934 году в справочнике Патрика Даффи *«The Official Mixer's Manual»*.
Современная тенденция при приготовлении этого коктейля заключается в использовании малинового сиропа вместо Гренадина (причем в меньшей пропорции) и увеличении доли виски в ущерб грейпфрутовому соку.

На 1 бокал
Бурбон - 40 мл
Грейпфрутовый сок - 60 мл
Сироп Гренадин - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ВАРВАРСКИЙ БЕРЕГ
Barbary Coast

«Только в порыве безысходности можно смешать шотландский виски с джином. Но сухой закон был безысходным временем... И, к удивлению, результат получился недурственным», – написал об этом коктейле Дэвид Уондрич.
Рецепт из сборника Уильяма Бусби *«World Drinks and How to Mix Them»,* 1934 год.

На 1 бокал
Джин - 25 мл
Шотландский виски - 25 мл
Ликер Cacao White - 25 мл
Сливки - 25 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Подпольный джин из спикизи

О существовавших во время сухого закона спикизи ходит масса различных слухов и легенд. Например, рассказывают, что в некоторых из них дистиллировали джин прямо на месте, причем, в перегонных аппаратах со змеевиком, спрятанным в поручнях лестниц. Может быть, это и не правда. Но очень романтично. Эти легенды свидетельствуют о том, что в подпольных условиях легче всего было изготавливать именно джин. Вкус кустарного спирта, не прошедшего ректификацию, скрывали за мощными ароматами можжевельника. Потом оставалось лишь найти удачный рецепт коктейля и подходящую музыку, чтобы в спикизи царила атмосфера вновь обретенной свободы. По всем этим причинам, джин – это спиртной напиток, который лучше всего символизирует коктейли эпохи сухого закона.

ГРЯЗНЫЙ МАРТИНИ
Dirty Martini

Политика и искусство приготовления коктейлей идут рука об руку. В обоих случаях требуются ловкость и соблюдение пропорций. А вы знаете, что «Грязный Мартини» появился на исходе сухого закона, и некоторые приписывают его авторство самому Франклину Рузвельту? Он добавил в коктейль «Драй Мартини» чайную ложку маринада от оливок. «Драй Мартини» утратил свою кристальную прозрачность, зато приобрел дополнительный аромат. Говорят также, что в Тегеране в 1943 году американский президент угостил «Грязным Мартини» Сталина и Черчилля.

На 1 бокал
Сухой вермут - 15 мл
Джин - 55 мл
Оливковый рассол - дэш

1. В смесительный стакан положить лед и налить ингредиенты.

2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить двумя оливками и подать.

КОЛОНИАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
Colonial Cocktail

Этот типичный коктейль времен сухого закона был придуман барменом по имени Марко Хэттем в нью-йоркском ресторане Colony.
У него было несколько версий, все из которых имели под собой одну общую цель: сгладить вкус «бастаб-джина», в буквальном смысле, – джина, изготовленного в ванной.
Рецепт из книги Патрика Даффи *«The Official Mixer's Manual»,* 1934 год.

На 1 бокал
Джин - 60 мл
Свежевыжатый грейпфрутовый сок - 30 мл
Ликер Maraschino - три дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить оливкой.

СУХОЙ ЗАКОН
Prohibition Cocktail

Условия сухого закона стимулировали воображение бармена. Требовалось не только компенсировать отсутствие многих ингредиентов, но еще и скрыть вкус кустарного алкоголя. Поэтому в то время появились на свет смешанные напитки с выразительным вкусом и сильными ароматами, как этот коктейль, рецепт которого приводится из книге Патрика Даффи *«The Official Mixer's Manual»,* 1934 год.

На 1 бокал
Джин - 40 мл
Аперитив Lillet Blanc - 40 мл
Апельсиновый биттер - два дэш
Ликер Apricot Brandy - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Отжать в коктейль кусочек лимонной цедры и опустить его в бокал.

Холодная война (1946 – 1991)

Коктейли, созданные после Второй мировой войны, отражают тот неподдельный интерес, который вызывал у американцев СССР. Страна, близкая по размерам и умственным способностям населения, соответственно, конкурент и соперник.
Необъяснимым, но вполне реальным образом, чем больше Америка опасалась русских, тем больше она пила водки. Или это для того, чтобы читать чужие мысли?
Тем не менее, весьма странно, что коктейль «Московский Мул» был придуман в 1940-х годах в преддверии маккартизма!
А коктейль «Черный Русский» был изобретен в Брюсселе по случаю ужина в честь американской дамы-посла. История умалчивает, не встал ли он ей поперек горла...
По справедливости, коктейли времен Холодной войны должны подаваться очень холодными. И чем больше в них водки, тем холоднее война.

МОСКОВСКИЙ МУЛ КЛАССИКА

Moscow Mule

«Московский мул» был придуман в 1940-е годы в Лос-Анджелесе двумя американцами. Один из них – сотрудник компании, торгующей напитками, а другой – хозяин ресторана Cock'n'Bull, на складе которого скопилось слишком много имбирного пива. Позднее в рецепте коктейля к водке и имбирному пиву присоединился сок лайма.
Рецепт из сборника Лусиуса Биба. *«The Stork Club Bar Book»,* 1946 год.

На 1 бокал
Водка - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Ginger Beer

1. Наполнить металлическую кружку дробленым льдом.

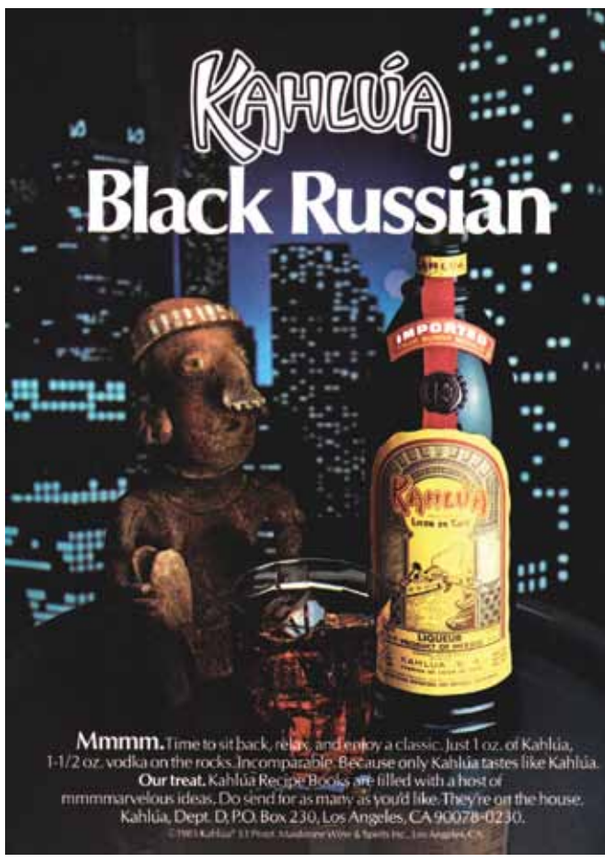
2. Налить ингредиенты, перемешать.

3. Украсить ломтиком лайма.

Холодная война (1946 – 1991)

ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ КЛАССИКА

Black Russian



С исторической точки зрения, оба «Русских» – и «Черный», и «Белый» – представляют собой эволюцию старинных коктейлей.
«Черный Русский» – это видоизмененный Russian Cocktail (водка, джин и ликер из какао), который можно найти в «Книге коктейлей Савойя» Гарри Крэддока. А «Белый Русский» – это почти Alexander The Great (водка, кофейный ликер, ликер из какао и сливки), который, в свою очередь, является вариацией знаменитого «Александра» и содержится в «Книге Сторк Клаб Бара» (1946 год).
Из двух коктейлей «Черный Русский» представляется более старинным. Говорят, что его изобрел в 1949 году бельгийский бармен по имени Густав Топс в брюссельском отеле «Метрополь» в честь американской дамы-посла из Люксембурга. Версия кажется достаточно маловероятной. Но примем ее такой, какая она есть. Позже, в 1960-х и 1970-х годах, «Черный Русский» был способом употребления водки, продвигаемым брендом Kahlua.

На 1 бокал
Водка - 40 мл
Кофейный ликер Kahlua - 20 мл

1. В бокал рокс положить 3-4 кусочка льда.
2. Налить ликер и водку, перемешать.

БЕЛЫЙ РУССКИЙ КЛАССИКА

White Russian

Первое письменное упоминание о «Белом Русском» датируется 1965 годом. Тогда его рецепт был опубликован в двух газетах – в Бостоне и Окленде, городе неподалеку от Сан-Франциско.
Культовый фильм «Большой Лебовский» с Джефом Бриджесом в главной роли, вышедший на экраны в 1998 году, способствовал новому взлету «Белого Русского», поскольку герой фильма по прозвищу Дьюд потребляет его в неимоверных количествах. Я даже где-то читал, что некоторые фанаты при просмотре фильма готовят себе столько же «Белых Русских», что и Дьюд, и пьют их одновременно с ним, утверждая, что лишь таким образом можно понять все тонкости фильма и сохранить к нему интерес навсегда, поскольку никогда не удается досмотреть его до конца.

На 1 бокал
Водка - 30 мл
Кофейный ликер Kahlua - 20 мл
Взбитые сливки - 20 мл

1. В бокал рокс положить 3-4 кубика льда.
2. Налить ликер и водку, перемешать. Сверху добавить сливки.

Холодная война (1946 – 1991)

ВОДКА МАРТИНИ КЛАССИКА

Vodka Martini

Самый знаменитый вариант «Драй Мартини». Его первое письменное упоминание встречается в сборнике коктейлей от Лусиуса Биба «*The Stork Club Bar Book*» 1946 года издания.
Коктейль «Водка Мартини», в свою очередь, породил многочисленное потомство – огромную группу разнообразных мартини на основе водки.
В начале этого тысячелетия одним из самых известных его представителей был коктейль «Эппл Мартини» (Apple Martini), который, помимо водки (60 мл), включал яблочный ликер (30 мл) и украшался ломтиком яблока.

На 1 бокал
Водка Grey Goose - 55 мл
Сухой вермут - 15 мл

1. В смесительном стакане перемешать ингредиенты со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Выжать в коктейль цедру лимона.
4. Украсить оливкой или лимонной цедрой.

ГРЕЙХАУНД

Greyhound

Это один из тех коктейлей, которые поначалу готовились на основе джина, а после Второй мировой войны обратились к водке, набиравшей в то время свою мировую известность. Если на бокале «Грейхаунда» сделать красту из соли, то он превратится в «Соленую собаку» (Salty Dog).

На 1 бокал
Водка Grey Goose - 40 мл
Сок грейпфрута - 120 мл

1. Налить ингредиенты в бокал рокс, заполненный льдом. Перемешать.
2. Украсить ломтиком грейпфрута.

Холодная война (1946 – 1991)

ЦАРИЦА
Czarina

Лусиус Биб. «*The Stork Club Bar Book*», 1946 год.

На 1 бокал
Водка - 30 мл
Ликер Apricot Brandy - 25 мл
Белый французский вермут - 15 мл
Красный итальянский вермут - 15 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КОЗАК
Cossak

Дэвид Эмбари. «*The Fine Art of Mixing Drinks*», 1958 год.

На 1 бокал
Водка - 30 мл
Коньяк - 30 мл
Сок лайма - 15 мл
Сахарный сироп - 7,5 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ТВИСТЕР
Twister

Дэвид Эмбари. «*The Fine Art of Mixing Drinks*», 1958 год.

На 1 бокал
Водка - 50 мл
Лимонад Seven Up или содовая
Треть лайма

1. В бокал хайбол положить несколько кусочков льда. Налить водку, отжать сок лайма, опустить кожуру в бокал, перемешать.

2. Добавить лимонад или содовую. Слегка перемешать и подать.

ОТВЕРТКА
Screwdriver

Считается, что этот коктейль был придуман американскими авиамеханиками, работавшими на Среднем востоке в начале 1950-х годов. Не имея под рукой необходимых барных аксессуаров, они перемешивали водку с соком обычной отверткой (Только не надо брать с них пример). От этого появилось на свет название коктейля.
Цвет этого напитка особенно показателен, отражая его крепость. Чем насыщеннее оттенок, тем меньше содержание алкоголя. Качественная водка и свежевыжатый сок – вот секрет успеха этого коктейля.

На 1 бокал
Водка - 50 мл
Апельсиновый сок - 120 мл

1. В бокал хайбол положить 4-5 кубиков льда.

2. Налить водку и сок, перемешать.

3. Украсить ломтиком апельсина.

БАРБАРА
Barbara Cocktail

Патрик Гэвин Даффи. «*The Official Mixer's Manual*», 1940 год.

На 1 бокал
Водка - 50 мл
Ликер Cacao White - 25 мл
Сливки - 25 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

СИНИЙ ПОНЕДЕЛЬНИК
Blue Monday

Тед Сосье. «*Bottoms up*», 1951 год.

На 1 бокал
Водка - 45 мл
Ликер Cointreau - 15 мл
Ликер Blue Curaçao - дэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КЕЙП КОДДЕР
Cape Codder

Считается, что этот коктейль был создан маркетологами компании Ocean Spray (бренд клюквенных напитков) в 1940-е годы. По всей видимости, он дал рождение «Морскому бризу» и стал одним из предшественников «Космополитена».

На 1 бокал
Водка - 40 мл
Клюквенный сок - 130 мл
Сок половины лимона

1. В бокал хайбол положить лед и налить ингредиенты. Перемешать.

2. Положить в коктейль кружок лимона.

ТОВАРИЩ
Tovarich

Лусиус Биб. «*The Stork Club Bar Book*», 1946 год.

На 1 бокал
Водка - 45 мл
Сок половины лайма
Тминный ликер Kummel - 30 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Холодная война (1946 – 1991)

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙСЕД ТИ КЛАССИКА

Long Island Iced Tea

Успех этого коктейля остается практически неизменным. Год за годом он продолжает удерживать первенство на дискотеках, в туристических барах и на пляжах всего мира. Считается, что в 1970 году его изобрел Роберт Батт, бармен клуба-дискотеки «Оук Бич Инн», расположенного на Лонг-Айленде. «ОБИ», как его тогда называли, был столь же процветающим, сколь и скандальным ночным клубом. Здесь собиралось пестрое общество из прожигателей жизни, чьи ночные бдения были кошмаром для местных обитателей, которые обосновались на Лонг-Айленде как раз для того, чтобы сбежать от суеты Нью-Йорка. В конечном счете, последние добились своего, и в 2003 году клуб был снесен. От него остался всемирно известный коктейль, который распространился по всей планете. Встречается масса его вариантов с различным содержанием алкоголя, с большим или меньшим количеством колы. Вот рецепт, предположительно оригинальный и уж во всяком случае наиболее распространенный. Вопреки всем классическим правилам, он включает четыре спиртных напитка, не считая ликера.

На 1 бокал

Водка - два дэш
Ликер Triple Sec - два дэш
Темный ром - два дэш
Джин - два дэш
Текила - два дэш
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Кола - 90 мл

1. Все ингредиенты, кроме колы, взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Налить колу в бокал хайбол, предварительно наполненный льдом.

3. Отфильтровывая от льда, аккуратно налить сверху содержимое шейкера, чтобы кола осталась на дне бокала.

4. Опустить в бокал ломтик лимона.

Холодная война (1946 – 1991)

Б-52
B-52

B-52 восходит к 1970-м годам, но точное происхождение рецепта остается туманным. Его название – то же, что и у знаменитого американского бомбардировщика, который во время Вьетнамской войны сеял опустошение, сбрасывая печально известные бомбы с напалмом.
B-52 – напиток к кофе, слоистый коктейль, который готовят, наливая ингредиенты один за другим по обратной стороне барной ложки так, чтобы слои не перемешались. По порядку: Kahlua, Baileys и затем Cointreau, который поджигают. Рекомендуется наполнять стопку до самого верха, чтобы она не слишком нагревалась. Напитку дают гореть максимум одну минуту, затем вставляют трубочку и выпивают одним глотком.

На 1 бокал
Кофейный ликер Kahlua - 10 мл
Ирландский ликер Baileys - 10 мл
Ликер Cointreau - 10 мл

1. Налить перечисленные ингредиенты слоями в бокал-стопку в указанной последовательности.
2. Верхний слой – Cointreau – принято поджигать, а коктейль быстро пить через трубочку.

Харвей, ударяющийся о стены
Harvey Wallbanger

Считается, что этот коктейль был впервые смешан в одном из калифорнийских баров в конце 1960-х годов.

На 1 бокал
Водка - 40 мл
Ликер Galliano Vanilla - 10 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 130 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить водку с апельсиновым соком.
2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом. Сверху налить ликер.

Ржавый гвоздь
Rusty Nail

Этот коктейль изобретен после Второй мировой войны, когда Соединенные Штаты захлестнул поток ликеров и крепких напитков из Европы. Я читал в различных источниках, что его изобретение приписывают бармену Донато Антоне в 1955 году. Кроме того, Донато мог быть автором таких коктейлей, как «Харвей, ударяющийся о стены» и «Крестный отец».

На 1 бокал
Виски Chivas Regal 12 y.o. - 40 мл
Ликер Drambuie - 30 мл

1. В бокал рокс положить лед.
2. Налить Drambuie и виски, перемешать.
3. Украсить ломтиком лимона.

Крестный отец
God Father

Коктейль-дижестив, в котором теплый характер шотландского виски Chivas Regal с силой разворачивает свои медово-фруктовые ноты.

На 1 бокал
Виски Chivas Regal 12 y.o. - 35 мл
Ликер Amaretto di Saronno - 35 мл
Апельсиновый биттер - 1 дэш

1. В бокал рокс положить лед.
2. Налить ингредиенты, перемешать.

Секс на пляже
Sex on the Beach

Рецепт «Секса на пляже» формировался постепенно, и коктейль носил разные названия. Скорее всего, он был придуман барменами из сети ресторанов TGI Fridays в 1980-е годы. Вначале его называли Fun on the Beach или Peach on the Beach, поскольку использование слова sex было запрещено в американских заведениях того времени.

На 1 бокал
Водка - 40 мл
Персиковый ликер - 20 мл
Клюквенный сок - 60 мл
Апельсиновый сок - 60 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом.

ABSOLUT.

Холодная война (1946 – 1991)

КОСМОПОЛИТЕН КЛАССИКА

Cosmopolitan

«Космополитен» – это, наверное, самый урбанистический, утонченный и женственный из всех коктейлей. Некоторые историки считают, что он появился в одном из гей-баров Сан-Франциско в 1960-е годы. Однако «Космополитен» производит впечатление гораздо более молодого коктейля, и я считаю более надежной версию, согласно которой «Космополитен» был придуман Шерил Кук, барменшей из бара «Саут Бич» во Флориде. Шерил заметила, что дамы заказывают «Драй Мартини» из-за его элегантности, но совершенно не ценят его вкус. Когда в 1988 году в ее бар поступили первые ящики водки Absolut Citron, у нее сразу же родилась идея создать более сладкий и душистый коктейль, который подавался бы как «мартини». Она назвала его «Космополитен» в честь знаменитого женского журнала.
Успех последовал незамедлительно. Помимо лимонной водки Absolut, ее версия «Космополитена» содержала Rose's lime juice (сладкий сок лайма), трипл сек и клюквенный сок.
Свой окончательный статус «Космополитен» обрел благодаря нью-йоркскому бармену Тоби Чеккини, который доработал рецепт коктейля, заменив Rose's lime juice на свежевыжатый сок лайма.
Легендарный бармен Дейл ДеГрофф дал толчок популяризации коктейля. А на вершину славы «Космополитен» поднялся после выхода сериала «Секс в большом городе», сделавшись символом модного и гламурного поколения 2000-х годов.

На 1 бокал
Водка Absolut Citron - 25 мл
Ликер Triple Sec - 12.5 мл
Клюквенный сок - 32.5 мл
Сок лайма - несколько капель

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль кусочек цедры лимона и опустить его в бокал.

ФРАНЦУЗСКИЙ МАРТИНИ

French Martini

Считается, что этот коктейль появился на свет в Нью-Йорке в 1980-х годах.

На 1 бокал
Водка Absolut - 50 мл
Ананасовый сок - 25 мл
Малиновый ликер - 15 мл
Малина и ананасовый лист (для украшения)

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить водку с соком и ликером.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить ягодой малины и ананасовым листом.

МОРСКОЙ БРИЗ

Sea Breeze

Элегантный лонг дринк на основе водки, сочетающий свежесть грейпфрута с шармом клюквы.
Я читал в разных современных источниках, что он появился в 1930-е годы, в период сухого закона, но не нашел ни малейшего его следа в сборниках рецептов тех времен.
В любом случае, в те годы в США водка была практически неизвестна. Мне кажется, что по своему стилю коктейль, скорее, напоминает 1970-е или 1980-е годы, к которым, вероятно, и относится.

На 1 бокал
Водка Absolut - 40 мл
Клюквенный сок - 90 мл
Сок грейпфрута - 40 мл
Долька лайма

1. В бокал хайбол положить дробленый лед.
2. Налить водку и соки. Перемешать.
3. Выжать в коктейль дольку лайма и опустить ее в бокал.

Британия и колонии

коктейли для джентльменов и не только

Викторианское наследие, *стр. 278*

Классика: Гимлет, Том Коллинз, Джин-тоник, Ханки Панки

Эпоха Ар-деко и Гарри Крэддока, *стр. 283*

Классика: Оживитель трупов №1, Кровь и песок, Веспер

Дары Ирландии, *стр. 289*

Лондон на пороге Коктейльной революции, *стр. 290*

Классика: Брэмбл, Эспрессо Мартини

Викторианское наследие

Викторианская эпоха являет собой вершину британского господства как на морях, так в литературе и архитектуре. Она совпадает с апогеем промышленной революции.
Оф корс, викторианское наследие отражается в коктейлях. Подававшийся на кораблях «Гимлет» стал одним из проявлений военно-морского могущества Британии. Так же, как и пунши или джин-тоник. Вначале их пили в колониях, а затем стали потягивать в гранд-отелях, массово открывавшихся в ту эпоху.
Типично британские, ставшие незаменимыми и вневременными, эти коктейли являются символами, иногда ностальгическими, динамичной и утонченной Англии 19 столетия.

Том коллинз КЛАССИКА

Tom Collins

Один из наиболее старинных коктейлей. Настоящий динозавр, доживший до наших дней. При этом он кажется абсолютно современным. Короче говоря, это высокая классика, которая не может выйти из моды.
Основная версия гласит, что этот коктейль появился в середине 19 столетия. Его изобрел Джон Коллинз – метрдотель одного из отелей Лондона, всемирной столицы джина. Коктейль назвали «Том Коллинз», поскольку для его приготовления использовался джин Олд Том.
Он сделался столь популярен, что дал начало целому семейству смешанных напитков, готовившихся на основе самого разного спиртного, и был упомянут в сборнике Джерри Томаса 1887 года издания.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire или Олд Том - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Содовая вода - 85 мл

1. В бокал коллинз положить 4-5 кусочков льда.

2. Налить в бокал сироп, лимонный сок и джин, перемешать.

3. Добавить содовую, слегка перемешать.

4. Украсить коктейльной вишней или ломтиком лимона.

Джон Коллинз

«Джон Коллинз» – это еще одно название коктейля «Том Коллинз», особенно в том случае, если он приготовлен на основе Лондон Драй джина.

ГИМЛЕТ КЛАССИКА

Gimlet

«Гимлет» – это сама простота. Естественная комбинация джина и лайма создает подобие ароматической квинтэссенции. Но сочетание это зародилось неслучайно и имеет интересную историю.
В 1867 году некий Лачлин Роуз получил патент на способ изготовления сока лайма, позволяющий сохранить все его свойства. Так появился на свет хорошо известный барменам «Сок лайма Роуза» (Rose's Lime juice), включающий сок лайма и сахар.
Начиная с 1865 года Королевский Британский флот обязывал свои судна брать на борт значительные количества лайма, который считался лучшим средством от цинги, не подозревая, что в лайме содержится вчетверо меньше витамина С, чем в лимоне. В 1879 году «Сок лайма Роуза», с успехом заменявший свежие плоды цитрусовых, тоннами грузился на корабли.
Именно тогда один врач – сэр Томас Десмонд Гимлет решил добавить к соку лайма джин, чтобы сделать «лекарство» более привлекательным для моряков. Так появился знаменитый коктейль, который моряки в честь врача окрестили «Гимлетом».
В наши дни можно приготовить «Гимлет», смешав свежевыжатый сок лайма с сахаром и джином. Но если вы хотите воссоздать вкус оригинала, то рекомендуется использовать именно «Сок лайма Роуза», ведь мы имеем дело с одним из тех редких случаев, когда в основе первоначального рецепта коктейля лежит «премикс».
Для «Гимлета» не существует строго установленных пропорций, и они меняются в зависимости от вкусов, моды и убеждений бармена. Например, версии Гарри Крэддока и Гарри МакЭлхона, обе имеющие соотношение «один к одному», несколько переслащены.
Я бы, скорее, порекомендовал вариант Франка Мейера из «Ритца»: 2/3 джина и 1/3 сока лайма Роуза.
Такой вариант, несомненно, крепче, но современнее и больше соответствует нынешнему вкусу.

На 1 бокал
Джин Beefeater - 60 мл
Rose's Lime Juice Cordial - 30 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Британские пунши

Пунши – старейшие смешанные напитки – возникли около 1700 года на Британских Антильских островах, вероятно на Барбадосе. Слово «пунш» происходит от «панч» на хиндустани, что означает «пять», то есть количество ингредиентов, использовавшихся для приготовления напитка. На заре своей истории пунш включал ром или коньяк и был частью семейных традиций. Впоследствии пунши нашли благоприятные условия для развития в Англии. В результате ром оказался заменен на джин. В наши дни в лучших английских барах можно встретить бесчисленные варианты пунша, утонченные, с чудесным вкусом.
Исторические английские пунши из легендарной книги Уильяма Террингтона «*Cooling Cups and Dainty Drinks*» (1869 год) были воскрешены из забвения современными миксологами и вновь пользуются популярностью в Лондоне.

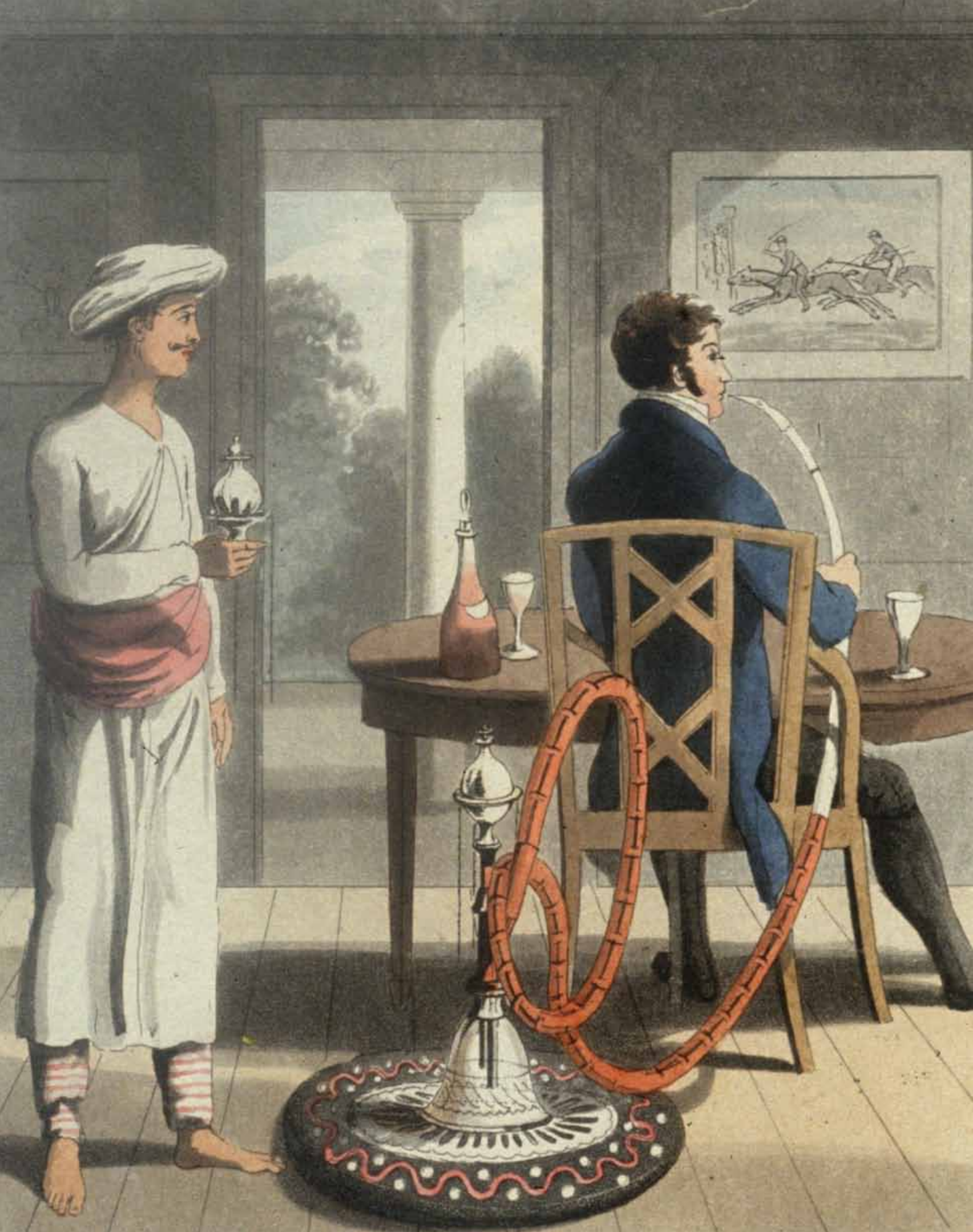
ЭГГ-НОГ

Egg-Nog

Вначале слово nog означало крепкий английский эль (сорт пива), в который было принято добавлять яйцо. Вероятно, от этого возникла привычка так же называть сливочно-яичные смешанные напитки. По традиции начиная с 18 века, сперва – в Англии, затем – в Америке, их готовили на Рождество и Новый год, подавая к столу в специальной супнице. Часто их делали на основе коньяка. Иногда – с ромом. Многие семьи хранят свой собственный рецепт напитка, нередко очень сложный и требующий нескольких часов приготовления.
Данный рецепт «эгг-нога» – самый простой.

На 1 бокал
Коньяк - 60 мл
Молоко - 70 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Один яичный желток

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом.
3. Посыпать молотым мускатным орехом.



Викторианское наследие

джин-тоник КЛАССИКА

Gin Tonic

Впервые джин был смешан с тоником британскими офицерами, воевавшими в Индии в начале 19 столетия. Тоник, напиток на основе хинина, помогал бороться с малярией, нередкой в тех краях. За офицерами последовали солдаты. Их любимое спиртное в сочетании с тоником было лучшим способом утоления жажды.
Современная мода на джин способствовала новому взлету джин-тоника. Сегодня готовят множество его вариаций, добавляя различные пряности и специи. Джин-тоник даже начинает теснить вино с гастрономических столов, ведь он отлично сочетается с тапас и пряной, экзотической кухней.
Ниже приведен рецепт классического джин-тоника. Благодаря корню фиалки и ангелике, джин Bombay Sapphire обладает цветочными ароматами с нотами гумуса, которые сочетаются с бодрящими оттенками цитрусовых и можжевельника. Все эти богатые ароматы ярко проявляют себя в сочетании с тоником.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл
Премиальный тоник - 100 мл
Долька лайма

1. Крупный шарообразный бокал наполнить льдом.

2. Перемешать лед в бокале до тех пор, пока он не охладится. Слить образовавшуюся воду.

3. Поверх льда налить джин. Отжать в напиток дольку лайма и опустить ее в бокал.

4. Перемешать содержимое бокала.

5. Наклонить бокал. Влить охлажденный тоник по нижней стенке бокала. Аккуратно сделать один оборот барной ложкой, перемешав джин с тоником.

ПИНК ДЖИН

Pink Gin

Считается одним из любимых коктейлей английских лордов-колонистов, живших в трудном тропическом климате Индии. Классическое сочетание джина и биттера подается необычным образом – при комнатной температуре.

На 1 бокал

Джин - 50 мл
Биттер Angostura - 2 дэш

1. Биттер налить в коктейльный бокал и покрутить его, покрывая стенки напитком.

2. Добавить джин.

На соседней странице. **Мода курить кальян, как и пить джин с тоником, пришла в Европу из Индии благодаря британским колонистам.**

ЧЕРНЫЙ БАРХАТ

Black Velvet

Коктейль был создан в 1861 году по поводу кончины принца Альберта, мужа королевы Виктории. Утром после известия о его смерти в лондонском «Брукс Клабе» сочли неэтичным пить шампанское, тем более, что многие члены клуба были близки к королевской семье. Изобретатель «Черного Бархата» ловко обошел правила этикета, смешав с шампанским пиво Гиннесс, чтобы придать ему темный цвет, более соответствующий настроению, уместному в тот момент в данном заведении.
В наши дни «Черный Бархат» перестал быть траурным коктейлем, который полагается пить с соответствующим выражением лица. Даже если отдельные любители трагично воспринимают идею испортить пиво, долив в него шампанское.

На 1 бокал

Темное ирландское пиво - 60 мл
Охлажденное шампанское - 60 мл

1. Налить в фужер для шампанского пиво, затем шампанское так, чтобы они перемешались, оправдывая название коктейля.

ХАНКИ ПАНКИ КЛАССИКА

Hanky Panky

Немного женщин отметились в истории миксологии (ибо раньше бар был мужским заведением), и первое место среди них, скорее всего, занимает Ада Коулман. Она была дочерью дворецкого, работавшего у владельцев отеля «Савой». Сначала Ада стояла за стойкой в баре отеля «Кларидж», а потом в 1903 году перешла в «Савой», где осталась шеф-барменом до 1925 года.

Говорят, она подавала напитки таким гостям, как Марк Твен, принц Уэльский, Марлен Дитрих. В любом случае, Ада Коулман – символичная женская фигура в профессии.

Коктейль «Ханки Панки» был придуман Адой Коулман в честь актера Чарльза Хоутри. Позже она рассказала об обстоятельствах его появления на свет: *«Чарльз Хоутри со временем... стал одним из лучших знатоков коктейлей, каких я только встречала. Несколько лет назад, когда он много работал, он часто заглядывал в бар и говорил: "Коули, я устал. Дай мне что-нибудь, в чем было бы немного энергии". Для него я провела часы за экспериментами, пока не изобрела новый коктейль. В следующий раз, когда он пришел, я сказала ему, что у меня для него есть новый напиток. Он попробовал его и, опустошив бокал, заявил: "Клянусь Юпитером! Это настоящая ловкость рук (hanky panky)!" С тех пор этот коктейль так и называется».*

На 1 бокал

Красный вермут Martini Rosso - 45 мл
Джин - 45 мл
Биттер Fernet Branca - 2 дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Отжать в коктейль кусочек апельсиновой цедры и опустить его в бокал.

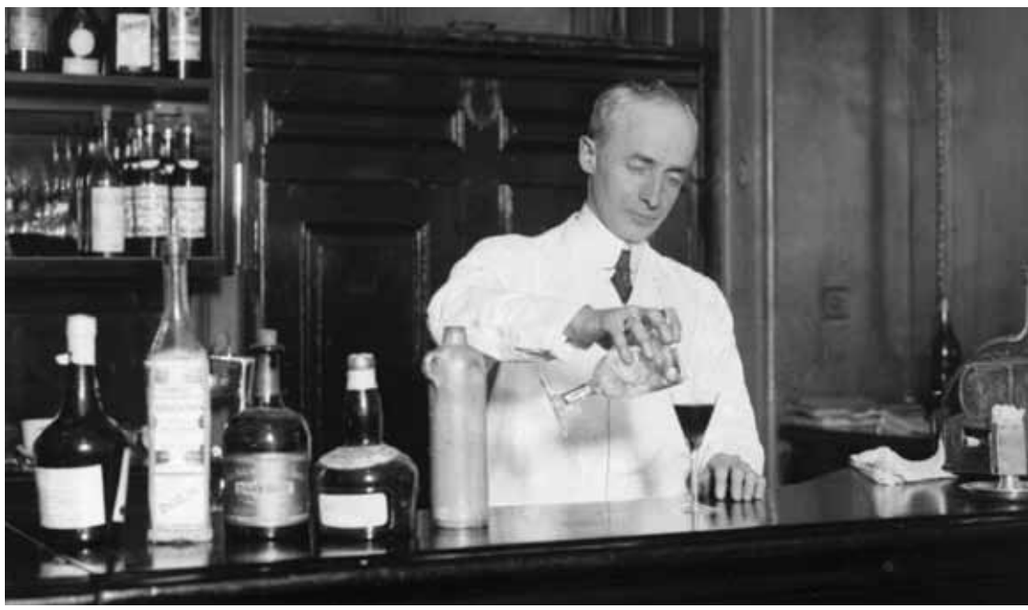
Ада Коулман

Эпоха Ар-деко и Гарри Крэддока

Чтобы понять значение термина «Ар-деко», достаточно посмотреть на оригинальную обложку «Книги коктейлей Савоя» Гарри Крэддока. Название этого стиля происходит от выражения «Декоративные искусства», которым была посвящена Парижская международная выставка 1925 года. В действительности, это движение в искусстве началось после Первой мировой войны и закончилось с началом Второй.

На обложке культовой книги Гарри Крэддока присутствуют все элементы Ар-деко: изломанные линии, геометрический орнамент, стилизованная античная статуя, шик золотого тиснения.

Рецепты, представленные в книге, – из той же серии. Это элегантные коктейли, избавленные от всего лишнего. По отношению к своим предшественникам они, как человек на обложке, строги и иногда угловаты. Рецепты кратки. Подобно Corpse Reviver #1 они молниеносно достигают цели. Их и сегодня подают с благоговением.



Гарри Крэддок
За стойкой «Савойя»

Гарри Крэддок (1876 – 1963) – легендарный бармен. Говорят, что именно он приготовил последний законный коктейль в «Холланд Хаусе» на 5-й авеню Нью-Йорка за секунды до вступления в силу мрачного сухого закона. На следующий день он отплыл в Англию, чтобы больше никогда не возвращаться в Соединенные Штаты. Судьба ждала его в лондонском отеле «Савой», куда он поступил на службу в 1920 году.

Гарри Крэддок вошел в историю как автор десятков коктейлей, и он принял участие в совершенствовании сотен других.

Он был быстрым, динамичным и точным барменом. Гарри говорил, что коктейль следует подавать, «пока он еще смеется», то есть сразу после приготовления, пока он еще сохраняет всю свою свежесть.

В 1930 году он опубликовал «Книгу коктейлей Савоя» *(The Savoy Cocktail Book),* ставшую образцовым трудом, который очень ценят коллекционеры.

После «Савоя» Гарри работал в другом лондонском отеле – «Дорчестере».

КОКТЕЙЛЬ ГАРРИ
Harry's Cocktail

Незабываемое наследие, оставленное нам Гарри Крэддоком. Итальянский вермут и джин сливаются воедино, окольцованные абсентом. А мятные листья придают альянсу дополнительную свежесть и яркую современность.

На 1 бокал

Джин - 60 мл
Красный вермут - 30 мл
Абсент - дэш
Свежая мята - две веточки

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ОЖИВИТЕЛЬ ТРУПОВ #1 КЛАССИКА

Corpse Reviver #1

Классика от Гарри Крэддока, первое письменное упоминание которой встречается в его книге «*The Savoy Cocktail Book*» 1930 года издания. Сегодняшние бартендеры любят добавить в «Оживитель трупов» дэш солевого раствора (50 г морской соли на 200 мл воды), чтобы подчеркнуть ароматы коктейля. Кстати, соль – это один из способов переосмыслить исторические смешанные напитки, сделав ярче их вкус.

На 1 бокал

Кальвадос - 20 мл
Коньяк - 40 мл
Красный вермут - 20 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Фундаментальный труд Гарри Крэддока «*The Savoy Cocktail Book*» (1930 год) в окружении винтажных спиртных напитков. Отель «Савой», Лондон.

СВИСТ-УДАР

Whiz-Bang

Выдающийся рецепт этого коктейля придумал в 1920 году бармен Томми Бартон из лондонского «Спортс клаба».
Коктейль получил свое название от пуль времен Первой мировой войны с высокой начальной скоростью. Все, что удавалось услышать, – это свист, за которым немедленно следовал удар.

На 1 бокал

Шотландский виски Chivas Regal - 40 мл
Сухой французский вермут - 20 мл
Сироп Гренадин - 5 мл
Абсент Pernod - 3 дэш
Биттер Orange Bitter - 2 дэш

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.

2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ЛЕТУЧИЙ ШОТЛАНДЕЦ
Flying Scotsman

Этот коктейль придуман легендарным лондонским барменом Гарри Крэддоком в честь локомотива Flying Scotsman, построенного в 1923 году.

На 1 бокал

Шотландский виски - 45 мл
Красный итальянский вермут - 35 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Биттер Angostura - несколько капель

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

МАРМЕЛАД
Marmalade Cocktail

Гарри Крэддок рекомендовал подавать этот горько-сладкий коктейль в качестве предобеденного аперитива. Сегодня в лондонских барах Hawksmoor в этот коктейль добавляют красный биттер и пару дэш апельсинового биттера, подчеркивая его цитрусовую сторону.

На 1 бокал

Джин - 60 мл
Лимонный сок - 30 мл
Апельсиновый конфитюр - две барные ложки

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Отжать кусочек апельсиновой цедры в коктейль и опустить его в бокал.

МЕЙФЕР
Mayfair

Мейфер – название аристократического квартала в Лондоне, где в 17 веке в царствование Карла II, в мае проходил ежегодный праздник. Этот коктейль был создан Робертом Вермейром в лондонском «Эмбасси клубе» в 1921 году. Его чудесные ароматы и по сей день восхищают любителей коктейлей.

На 1 бокал

Джин - 50 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 40 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Ликер Apricot Brandy, настоянный на гвоздике - 10 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Эпоха Ар-деко и Гарри Крэддока

АЛЕКСАНДРА
Alexandra (он же Бренди Александр)

Коктейль Alexandra назывался Brandy Alexander вплоть до середины прошлого столетия. Изменение названия связано, по всей видимости, с тем что используемый в его рецепте коньяк к тому времени обособился от прочих бренди.
Относительно того, откуда взялось первоначальное название Brandy Alexander, мнения расходятся. Наиболее правдоподобной считается версия, согласно которой коктейль был придуман в 1922 году по случаю лондонской свадьбы принцессы Мэри Виктории Александры Алисы. Однако другие считают, что коктейль мог быть создан в честь царя Александра II. Но как бы коктейль не назывался, он остается таким же вкусным, ведь сочетание коньяка, какао и мускатного ореха стало гастрономической классикой, а сам коктейль – бессменным атрибутом в меню любого хорошего бара.

На 1 бокал
Коньяк - 30 мл
Ликер Crème de Cacao - 20 мл
Сливки - 20 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

20-Й ВЕК
20th Century Cocktail

В английском сборнике рецептов *«Café Royal Cocktail Book»*, изданном в 1937 году за авторством Тарлинга, создание этого коктейля приписано бармену по имени C.A. Tuck.

На 1 бокал
Джин Beefeater - 50 мл
Бесцветный ликер Crème de Cacao - 30 мл
Аперитив Lillet Blanc - 30 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из цедры лимона или апельсина.

МИЛЛИОНЕР
Millionaire

В сборнике Гарри МакЭлхона *«ABC of Mixing Cocktails» (*1922 год) указано, что данный рецепт был создан в лондонском отеле «Ритц».

На 1 бокал
Виски - 60 мл
Ликер Orange Curaçao - 15 мл
Сироп Гренадин - 10 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 5 мл
Половина яичного белка

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (сухой шейк).
2. Добавить лед и встряхнуть шейкер еще раз.
3. Отфильтровать в охлажденный бокал.

ГЛУБИННАЯ БОМБА
Depth Bomb

Этот рецепт был придуман в Англии во время Первой мировой войны, а затем подхвачен Гарри Крэддоком.

На 1 бокал
Коньяк - 25 мл
Кальвадос - 25 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сироп Гренадин - 25 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить кусочком лимонной цедры.

«Американ бар», лондонский отель «Савой, 1931 год.

КРОВЬ И ПЕСОК КЛАССИКА

Blood and Sand

Восхитительно фруктовый и неподражаемый «Кровь и Песок» – это исторический коктейль, который вновь стал популярным. Впервые его рецепт был опубликован в «Книге коктейлей Савоя» Гарри Крэддока в 1930 году, и с тех пор он не изменился ни на миллилитр.
Коктейль носит название фильма, вышедшего на экраны в 1922 году. В нем роль тореро, погибающего в схватке с быком, исполняет яркий и брутальный Рудольф Валентино, ставший одним из первых секс-символов кинематографа. Он пользовался таким невероятным успехом у женщин, что некоторые из них падали в обморок на просмотрах фильмов с его участием. Смерть актера в возрасте 31 года вызвала, как рассказывают, целую волну самоубийств.

На 1 бокал
Шотландский виски Chivas Regal 12 y.o. - 20 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 20 мл
Ликер Cherry Brandy - 20 мл
Красный вермут - 20 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить полоской апельсиновой цедры.

МЕЖ ПРОСТЫНЕЙ
Between the Sheets

Часто говорят, что этот коктейль изобрел Гарри МакЭлхон из парижского «Гаррис бара» в 1930-е годы. Но вся загвоздка в том, что «Гаррис бар» никогда не стеснялся заявлять об авторстве коктейлей, придуманных в его стенах, а иногда и приписывал себе чужие изобретения. Однако он ни единого раза не похвастался авторством коктейля «Меж простыней».
Этот смешанный напиток является, по сути, дальнейшим развитием «Сайд кара», в котором белый ром заглушил зимнюю сторону и придал некоторый экзотический оттенок.
Другие гипотезы относят появление коктейля к 1921 году и лондонскому отелю «Беркли». Первое обнаруженное мною упоминание «Меж простыней» принадлежит Гарри Крэддоку из отеля «Савой», и вот его рецепт.

На 1 бокал
Коньяк - 30 мл
Белый ром - 30 мл
Ликер Трипл Сек - 30 мл
Лимонный сок - дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

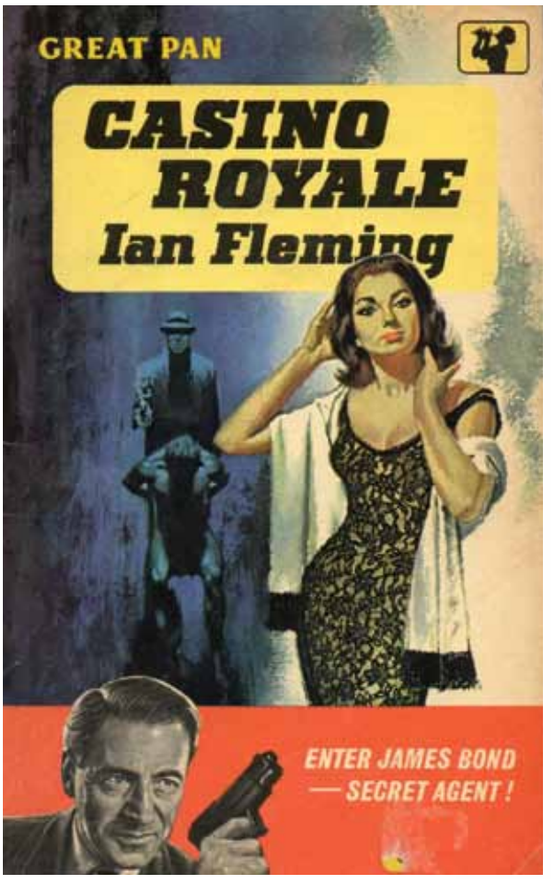
ДЕ РИГЁР
De Rigueur

Одна из жемчужин «Книги коктейлей Савойя» Гарри Крэддока.

На 1 бокал
Шотландский виски - 60 мл
Сок грейпфрута - 30 мл
Медовый сироп - 20 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ВЕСПЕР КЛАССИКА
Vesper

«Веспер», прославленный Яном Флемингом и его культовым героем Джеймсом Бондом, – это коктейль, несущий в себе больше вопросов, чем ответов. Он впервые упоминается в 1953 году в романе «Казино Рояль» и назван именем его героини. В книге Джеймс Бонд сам придумывает рецепт этого коктейля и, подыскивая ему название, встречает двойного агента Веспер Линд и просит у нее разрешение использовать ее имя для коктейля.
Считается, что рецепты тех «Мартини», которые пьет Бонд, были вдохновлены визитами Яна Флеминга в лондонский «Дюкс бар». Но серьезных подтверждений этому факту не нашлось, кроме того, что «Дюкс бар» – это историческое и гостеприимное заведение, где готовят одни из лучших «Мартини» в Лондоне, а также специализируются на «Веспере». Одно время «Веспер» полностью сошел со сцены, и лишь особо эрудированные бармены помнили о нем. Сегодня ситуация кардинально изменилась. В конечном счете, «Веспер» не только вышел из тени, но даже сделался одним из самых востребованных коктейлей, чего он, несомненно, заслуживает даже и без Джеймса Бонда.

На 1 бокал
Джин Beefeater - 60 мл
Водка - 20 мл
Lillet Blanc - 10 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить спиралью из лимонной цедры.

Дары Ирландии

КЭМЕРОНЗ КИК
Cameron's Kick

Шотландский и ирландский виски в одном бокале. Рецепт был впервые опубликован в справочнике Гарри МакЭлхона в 1922 году.

На 1 бокал

Виски Ballantine's Finest - 30 мл
Виски Jameson - 30 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 15 мл

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ
Irish Coffee

«Ирландский кофе» – спасительный коктейль, согревающий тело и душу. Он был создан в ирландском аэропорту Шеннон барменом по имени Джо Шеридан. «Ирландский кофе» предназначался для путешественников, летевших из США в Ирландию на гидросамолетах. Он помогал им прийти в себя после трудного перелета, который иногда длился более 18 часов. Позднее, в 1952 году коктейль был завезен в США молодым журналистом Стеном Делаплейном, который передал рецепт бару «Буэна Виста» в Сан-Франциско.
Вместо ирландского виски можно использовать почти любой крепкий спиртной напиток. Так, Russian Coffee готовится с водкой, French Coffee – с коньяком и т.д. Однако «Ирландский кофе» – это самый известный и лучший из них.

На 1 бокал

Ирландский виски Jameson - 40 мл
Взбитые сливки - 20 мл
Горячий крепкий кофе - 120 мл
Бурый сахар - 2 ч. л.

1. В термостойкий бокал насыпать сахар, налить кофе и виски.

2. Перемешать. Сверху напитка разместить взбитые сливки.

Паб-музей Black Swan (Москва) изобилует удивительными экспонатами родом из Ирландии.

ВСЕИРЛАНДСКИЙ
Everybody's Irish

Можно сказать, что это национальный коктейль Ирландии, о которой он напоминает своим зеленым цветом, а также вкусом, одновременно мощным и дружественным. Он был изобретен в день Святого Патрика, предположительно, Гарри Крэддоком.

На 1 бокал

Ирландский виски Jameson - 55 мл
Зеленый ликер Chartreuse - 10 мл
Зеленый мятный ликер - 5 мл

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить зеленой оливкой.

ИРЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ
Irish Cocktail

Могучий, живительный и теплый коктейль, как рукопожатие медведя. Рецепт из «Книги коктейлей Савоя» Гарри Крэддока, изданной в 1930 году.

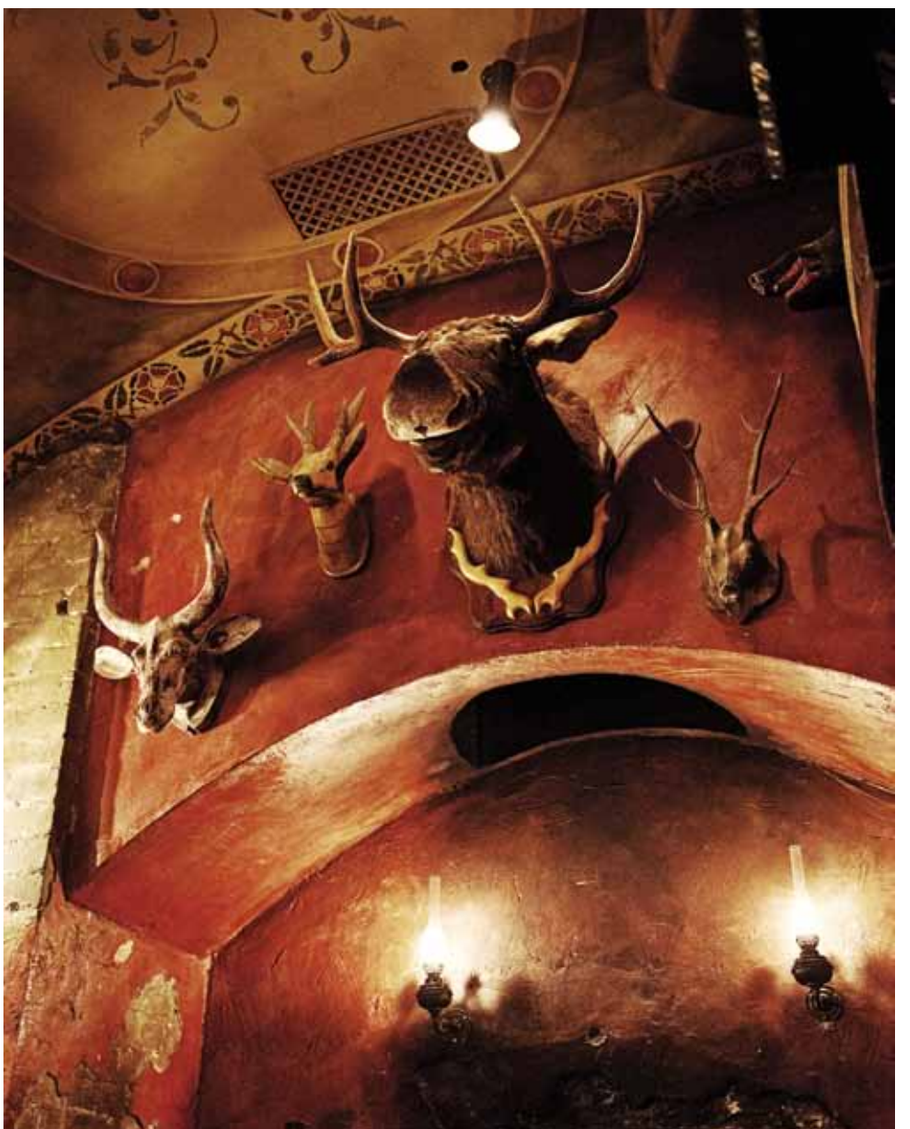
На 1 бокал

Ирландский виски Jameson - 60 мл
Абсент - два дэш
Ликер Curaçao - два дэш
Ликер Maraschino - дэш
Биттер Angostura - несколько капель

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты.

2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. В бокал положить оливку, а сверху положить полоски апельсиновой цедры.



Лондон на пороге Коктейльной революции

Эти коктейли появились на свет в Лондоне в 1980-х и в 1990-х годах. Позднее некоторые из них стали современной классикой, хотя в те времена еще никто бы не догадался об этом. Представленные здесь коктейли разбудили воображение профессионалов. Бармены, обученные в тот период такими мастерами, как Дик Брэдселл и Сальваторе Калабрезе, впоследствии возглавили Коктейльную революцию.

БРЭМБЛ КЛАССИКА

Bramble

«Брэмбл» – это самое легендарное творение Дика Брэдселла, увидевшее свет в 1980-х годах. Сложные и утонченные ароматы джина прекрасно сочетаются в коктейле с ежевикой.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл
Лимонный сок - 25 мл
Сахарный сироп - дэш
Ежевичный ликер - два дэш

1. Положить в шейкер лед и налить в него все ингредиенты, кроме ликера.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать его в бокал рокс, наполненный до краев дробленым льдом. Добавить дробленый лед до края бокала.

3. Налить ежевичный ликер. Украсить ягодой ежевики и ломтиками лимона.

МАРТИНИ К ЗАВТРАКУ

Breakfast Martini

Автор этого коктейля – Сальваторе Калабрезе. Сам напиток представляет собой эволюцию коктейля «Мармелад» от Гарри Крэддока. Впервые «Мартини к завтраку» был подан в роскошном баре «Лайбрери» лондонского отеля «Лэйнсборо».

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл
Ликер Triple Sec - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Апельсиновый конфитюр (кусочки цедры измельчить) - полная барная ложка

1. В шейкер поместить все ингредиенты. Перемешать до растворения конфитюра.

2. В шейкер добавить лед. Встряхнуть и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Сверху положить тонкие полоски апельсиновой цедры.

ЗОЛОТАЯ МЕЧТА

Golden Dream

Можно было бы счесть этот коктейль старинным, относящимся к Золотому веку. На самом деле он был придуман в баре лондонского отеля «Дорчестер» в 1980 году. Коктейль прославил журналист Генри МакНалти, опубликовав его рецепт в журнале Vogue в 1982 году. Каждый из нас имеет свою золотую мечту, но, надо признаться, очень редко она становится явью. Так почему бы не отыграться на этой «Золотой Мечте», которая выполняет все обещания? В конце концов, ее шелковистый и нежный характер, дивный пленительный вкус могут принести богатство любому бармену.

На 1 бокал

Ликер Galliano Vanilla - 20 мл
Ликер Triple Sec - 20 мл
Апельсиновый сок - 20 мл
Сливки - 10 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Основательно взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Дик Брэдселл (1959–2016) подает «Брэмбл» в спикизи на Ромилли стрит. Сохо, 2009 год.

Дик Брэдселл
The One

В 1980-х годах в лондонском Ковент-Гардене, в клубе «Занзибар» молодой бармен по имени Дик Брэдселл начал карьеру миксолога, которая потрясла мир, казавшийся обреченным пить только джин-тоники до конца своих дней. Дик прибыл в Лондон с острова Уайт, что на юге Англии, то есть ниоткуда. Он не принадлежал ни к какому клану, ни к какой касте, если не считать таковой касту свободных людей. Он использовал те же ингредиенты, что и другие бармены, разве что лучшего качества. Он работал теми же приемами, но с новым вдохновением. Он создал коктейли, ставшие сегодня классикой.

Его напитки перевернули сердце столицы Англии вверх дном: все ринулись в «Атлантик Бар», а затем в «Плейер», чтобы удостоиться чести попробовать его творения.

В качестве учеников Дика за стойкой «Атлантик бара» стояли молодые бармены по имени Тони Кониглиаро и Ник Стрэнджуэй. Да, друзья-читатели, Дик Брэдселл был английским родоначальником коктейльной революции. Он явился подобно сияющему солнцу после беззвездной ночи. Приготовление смешанных напитков внезапно превратилось в модную профессию. К коктейлям стали применять эпитеты «sexy» и «cool». Сделаться барменом больше не означало «упустить свою жизнь».

Пока Дейл ДеГрофф в Соединенных Штатах возрождал исторические коктейли, Дик Брэдселл изобретал новые, а Сальваторе Калабрезе привлекал богатых клиентов и занимался пиаром.

«Эспрессо Мартини» и «Брэмбл» – культовые творения Дика. Этими коктейлями он дал понять, что революция состояла в новых вариантах смешивания, свободных от старых правил, необязательно было использовать новые ингредиенты.
Мы также обязаны ему такими коктейлями, как «Русский Весенний Пунш», «Чувство Сюрприза», «Трикл» и «Ковбойский Мартини».
Дик вошел в историю как необычный персонаж, насмехавшийся над почестями и попаданием в вечность, которое, впрочем, ему обеспечено.

GREY GOOSE
GREY GOOSE
VODKA
DISTILLED AND BOTTLED
IN
FRANCE

ЭСПРЕССО МАРТИНИ КЛАССИКА

Espresso Martini

«Эспрессо Мартини» – это «неизбежный» коктейль, который присутствует практически в каждой карте бара.
Авторство «Эспрессо Мартини» принадлежит Дику Брэдселлу, гуру нового поколения миксологов, который в 1984 году изобрел его в лондонском «Фредс баре».
Тем самым Дик Брэдселл обнаружил свой талант создавать очевидные, простые коктейли, вызывающие вопрос, почему их не изобрели раньше.

На 1 бокал
Водка Grey Goose - 40 мл
Охлажденный кофе эспрессо - 30 мл
Кофейный ликер - 10 мл
Сахарный сироп - чайная ложка

1. Взбить все ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить кофейными зернами.

КОВБОЙСКАЯ НОЖИЩА

Cowboy Hoof Martini

Коктейль Дика Брэдселла, Лондон.

На 1 бокал
Джин - 60 мл
Сахарный сироп - 10 мл
Мята - шесть листиков
Кусочек апельсиновой цедры

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме цедры. Энергично взбить в течение 15 секунд.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Протереть края бокала кусочком апельсиновой цедры.
4. Украсить веточкой мяты.

МАЛИНОВЫЙ МАРТИНИ

Raspberry Martini

Этот коктейль был создан Диком Брэдселлом в Лондоне в конце 1990-х годов. Raspberry Martini – это первоначальное название коктейля. Сегодня он часто проходит под именем Raspberry Cocktail #2.

На 1 бокал
Джин - 60 мл
Малиновый ликер - 30 мл
Малина – семь ягод
Апельсиновый биттер - два дэш

1. На дне шейкера раздавить малину при помощи мадлера. Добавить лед и другие ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить малиной.

РУССКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ

Russian Spring Punch

Рецепт легендарного лондонского бармена Дика Брэдселла.

На 1 бокал
Водка Grey Goose - 25 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Ликер из черной смородины - 15 мл
Сахарный сироп - 10 мл
Охлажденное шампанское

1. В бокал хайбол положить лед, налить водку, лимонный сок и сахарный сироп. Перемешать.
2. Добавить шампанское. Сверху полить ликером.

ЧУВСТВО СЮРПРИЗА

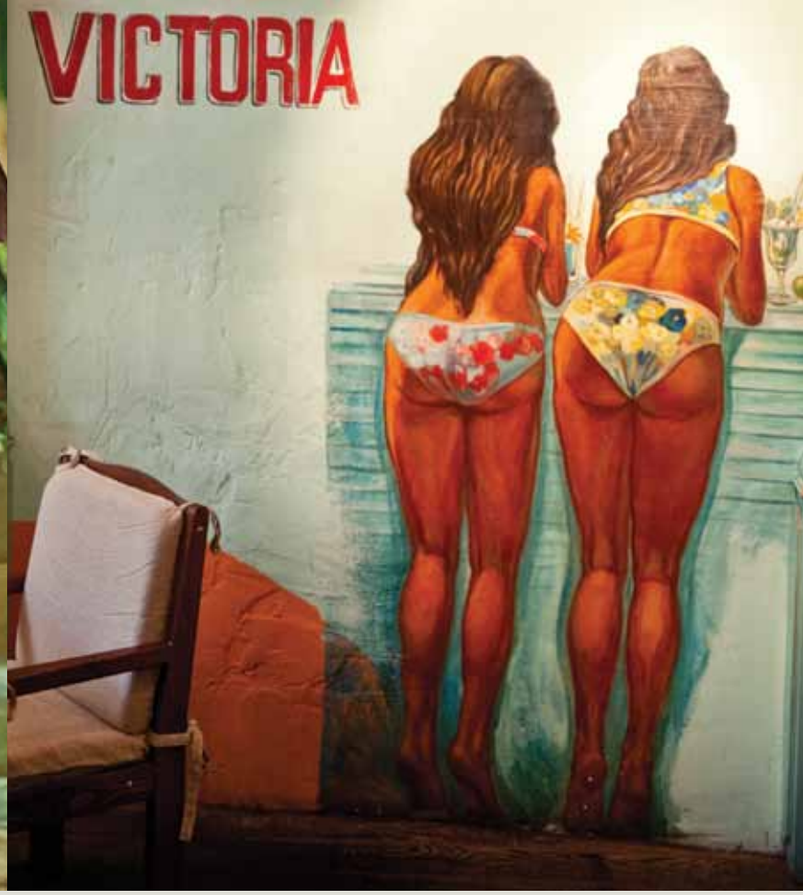
Wibble

Еще одно творение Дика Брэдселла, которое сегодня можно встретить во многих лондонских барах.

На 1 бокал
Джин - 25 мл
Терновый джин (Sloe Gin) - 25 мл
Сок розового грейпфрута - 25 мл
Ежевичный ликер - 10 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Сахарный сироп - 5 мл

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты.
2. Энергично взбить и отфильтровать в коктейльный бокал.

Экзотика



Фиеста Латина, *стр. 296*

Классика: Маргарита, Палома, Писко Сауэр, Кайпиринья

Тики-планета, *стр. 305*

Классика: Май Тай, Зомби, Пинья Колада, Дарк энд Сторми

Остров рома, *стр. 316*

Классика: Дайкири, Мохито, Куба Либре

Фиеста Латина

Латиноамериканское направление – одно из наиболее значительных в сфере коктейлей и культуры. Оно распространяется по планете, как огонь по бикфордову шнуру. Сегодня его осваивает весь мир. До такой степени, что этот феномен сравнивают с феноменом джаза 1920-х годов, когда появившаяся от чернокожего населения музыка распространилась во всех слоях белого общества. Подобным образом сегодня весь мир становится «латино».

Это глобальный тренд, сочетающий стиль и музыку, гастрономию и коктейли. Он лежит на стыке других мощных направлений, таких как Куба, Испания, Пуэрто-Рико, Бразилия, Мексика. В радостном смешении всех этих культур танцуют Зумбу, слушают «Деспасито» и Энрике Иглесиаса и пьют ром, кашасу, текилу и мескаль. Коктейли – ароматные, вкусные и утоляющие жажду. Они не приготовлены по строгому рецепту, как «Сайд Кар», и их крепость имеет обыкновение меняться в зависимости от настроения бармена. Но они впитали в себя все безумие латиноамериканской фиесты.

И когда гремит музыка и поднимаются бокалы, даже те, кто никогда не танцует, выходят на танцпол. В «Ритце» вы никогда не увидите ничего подобного.

РОН КОЛЛИНЗ

Ron Collins

Кубинская версия классического коктейля «Том Коллинз».

На 1 бокал

Ром Havana Club Añejo 3 Años - 50 мл
Пол-лайма
Сахарный сироп - 15 мл
Содовая - 50 мл

1. В высокий бокал хайбол положить несколько кубиков льда.

2. Отжать в бокал сок половины лайма. Добавить сахарный сироп и ром. Хорошо перемешать.

3. Добавить содовую. Аккуратно перемешать.

4. Украсить ломтиком лайма.

Фиеста Латина

ГАВАНА 3 МОХИТО
Havana 3 Mojito

Этот простой рецепт позволяет прочувствовать все ароматы кубинского рома.

На 1 бокал

Ром Havana Club Añejo 3 Años - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сахарный песок - две барные ложки
Мята - две ветки
Содовая

1. В высоком бокале хайбол как следует перемешать ром с соком лайма и сахаром.

2. Добавить лед и мяту.

3. Наполнить бокал содовой водой. Хорошо перемешать.

4. Украсить листьями мяты.

КУБАН ДЖИНДЖЕР
Cuban Ginger

Классическое сочетание имбиря и яблока подчеркивает пряные, сладостные и цитрусовые ароматы рома Havana Club Añejo Especial, который подвергается двойной выдержке.

На 1 бокал

Ром Havana Club Añejo Especial - 60 мл
Яблочный ликер - 20 мл
Имбирный эль - 120 мл

1. В высокий бокал хайбол положить несколько кубиков льда.

2. Налить ром и ликер. Перемешать.

3. Добавить имбирный эль. Аккуратно перемешать.

4. Украсить ломтиком яблока.

7 ГЛОТКОВ С ГРЕЙПФРУТОМ И КОРИЦЕЙ
7 Sips Grapefruit & Cinnamon

Комбинация цитрусовых и специй в сочетании с выдержанным ромом раскрывает все ароматическое богатство этого благородного спиртного напитка. Следует вначале отпить глоток рома, а затем закусить его долькой грейпфрута, посыпанной молотой корицей.

На 1 порцию

Ром Havana Club Añejo 7 Años - 50 мл
Долька грейпфрута
Щепотка молотой корицы

1. В бокал рокс положить лед и налить ром.

2. Дольку грейпфрута обсыпать корицей с двух сторон и подать вместе с ромом.

Дэнис Вальдес

Бренд-амбассадор Olmeca Altos и Havana Club

Текила Olmeca Altos появилась на свет в ходе Коктейльной революции, которая потрясла сонное царство миксологии в начале 2000-х годов. Эта текила стала одним из первых брендов спиртных напитков, который создавался при сотрудничестве с барменами. В этом интервью Денис Вальдес рассказывает нам о том, как зародилась идея создания текилы Olmeca Altos, чем обуславливается ее аутентичный и одновременно современный характер, и почему она является универсальным коктейльным ингредиентом.

Денис, в мире спиртных напитков Olmeca Altos была одним из первых брендов, который создавался вместе с барменами. Можете ли вы вкратце рассказать нам об этом сотрудничестве?

Конечно, и даже с удовольствием, обожаю рассказывать эту историю. В начале 2000-х годов был настоящий коктейльный бум, который не мог не коснуться текилы. Бартендеры из Лондона стали всерьез интересоваться миром текилы, а точнее – текилы из 100% агавы. У руля агавового движения британской столицы стали две легендарных личности – Дре Массо (трижды Bartender of the Year в UK) и Генри Бенсант (главный автор книги «Margarita Rocks»). Они решили отправиться в Мексику, чтобы познакомиться там с текилой поближе и посетили более 20 производств, каждое из которых отличалось по стилю и методам. Дре и Генри искали для своих коктейлей настоящую, 100% текилу, которая бы отлично раскрывалась в смешанных напитках, и которой можно было бы наслаждаться в чистом виде. Это оказалось не так просто. Те напитки, которые оправдывали их ожидания, были далеко не той ценовой категории, которая их устраивала. Именно тогда состоялась судьбоносная встреча: наши герои познакомились с Хесусом Эрнандесом – маэстро-текильеро дистиллерии Colonial de Jalisco (на которой производится Olmeca), за плечами которого опыт работы в индустрии более 30 лет. Вместе, они решили создать новую текилу, которая сочетала бы в себе аутентичность Мексики, современные технологии, а также безупречное качество при доступной цене. Так и родилась на свет Olmeca Altos – текила из 100% агавы, при создании которой используются два метода – аутентичный метод Tahona, а также современный Molinos. Именно благодаря этому сочетанию, мы получаем легкий, свежий и многогранный напиток, созданный вместе с барменами для барменов

Получается, что Olmeca Altos наилучшим образом соответствует требованиям современных барменов для создания их новаторских смешанных напитков. Какие коктейли с Olmeca Altos получаются лучше всего? Какие ингредиенты сочетаются с ней наиболее удачно?

Это вопрос, на который можно отвечать бесконечно. Я думаю, если мы спросим у десяти бартендеров, с чем лучше сочетается текила, то мы получим как минимум 10 различных ответов. Ну вот смотрите: если растереть немного текилы между ладонями и на секунду вдохнуть ее аромат, то мы почувствуем и пряные цитрусовые ноты, и тонкие цветоч-

Дэнис Вальдес – потомственный бартендер. Его отец – родом с Кубы, настоящий кантинеро – работает за стойкой уже более 30 лет.
Дэнис родился в Минске. За 10 лет в профессии он прошел путь от помощника официанта до совладельца маленького бара El Pushka в центре белорусской столицы, который превратился в посольство латиноамериканской фиесты.
Кроме того, Дэнис успел стать одним из основателей барной школы Splash&Dash, а также – победителем локального финала Olmeca Tahona Society Cocktail Competition. А потом он занял 3-е место на глобальном финале в Мексике.
Дэнис говорит: *«Бартендинг – это сфера, которая перестала быть просто работой. Сегодня это настоящий стиль жизни, страсть и целая философия. Также это настоящее глобальное комьюнити, которое не позволит тебе пропасть ни в одной стране мира. Современный бартендер – это универсальный солдат гостеприимства, у которого должна быть ясная голова, золотые руки и открытое сердце».*

Фиеста Латина

ные оттенки. Нам, наверняка, покажется, что минуту назад мы держали в руках свежие перцы, а также мы уловим сладковатый аромат ванили. А если мы говорим о категории Репосадо, то там подключится также мед с корицей.
Это все говорит о том, что текила по-настоящему универсальный коктейльный ингредиент.
Для развития коктейльного направления Altos, в 2010 году был создан проект Tahona Society. Он стал образовательной платформой для бартендеров, а также это глобальный коктейльный конкурс, благодаря которому бартендеры научились ценить локальные ингредиенты и смешивать текилу с ними. Этот конкурс – настоящее доказательство того, что мир текилы многогранен. Даже такие ингредиенты, как хрен, квас и сметана могут создать с ней прекрасную миксологическую пару.

Расскажите о производстве Olmeca Altos.

Olmeca Altos относится к категории 100% Agave. Это означает, что для нее используется исключительно сладкий сок голубой агавы. Она выпускается только на заводе Destilería Colonial de Jalisco в регионе Лос-Альтос, Халиско. Эта местность расположена на высоте 2100 м над уровнем моря. Почвы в районе вулканические, богатые минералами, что в сочетании с уникальным климатом обеспечивает идеальные условия для роста агавы, идущей на производство текилы Olmeca Altos.
Агава тщательно выращивается и собирается на собственных плантациях командой опытнейших химадоров, которые ставят перед собой цель отобрать только максимально спелые и насыщенные плоды, а не просто выполнить задачу по собранным килограммам.
После сбора сердцевина агавы рубится на части и запекается в течении 3-х дней при температуре 68-72°C в больших традиционных каменных печах. После чего следует процесс измельчения, и здесь как раз встречаются аутентичность и современность, ведь мы используем комбинацию из 2-х методов – аутентичного Tahona, при котором агава в течении 2-х часов медленно превращается в волокнистое пюре при помощи 2-х тонного колеса Тахона, выполненного из вулканического ископаемого камня Тезонтле. Этому методу уже более 500 лет и текила, созданная по это методу, отличается комплексностью, многогранностью и интенсивным ароматом и вкусом агавы, который невозможно ни с чем спутать.
Второй метод называется Molinos. Здесь роль колеса Tahona выполняет ряд из валиковых отжимных прессов, которые измельчают агаву значительно быстрее и помогают создать более легкий и свежий профиль текилы.
Затем следует этап ферментации напитка вместе с волокнами агавы, при этом используется особый штамм дрожжей, выведенный на заводе. Через 3 дня мы получаем Mosto Muerto, крепостью 6-12% vol., который после двойной дистилляции в маленьком медном кубе объемом 750 литров, разбавления водой из собственного источника до нужного градуса и бутилирования, наконец, превращается в текилу Olmeca Altos.
Все этикетки клеятся вручную. Каждая бутылка Olmeca Altos имеет свой серийный номер, что действительно говорит о ее индивидуальности и отменном качестве при строгом контроле. Именно так выглядит наш взгляд на производство 100% текилы.

ЭРНАНДЕЗ
Hernandez

Этот напиток посвящен Маэстро-текильеро Хесусу Эрнандесу. В нем, как и в самом сеньоре Хесусе, сочетаются крепость характера, элегантность манер и простота восприятия.
Для любителей «Мартинеза» и Текилы 100% агавы.

На 1 бокал
Текила Olmeca Altos Plata - 45 мл
Lillet Blanc - 20 мл
Красный вермут - 20 мл
Сироп агавы - 5 мл
Биттера Ангостура - три капли

1. Все ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Сцедить в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить апельсиновой цедрой.

Фиеста Латина

МАРГАРИТА КЛАССИКА

Margarita

На странице номер 153 в английском сборнике коктейлей под названием «*Café Royal Cocktail Book*» (1937 год) есть один интересный рецепт. Он называется «Пикадор» и совпадает с сегодняшним рецептом «Маргариты», за исключением соленой кромки.
Что касается безумного успеха коктейля, то он пришел к нему во второй половине 20 века, причем, когда тот уже назывался женским именем. Относительно возникновения последнего существует несколько гипотез. Одной из версий является история Маргариты Сеймз, которая дала свое имя коктейлю в 1948 году в Акапулько, организуя прием, на который были приглашены члены семьи Хилтон – магнаты гостиничного бизнеса.
Взбивая ингредиенты со льдом в блендере, получаем «Замороженную Маргариту» (Frozen Margarita).
Также существуют всевозможные варианты фруктовой «Маргариты».

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 40 мл
Ликер Triple Sec - 20 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

1. Сделать соленую красту на коктейльном бокале или бокале для маргариты.
2. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
3. Отфильтровать в бокал.

КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА

Strawberry Margarita

Одна из самых распространенных и востребованных вариаций классической «Маргариты».

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сахарный сироп - 22.5 мл
Клубника - 5 ягод

1. На дне шейкера размять клубнику мадлером.
2. Добавить лед и другие ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить клубникой.

ХАЛИСКО

Jalisco

Один из сюрпризов книги *«Café Royal Cocktail Book»*. В самом деле, в нем присутствуют все компоненты знаменитого коктейля «Текила Восход», на который «Халиско», похоже, оказал немалое влияние!
В любом случае, это превосходный шорт дринк, заслуживающий внимания барменов.

На 1 бокал

Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл
Текила Olmeca Altos Plata - 60 мл
Сироп Гренадин - четверть барной ложки

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ЭЛЬ ДЬЯБЛО

El Diablo

Дьявольский коктейль с текилой, восходящий, как считается, к 1930-м – 1940-м годам. Некоторые источники приписывают его авторство самому Трейдеру Вику.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 40 мл
Черносмородиновый ликер - 25 мл
Свежевыжатый сок лайма - 25 мл
Имбирный эль

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме имбирного эля.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный кубиками льда.
3. Добавить имбирный эль.
4. Украсить ломтиком лайма.

Фиеста Латина

ТОРЕАДОР
Toreador

Это один из первых в истории рецептов на основе текилы, «жемчужина» изданной в 1937 году книги *«Café Royal Cocktail Book»*. По малообъяснимым причинам «Тореадор» совершенно исчез из обращения, но горстка страстных миксологов воскресила его из праха. Они совершили благое дело, поскольку этот коктейль поистине великолепен.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 60 мл
Ликер Apricot Brandy - 20 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный бокал для маргариты.

БАТАНГА
Batanga

Популярный в Мексике способ употребления текилы, придуманный в 1960-е годы барменом из города Текила по имени Дон Хавьер Дельгадо Корона.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Reposado - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Кола

1. У бокала хайбол сделать кромку из сахара.

2. Положить в него несколько кубиков льда.

3. Налить ингредиенты, перемешать.

ТОММИЗ МАРГАРИТА
Tommy's Margarita

Хулио Бермехо – живая легенда мира текилы. Его «Томмиз ресторан» в Сан-Франциско – это хранилище памяти о текиле. Здесь можно продегустировать десятки различных ее сортов, наблюдая как Хулио с фантастической сноровкой выдавливает сок из лаймов для своего культового коктейля «Томмиз Маргарита», который он придумал в 1980-х годах.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сироп агавы - три барные ложки

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал рокс, содержащий несколько кубиков льда.

3. Украсить слайсом лайма.

Altos Margarita

Твист на «Томмиз Маргариту» под названием Altos Margarita вы получите, смешав текилу Olmeca Altos Plata (50 мл) с соком лайма (25 мл) и сиропом агавы (15 мл). Коктейль процеживается в жестяную банку, на которой при желании можно сделать красту из крупной морской соли, и он украшается лаймом.

ТЕКИЛА ВОСХОД

Tequila Sunrise

Коктейль «Текила Восход» – настолько же красив, насколько и вкусен. Он пользуется большой известностью: причем скорее – среди любителей, чем у миксологов. Декадентский вкус и скандальная история навсегда сделали его символом своей эпохи. Вместе с «Кричащим оргазмом», «Лонг Айленд Айсед Ти» и прочими «Комфортабельными отвертками», он относится к коктейлям того доконформистского периода, пока еще своего рода единомыслие не завладело всей нашей планетой.
В упрощенном виде история успеха «Текилы Восход» сводится к следующему. Восходящий к 1930-м годам коктейль был популяризирован музыкантами «Роллинг Стоунз» в ходе их психоделических гастролей по Америке в 1972 году. Это было разгульное турне со всеми излишествами, получившее название «Cocaine and Tequila Sunrise Tour».
В начале этих легендарных гастролей Мик Джаггер впервые попробовал «Текилу Восход» в «Тридент-баре» в Саусалито, к северу от Сан-Франциско, где был организован вечер с журналистами. Этим вечером Мик Джаггер заказал «Маргариту». Но здешний бармен по имени Бобби Лазофф поинтересовался, если тот уже пробовал «Текилу Восход». «Нет», - ответил музыкант. «Тогда я вам ее приготовлю», - сказал Бобби. Мику Джаггеру понравился коктейль, и с того дня «Текила Восход» сопровождала «стоунов» во время всех их гастролей по Америке. Вместе с кокаином и ЛСД, разумеется.
Что касается происхождения коктейля, то положение вещей немного усложняется. Как и многие другие коктейли «Текила Восход» – это единение рецепта и названия. Название «Sunrise Tequila» впервые появляется в 1930-е годы в буклете мексиканского отеля Agua Caliente, который был открыт во время сухого закона для американской клиентуры и располагался рядом с Тихуаной. Представленный в качестве «божественного напитка», коктейль был инспирирован традицией пить сок агавы на восходе солнца во время ацтекских ритуалов. Его рецепт, кроме текилы, включал сок лайма, Гренадин, черносмородиновый ликер и содовую. Тем не менее, современный рецепт «Текилы Восход» происходит, скорее всего, из английского сборника коктейлей *«Café Royal Cocktail Book»* (1937 год), в котором его «укороченная» версия называлась «Халиско». Получается, что современная версия интересующего нас коктейля – это «Халиско» поданный в виде лонг дринка в бокале хайбол, причем под именем «Текила Восход».

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 50 мл
Апельсиновый сок - 110 мл
Сироп Гренадин - 10 мл

1. В шейкер положить лед, налить текилу и сок.

2. Взбить и отфильтровать в бокал хайбол.

3. Добавить сироп, не размешивать.

ПИСКО САУЭР КЛАССИКА

Pisco Sour

Если чилиец затронет с перуанцем тему писко, можете не сомневаться, разговор в баре будет на повышенных тонах. Но если, к несчастью, вы заговорите о «Писко сауэре», вам придется спрятаться за стойку!
Название «писко» происходит от перуанского портового города, но обе страны считают его своим национальным напитком. В действительности, перуанский и чилийский писко отличаются друг от друга как итальянская граппа – от испанского бренди. В итоге вы получите два совершенно разных коктейля, в зависимости от того, какой из двух писко вы используете.
Первый достоверный рецепт «Писко сауэр» (но еще без этого названия) восходит к 1903 году, когда он был опубликован в кулинарной книге, вышедшей в Лиме. С 1921 года его подавали в «Моррис баре» в Лиме, и с тех пор он носит прославившее его название «Писко сауэр».
Следует отметить, что перуанский «Писко сауэр» украшается тремя каплями биттера «Ангостура» или «Амарго Чунчо». В то время как в Чили его обычно подают без биттера.

На 1 бокал

Писко - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сахарный сироп - 30 мл
Яичный белок - 15 мл

1. Все ингредиенты основательно взбить в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в бокал.

3. Украсить ломтиком лайма.

Фиеста Латина

ПАЛОМА КЛАССИКА
Paloma

Народные традиции – бесконечный источник вдохновения. Их сила в простоте и правде, которая проверена временем. Все это относится и к вкусовым сочетаниям. Смешанный напиток «Палома» (в переводе «Голубка») – хорошая текила, цитрусовые и соль – мексиканский способ употребления текилы, простой и изысканный, который распространился по всем барам мира.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 60 мл
Свежевыжатый грейпфрутовый сок - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 10 мл
Сироп агавы - 10 мл
Сильногазированная вода - 40 мл (факультативно)

1. На высоком бокале сделать красту из соли и розового перца.*

2. Все ингредиенты, кроме содовой, взбить в шейкере, заполненном льдом.

3. Отфильтровать в подготовленный бокал. Добавить содовую.

4. Украсить долькой грейпфрута.

*Краста из соли и розового перца (на 200 г)

Крупная морская соль - 100 г
Розовый перец - 100 г

Растолочь соль и перец при помощи пестика до правильной консистенции.

ГИБИСКУС МАРГАРИТА
Hibiscus Margarita

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 50 мл
Свежевыжатый сок лайма - 25 мл
Домашний сироп гибискуса - 20 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить перчиком чили.

*Сироп гибискуса (на 1 литр)

Сушеные цветы гибискуса - 60 г
Сахар - 1 кг
Половинка перца чили
Вода - 700 мл

Смесь сахара с водой держать на медленном огне до полного растворения сахара. Довести до кипения и добавить гибискус и чили. Дать настояться не менее 20 минут. После полного остывания процедить в заранее подготовленную бутылку.

КАЙПИРИНЬЯ КЛАССИКА

Caipirinha

Национальный бразильский коктейль «Кайпиринья» восходит к 19 столетию. На праздниках и похоронах рабы смешивали кашасу – местное спиртное из сахарного тростника – с фруктовыми соками и пряностями, получая в результате знаменитые Батидас («batidas»). Наиболее известной была Batida de limao с соком лайма. Она-то и стала предшественницей «Кайпириньи».

В 1918 году во время эпидемии «испанки» разнесся слух, что «Кайпириньи» из одного бара в Сан-Пауло защищают от вируса. Когда эпидемия стала сходить на нет, коктейлю приписали лекарственные свойства, и он сделался излюбленным напитком бразильцев.

Мощь лайма смягчает вкус алкоголя, поэтому «Кайпиринья» – коварный напиток, и пить ее следует с осторожностью. Бразильцы, со своей врожденной страстью к метафорам, говорят, что «Кайпиринья» – как женская грудь: одной недостаточно, а три – чересчур.

Коктейль Caipirissima («Кайпириссима») готовится точно таким же образом, но с белым ромом. А коктейль Caipiroska («Кайпироска») содержит вместо кашасы водку.

На 1 бокал

Кашаса Leblon - 50 мл

Один лайм

Бурый сахар - две барные ложки

1. Обрезать лайм с двух концов. Поставить его вертикально на один из обрезов (как бочонок) и разрезать вдоль на три части. Повернуть лайм на 90 градусов вокруг своей оси (оставляя в стоячем положении) и разрезать вдоль еще на три части. В результате у вас образовалось 9 длинных долек. Центральную дольку, содержащую горькую продольную белую перегородку, выбросить.

2. Положить кусочки лайма в бокал рокс, добавить сахар и все тщательно растолочь пестиком.

3. Наполнить бокал дробленым льдом до края.

4. Добавить кашасу и перемешать.

5. Подавать с трубочками.

Тики-планета

Когда американцы открыли для себя удовольствия путешествий, туризма и войны, они привезли из дальних стран радостные экзотические сувениры, помогавшие им отрешиться от банальности существования. Среди этих сувениров – всевозможных раковин, рыболовных сетей, амулетов и статуэток – были «тики». Тики появились на свет на Полинезийских или Гавайских островах и представляют собой каменные или деревянные существа-божества загадочного вида. Легенда гласит, что Тики создал человека. Он обладает сверхъестественными способностями. У него треугольное лицо на коротеньких ножках. Рот несоразмерно растянут и вызывает ужас, чтобы напугать противника.

Первые тики-бары, вдохновленные этим образом, были открыты Доном Бичкомбером в 1934 году, за ним последовал его альтер эго – Трейдер Вик. Тики-бар сделался настоящим социальным феноменом, и даже бар серьезнейшего лондонского «Савоя» в 1950-х годах на какое-то время превратился в тики-бар.

В тики-барах статуэтки стали играть роль стаканов для «Май Тай» и «Зомби», которые готовили бармены в цветастых рубахах.

«Зомби» был настолько крепок, что Дон Бичкомбер отказывался подавать более двух коктейлей на человека. Потому что в противном случае, выходя из бара, вы наверняка будете иметь на плечах голову Тики.

В наши дни Тики громоподобно вернулись на сцену смешанных напитков. Тики-коктейли подают во множестве баров. «Резак по туману», «Скорпион», «Доктор Фанк»... Эти названия, противостоят «Александру», «Манхэттену», «Кловер клубу», которые эстаблишмент потягивает в костюме и галстуке, в то время как дерзкие тики-коктейли пьют в цветастой рубахе или... без рубахи, вообще.

МАЙ ТАЙ КЛАССИКА

Mai Tai

«Май Тай» создан в 1944 году Трейдером Виком, основателем американской сети баров-ресторанов в полинезийском стиле под названием «Trader Vic's». Однажды Вик и его бармен вносили последние усовершенствования в придуманный Виком коктейль. В ресторан вошли два посетителя, приехавшие из Таити. Вик предложил им попробовать коктейль и высказать свое мнение. Это «Mai Tai roa ae» – сказали они, что значит «лучший, неземной». Так коктейль получил свое название. В «Май Тай» иногда добавляют ликер Apricot Brandy или сироп Гренадин. Часто его разбавляют ананасовым соком, превращая в лонг дринк.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 25 мл
Ром Bacardi Carta Ora - 25 мл
Ликер Orange Curaçao - 12.5 мл
Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 20 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный дробленым льдом.

3. Украсить мятой, ломтиком апельсина и вишней.

СКОРПИОН
Scorpion

Поначалу существовавший в виде пунша, «Скорпион» впервые появляется в качестве индивидуального коктейля в сборнике рецептов Трейдера Вика «*Trader Vic's Pacific Island Cookbook*» 1968 года издания.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 60 мл
Коньяк - 30 мл
Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 45 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 60 мл

1. Все ингредиенты взбить в блендере со льдом.
2. Перелить в бокал хайбол.
3. Украсить мятой и ломтиком апельсина.
4. Подавать с трубочками.

СКОРПИОН БОУЛ
Scorpion Bowl

Что касается данного рецепта, то в своем сборнике «*Book of Food and Drink*» 1946 года Трейдер Вик рекомендует смешать ингредиенты с дробленым льдом и настоять в течение двух часов. А при подаче добавить еще льда. Украшать коктейль Трейдер Вик советует гардениями.
Сегодня «Скорпион Боул» обычно готовится в блендере, а при подаче может поджигаться. Ниже приводится рецепт в версии Трейдера Вика, в расчете на компанию из 4-6 человек. Надо сказать, что на сегодняшний день нет четких правил относительно используемых ингредиентов. Вы можете убрать из рецепта джин, вино или бренди, не использовать мяту или добавить ананасовый сок. Важно, чтобы остался ром. В том случае, если ваше вино – игристое, его не надо взбивать в блендере, а следует добавить в конце.
В парижском баре Dirty Dick, как и во многих других тики-барах, «Скорпион Боул» подается в чаше, называемой Volcano Bowl. Особенность этой посуды заключается в наличии «кратера», возвышающегося посреди чаши. В этот «кратер» наливают ром повышенной крепости и поджигают его перед подачей.

На 4–6 порций

Ром Bacardi Carta Blanca - 250 мл
Джин - 15 мл
Бренди - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 120 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 60 мл
Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 60 мл
Белое вино - 90 мл
Мята - одна ветка

1. Ингредиенты взбить в блендере со льдом.
2. Перелить в чашу для пунша.
3. Подавать с трубочками.

СУИЗЛ «КОРОЛЕВСКИЙ ПАРК»

Queen's Park Swizzle

Коктейль был придуман в 1920-е годы в тринидадском отеле Queen's Park Hotel. Позднее он был взят на заметку Трейдером Виком, который в своей книге *«Trader Vic's Book of Food & Drink»* (1946 год) назвал его «всемирно известным напитком», а также «самой восхитительной формой анестезии».

На 1 бокал

Половина крупного лайма
Мятные листья
Ром Bacardi Carta Blanca - 90 мл
Биттер Ангостура - два дэш
Сироп Демерара - 15 мл

1. В бокал хайбол отжать сок из половинки лайма.

2. Опустить в бокал кожуру лайма и мяту. Налить остальные ингредиенты. Положить дробленый лед. Перемешать при помощи метода «суизл».

3. Добавить дробленый лед до верха бокала. Украсить веточкой мяты.

РЕЗАК ПО ТУМАНУ

Fog Cutter

«Некоронованный король экзотических напитков» за авторством Трейдера Вика, который он рекомендует подавать с трубочками и двумя таблетками аспирина.
Трейдер Вик. *«Trader Vic's Book of Food & Drink»*, 1946 год.

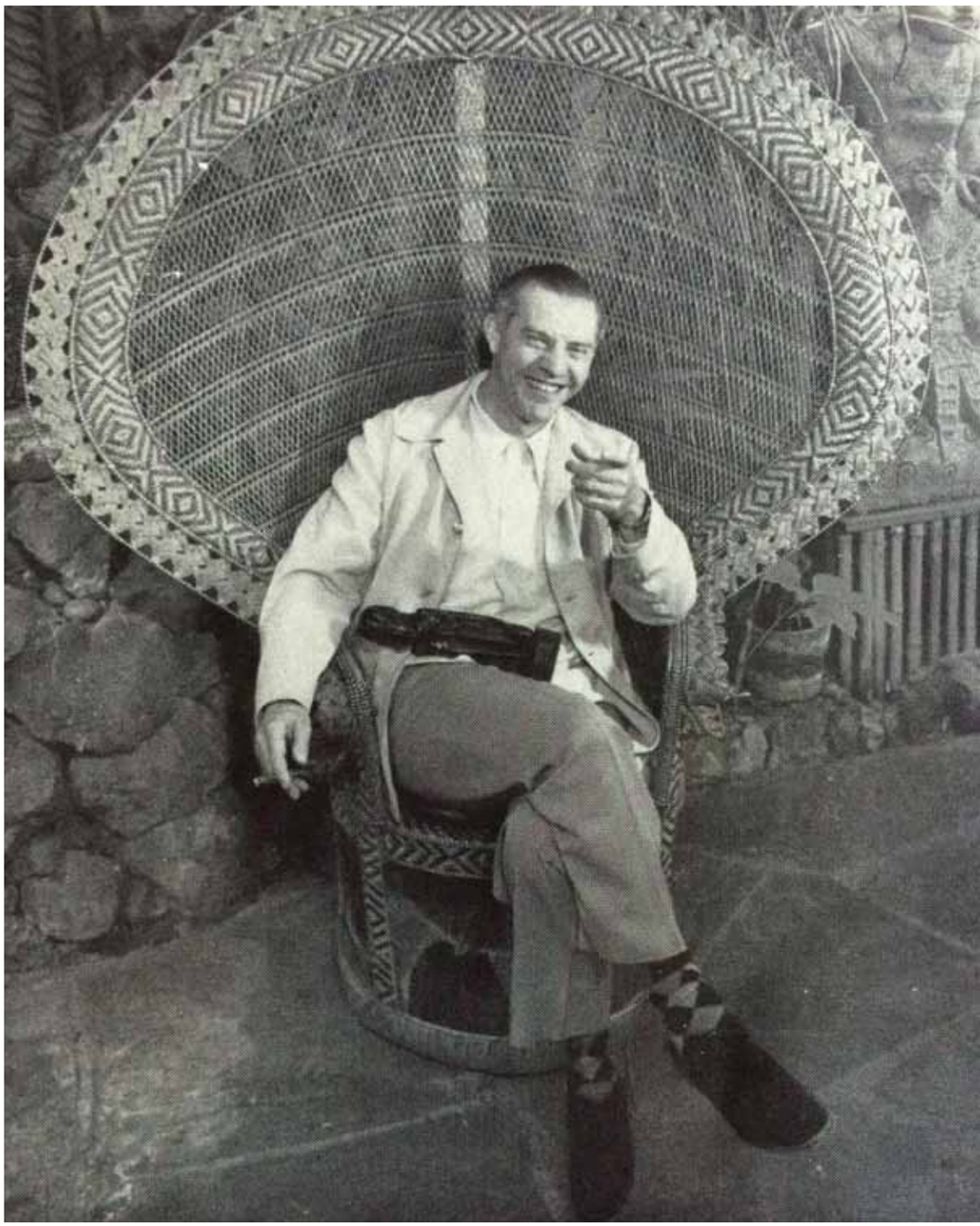
На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 60 мл
Коньяк - 30 мл
Джин - 15 мл
Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 60 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл
Херес (для флоат)

1. Все ингредиенты, кроме хереса, взбить в шейкере со льдом.

2. Перелить вместе со льдом в тики-кружку.

3. Добавить лед в бокал и сверху налить херес.



Трейдер Вик

**Трейдер Вик (1902-1984), его настоящее имя – Виктор Жюль Бержерон, является основателем сети баров-ресторанов «Trader Vic's» в полинезийском стиле.
Он создал такие известные коктейли, как Mai Tai, Scorpion, Fog Cutter, Montego Bay...**

Тики-планета

ПОГИБЕЛЬ МИССИОНЕРА

Missionary's Downfall

Этот коктейль Дон Бичкомбер создал в районе 1940-х годов.
Рецепт из сборника Джеффа Берри *«Beachbum Berry Remixed»,* 2010 год.

На 1 бокал

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Персиковый ликер - 15 мл
Медовый сироп - 30 мл
Ром Bacardi Carta Blanca - 30 мл
Свежий ананас, порезанный кусочками - 60 г
Полстакана плотно уложенной свежей мяты

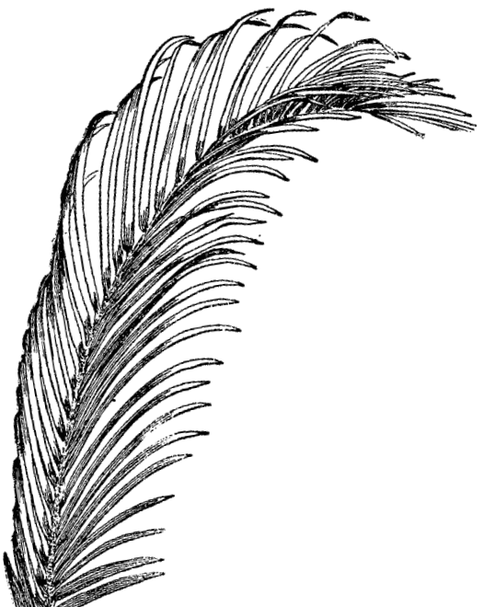
1. Все ингредиенты взбить в блендере с дробленым льдом.

2. Перелить в чашу для шампанского или в тики-кружку.

3. Украсить веточкой мяты и ломтиком ананаса.

Дон Бичкомбер

Дон Бичкомбер (1907-1989), его настоящее имя – Эрнест Раймонд Бомон Гэнт, во время сухого закона занимался контрабандой рома.
В 1930-е годы открыл свой первый бар на улице МакКэдден в Голливуде, где бывал сам Чарли Чаплин. Был дружен с Трейдером Виком, но позднее их пути разошлись, и они открыли конкурирующие сети баров-ресторанов.
Дон Бич создал более 70 коктейлей. Самые известные из них: Zombi, Doctor Funk, Missionary's Downfall, QB Cooler, Royal Daiquiri...



ЗОМБИ КЛАССИКА

Zombie

Торжественное возвращение «Зомби» в бары связано с возрождением моды на тики-коктейли. Его первоначальный рецепт был настоящей бомбой, потреблять которую следовало с предельной осторожностью. Говорят, что создатель коктейля – Дон Бичкомбер – был чрезвычайно озабочен сохранением в тайне своих рецептов. Его бармены получали их в зашифрованном виде вместе с бутылками предварительно приготовленных сложных смесей, которые были помечены лишь буквами и цифрами. Особенно тщательно он охранял рецепт своего самого зловещего творения – «Зомби» и, по всей видимости, унес его с собой в могилу. Сегодняшние бармены предлагают собственные вариации «Зомби», по их мнению, наиболее приближенные к оригиналу.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 45 мл
Темный ямайский ром - 30 мл
Темный ром повышенной крепости - 15 мл
Ликер Apricot Brandy - 15 мл
Ананасовый сок - 30 мл
Сок одного лайма
Сок половины апельсина
Сахар - две барные ложки
Сироп «Маракуйя» - 30 мл
Сироп Гренадин - дэш

1. Все ингредиенты, кроме рома повышенной крепости и Гренадина, взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал хайбол, наполненный дробленым льдом. Налить Гренадин, перемешать. При необходимости добавить дробленый лед.

3. Сверху налить ром повышенной крепости (флоат). Украсить ломтиком апельсина и вишней.

Подача «Зомби» в баре Dirty Dick, Париж.

Подача «Пупуле» в баре Smuggler's Cove, Сан-Франциско.

ПУПУЛЕ
Pupule

Pupule – по-гавайски: сумасшедший, дикий. Это один из ранних коктейлей Дона Бичкомбера, созданный в 1930-е годы.

На 1 бокал

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл
Ванильный сироп - 15 мл
Сироп из корицы - 15 мл
Ликер из ямайского перца - 15 мл
Ром средней выдержки - 60 мл
Биттер Ангостура - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный дробленым льдом.

3. Украсить длинным твистом из апельсиновой цедры и веточкой мяты.

НЕЙВИ ГРОГ
Navy Grog

В плавании матросы английского флота ежедневно получали полпинты рома. Крепость напитка влияла на дисциплину. В середине 18 века адмирал Вернон, прозванный «Старым грогом», распорядился разбавлять ром четырьмя мерами воды. Матросы окрестили новый напиток «грогом».
Что касается данного рецепта, то он был создан Доном Бичкомбером в начале 1940-х годов. Его особенностью является кусок льда в форме конуса, через который вставлена трубочка. Пока вы через нее потягиваете коктейль, лед постепенно тает и разбавляет изначально крепкий напиток, как бы воздавая дань традициям, введенным английским адмиралом.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 20 мл
Темный ямайский ром - 20 мл
Золотистый ром из Демерары - 20 мл
Медовый премикс (1 часть меда на 1 часть воды) - 20 мл
Свежевыжатый сок лайма - 7.5 мл
Свежевыжатый сок белого грейпфрута - 7.5 мл
Содовая вода - 7.5 мл

1. Все ингредиенты, кроме содовой, основательно взбить в шейкере.

2. Отфильтровать в широкий бокал рокс.

3. Сбрызнуть содовой.

4. Вставить в бокал ледяной конус с трубочкой.

Джефф «Бичбум» Берри продает специальное приспособление, которое позволяет изготавливать ледяные конусы для коктейля Navy Grog. Это металлический стакан, который надо плотно заполнить очень мелко раздробленным льдом. С помощью другой детали лед протыкается вдоль по центру, чтобы получился «туннель» для трубочки. Образовавшийся конус аккуратно достается из стакана и помещается в морозилку на несколько часов, чтобы превратиться в единую глыбу со сквозным отверстием, в которое вставляется трубочка.
Если в вашем арсенале отсутствует этот тики-девайс, можно воспользоваться обычным бокалом конусообразной формы.

Тики-планета

ТИ ПУНШ
Ti Punch

«Ти пунш» (в переводе – «пуншик», ибо «ти» по-креольски – «маленький») родился на Французских Антилах. Кроме того, он распространен на острове Реюньон и во Французской Гвиане. Ром, сахар и сок лайма смешивают друг с другом. Следуя французской традиции, используется сельскохозяйственный ром, то есть ром из сока сахарного тростника, а не из патоки.
Не следует путать Ti Punch с Tea Punch – историческим чайным пуншем, который часто подают в горячем виде!
«Ти пунш» находится где-то на полпути между семейными традициями и миксологией. Существует не один способ его приготовления. Каждый житель Антильских островов способен сделать «Ти пунш». Чаще всего ингредиенты и стаканы просто ставят на стол и каждый готовит себе «Ти пунш» сам. Пол-лайма разрезают на четыре части. Бросают их в стакан, одновременно отжимая из них сок. Добавляют сахар и хорошо перемешивают. Наконец, наливают ром. Смесь пьют, время от времени перемешивая ее. Некоторые, но их мало, добавляют в «Ти пунш» немного льда или воды, чтобы смягчить жгучесть напитка.
Вместе с тем, существуют и другие более изысканные варианты «Ти пунша», как представленный ниже семейный рецепт, рассчитанный на четыре стакана.

На 4 порции

Сельскохозяйственный ром - 250 мл
Один лайм
Корица
Ваниль – небольшой стручок (порезать на кусочки)
Бурый тростниковый сахар - четыре полные чайные ложки

1. Разрезать лайм на четыре части. Отжать каждую четвертинку в миску и опустить их туда же. Размять немного кусочки лайма на дне миски мадлером.

2. Добавить в миску небольшой кусочек корицы, ваниль и сахар.

3. Налить в миску немного (50 мл) сельскохозяйственного рома, можно выдержанного.

4. Хорошо перемешать и дать настояться 15-30 минут.

5. Перед подачей в каждый стакан налить четверть настоявшейся смеси из миски и добавить ром (50 мл).

6. Сервировать с небольшой ложкой или палочкой, чтобы можно было время от времени перемешивать содержимое стакана.

ПУНШ ПЛАНТАТОРА
Planter's Punch

«Пунш Плантатора» – это прадедушка всех сегодняшних коктейлей. На Антильских островах каждая семья имеет собственный рецепт напитка, который передается из поколения в поколение. Вариации «Пунша Плантатора» бесконечны. Рассмотрим одну из них. Это очень простой рецепт Международной ассоциации барменов. Он содержит только основные ингредиенты, без которых нельзя обойтись, и может послужить отправной точкой для вашего воображения.

На 1 бокал

Темный ром - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Сироп Гренадин - 10 мл
Биттер Angostura - дэш
Минеральная вода без газа - 50 мл

1. В бокал рокс положить лед, налить лимонный сок, ром, биттер и сироп.

2. Перемешать и добавить воду.

3. Украсить ломтиком лимона или апельсина.

УРАГАН

Hurricane

Еще один коктейль, который завоевал весь мир из Нового Орлеана. Как ни удивительно, но лучшие версии «Урагана» подают не в Новом Орлеане, где приготовление этого коктейля сделалось сродни промышленному, а например в Сан-Франциско, где рвение миксологов помогает сохранить его вкус.

Этот коктейль, судя по всему, относится примерно к 1940 году, когда его придумал Луис Каллинген, шеф-бармен знаменитого новоорлеанского бара «Пэт О'Брайенс». Как говорят, это случилось под давлением торговцев спиртным, имевших в своем распоряжении мало виски и желавших в первую очередь распродать ром.

В результате, чтобы приобрести ящик виски, требовалось купить заодно еще и ящик рома. Так родился коктейль, обязанный своим успехом, кроме всего прочего, необычному бокалу, в котором его подают. Поговаривают, что это сам Пэт О'Брайен придумал для этого коктейля бокал в виде штормового фонаря и дал коктейлю его название.

Бар Пэта О'Брайена до сих пор остается одним из притягательных мест Нового Орлеана. Он был основан в 1933 году, сразу же после отмены сухого закона на месте спикизи Пэта О'Брайена, а затем переехал по адресу Сент Питер стрит, 718, где и находится по сей день.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Negra - 50 мл
Ром Bacardi Carta Ora - 35 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 60 мл
Сироп «Маракуйя» - 60 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере с большим количеством дробленого льда.

2. Перелить (не отфильтровывая) в бокал слинг. При необходимости добавить дробленый лед.

ПИНЬЯ КОЛАДА КЛАССИКА

Piña Colada

По всей видимости, этот коктейль был создан 15 августа 1954 года в баре «Бичкомбер» отеля «Карибе Хилтон» в городе Сан-Хуане, в Пуэрто-Рико легендарным барменом Рамоном «Мончито» Марреро. Задавшись целью создать напиток «с изюминкой», он использовал три местных продукта: легкий ром, свежий ананас и кокосовый орех. С тех пор «Пинья Колада» стала национальным напитком Пуэрто-Рико.
Лучшая «Пинья Колада» получается при использовании свежего молока незрелого кокосового ореха. Вскройте орех, вылейте молоко в блендер, затем выскребите всю мякоть и добавьте ее к молоку. Взбивайте несколько минут, пока смесь не достигнет консистенции сливок.
Добавляя свежий банан и сахарный сироп, получаем коктейль Banana Colada. Piña Colada без алкоголя называется «Вирджин колада».

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Кокосовое молоко - 37,5 мл
Ананасовый сок - 25 мл
Ананас - 3-4 кусочка
Сахар - три барные ложки

1. В блендер положить полбокала дробленого льда и налить ингредиенты.

2. Взбить в течение 15 секунд и перелить в бокал слинг.

3. Украсить ломтиком и листьями ананаса.

СИНГАПУР СЛИНГ

Singapore Sling

«Сингапур Слинг» был придуман в 1913 году барменом по имени Нгьям Тонг Буун в «Лонг баре» знаменитого сингапурского отеля « Раффлс», который в свое время посещали такие известные писатели, как Джек Лондон, Сомерсет Моэм и Джозеф Конрад.
Этот коктейль – символ Азии, его даже подают на рейсах Сингапурских авиалиний. Он все еще заставляет мечтать тех, кто страдает от недостатка экзотики. Возможность попробовать его в роскошной обстановке отеля «Раффлс» уже оправдывает и перелет, и смену часовых поясов. Тем не менее, прежде чем зарезервировать билет на самолет и заказать прямо на борту первый Слинг, следует учесть, что первоначальный рецепт Нгьям Тонг Бууна, к сожалению, был утерян. К 1936 году он был воспроизведен при помощи племянника бармена, а затем модифицирован. Ниже приводится рецепт «Сингапур Слинга», по которому он готовится в отеле «Раффлс».

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 30 мл
Вишневый ликер - 15 мл
Ананасовый сок - 120 мл
Сок лайма - 15 мл
Ликер Bénédictine - 7,5 мл
Ликер Cointreau - 7,5 мл
Сироп Гренадин - 10 мл
Биттер Angostura - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера.

3. Перелить в бокал слинг, предварительно наполненный льдом.

4. Украсить ломтиком ананаса и коктейльной вишней.

В 1950-х годах мода на экзотические коктейли была столь сильна, что даже чопорный American Bar в лондонском отеле «Савой» перепрофилировался в тики-бар.

ПЕЙНКИЛЛЕР
Painkiller

Это «обезболивающее средство» было создано в начале 1970-х годов в одном из баров на Британских Виргинских островах.

На 1 бокал

Темный ямайский ром - 60 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл
Кокосовые сливки - 30 мл
Свежевыжатый ананасовый сок - 60 мл

1. Ингредиенты взбить в блендере со льдом.

2. Перелить в бокал хайбол или тики-кружку.

3. Посыпать молотым мускатным орехом и корицей. Украсить ломтиком ананаса и вишней.

СИНИЙ ГАВАЕЦ
Blue Hawaiian

Американская классика 1970-х годов.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл
Ананасовый сок - 120 мл
Кокосовое молоко - 40 мл
Синий ликер Blue Curaçao - 10 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал слинг, заполненный дробленым льдом.

Тики-планета

ДАРК ЭНД СТОРМИ КЛАССИКА

Dark & Stormy

Он появился на Бермудах, когда смешали три дорогих сердцу моряка ингредиента: ром, лайм и имбирный эль, который, как считалось, помогал от морской болезни. Название Dark and Stormy связывает бурю с темным цветом рома, и популярность его не иссякает. На Бермудах, где он в какой-то мере является национальным коктейлем, его готовят на роме Gosling Black Seal.

На 1 бокал

Темный ром - 60 мл
Имбирный эль - 90 мл
Сок лайма (факультативно) - 15 мл

1. В бокал хайбол положить лед. Налить имбирный эль и сок лайма, перемешать.
2. Сверху налить ром. Украсить долькой лайма.

Подача «Дарк энд Сторми», Comstock Saloon, Сан-Франциско.

ПТИЦА ДЖУНГЛЕЙ

Jungle Bird

Этот коктейль появился на свет в Малайзии в конце 1970-х годов и позднее был взят на вооружение известным тики-специалистом – Джеффом Берри.

На 1 бокал

Темный ром Bacardi Carta Negra - 45 мл
Биттер Martini Riserva - 15 мл
Свежевыжатый ананасовый сок - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма- 15 мл
Сахарный сироп - 15 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный дробленым льдом.
3. Украсить мятой, вишней и чипсами цитрусовых.

ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

Blue Lagoon

Благодаря своему названию и цвету, «Голубая лагуна» примкнула к тики-коктейлям, хотя она зародилась в глубине парижской серости. Ее придумал Эдди МакЭлхон (сын Гарри) в 1960-х годах, когда поп-группа Бич Бойз открывала миру радости пляжа, экзотики и серфинга.

На 1 бокал

Водка - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Ликер Blue Curaçao - 15 мл

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Остров рома

В 1920-х и 1930-х годах, когда сухой закон гасил пламя коктейля в Соединенных Штатах, солнце миксологии вставало над Кубой.

Надо сказать, что Куба не дожидалась введения сухого закона, чтобы принять в свои объятия будущих светил миксологии. Гавану называли «Маленьким Парижем Карибских островов», не в последнюю очередь благодаря массе увеселительных заведений. Город стал убежищем для многочисленных каталонцев. Константино Рибалагуа прибыл в Гавану еще в 1910 году, чтобы работать во «Флориде». В 1918 году он выкупил этот бар, переименовав его во «Флоридиту». За ним последовали другие бармены, откликнувшись на обещания «Острова рома».

Вызванный сухим законом массовый наплыв американцев, которые через Майами прибывали на Кубу в «алкогольные туры», подхлестнул коктейльное искусство в Гаване. Она превратилась в барную стойку Америки. Туристы приезжали сюда не просто выпить коктейль. Им требовался большой глоток свободы. Употребление коктейля было в равной степени и удовольствием, и вызовом, жестом протеста.

Ради этих американцев, кантинерос превосходили себя. Они готовили им лучшие коктейли лучшими способами. Так, к примеру, появился метод Cuban Roll. Во времена сухого закона, а затем по инерции на протяжении последующих 15 лет кубинская школа была одной из лучших, если не лучшей в мире.

КУБА ЛИБРЕ КЛАССИКА

Cuba Libre

«Куба Либре» был одним из самых ходовых коктейлей 1940-х годов. Он был в числе бестселлеров знаменитого «Сторк клаба» в Нью-Йорке.

В наши дни, в своей гениальной простоте, правильно приготовленный, с хорошим лаймом и свежеоткупоренной колой, этот напиток остается незаменимым и популярным.

«Куба Либре» был придуман американским капитаном в одном из гаванских баров в конце 19 века. В то время американцы вели войну против испанских колонизаторов Кубы. «Por Cuba Libre!» (За свободную Кубу!) – сказал капитан, поднимая бокал со смесью рома и колы. Так появились на свет и рецепт коктейля, и его название. Семья Бакарди, активно участвовавшая в борьбе за независимость острова, претендует на то, что именно ром Bacardi должен использоваться для приготовления этого коктейля.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Oro - 50 мл

Кола - 100 мл

Четверть лайма, порезанная пополам

1. Пестиком размять лайм на дне бокала.

2. Добавить 4-5 кубиков льда.

3. Налить ром и колу, перемешать.

Остров рома

ДАЙКИРИ КЛАССИКА

Daiquiri

«Дайкири» входит в первую десятку коктейлей планеты. По сути он представляет собой сауэр из рома. Его изобрел в 1898 году инженер Дженнинг Кокс. Он работал на кубинской шахте рядом с Сантьяго-де-Куба и, как рассказывают, получал ежедневное довольствие «за вредность производства» в виде рома Bacardi, который производился неподалеку.
Шахта называлась Дайкири, а вкус коктейля был таков, что, по мнению Кокса, он заслуживал собственного имени – «Дайкири», а не просто «Ром Сауэр».
Очень скоро коктейль стал пользоваться громадным успехом. Несмотря на простоту, в процессе приготовления он требует повышенного внимания во избежание хронических дефектов, к которым относятся недостаток алкоголя и избыток сахара. Сахарный песок – только белый, его можно заменить сахарным сиропом (что делает структуру коктейля более однородной), но при этом исчезает так называемая «хрусткость», которая отвечает за освежающие свойства. А в украшениях нет необходимости.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Свежевыжатый сок лайма - 25 мл
Белый сахарный песок - 2 полные ч. л.

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Остров рома

ПАПА ДОБЛЕ (он же ХЕМИНГУЭЙ СПЕШИАЛ)

Papa Doble

В мире коктейлей «Папа Добле» – то же самое, что Биг Мак в мире гамбургеров. Это двойная порция чудесного белого рома, которая подается в бокале размером с ведерко для шампанского. «Папа Добле» тянется вдвое дольше любого обычного коктейля. Он имеет отношение к наследию Хемингуэя едва ли не большее, чем роман «По ком звонит колокол». Тем не менее, у «Папы Добле» нет официального статуса, а в справочнике бара «Флоридита» он фигурирует под названием «Хемингуэй Спешл». Дело в том, что название «Папа Добле» использовалось в узком кругу официантами, завсегдатаями и, разумеется, друзьями Хемингуэя.

Рецепт коктейля был специально придуман для писателя во «Флоридите». Считая себя диабетиком, Хемингуэй заказывал «Дайкири» без сахара.

Неизвестно, был ли коктейль создан самим Константе или одним из его блестящих барменов по имени Антонио Меиллан. Последняя гипотеза представляется более правдоподобной. Став хозяином «Флоридиты», Константе сосредоточился на управлении и больше не принимал тесного участия в приготовлении и подаче коктейлей. Что же до Антонио Меиллана, то он сразу проявил себя, начав работать во «Флоридите» в 1939 году, и сделался в некотором роде персональным барменом Хемингуэя. Он был доброжелательным и приветливым барменом, обладавшим, как и Константе, чувством вкуса и пропорций.

Следует отметить, что наряду с «процеженной» версией, существует также «замороженный» вариант коктейля, смешанный в блендере с дробленым льдом. «Папа Добле» был прославлен на весь мир благодаря другу и биографу Хема – писателю Аарону Хотчнеру.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 110 мл
Свежевыжатый сок грейпфрута - 30 мл
Ликер Maraschino - 25 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сахарный сироп - 15 мл (факультативно)

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал или в бокал coupette.

3. Опустить в коктейль вишню.

Подача коктейля «Папа Добле» в баре Copperbay, Париж.

Остров рома

МИЗМО
Mismo

Считается, что этот напиток появился на свет на Кубе на рубеже 19 и 20 веков. Тогда один из местных заказал в баре ром Bacardi с содовой, а его друг попросил «Lo Mismo». Это услышали американцы, которые не говорили по-испански, но хотели казаться посвященными в местные питейные обычаи. Все они стали заказывать Mismo, так и не зная, что по-испански это значит «то же самое».

На 1 бокал

Ром Bacardi Añejo Cuatro - 35 мл
Содовая вода - 100 мл
Три дольки лайма

1. Наполнить льдом высокий бокал. Налить в него ром.

2. Сверху отжать две дольки лайма и опустить их в бокал.

3. Добавить содовую и перемешать.

4. Украсить долькой лайма.

РОМ ОЛД ФЕШЕНД
Rum Old Fashioned

Исторический коктейль Old Fashioned, приготовленный на основе Bacardi 8 Años, демонстрирует новые вкусовые грани и отражает все ароматическое богатство выдержанного рома.

На 1 бокал

Ром Bacardi Gran Reserva 8 Años - 50 мл
Биттер Angostura - 2 дэш
Сахар - одна-две ч.л.
Твист из апельсиновой цедры

1. В бокал олд фешенд насыпать сахар, сбрызнуть его водой и добавить биттер. Перемешать барной ложкой до растворения сахара.

2. Добавить 2-3 куска льда и половину рома. Перемешать. Повторить эту операцию еще один раз.

3. Отжать твист из апельсиновой цедры в коктейль и опустить его в бокал.

МЭРИ ПИКФОРД
Mary Pickford

Коктейль создан на Кубе, во время американского сухого закона, в честь актрисы немого кино Мэри Пикфорд, посетившей остров в 1920-х годах.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл
Ананасовый сок - 30 мл
Сироп Гренадин - дэш
Ликер Maraschino - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить коктейльной вишней.

Константе Рибалаигуа
За стойкой «Флоридиты»

Когда в райском уголке – легендарном баре «Флорида» на Кубе – собирался весь мировой бомонд и заказывали «Дайкири», то краешком глаза следили, чтобы коктейль готовил лично Константино Рибалаигуа. Цена от этого не менялась, но качество оказывалось на порядок выше!

Родившийся в Каталонии и поступивший на службу во «Флориду» в 1914 году, Константе-волшебник, Константе-король коктейлей, Константе-властелин «Дайкири», был единогласно избран своими собратьями по профессии, знаменитыми «кантинерос», самым выдающимся барменом Кубы. То есть, для того времени, – и всего мира. Его напор, его профессионализм и, в особенности, исключительное умение готовить неподражаемые «Замороженные Дайкири», помогли ему в 1918 году сделаться владельцем «Флориды». В 1940 году он переименовал бар во «Флоридиту» и превратил его в одно из наиболее модных заведений планеты.

Константе умер в 1952 году на вершине славы.

Константе Рибалаигуа подает «Замороженные Дайкири».

ЭЛЬ ПРЕЗИДЕНТЕ
El Presidente

Классический кубинский коктейль из гаванского бара «Флоридита». Согласно одной из версий, он был придуман в этом баре президентом Кубы – Марио Гарсией Менокалем – во время его правления, то есть между 1913 и 1921 годами. Что касается Гренадина, то он, по всей видимости, был добавлен позднее Гарри Крэддоком из лондонского «Савойя».

На 1 бокал

Золотистый ром Bacardi Carta Oro - 30 мл
Сухой вермут Noilly Prat - 30 мл
Апельсиновый ликер Triple Sec - 20 мл
Сироп Гренадин - дэш (факультативно)

1. Перемешать ингредиенты со льдом в смесительном стакане.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить цедрой апельсина и вишней.

КУБИНСКИЙ ПРЕЗИДЕНТ
Cuban President

По этому рецепту «Кубинского президента» готовили в гаванском баре Sloppy Joe's в 1930-х годах.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Сухой вермут - 50 мл
Ликер Dry Orange - дэш
Сироп Гренадин - три капли

1. В смесительном стакане, заполненном льдом, перемешать ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Опустить в бокал вишню и твист из апельсиновой цедры.

МОХИТО КЛАССИКА

Mojito

О происхождении «Мохито» сложено множество легенд. Но в действительности, первое письменное упоминание коктейля с названием Mojito встречается в разделе «Bacardi Drinks» в меню-сборнике рецептов гаванского бара «Слоппи Джоз», напечатанном в 1930 году. По имеющимся у меня сведениям, других источников не существует.
Исходя из рецепта бара «Слоппи Джоз», оригинальный «Мохито» состоял из чайной ложки сахара, сока половинки лайма и 2 унций рома Бакарди. Все это дополнялось сельтерской водой и листьями мяты. Поданный с дробленым льдом, «Мохито» утолял жажду моряков, деловых людей, мировых знаменитостей и туристов, искавших на Кубе дух приключений. «Слоппи Джоз» находился на улице Зулуэта в старой Гаване, в двух шагах от высокого здания – Дома Бакарди, напоминающего Эмпайр Стейт Билдинг в миниатюре, башня которого, увенчанная знаменитой летучей мышью, до сих пор возвышается над городом.
В один прекрасный день 1936 года основатель «Слоппи Джоз» Хосе Абеаль-и-Отеро, глядя на огромное здание Бакарди, решил, что подавая десятки тысяч «Мохито», он достаточно послужил делу обогащения империи Бакарди. И он стал отныне готовить «Мохито» на основе рома собственного производства. Но Фортуна не всегда благосклонна к смельчакам, поскольку через несколько лет «Слоппи Джоз» закрылся. Можно добавить, что он вновь открыл свои двери после реконструкции только в 2013 году.
Что касается вариантов «Мохито», то они, в первую очередь, отличаются не ингредиентами, а способом приготовления коктейля. Если вы хотите сильнее отразить в коктейле ароматы мяты, то можете предварительно растолочь ее мадлером с сахаром, прежде чем добавить другие ингредиенты.

На 1 бокал
Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Половина лайма
Мята перечная - 12-15 листьев
Сахар тростниковый светлый - 2 ч.л.
Содовая вода - 50 мл

1. Разрезать лайм на три части.

2. В бокал положить сахар, нарезанный лайм и размять содержимое мадлером.

3. Слегка прихлопнуть ладонью листья мяты (мяту мять нельзя) и положить ее в стакан.

4. Наполнить бокал до краев дробленым льдом.

5. Добавить ром и хорошо перемешать.

6. Дополнить бокал льдом до верху и добавить содовую.

7. Слегка перемешать и украсить макушкой ветки мяты. Подать с двумя коктейльными трубочками.

ДЕЙЗИ ИЗ САНТЬЯГО

Daisy de Santiago

«Восхитительное произведение, которое нам стало известно благодаря компании покойного Факундо Бакарди», – так написал про этот коктейль Чарльз Бейкер, автор книги «*Jigger, Beaker & Glass – Drinking Around the World*».

На 1 бокал
Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Желтый ликер Chartreuse - 15 мл

1. В смесительный стакан, заполненный льдом, налить ром, сок лайма и сироп.

2. Перемешать и отфильтровать в винный бокал, заполненный дробленым льдом.

3. Украсить мятой и сезонными ягодами. Сверху налить ликер (флоат).

МУЛАТА

Mulata

Происхождение этого кубинского коктейля доподлинно неизвестно. Некоторые источники относят его изобретение к 1930-м годам и приписывают его самому Константе Рибалаигуа из легендарного гаванского бара «Флоридита». Другие считают, что коктейль появился на свет лет на десять позднее и за другим авторством.

На 1 бокал
Коричневый ликер Crème de Cacao - 25 мл
Сок лайма - 10 мл
Выдержанный ром - 50 мл

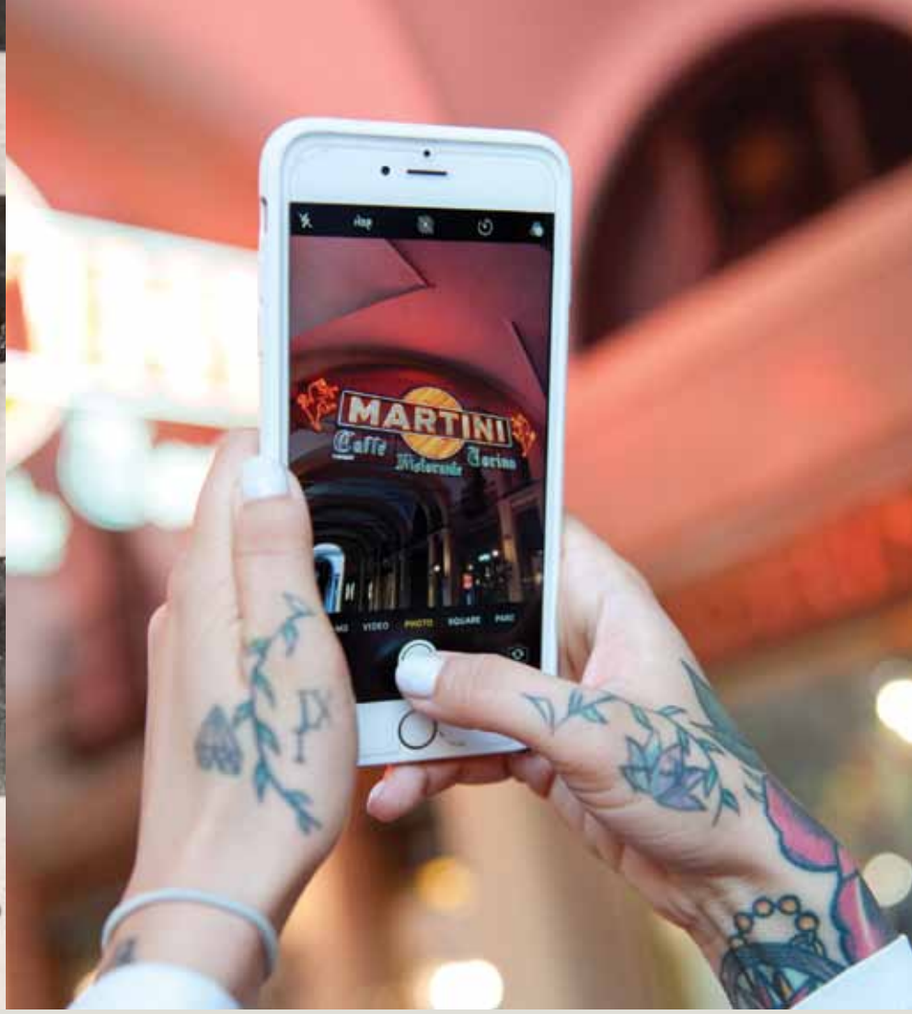
1. В блендер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить и перелить в охлажденный коктейльный бокал.

Италия

ПОБЕДНОЕ ТРИО: ВЕРМУТ, БИТТЕР И ПРОСЕККО

Классика: Американо, Негрони, Беллини, Спритц


MARTINI
Caffè
Ristorante
Torino

АМЕРИКАНО КЛАССИКА

Americano

«Американо» – один из наиболее типичных итальянских коктейлей. Вот уже более столетия он пользуется огромным успехом в барах и ресторанах, причем не только в Италии, но и по всему миру. Благодаря равновесию между сладостью и горечью, а также умеренной крепости, он служит превосходным аперитивом.

Первоначально коктейль «Американо» именовался «Милано-Торино» и, по-видимому, был изобретен в конце 19 или в начале 20 столетия. Его, на первый взгляд, безобидное название, отражало соперничество, до сих пор царящее между двумя итальянскими городами. Милан был промышленным центром, где придумали биттеры, а Турин – исторической столицей, поставлявшей вермут, необходимый для коктейля.

Сегодняшнее название коктейля появилось, по всей видимости, в 1917 году благодаря американцам, воевавшим в Италии во время Первой мировой войны и особо ценившим этот коктейль.

Первое письменное упоминание об «Американо» относится лишь к 1928 году. Оно встречается в книге бармена Адольфа Торелли из отеля «Винтер Палас» в Ницце, которая называется «900 рецептов американских коктейлей и напитков». В этом сборнике для приготовления «Американо» рекомендуется использовать равные доли биттера и вермута.

В наши дни варианты «Американо» сильно отличаются в разных барах, но общая тенденция заключается в соблюдении первоначального рецепта, то есть использовании равных долей биттера и вермута. В зависимости от погоды добавляется больше или меньше содовой воды.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Rubino - 35 мл
Биттер Martini Riserva - 35 мл
Содовая вода - дэш

1. В бокал рокс положить лед.

2. Налить вермут и биттер, перемешать.

3. Добавить содовую.

4. Отжать в коктейль кусочек цедры лимона и опустить его в бокал.

Торино-Торино

При использовании в рецепте «Американо» – наряду с вермутом Riserva Rubino или Riserva Ambrato – биттера Martini Riserva, который с недавних пор производится в окрестностях Турина по старинному рецепту 1872 года, коктейль обретает полностью туринское происхождение и превращается в «Торино-Торино».

НЕГРОНИ КЛАССИКА

Negroni

Есть разные способы войти в историю. Графу Камилло Негрони надо было лишь заказать коктейль «Американо» с небольшой добавкой джина, который напоминал ему о недавнем путешествии в Лондон. Произошло это во Флоренции в 1920-х годах.

С тех пор успех коктейля «Негрони», украшенного ломтиком апельсина, чтобы не путать его с прочими «Американо», превзошел все ожидания. Отныне он входит в тройку наиболее востребованных коктейлей мира. Теперь в Италии даже существуют «негронерии», то есть бары, в которых пьют (почти) исключительно «Негрони», как, например, в Генуе, где можно найти 64 версии этого коктейля.

«Негрони» отражает популярность вермутов и их качественное улучшение. Вермуты сделались полноценными напитками и не довольствуются более вторыми ролями. Они влияют на всю архитектуру коктейля, придавая ему невиданную прежде ароматическую глубину.

«Негрони» выводит на первый план вермут, биттер и джин, подобно тому как принцесса гордо несет бриллиантовую диадему.

Хороший «Негрони» узнается, в первую очередь, по цвету. Бокал должен словно светиться, будто в нем горит огонь. Эти яркие отблески сообщаются натуральными красителями биттера – кармином и шафраном.

А потом все просто. Если вы подумали, что закажете второй бокал, после того, как отпили только один глоток из первого, – значит это хороший коктейль. Действительно, хороший «Негрони» обладает идеальным равновесием между сладостью и горечью. А гармония растительных ароматов и джина сразу вызывает вкусовой рефлекс, когда хочется пить еще и еще.

С недавних пор у барменов появилась возможность вывести «Негрони» на новый уровень. Специально для этой цели была создана линейка вермутов и биттера Martini Riserva Speciale, которые идеально сочетаются не только друг с другом, но и – с джином Bombay Sapphire. Действительно, мастер-травник дома «Мартини» – Ивано Тонутти – также отвечает за подбор растений для джина Bombay Sapphire. Создавая новый биттер Martini Riserva Speciale (он был выпущен в 2017 году), Ивано ориентировался на ароматический профиль как джина, так и вермутов, получив в итоге идеальный горький компонент для «Негрони».

Готовя «Негрони» из данных ингредиентов, лучше использовать метод «стир», чтобы яркие и насыщенные компоненты были идеально охлаждены, перемешаны и слегка разбавлены тающим льдом.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Rubino - 30 мл
Биттер Martini Riserva - 30 мл
Джин Bombay Sapphire - 30 мл

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Сцедить в бокал рокс, наполненный свежим льдом.

3. Украсить долькой апельсина и подать.

Граф Камилло Негрони

Граф Камилло Негрони дал свое имя знаменитому коктейлю, который сегодня входит в тройку самых популярных смешанных напитков мира. Неудивительно, что именно ему: итальянцу по линии отца, англичанину – по матери, пришло в голову смешать итальянские аперитивы с лондонским джином.

Формула идеального «Негрони»

Вермут – это один из наиболее востребованных напитков в баре. Он встречается во многих классических и исторических рецептах, таких как «Манхэттен», «Драй Мартини» и «Негрони», которые (по данным Drink International) входят в топ-десятку наиболее заказываемых коктейлей в лучших барах мира. Учитывая, что «Негрони» медленно, но верно продвигается к первому месту (второе в 2018 году), можно констатировать, что публика все больше интересуется коктейлями с вермутом.

Успех вермута объясняется ароматическим богатством, горечью и сладостью в сочетании с умеренным содержанием алкоголя – где-то посередине между крепкими спиртными напитками и винами, – а также способностью возбуждать аппетит.

Биттер, как дополнение к вермуту

В сущности, у бармена не так уж много возможностей, чтобы создать сбалансированный коктейль. Его «формула» должна подчиняться достаточно строгим правилам, которые сводятся к игре с пятью существующими в природе вкусами и их противопоставлением друг другу. Наряду с кислым и сладким, горький вкус чрезвычайно важен в мире коктейлей.

Поиск аутентичных продуктов

Известно также, что еще одно свойство, которое потребитель ожидает от коктейля, – это его максимальная аутентичность. Действительно, в барах, специализирующихся на премиальных коктейлях, стандартные базовые напитки заменяются эквивалентами с большей добавленной стоимостью. Поэтому, бармен должен внимательно подходить к выбору вермутов и биттеров.

Созданные друг для друга

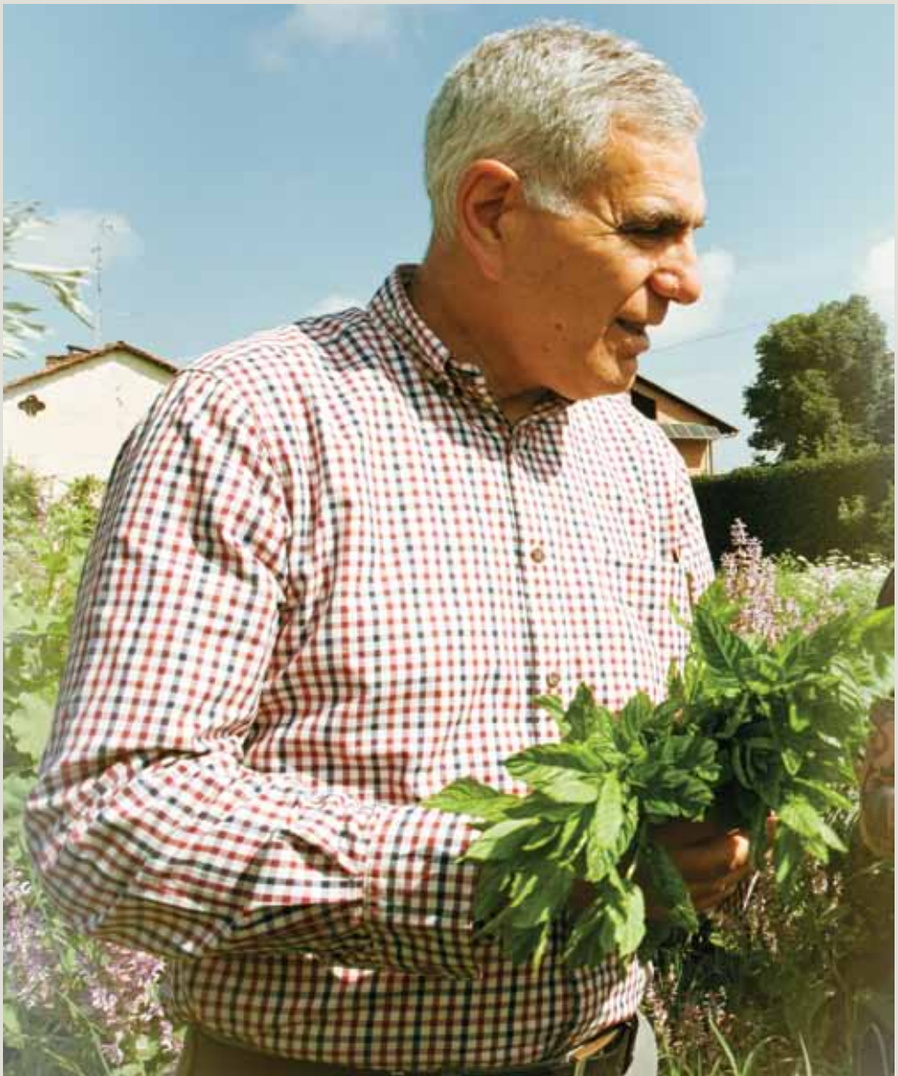
Два вермута – Riserva Speciale Rubino и Riserva Speciale Ambrato, выпущенные домом Martini в 2015 году, а также присоединившийся к ним в 2017 году биттер Martini Riserva Speciale предназначены для барменов, стремящихся поднять уровень своих коктейлей в ответ на запросы потребителей в отношении все более высокого качества.

Вермуты Riserva Speciale принадлежат к недавно закрепленной на законодательном уровне категории вермутов – IGP «защищенное географическое наименование» Vermouth di Torino, которая гарантирует типичность и качество напитков.

Что касается биттера Martini Riserva Speciale, то это продукт, подсказанный старинным рецептом. Он состоит только из натуральных ингредиентов и представляет невиданную до сих пор ароматическую сложность. Его горечь, действительно, многогранна.

Вермуты Martini Riserva Speciale и биттер Martini Riserva Speciale созданы для смешивания друг с другом.

Биттер включает большое число общих с вермутом растений и пряностей. В случае линейки Riserva Speciale эта близость еще



Джузеппе (Беппе) Муссо

Это легендарный мастер-энолог дома Martini. Он говорит, что цель дома – это сложность и гармония. Например, горькая составляющая вермутов Martini – это не одно растение, это целая гармоничная комбинация разных горьких растительных компонентов. Даже одного вида полыни недостаточно, ибо он не может дать весь тот комплексный аромат, который требуется для вермутов Martini. Поэтому для них было отобрано три сорта полыни! Беппе Муссо считает, что есть явная связь между работой бармена, который ищет гармонию в коктейлях, и деятельностью дома Martini, который находится в постоянной поиске гармонии между всеми растительными компонентами, дарованными природой.

более тесная. Действительно, мастер-энолог и мастер-травник дома Martini объединили все свои знания и опыт, чтобы при смешивании этих вермутов с этим биттером получалась максимальная гармония.

Результат оказался на уровне ожиданий: «Негрони» и «Негрони Збальято» достигают того уровня гармонии, которого раньше добиться было просто невозможно, даже комбинируя всеми известными способами любые присутствовавшие на рынке напитки.

В коктейле важна каждая деталь, даже оранжевые отблески

В биттер Martini Riserva Speciale, базовый красный цвет которого сообщен кармином (натуральный краситель, получаемый из кошенили), добавили небольшое количество шафрана. Последний обеспечивает яркие оранжевые отблески, столь ценные для любителей итальянских коктейлей. Эти отблески придают «Негрони» особенный внешний вид, словно внутри бокала горит огонь.

Секрет хорошего коктейля– сложность и гармония

Начинающий миксолог считает самой важной чертой коктейля его основной аромат. На конкурсах это часто приводит к катастрофическим коктейлям с веточкой розмарина, поджигаемой участником в момент подачи. Действительно, основной аромат коктейля важен. Но следом за ним идет сложность. Именно гармония этой сложности создает вкус коктейля. Основной аромат должен играть, делиться с ароматами заднего плана. Должно что-то происходить. Секрет великих коктейлей – сложность и гармония между ароматами.

Не так важна узнаваемость каждого аромата или доминирование одного из них. Необходимо добиться общей, сложной алхимии. Первой реакцией на глоток удачного коктейля не должна быть попытка распознать один за другим все присутствующие ароматы, а желание сделать еще один глоток. Коктейли из вермутов Martini Riserva Speciale и биттера Martini Riserva Speciale легко достигают поставленной цели. Между разными ароматическими составляющими царит полная гармония. Более того, многообразие растительных компонентов защищает вкусовые рецепторы от перенасыщения. Каждый новый глоток несет с собой новые вкусы, новые ощущения.

Смешивая «Негрони» – джин с вермутом и биттером – бармен получает коктейль с комбинацией из 60–80 ботаникалов. Распознать их все будет невозможно. Но эта тонкая алхимия – глоток за глотком – будет прочувствована на уровне наших вкусовых рецепторов, и на сознательном уровне воспринята как лучший в мире «Негрони».

Для «Негрони Збальято», можно менять рецепт, используя по очереди вермуты Rubino и Ambrato. В обоих случаях, винные и растительные ароматы сыграют с утонченностью просекко, и придадут напитку дополнительное измерение.

Италия

Миланский Bar Basso, где был создан коктейль «Негрони Збальято».

ЗБАЛЬЯТО (он же НЕГРОНИ ЗБАЛЬЯТО)

Sbagliato

В 1950-е годы Мирко Стокетто открыл миланский бар Basso, ставший первым «уличным» коктейльным баром города. Позднее, в 1970-е годы Мирко переработал рецепт классического «Негрони», заменив в нем джин на просекко. Так появился на свет «Негрони Збальято» (то есть, неправильный Негрони). Потом об этом коктейле на какое-то время все забыли, до тех пор пока в 1990-е годы Милан не захлестнула мода на аперитив.
Сегодня этот аперитивный коктейль все чаще называют просто «Збальято». Это, своего рода, летняя версия «Негрони» и главный конкурент «Спритца». Он пользуется ошеломляющим успехом в Милане, а также в барах всех других больших и малых городов Италии.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva (Rubino или Ambrato) - 60 мл

Биттер Martini Riserva - 60 мл

Игристое вино Martini Prosecco - 60 мл

1. В высокий бокал положить несколько кубиков льда.

2. Налить вермут, биттер и игристое вино.

3. Украсить ломтиком апельсина.

ХУГО

Hugo

Этот вдохновленный «Спритцем» напиток происходит с сервера Италии. Согласно разным версиям, «Хуго» появился на свет либо в конце 90-х, либо в начале 2000-х годов.
Следует отметить, что, наряду с приведенным ниже рецептом, есть вариант «Хуго», в котором вместо сиропа из цветков бузины используется сироп из мелиссы.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 60 мл

Содовая вода - 60 мл

Сироп из цветков бузины - 30 мл

1. В крупный винный бокал положить несколько кусков льда.

2. Налить ингредиенты.

3. Украсить мятными листьями.

БИЧИКЛЕТТА

La Bicicletta

La Bicicletta («велосипед») – отличный аперитив в итальянском стиле, который подают повсюду в мире: от Лондона до Лос-Анджелеса. Название коктейля отражает страсть жителей апеннинского полуострова к двухколесному транспорту.

На 1 бокал

Биттер Martini Riserva - 60 мл

Сухое белое вино - 45 мл

Содовая - 15 мл

1. В винный бокал положить лед. Налить ингредиенты. Перемешать.

2. Украсить слайсом лимона.

Италия

БЕЛЛИНИ КЛАССИКА

Bellini

Восхитительная смесь игристого вина и пюре из свежего персика, придуманная в венецианском «Гаррис баре» его основателем – Джузеппе Чиприани – по случаю выставки художника Джованни Беллини. Цвет коктейля напоминал колер тоги святого на одном из полотен живописца.
Этот исполненный простоты, соблазна и свежести коктейль встретил восторженный прием, и «Беллини» стали пить по всей Италии, а затем и по всему миру в заведениях, где культивируется «дольче вита».
За кадром остался тот факт, что вначале Чиприани предлагал «Беллини» лишь 4 месяца в году, во время сезона персиков. Он сам готовил персиковое пюре, тщательно раздавливая белую мякоть очищенных персиков, настаивая ее несколько часов и иногда добавляя совсем немного сахара. Следуйте его примеру и вы получите исключительный коктейль.
«Беллини» из венецианского «Гаррис бара» является своего рода эквивалентом «Кровавой Мэри» из «Гаррис Бара» парижского. Но, если не считать творческой жилки, два заведения не имеют ничего общего. Кстати, для ценителей гастрономии венецианский «Гаррис бар» – это место, где изобрели карпаччо, а в парижском «Гаррис баре» впервые в Европе стали подавать хот-доги.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 80 мл
Персиковое пюре* - 40 мл

1. Налить 40 мл пюре в смесительный стакан и добавить 40 мл просекко.

2. Аккуратно перемешать и перелить в высокий фужер или в чашу для шампанского, охлажденную в морозильнике.

3. Не перемешивая, долить остальное просекко.

*Персиковое пюре

Отберите спелые персики с белой мякотью. Очистите их от кожицы, удалите косточки и измельчите мякоть в блендере. Попробуйте пюре и, если требуется, добавьте немного сахарного сиропа. Дайте готовому пюре настояться в холодильнике в течение часа.
Вы можете заморозить готовое пюре, чтобы использовать его по прошествии сезона персиков.

Коктейль «Беллини» в роскошном интерьере венецианского отеля The Gritti Palace.

Италия

Martini Fiero

Компания «Мартини» – неутомимый защитник итальянской «дольче виты» – обуздала бушующую волну популярности «Спритца», выпустив на рынок Martini Fiero. Новый напиток может поспорить со своими знаменитыми конкурентами за право стать основой этого культового оранжевого коктейля.
Следует знать, что в Венеции есть те, кто предпочитает готовить «Спритц» с Аперолем, и те, кто отдает выбор в пользу Campari, не считая третьих – поборников «Спритца» на основе биттера Select, который находится где-то на полпути между горечью Campari и сладостью Aperol.
Что касается Martini Fiero, то это ароматизированное вино, рецепт которого держится в секрете. Напиток обладает фруктовыми ароматами с нотами апельсина и мандарина, а также горьковатыми оттенками полыни, которые сближают его с вермутами. Его пьют, в первую очередь, в коктейле Fiero Spritz, смешивая с просекко и содовой, а также – в сочетании с тоником.

Пуччини

Puccini

Сочетание просекко с мандарином носит имя знаменитого итальянского оперного композитора Джакомо Пуччини.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 80 мл

Свежевыжатый мандариновый сок - 40 мл

1. Налить ингредиенты в охлажденный фужер.

Россини

Rossini

Клубничная производная знаменитого венецианского коктейля «Беллини» названа в честь автора множества опер Джоаккино Россини.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 120 мл

Спелая клубника - две-три ягоды

Немного сахара (в зависимости от сладости ягод)

1. Растолочь клубнику с сахаром в пюре.

2. Положить его в охлажденный фужер. Налить игристое. Слегка перемешать.

3. Украсить клубникой.

Сгроппино

Sgroppino

Лимонное мороженое, водка и просекко – образуют вместе традиционный итальянский коктейль-десерт, который освежит дыхание после обеда или ужина.
Мороженое, каким мы знаем его сегодня, – это итальянское изобретение, которое стали подавать при дворе Медичи.
«Сгроппино» должен сервироваться очень холодным, ибо он быстро тает.

На 1 бокал

Водка - 25 мл

Лимонное мороженое* - 100 г

Охлажденное просекко - 50 мл

1. Все ингредиенты взбить в блендере.

2. Перелить в охлажденный фужер для шампанского. Подавать немедленно.

*Лимонное мороженое

Если в погоне за крафтовым трендом вам захочется приготовить домашнее мороженое для «Сгроппино», вот его рецепт.

Цедра одного лимона (порезать полосками)

Лимонный сок - 150 мл

Сахарный песок - 220 г

Охлажденные жирные густые сливки - 250 мл

1. В кастрюлю поместить цедру и сахар. Залить водой (125 мл). Довести до кипения при помешивании. Держать на медленном огне, пока сахар не растворится. Цедру удалить. Сироп остудить.

2. В полученный сироп влить лимонный сок. Перемешать.

3. Взбить сливки в плотную пену. При постоянном взбивании влить в сливки лимонный сироп.

4. Поместить смесь в электрическую мороженицу и следовать инструкциям производителя. (Если у вас нет сего аппарата, придется поставить смесь в морозилку и периодически – каждый час или два – взбивать ее венчиком или миксером, пока она не затвердеет.)

СПРИТЦ КЛАССИКА

Spritz

Когда в 1797 году Венецианская республика попала под власть Австрии, стоявшие там гарнизоном солдаты взяли привычку добавлять газированную воду в вино, которое они считали слишком крепким.
Так появился «Спритц», еще одна венецианская достопримечательность, наряду с гондолами и каналами.
Начиная с 1920-х годов «Спритц» стал смесью газированной воды и просекко, которую местные бармены принялись ароматизировать на свой вкус при помощи еще одной местной достопримечательности – аперитива Aperol, а также Campari и других биттеров, секрет приготовления которых хранит Италия.
«Спритц» узнается среди прочих коктейлей по характерному оранжевому цвету. И без такого бокала вы никогда не сможете выглядеть настоящим туристом, посещая Венецию.

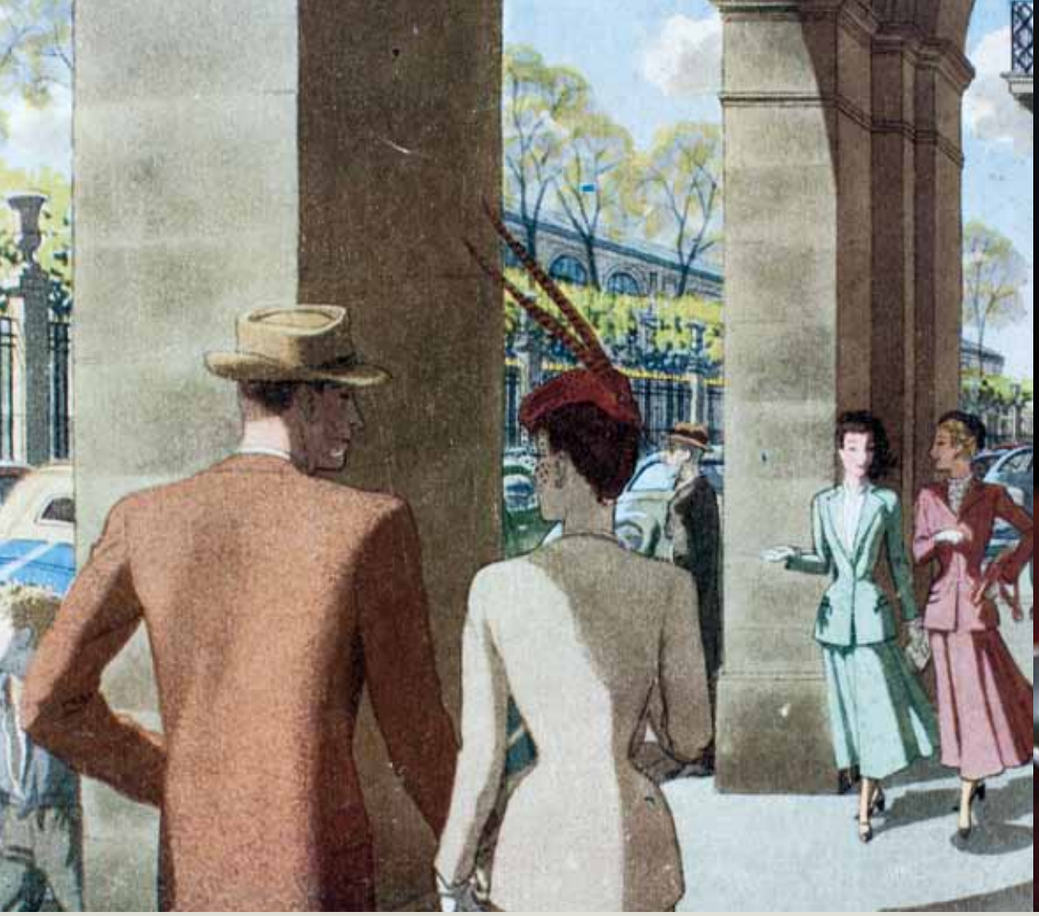
На 1 бокал

Игристое вино Martini Prosecco - 90 мл
Аперитив Aperol - 60 мл
Содовая - 30 мл

1. В крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.

2. Налить биттер и игристое вино. Добавить содовую.

3. Украсить коктейль оливкой или ломтиком апельсина.



Париж

Коктейли вечного города

МИКСОЛОГИЯ В ИЗГНАНИИ

Коктейли Парижа. «Ритц», *стр. 334*

Классика: Сайд Кар, Френч 75

Тем временем в «Гаррис баре»..., *стр. 339*

Классика: Кровавая Мэри, Бульвардье, Белая Леди

Французские коктейли-аперитивы, *стр. 343*

Коктейли Парижа. «Ритц»

Коктейли официально появились в Париже на Всемирной выставке 1878 года, когда на Марсовом поле был открыт временный питейный павильон под названием Bar Americain («американский бар»).

Сразу после этого события в 1879 году парижский ресторатор месье Галлопен, владевший большой брассерией неподалеку от Биржи, выписал из Кубы огромную стойку красного дерева и зарегистрировал свое заведение в качестве первого постоянного «Американского бара» в Париже

Широкое распространение коктейли получили на 10 лет позднее – в 1889 году, когда в Париже была организована следующая Всемирная выставка, для которой была построена Эйфелева башня.

Париж хорошо подготовился к приему гостей. В парижских отелях и кафе стали подавать смешанные напитки.

Надо сказать, что конец 19 столетия – это эпоха бурного процветания Парижа. Париж был абсолютной столицей гастрономии. Здесь было больше ресторанов, чем в Лондоне и Нью-Йорке вместе взятых! В то время открылось большинство сегодняшних гранд-брассерий и гран-кафе: La Coupole, Le Dôme, Le Select, La Closerie des Lilas, Le Café de Flore... Все эти новые парижские заведения стали принимать столичный бомонд и подавать коктейли. Парижская публика горячо приняла эти странные напитки с удивительными названиями, которые посвященные бармены в белых пиджаках будто бы извлекали из колдовской книги. Фиксы, Сауэры, Джулепы и Кобблеры были столь же непонятными, сколь притягательными названиями. Они обрели успех у высшего парижского общества.

Среди этих заведений было расположенное на Елисейских полях кафе-ресторан Fouquet's. Его основатель – Луи Фукет – составил первый французский сборник коктейлей под названием Bariana. Изучая эту книжку, можно отметить, что рецепты здесь более или менее те же самые, что и в американских сборниках того времени.

С вступлением в силу сухого закона в Соединенных Штатах и наплывом американских туристов, бары, предлагавшие коктейли, расцветали как подснежники весной. Франк Мейер царствовал за стойкой в Ритце, а Гарри МакЭлхон – в своем баре на улице Дону. В 1920-х и в 1930-х годах Париж был столицей смешанных напитков. Здесь появились на свет величайшие классические коктейли, такие как «Кровавая Мэри», «Френч 75», «Сайд Кар» и «Белая Леди».

МИМОЗА

Mimosa

Считается, что коктейль под таким названием был впервые смешан Франком Мейером в парижском «Ритце» в середине 1920-х годов. Действительно, этот рецепт содержится в сборнике Франка Мейера *«The Artistry of Mixing Drinks»,* где он также называется Champagne Orange. Однако само сочетание шампанского с апельсиновым соком было придумано несколькими годами ранее в лондонском клубе Buck's Club, где оно получило название Buck's Fizz.

На 1 бокал

Охлажденное шампанское - 75 мл

Охлажденный апельсиновый сок - 45 мл

1. В охлажденный фужер налить шампанское и сок.

Франк Мейер
Химик, физиолог и психолог

«Когда я воображаю себе загробную жизнь, дело всегда происходит в "Ритце"», – говорил Хемингуэй. И можно добавить: «с Франком Мейером, подающим коктейль!».

Франк Мейер принадлежит к узкой касте великих барменов, которые священнодействовали во Франции начиная с 1920 годов – в золотой век коктейлей. Родом из Австрии, Франк Мейер был управляющим баром «Камбон» в отеле «Ритц» с момента его открытия в 1921 году. Он царил над «Ритцем» и самой роскошной парижской клиентурой вплоть до самой свой смерти в 1947 году.

Его творения, среди которых – «Биз Низ» (Bee's Knees), остались потомкам.

Кроме того, он первым ввел в работу бармена психологические нюансы. Именно ему принадлежат ставшие знаменитыми слова: «Бармен должен быть химиком, физиологом и психологом». В наши дни трудно представить себе ауру великих барменов прежних времен. Вот, в частности, что писал в 1946 году американский журналист Лашес Биб о Франке Мейере и баре «Камбон»:

«Франк Мейер был шеф-барменом в знаменитом парижском баре «Ритца» в Золотую эпоху начала двадцатых годов. В то время такие бары, как «Джо Зеллис», «Гаррис Нью-Йорк бар» и мужской бар на той стороне отеля «Ритц», что выходит на улицу Камбон, были наиболее известными питейными Тадж Махалами мира. Каждый трансатлантический лайнер выплескивал на французский берег толпы богатых и иссохших от жажды янки, полных обесцененных франков, а Франк из «Ритца» был чем-то вроде международно признанного короля барменов, и в самом деле, приятным, великодушным и понимающим другом для тысяч американцев. В «Ритце» не было ничего ни дешевого, ни народного, не было перхоти на утренних жилетах посетителей, среди которых был король Испании, принц Уэльский и русские Великие князья, жившие в изгнании в Париже».

В качестве наследия Франк Мейер оставил нам небольшую книгу «Искусство смешивания напитков» *(The Artistry of Mixing Drinks)*, вышедшую тиражом всего 1300 экземпляров, за которую бармены всей планеты яростно бьются на аукционах.

ПЧЕЛИНЫЕ КОЛЕНИ
Bee's Knees

Коктейль зародился во времена сухого закона, так как выражение «bee's knees» относится к тому периоду. Существует мнение, что это странное название означает «лучший, вершина качества». Оно происходит от того, что пчелы переносят пыльцу в корзинках, расположенных неподалеку от их колен. Bee's Knees стал популярным благодаря Франку Мейеру из парижского отеля «Ритц», и в настоящее время наиболее распространен именно его вариант этого коктейля.

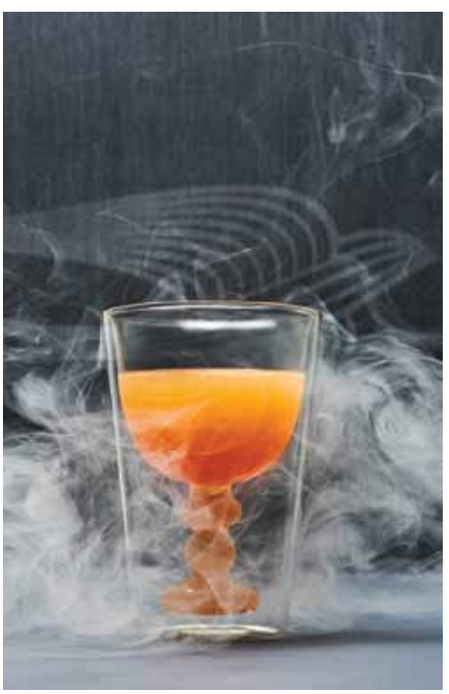
На 1 бокал

Джин - 40 мл
Сок четверти лимона
Жидкий мед - 1 чайная ложка

1. Основательно взбить в шейкере ингредиенты со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Коктейли Парижа. «Ритц»



Твист на «Сайд Кар»

Данная альтернативная версия классического коктейля подается в бокале с двойными стенками и состоит из следующих ингредиентов: 45 мл коньяка Martell VS Single Distillery, 15 мл ликера Triple Sec, 10 мл лимонного сока, 10 мл гранатового сока, 5 мл красного биттера, апельсиновая цедра.

САЙД КАР КЛАССИКА

Side Car

Считается, что «Сайд Кар» был изобретен в одном парижском баре во время Первой мировой войны. Он получил свое название от мотоциклетной коляски (по-английски – side car), в которой ездил капитан, который ценил это изысканное сочетание коньяка, апельсинового ликера и лимонного сока. Такую версию поведал в 1948 году американский автор Дэвид Эмбери, представившись другом того бармена, который придумал коктейль. Но он не привел ни имени бармена, ни точной даты изобретения коктейля.

Другие источники относят появление «Сайд Кар» то к Довилю, то к Каннам, то к Ницце. Но это еще не все версии. Американский гастрономический журналист Лашес Бейби (1902–1966), автор книги о Сторк Клубе, утверждает, что «Сайд Кар» изобрел Франк Мейер из бара «Камбон» парижского отеля «Ритц». Он уточняет, что Франк использовал в коктейле коньяк 1865 года из тех немногих бутылок, которые появились на свет во время нашествия филлоксеры. По этой причине коньяк даже имел легкий привкус трюфеля! Стоил в то время «Сайд Кар» пять долларов в пересчете с франков.

Сегодня в «Ритце» все еще можно попробовать коктейль, приготовленный по тому же рецепту знаменитым барменом Колином Филдом, с тем же коньяком из запасов отеля, за скромную сумму в 1500 евро!

Наконец, последняя версия приписывает изобретение коктейля Гарри МакЭлхону. Хотя сам он в своем сборнике рецептов, вышедшем в 1923 году, не объявляет себя изобретателем «Сайд Кар». Он лишь уточняет, что после оглушительного успеха во Франции английский бармен по имени Пат МакГарри привез этот коктейль в Британию, где он обрел международную славу.

В конечном счете, все эти легенды демонстрируют то большое значение, которое придается данному коктейлю. Немногие рецепты сочетают в себе столько вкуса и элегантности.

С момента его создания прошло почти сто лет. Но когда требуется подать престижный коктейль из лучших компонентов, сразу же приходит мысль о «Сайд Кар».

Ниже представлен рецепт «Сайд Кар» в версии Франка Мейера. Скорее всего, это оригинальный, первоначальный рецепт коктейля.

В меру крепкий и уравновешенный между сладостью и кислотностью. Можно сказать, что сегодня это самый распространенный вариант приготовления коктейля. Заметьте, что «Сайд Кар», как и сам коньяк, подается без каких бы то ни было украшений.

На 1 бокал

Коньяк Martell VSOP - 40 мл

Ликер Triple Sec - 20 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Коктейли Парижа. «Ритц»

ФИН-А-ЛЁ

Fine à l'Eau

В переводе с французского «Фин-а-лё» – это «тонкий спиртной напиток с водой». Привычка смешивать коньяк (или «бренди из Коньяка», как его тогда называли) с содовой пришла в Европу из Англии, где эта мода появилась еще в начале 19 века. По всей вероятности, она была завезена из Индии, где английские офицеры дезинфицировали воду при помощи коньяка. Это утоляло жажду и отделяло их от солдат, которые пили джин.

В начале 20 веке «Фин-а-лё» стал очень востребован на террасах парижских кафе. А после запрета абсента в 1915 году «Фин-а-лё» превратился в главный аперитив Франции. Его успех был феноменален вплоть до 1970-х годов.

Сегодня «Фин-а-лё» вновь оказался в центре внимания, благодаря интересу к историческим смешанным напиткам.

Чтобы ярче выразить деликатное послевкусие коньяка и придать напитку дополнительную свежесть, можно использовать вместо воды холодный настой черного чая. Для этого надо налить в сифон воду и положить чай (две ложки на пол-литра воды). Настаивать минуту.

На 1 бокал

Коньяк Martell VSOP - 50 мл

Содовая вода (из сифона) - 100 мл

1. Высокий бокал хайбол наполнить кубиками льда.

2. Налить ингредиенты. Аккуратно перемешать.

3. Можно украсить долькой лимона.

Современный рецепт

СЕН-ЖЕРМЕН-ДЕ-ПРЕ

Saint-Germain-des-Prés

Известный парижский квартал на противоположном от «Ритца» берегу Сены дал название этому современному коктейлю с пряными ароматами.

На 1 бокал

Коньяк Martell VS или VSOP - 50 мл

Грушевый сок - 50 мл

Сироп «Корица» - 20 мл

Ginger Ale - 50 мл

1. Коньяк, сок и сироп взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный льдом.

3. Добавить лед до верха бокала.

4. Добавить Ginger Ale.

5. Украсить грушевыми чипсами.

Коктейли Парижа. «Ритц»

ФРЕНЧ 75 КЛАССИКА

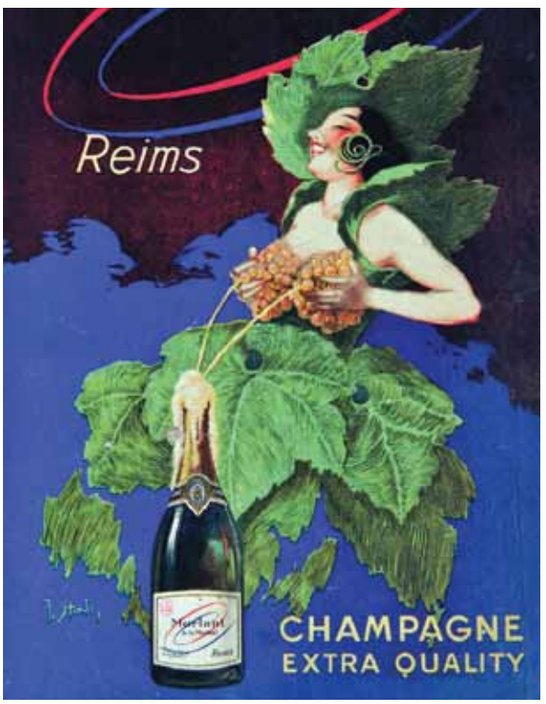
French 75

У коктейля «Френч 75» нет точно установленного автора, но не вызывает ни малейшего сомнения тот факт, что он является эволюцией коктейля «75», названного так в честь калибра французских пушек. Некоторые исследователи считают, что «75» был придуман Гарри МакЭлхоном. Но при этом в своем справочнике, изданном в 1923 году, сам МакЭлхон объясняет, что коктейль был популярен во Франции еще во время Первой мировой войны. В справочнике МакЭлхона коктейль «75» содержит дэш сиропа Гренадин, 2 дэша абсента, 2/3 кальвадоса и 1/3 джина. Шампанское отсутствует.
Версия коктейля «75» от Франка Мейера из «Ритца», появившаяся несколькими годами позднее, уже гораздо больше напоминает современный «Френч 75». Он состоял из чайной ложки анисовой настойки Pernod, сока четверти лимона и полстакана джина. Все взбивалось в шейкере и отфильтровывалось в бокал для вина (а не в узкий фужер) и доливалось шампанским. Тот же вариант, но без анисовой настойки и обогащенный сахарным сиропом, подавался в нью-йоркском «Сторк Клубе» в 1946 году. Он-то и является сегодня официальным рецептом «Френч 75».

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 30 мл
Охлажденное шампанское - 120 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Сахарный сироп - 15 л

1. В шейкер положить лед. Налить сок, сироп и джин.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный фужер.
3. Добавить шампанское.
4. Украсить полоской из цедры лимона.



ВОСКРЕШАЮЩИЙ МЕРТВЕЦА №2

Corpse Reviver № 2

Рецепт Франка Мейера из «Ритца». Можно отметить, что он не имеет практически ничего общего с коктейлем Corpse Reviver №2 от Гарри Крэддока (джин, трипл сек, аперитив Lillet, лимонный сок и абсент).

На 1 бокал

Анисовая настойка Pernod - 40 мл
Четвертинка лимона
Охлажденное шампанское

1. В охлажденный фужер для шампанского налить Pernod.
2. Добавить шампанское.
3. Отжать сок из четвертинки лимона.

КАССИСКО

Cassisco

Cassisco – производная от Cassis (черная смородина) и Co (Cognac) – это типичный французский аперитив, который был популярен в Париже в первой половине 19 века. Рецепт из книги Франка Мейера «Искусство смешивания напитков» (1936 год).

На 1 бокал

Ликер Crème de Cassis - 15 мл
Коньяк - 30 мл
Содовая

1. В рокс или крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить черносмородиновый ликер и коньяк. Добавить содовую.

Тем временем в «Гаррис баре» ...

Гарри МакЭлхон. Фото из сборника рецептов за его авторством *«ABC of Mixing Cocktails»,* 1923 год.

Прежде чем обосноваться в Париже, Гарри МакЭлхон трудился барменом в отеле «Плаза» в Нью-Йорке, потом – в городском казино в Ницце и Довилле, затем – в лондонском «Сирос». Наконец, в 1923 году он стал владельцем бара на улице Дону в Париже, получившего название «Гаррис Нью-Йорк бар».

Этот уютный и гостеприимный, обшитый деревом бар с тех пор ничуть не изменился. Он идеально расположен в квартале Парижской оперы. Гарри МакЭлхон основал здесь передовую лабораторию по разработке новых коктейлей. Именно в его баре была создана «Обезьянья железа» и, может быть, «Кровавая Мэри». Кстати, в 1925 году в этом баре впервые в Европе стали подаваться хот-доги.

Сегодня «Гаррис бар» предоставляет уникальную возможность попробовать коктейли с застывшим во времени вкусом. Их подают бармены, совершенно безразличные к трендам, моде, новым веяниям миксологии и биттерам, за исключением «Пешо» и «Ангостуры».

БЕЛАЯ ЛЕДИ КЛАССИКА

White Lady

«Белая леди» – это настоящий миксологический коктейль, в котором сложные ароматы джина чудесно сочетаются с лимонным соком и цитрусовыми нотами апельсинового ликера.

Гарри МакЭлхон позаимствовал название коктейля у одного белого сорта роз в 1919 году, когда он работал еще в лондонском «Сирос клубе». Но рецепт того коктейля сильно отличался от нынешнего, поскольку он включал 1/6 коньяка, 1/6 мятного ликера и 4/6 ликера Cointreau. По словам Энди МакЭлхона, его отец позднее видоизменил рецепт и, в конце концов, создал современный вариант коктейля в Париже в 1929 году. Что касается пропорций, то допускается небольшое увеличение содержания ликера в ущерб джину, когда коктейль подается даме. Использование яичного белка необязательно.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Ликер Triple Sec - 20 мл
Яичный белок - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Тем временем в «Гаррис баре» ...

Роза
Rose Cocktail

Для того чтобы найти первое упоминание о коктейле «Роза», придется обратиться к 1923 году, когда Гарри МакЭлхон опубликовал его рецепт в своем справочнике, приписав авторство некоему Джонни из парижского бара «Шатам», который располагался на той же улице, что и «Гаррис бар». Коктейль пользовался большим успехом и через несколько лет был даже взят на вооружение Гарри Крэддоком. В сборнике рецептов *«Les Cocktails de Paris»*, изданном в Париже в 1929 году, приводится несколько вариантов и твистов этого коктейля: с джином или с коньяком, с игристым вином или с малиновым сиропом. Все они, разумеется, отличаются розовым цветом, и большинство из них содержит то или иное количество кирша, который в ту эпоху широко использовался в коктейлях.

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 20 мл
Вишневый ликер Cherry Brandy - 10 мл
Кирш - 40 мл

1. В смесительный стакан положить лед и налить ингредиенты.

2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Опустить в бокал коктейльную вишню.

Шампань пик-ми-ап
Champagne Pick me Up

«Пикапы», которые называли «утренними напитками», были придуманы для того, чтобы помочь проснуться. В 1920-е годы они пользовались большой популярностью.
Что касается коктейля «Шампань Пик-ми-ап», то каждый вторник утром я назначаю встречу в парижском «Гаррис баре», чтобы меня угощали все те, кто приписывает создание этого рецепта великому Гарри МакЭлхону. Ведь сам Гарри уточнил в своем знаменитом справочнике, что рецептом с ним поделился бармен Джонни Леопольд из казино Grand Circle в Экс-ле-Бене.

На 1 бокал

Коньяк - 15 мл
Сухой вермут - 15 мл
Сахар - чайная ложка
Охлажденное шампанское - 120 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме шампанского.

2. Отфильтровать в винный бокал и добавить шампанское.

Обезьянья железа
Monkey Gland

Одно из наиболее неоспоримых творений Гарри МакЭлхона – это коктейль «Обезьянья железа». Он создал его, работая в лондонском «Сирос» еще до того, как стал владельцем собственного парижского заведения. Получается, что этот коктейль можно датировать 1920-1922 годами. Он присутствует в третьем издании справочника Гарри, увидевшем свет в 1923 году.
При создании этого коктейля Гарри МакЭлхон явно находился под влиянием опытов французского ученого русского происхождения Сергея Воронова (1866-1951). Последний пытался найти ключ к омоложению мужчин, прививая им тестикулы обезьян. В 1920-е годы его труды получили значительный резонанс, и, по-видимому, ими вдохновился Булгаков при работе над романом «Собачье сердце».
Воронов быстро разбогател. В его клинику на Лазурном берегу съезжались для лечения миллионеры со всего мира. Не задумываясь, они расставались с половиной состояния в надежде продлить свою золотую жизнь. Перед лицом подобного успеха Воронову случалось использовать органы молодых преступников в случае нехватки обезьян. В конце концов, все убедились в тщетности подобных экспериментов. Но все-таки остались некоторые сомнения, поскольку сам Воронов скончался в почтенном возрасте 85 лет.

На 1 бокал

Джин - 40 мл
Апельсиновый сок - 40 мл
Абсент - дэш
Сироп Гренадин - 2 дэш

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КРОВАВАЯ МЭРИ КЛАССИКА

Bloody Mary

«Кровавая Мэри» заключает в себе яд и противоядие. Если коктейль приготовлен должным образом, из качественной водки и хорошего томатного сока и грамотно приправлен, то это настоящий деликатес. В противном случае он быстро начинает напоминать холодный суп, забытый в столовой дома престарелых.

Правильная «Кровавая Мэри» - это, по сути своей, Corpse Reviver («оживитель трупов»), который можно пить с утра и который одинаково излечивает как симптомы гриппа, так и любовные страдания. Он оказывает на вас такое же воздействие, как хорошее полено, подброшенное в огонь. И горит долго.

Согласно одной из версий, «Кровавая Мэри» была изобретена Питом Петио в парижском «Гаррис баре» в 1920-х годах. Потом коктейль канул в Лету, а Пит Петио вернулся в Америку после отмены сухого закона. Однако в 1934 году клиент русского происхождения по имени Серж Оболенский явился в бар «Кинг Коул». Он узнал Пита Петио, стоявшего за стойкой, и заказал ему коктейль, который он, помнится, пробовал в Париже в «Гаррис баре». Так «Кровавая Мэри» воскресла из пепла.

Следует отметить, что Пит Петио переименовал свой коктейль в «Красного люциана», сочтя это имя более элегантным. Он также пытался готовить его с джином, впрочем, без особого успеха. Публика предпочитала «Кровавую Мэри» «Красному люциану» и, плиз, – с водкой. В результате «Кровавая Мэри» обрела международный успех и сделалась, как мы знаем, одним из самых знаменитых коктейлей планеты. Кстати, сам Трейдер Вик сообщает в одной из своих книг, что он попробовал первую «Кровавую Мэри» накануне Второй мировой войны на лайнере, который вез его из Калифорнии в Гонолулу. Кто говорит, что глобализация началась в 2000-е годы?

Что до первого известного мне печатного упоминания коктейля, то оно содержится в «Барной книге Сторк клуба» *(«The Stork Club Bar Book»)* и датируется 1946 годом.

Bloody Mary без алкоголя называется Virgin Mary. Заменяя водку текилой, получаем Bloody Maria или Tequila Maria.

На 1 бокал

Водка - 40 мл
Томатный сок - 120 мл
Свежевыжатый лимонный сок - дэш
Соусы Worcestershire и Tabasco, соль и перец по вкусу

1. В хайбол положить 5-6 кусочков льда.

2. Добавить все ингредиенты.

3. Перемешать, украсить веточкой сельдерея и ломтиком лимона.

«Кровавая Мэри» в парижском «Гаррис баре». Здесь сельдерей не признается ни в какой форме – ни соли, ни веточки. Тем не менее, Международная ассоциация барменов советует добавлять в коктейль щепотку соли сельдерея.

Тем временем в «Гаррис баре» ...

БУЛЬВАРДЬЕ КЛАССИКА

Boulevardier Cocktail

Впервые «Бульвардье» появился в сборнике Гарри МакЭлхона *«Barflies and Cocktails»,* изданном в Париже в 1927 году. Однако рецепт коктейля приводится не в основной части книжки, а в приложении за авторством Артюра Мосса. Коктейль, состоящий из равных частей бурбона, кампари и итальянского вермута, упоминается вместе с именем одного светского персонажа той эпохи. Речь идет об американце Эрскине Гвинне. В то время он выпускал в Париже ежемесячный журнал «The Boulevardier», предназначенный для американских экспатов. Несмотря на обилие имен в этой истории, точно не понятно, кто именно придумал коктейль.

Кстати, дополнительные вопросы вызывает тот факт, что коктейль под названием «Бульвардье» фигурирует в еще одном парижском сборнике рецептов «Cocktails de Paris». И здесь авторство рецепта себе приписывает некий Робер из бара Viel, который располагался на Бульваре Мадлен. Причем, как указано в сборнике, Робер выиграл с этим коктейлем гран-при чемпионата по барному искусству, который состоялся в Париже в 1929 году. Теперь если присмотреться к ингредиентам его коктейля, то видно, что только кампари остался на месте. Бурбон был патриотично заменен на коньяк, а итальянский вермут – на равные доли французских аперитивов Dubonnet и Saint-Raphaël. Несмотря на победу на конкурсе, в историю вошел рецепт «Бульвардье» на основе бурбона.

Он пережил новое возрождение с распространением моды на горьковатые коктейли, которые олицетворяет «Негрони» – один из ближайших родственников «Бульвардье». Можно добавить, что сегодняшний рецепт «Бульвардье» включает больше бурбона по сравнению с его первоначальной версией.

На 1 бокал

Бурбон - 45 мл
Биттер Martini Riserva - 30 мл
Вермут Martini Riserva Rubino- 30 мл

1. Все ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить твистом из цедры апельсина или вишней.

СТАРЫЙ ДРУГ

Old Pal Cocktail

Во время сухого закона Спэрроу Робертсон – редактор спортивных новостей газеты New York Herald Tribune – наслаждался свободой в Париже и в 1929 году создал этот коктейль. «Старый друг», в некотором роде, является сухим товарищем «Бульвардье», в котором сладкий вермут заменяют на «драй».

Согласно оригинальному рецепту в качестве основы должен использоваться канадский виски.

Сегодня в лондонских барах Hawksmoor, где воздают дань историческим напиткам, делают твист на этот коктейль. Его готовят на ирландском виски, а биттер настивают на чае Lapsang.

На 1 бокал

Виски - 30 мл
Сухой вермут - 30 мл
Биттер Martini Riserva - 30 мл

1. Перемешать ингредиенты в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить цедрой лимона.

ЗУМ

Zoom

Рецепт парижского «Гаррис бара».

На 1 бокал

Коньяк - 60 мл
Мед - столовая ложка
Сливки - столовая ложка

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Французские коктейли-аперитивы

Кир
Kir

«Кир» носит имя бургундского священника, который добавлял черносмородиновый ликер в свой утренний бокал вина из сорта Алиготе для смягчения его вкуса. Успех напитка во Франции стал феноменальным. Подобный коктейль с красным бургундским вином называется Cardinal (Кардинал). «Королевская» вариация «Кира» (Kir Royal) готовится с шампанским.

На 1 бокал
Ликер Crème de Cassis - 15 мл
Охлажденное белое бургундское вино - 105 мл

1. В охлажденный винный бокал налить ликер и вино (его температура должна быть 6-8°C). Перемешать.

Попугай
Perroquet

Традиционный французский смешанный напиток на основе пастиса.
«Попугай» превращается в «Канарейку», если в его рецепте мятный сироп заменить лимонным.

На 1 бокал
Пастис Ricard - 20 мл
Мятный сироп - 5 мл
Охлажденная вода

1. В бокал хайбол налить пастис и сироп.
2. Долить водой.
3. Добавить в бокал несколько кубиков льда.

Лилле д'оранж
Lillet D'Orange

На 1 бокал
Lillet Blanc - 50 мл
Тоник - 50 мл
Долька апельсина

1. В крупный винный бокал положить лед.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить долькой апельсина.

Лилле мари
Lillet Marie

На 1 бокал
Lillet Blanc - 50 мл
Сироп грейпфрута - 15 мл
Содовая - 80 мл
Съедобные цветы

1. В крупный винный бокал положить лед.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить съедобными цветами.

Мон ами
Mon Ami

На 1 бокал
Lillet Blanc - 40 мл
Сироп «Корица» - 10 мл
Грушевый сок - 50 мл
Содовая - 50 мл
Палочка корицы

1. В крупный винный бокал положить лед.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить палочкой корицы.

Новейшая миксология

КОКТЕЙЛЬНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ 21 ВЕКА

Классика: **Пенициллин, Олд Кубан**

Новейшая миксология

КРАСОТА ПО-АРМЯНСКИ

Armenian Beauty

На 1 бокал

Арарат Ани - 50 мл

Джем из розы - 20 г

Яичный белок - 10 мл

Сахарный сироп - 15 мл

Малина - 5 ягод (или 20 мл малинового пюре)

Свежевыжатый сок лимона - 20 мл

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты.

2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить сушеной розой.

ПЯТЬ ЧУВСТВ

Five Senses

На 1 бокал

Арарат Ани - 40 мл

Сливки 11% - 20 мл

Сироп Гренадин - 10 мл

Сироп черной смородины - 10 мл

Звездочка аниса (для украшения)

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Перелить в бокал снифтер.

3. Украсить и подать.

ЧАЕПИТИЕ В 5 ЧАСОВ ПО-АРМЯНСКИ

Armenian 5 o'clock

На 4 порции

Арарат Ани - 100 мл

Черный чай средней крепости - 300 мл

Свежий чабрец или тимьян - 1 г

Кумкват - 4 штуки

Ягодный морс - 150 мл

Цветочный мед - 50 г

1. Подогреть в чайнике морс, мед, коньяк, нарезанный кумкват и свежий чабрец.

2. Добавить горячий чай.

3. Подавать со стаканчиками для чая.

Новейшая миксология

ЕРЕВАН
Yerevan

На 1 бокал

Арарат Ани - 50 мл

Аперитив Lillet Rouge
(или красный вермут) - 30 мл

Вишнево-шоколадный ликер - 30 мл

Крошка белого шоколада (для украшения)

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КАСКАД
Cascade

На 1 бокал

Арарат Ани - 50 мл

Лимонад - 200 мл

Свежевыжатый сок лимона - 15 мл

Ликер Kahlua - 10 мл

1. В высокий бокал хайбол положить лед. Налить Арарат, сок лимона и лимонад. Перемешать.

2. Добавить ликер Kahlua.

ЕРЕВАНСКИЙ МУЛ
Yerevan Mule

На 1 бокал

Арарат Ани - 50 мл

Грушевый ликер - 15 мл

Имбирный сироп - 15 мл

Свежевыжатый сок лимона - 20 мл

Имбирный эль - 30 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме имбирного эля.

2. Отфильтровать в кружку, заполненную дробленым льдом. Добавить имбирный эль. Перемешать.

3. Украсить слайсом груши.

Михаил Карпович

Бренд-амбассадор виски Ballantine's

Дом Ballantine's существует с 1827 года, когда Джордж Баллантайн занялся купажированием виски и его выдержкой в бочках из-под хереса и порто.
Stay true and excellence will always be by your side: будь настоящим, и преимущество будет на твоей стороне. **Таким было жизненное кредо Джорджа Баллантайна, в соответствии с которым он добился успеха. Его завету следуют в доме Ballantine's до сих пор.**
В этом интервью Михаил Карпович доказывает нам, что философия Stay True важна тоже для каждого бармена, так как только оставаясь собой и двигаясь по своему правильному пути, у него получится достичь вершин мастерства, несмотря ни на какие преграды.

Михаил, сегодня Ballantine's – один из наиболее традиционных и, одновременно, самых современных виски. Что, по вашему мнению, может привнести в бар линейка Ballantine's?

Сегодня Ballantine's является одним из самых продаваемых виски в мире в категории Blended Scotch Whisky. На мировом рынке существует порядка 12-ти его разновидностей от классического Ballantine's Finest до Ballantine's 40 лет, от вкусового Ballantine's Brasil Lime до односолодовых виски, выпущенных под брендом Ballantine's.
Такая широкая палитра позволяет охватить все грани в баре и подарить потребителю яркие впечатления на любом этапе его взросления и эволюции вкуса.
Вы очень хорошо подметили вопрос о традиционности и современности. Мы помним о своих корнях, но при этом стараемся шагать в ногу со временем.
Ballantine's Finest обретает все больше поклонников среди поколения 21+.
Появление Ballantine's Brasil Lime вызвало фурор даже у тех людей, которые не готовы пить крепкие напитки, и виски в том числе.
А раскрытие того вкуса, которое составляет сердце Ballantine's, в виде релиза трех солодовых виски его главных дистиллерий – Glenburgie 15 y.o., Miltonduff 15 y.o., Glentauchers 15 y.o. – показало нашу открытость к экспериментам.
Поэтому я полагаю, что Ballantine's просто обязан присутствовать во всех современных, а также классических барах.

Каким образом виски Ballantine's, будем подразумевать Finest и 12 y.o., может помочь бармену усовершенствовать свои коктейли?

В состав Ballantine's входит порядка 40 солодовых спиртов из разных регионов Шотландии, а также – 4 зерновых. Эта многогранность позволяет обыграть индивидуальность каждого региона, выделить его основные характеристики и вкусы. А это бесконечная возможность вариаций в коктейлях.

Вы занимаетесь музыкой. Можете ли немного рассказать о своей музыке и том, существует ли связь между музыкой и Ballantine's?

Ballantine's имеет самую прямую связь с музыкой и музыкантами, так как у нас одина-

Барная карьера Михаила Карповича началась в Нижнем Новгороде в 2005 году. Его учителем стал Андрей Козлов, воспитавший не одно поколение российских барменов.
В 2012 году Михаил перебрался в Москву и получил предложение от Марата Саддарова вступить в команду Noor Bar.
Кроме того, Михаил участвовал в открытии проекта 22.13 и успел постоять за стойкой в баре «Шаляпин» отеля «Метрополь».
Так, поработав в заведениях практически любого типа, в 2014 году Михаил ушел в виноторговую компанию тренером по продукту и закончил школу вина. Двумя годами позднее он принял предложение от Pernod Ricard Rouss стать амбассадором Ballantine's.
Михаил говорит, что он сразу сжился с этим брендом, так как его идея и философия ему очень близки. Плюс к этому Ballantine's был первым виски, который он попробовал в жизни.

ковые взгляды на жизнь и на развитие. Философия Stay True читается в каждом выборе и действии. Я действительно играю в разных группах уже порядка 14 лет и понимаю, что такое двигаться наперекор всем социальным требованиям и порядкам, придерживаться своего пути. Сделайте музыку потише, играйте полегче, перестаньте играть – уже возраст не тот и т.д. Многие ломаются и отставляют инструменты, но мы не такие. Проехав тысячи километров по России и Беларуси с концертами, увидев горящие глаза наших поклонников и просьбы двигаться дальше, я понимаю, что именно ради этого стоит жить, творить и двигаться. Кстати забыл упомянуть в этом году моей группе B.T.R. исполнилось шесть лет, скоро мы выпускаем новый альбом и не собираемся останавливаться.

Можете ли вы объяснить смысл слов «Stay True», которые в конечном счете много значат для бармена? К чему, по вашему мнению, можно применить этот девиз в мире баров и коктейлей?

Ровно как и для музыканта, стержень Stay True также очень важен для бармена. Пока что еще в нашей стране эта профессия приравнивается к студенческим подработкам. До сих пор есть много факторов, которые выбивают из колеи и заставляют уходить из индустрии. Порой это непонимании семьи, близких, иногда это медленное развитие в региональных городах, но самое главное – личное выгорание. Но при этом уже сегодня в нашей стране очень много примеров которые доказывают обратное. В этой индустрии можно развиваться, жить и зарабатывать, создавать новые коктейли и удивлять ими. Сегодня работа в баре дает практически бесконечные возможности. Алкогольные компании поддерживают барменов, занимаются их развитиям, дарят незабываемые впечатления. Наши бармены уже котируются на международном рынке.
Мой главный совет: поймите что это точно ваше. Если устали и не видите пути дальше, остановитесь, отдышитесь и путь точно появится, сам проверял. Ну и самое главное: будьте честны с собой, тогда точно все получится. Stay True.

МЭПЛ ФЕШЕНД
Maple Fashioned

Новый взгляд на классику.

На 1 бокал
Виски Ballantine's 12 y.o. - 50 мл
Кленовый сироп - чайная ложка

1. В бокал рокс положить лед.
2. Налить виски и сироп. Перемешать до полного растворения.
3. Украсить твистом из апельсиновой цедры.

ФАЙНЕСТ ИМБИРЬ ЯБЛОКО
Finest Ginger Apple

Пряный. Фруктовый. Освежающий.

На 1 бокал
Виски Ballantine's Finest - 50 мл
Неосветленный яблочный сок - 30 мл
Имбирный эль

1. Наполнить льдом высокий бокал хайбол.
2. Налить виски и яблочный сок.
3. Добавить имбирный эль. Перемешать.
4. Отжать в коктейль дольку лайма и опустить ее в бокал.

СОДА НАЙТС
Soda Nights

Виски и содовая – классика на все времена. Ballantine's Finest и мята придают напитку современность и свежесть, превращая его в незаменимого спутника вечеринок.

На 1 бокал
Виски Ballantine's Finest - 50 мл
Содовая вода - 100 мл
Биттер Ангостура - два дэш

1. Наполнить льдом высокий бокал хайбол.
2. Налить виски и содовую.
3. Добавить биттер. Перемешать.
4. Украсить мятными листьями.

ЧЕРНЫЙ КОФЕ
The Black Coffee

Если вы не знаете, что выбрать: виски, кофе или десерт, попробуйте вот этот бодрящий коктейль.

На 1 бокал
Виски Ballantine's Finest - 35 мл
Ликер Kahlua - 15 мл
Сливки - 75 мл
Молоко - 75 мл
Охлажденный кофе - 60 мл
Карамельный сироп - 30 мл
Щепотка соли

1. Ингредиенты основательно взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в высокий бокал хайбол, заполненный льдом.
3. Украсить кофейными зернами.

Dewar's
15

ПЕНИЦИЛЛИН КЛАССИКА

Penicillin

Сэм Росс – один из немногих современных миксологов, сумевших создать новую классику, – коктейль «Пенициллин». Сэм может сколько угодно повторять, что он всего лишь усовершенствовал «Виски Сауэр», не придумал ничего особенно нового, но при этом «Пенициллин» – сказочный коктейль, рожденный внезапным вдохновением, вспышкой гения. В этом коктейле Сэм впервые ввел в употребление солодовый виски.
Флоат из Laphroaig (или другого очень дымного виски) по контрасту уравновешивает ароматы меда и имбиря. А для основы коктейля следует использовать шотландский купажированный виски, в архитектуре которого доминируют Спейсайд или Хайленд.

На 1 бокал

Виски Dewar's 12 или 15 у.о. - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 22.5 мл
Медовый сироп (3 части меда на 1 часть воды) - 12 мл
Имбирный сок, слегка подслащенный сахарным песком* - 12 мл
Солодовый виски Laphroaig (флоат) - 7.5 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить купажированный виски, соки и сироп.

2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно большой кусок льда.

3. Сверху налить флоат солодового виски.

4. Украсить ломтиком засахаренного имбиря.

*Фирменный секрет «Пенициллина» кроется в имбирном соке. Сэм Росс выжимает сок из имбиря с помощью центрифуги, добавляя в него немного сахарного песка, но ни в коем случае – не сахарного сиропа. Так ароматы имбиря лучше всего сохраняются в течение всего вечера.
Для получения небольшого количества сока можно выжать его с помощью соковыжималки для цитрусовых. Кипятить имбирь в сахарном сиропе или в меде – святотатство, поскольку подобный метод убивает свежий вкус и антиоксидантные свойства имбиря.

ШОТЛАНДСКАЯ АМБРОЗИЯ

Scotch Ambrosia

Авторы рецепта – Владимир Николаев (совладелец бара Полторы комнаты) и Георгий Кучеренко.

На 1 бокал

Виски Dewar's 12 или 15 у.о. - 40 мл
Инфьюз на вине Гевюрцтраминер* - 60 мл

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал олд фешенд, заполненный льдом.

3. Коктейль подается на мхе в террариуме, в который вначале напускается тяжелый элегаз, а на него – дым из розмарина.

*Инфьюз на вине (на 0,8 л)

Вино Гевюрцтраминер - 500 мл
Медовый сироп - 300 мл
Лавровый лист - 7 шт
Кардамон - 6 коробочек

Настаивать ингредиенты 7 часов при 50°C в «су вид».

Иван Ляшук – совладелец бара Полторы комнаты (Санкт-Петербург) – готовит коктейль Scotch Ambrosia.

ОЛД КУБАН КЛАССИКА

Old Cuban

Несмотря на свое название, «Олд Кубан» – современный коктейль, изобретенный в 2004 году Одри Соундерс, творческой личностью из нью-йоркского «Пегу Клаба». Но он содержит все ингредиенты, характерные для подлинного кубинского коктейля. Можно сказать, что «Олд Кубан» находится на полпути между «Королевским Мохито» и «Мятным Дайкири». Или еще можно сказать, что он сочетает дух двух легендарных кубинских коктейлей – братских, но, тем не менее, конкурирующих друг с другом: «Мохито» и «Дайкири». Как и во многих других коктейлях, использование просекко делает его еще более праздничным. В любом случае, сочетание выдержанного рома и просекко, окольцованных мятой и «Ангостурой», дает бесподобный результат. Остается только ждать, когда пройдут годы, чтобы этот коктейль стал исторической кубинской классикой!

На 1 бокал

Ром Bacardi Gran Reserva 8 Años - 50 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
Сахарный сироп - 25 мл
Мята - шесть листьев
Биттер Ангостура - два дэш
Игристое вино Martini Prosecco - 60 мл

1. Барной ложкой размять в стакане от шейкера мяту вместе с сиропом и соком лайма.

2. Добавить ром, биттер, лёд и тщательно взбить.

3. Сцедить через стрейнер и дополнительное сито в охлаждённый бокал для подачи.

4. Долить просекко и украсить листом мяты.

ПАРИЖСКИЙ ДАЙКИРИ

Parisian Daiquiri

Твист на классический «Дайкири» от Дениса Тёмного.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Ликер St-Germain - 30 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сахар - 1 ч.л.
Слайс лайма (для украшения)

1. Добавить в шейкер сок лайма и сахар. Перемешать барной ложкой до растворения.

2. Добавить оставшиеся компоненты и лёд. Энергично взбить не менее 15 секунд.

3. Сцедить в замороженный коктейльный бокал (или купит).

4. Гарнировать тонким круглым слайсом лайма.

ТОРМЕНТА НЕГРА
Tormenta Negra

В переводе с испанского: «Черный шторм». Твист от Джузеппе Галло на известный коктейль Dark & Stormy.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Negra - 50 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Биттер Ангостура - 3 дэш
Ginger Beer - 100 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда.

2. Налить сок лайма и Ginger Beer. Перемешать

3. Сверху добавить ром и Ангостуру и положить половинку лайма.

РЫЦАРСКИЙ КУБОК
Knight Cup

Коктейль-победитель конкурса Bacardi Legacy Cocktail Competition, рецепт Елизаветы Евдокимовой (бар Delicatessen, Москва).
Комбинация рома Bacardi, гранатового ликера и чинара, придающая коктейлю в равной степени американский и европейский характер, – гениальная идея, которая имеет как вкусовую, так и историческую обоснованность. Легкая горчинка Чинара сообщает коктейлю приятную свежесть. А сочетание рома и граната играет на стороне наследия Bacardi (вспомните знаменитый Bacardi Cocktail). Получается, что Knight Cup заслуживает места в меню всех баров.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 45 мл
Сунат - 20 мл
Гранатовый ликер - 10 мл
Сахарный сироп - 5 мл

1. Перемешать ингредиенты в смесительном стакане, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал олд фешенд поверх кубиков льда.

3. Украсить твистом из кожуры граната.

ИДЕАЛЬНЫЙ ШТОРМ
Perfect Storm

Рецепт из бара Happiness Forgets, Лондон.

На 1 бокал

Темный ром - 45 мл
О-де-ви из сливы Vieille Prune - 5 мл
Свежевыжатый лимонной сок - 20 мл
Сок из имбиря - 15 мл
Жидкий мед - 15 мл
Имбирный эль

1. Все ингредиенты, кроме имбирного эля, взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал хайбол.

3. Положить в бокал брусок льда. Добавить имбирный эль.

4. Украсить долькой лимона.

Коктейль «Апостериори»,
бар Apotheke, Санкт-Петербург.

АПОСТЕРИОРИ
Aposteriori

Коктейль «Апостериори», что на латыни значит «исходя из опыта», был создан после тщательного изучения аперитивных традиций.
Его автор – Игорь Карнаух, бар Apotheke, Санкт-Петербург.

На 1 бокал
Вермут Martini Riserva Rubino - 30 мл
Ром Bacardi Gran Reserva 8 Años - 30 мл
Гранатовый сок - 10 мл
Гранатовый соус Наршараб - 7 мл
Cardamon Bitter - пять капель

1. Ингредиенты перемешать со льдом в стакане для смешивания.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Аперитивный коктейль не обязательно должен быть сложным.
Простая комбинация вермута с тоником отлично справится с ролью аперитива. Она не содержит много алкоголя и обладает освежающим характером, богатыми ароматами и необходимой горчинкой, пробуждающей аппетит.
Использование вермутов Martini Riserva Speciale – Rubino и Ambrato – повышает класс этого смешанного напитка, придавая ему современность, дополнительную глубину и сложность.

Подавая вермут на аперитив в чистом виде со льдом, используйте широкие бокалы, в которых раскроются все богатые ароматы напитка.
Сегодня настоящий итальянский аперитив немыслим без мини-закусок, которые называются «стуццикини». Это переводит подачу вермута в гастрономическую плоскость.
Янтарный вермут Riserva Ambrato прекрасно сочетается с различными сырами.
Рубиновый вермут Riserva Rubino послужит отличным сопровождением прошутто крудо, салями и других изысканных колбасных изделий.

ВЕРМУТ И ТОНИК
Vermouth & Tonic

Сочетание с тоником позволяет в полной мере раскрыть оттенки вкуса и аромата вермута.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Ambrato - 100 мл
Тоник - 100 мл
Сок лайма - 5 мл
Долька лайма

1. Наполнить стакан льдом на 2/3.

2. Добавить вермут, тоник и сок лайма. Перемешать барной ложкой.

3. Украсить долькой лайма.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Rubino - 100 мл
Тоник - 100 мл
Долька апельсина

1. Наполнить стакан льдом на 2/3.

2. Добавить вермут и тоник. Перемешать барной ложкой.

3. Украсить долькой апельсина.

МАРТИНИ РОЯЛЕ
Martini Royale

Создав коктейль «Мартини Рояле», Денис Тёмный нашёл формулу успеха. Сегодня его коктейль стал трендовым способом употребления Martini по всему миру, сделавшись новой классикой.
«Мартини Рояле» – коктейль летних террас и вечеринок. Он идеально подходит для спонтанных встреч с друзьями, а его потрясающий вкус может сделать любой вечер особенным.
«Создавая Martini Royale, я постарался затронуть все человеческие органы восприятия, создав гармонию чувств. Большое количество льда, подчёркнутое долькой лайма и веточкой мяты, создаёт ощущение свежести. Специальный бокал круглой формы приятно лежит в ладони. Если поднести коктейль к уху, можно услышать «шёпот» пузырьков Martini Prosecco и постукивание кубиков льда, напоминающее шум прибоя на галечном пляже», - вот что говорит сам Денис о своём коктейле.

На 1 бокал

Вермут Martini Bianco - 100 мл
Игристое вино Martini Prosecco - 100 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Долька лайма и макушка ветки мяты (для украшения)

1. В крупный шарообразный винный бокал налить Martini Bianco. Выжать в бокал сок лайма.

2. Наполнить бокал на 2/3 льдом. Налить Martini Prosecco. Перемешать барной ложкой.

3. Опустить в бокал дольку лайма. «Разбудить» макушку ветки мяты и положить её так, чтобы она была сверху.

Подавать без трубочки!

Денис Тёмный, Москва.

Новейшая миксология

ГРИН ТИ ПУНШ
Green Tea Punch

Твист Дениса Тёмного на рецепт Джима Михана.

Banks 5 – Island Rum - 700 мл
Зеленый жасминовый чай - 375 мл
Чай из мелиссы - 375 мл
Сок лайма - 200 мл
Сахар Demerara - 200 г
Мускатных орех - треть

1. Заварить жасминовый чай (375 мл) и чай из мелиссы (375 мл).
2. Растворить в горячем чае сахар. Добавить четыре больших совка льда – для охлаждения и разбавления водой. Добавить сок лайма и ром. Охладить в холодильнике.
3. Подавать в чаше для пунша с большим блоком льда.
4. Сервировать в стаканах для пунша, наполненных льдом (порция 90 мл). Потереть сверху мускатных орех.

ЛЕВОБЕРЕЖНЫЙ МАРТИНИ
Left Bank Martini

Изысканное и творческое сочетание за авторством Саймона Диффорда. Ликер из цветов бузины олицетворяет левобережный квартал Сен-Жермен и придает шарм коктейлю. Джин наделяет его бодрящими ароматами. А звонкие, душистые ноты привносятся классическим французским сортом винограда Совиньон.

На 1 бокал
Джин Oxley - 45 мл
Ликер St-Germain - 30 мл
Сухое белое вино на основе Совиньона - 30 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из цедры лайма.

БУЗИННЫЙ МАРТИНИ
Elderflower Martini

Утонченный и в то же время мощный вкус этого коктейля объясняют его успех. Приготовьтесь готовить в большом количестве!

На 1 бокал
Сухой вермут - 15 мл
Джин Oxley - 40 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
Ликер St-Germain - 20 мл

1. Наполнить шейкер льдом наполовину и налить вермут.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Покрутить бокал, чтобы стенки покрылись вермутом, и вылить его содержимое.
4. Наполнить шейкер новым льдом и налить остальные ингредиенты.
5. Взбить и отфильтровать в бокал.

Новейшая миксология

ГРЕЙ ГУЗ ЛЁ ГРАН ФИЗЗ
Grey Goose Le Grand Fizz

Изысканное сочетание водки Grey Goose с ликером из цветов бузины Сен-Жермен и лаймом образует этот освежающий коктейль.
Создайте вашу собственную версию коктейля Le Grand Fizz, заменив водку Grey Goose на ее ароматизированные варианты: Le Citron или L'Orange.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 50 мл
Ликер St-Germain - 30 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Газированная вода Perrier - 60 мл
Три дольки лайма

1. Наполнить бокал для белого вина льдом на 2/3.

2. Добавить водку, ликер и сок лайма. Сверху налить охлажденную газированную воду.

3. Перемешать и украсить тремя дольками свежего лайма и палочкой для перемешивания от Grey Goose.

МАРТИНИ ПОСРЕДИ ЛЕТА
Mid-Summer Martini

На 1 бокал

Водка Grey Goose Le Citron - 35 мл
Желтый ликер Chartreuse - 10 мл
Херес Фино - 10 мл
Апельсиновый биттер - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить твистом из лимонной цедры.

МОСКОВСКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ
Moscow Spring Punch

Коктейль от Бека Нарзи с ярким вкусом и превосходным равновесием. Moscow Spring Punch не уступает своей модели для подражания – гениальному творению Дика Брэдселла: Russian Spring Punch. Его вкус искрится свежестью, напоминая те первые теплые майские дни, когда вся Москва вдруг теряет голову.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 50 мл
Имбирный эль - 50 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
Сироп имбирный - 20 мл
Сироп медовый - 20 мл
Малина - пять ягод

1. Положить в бокал слинг пять ягод малины и подавить их пестиком.

2. Добавить сиропы. Наполнить бокал доверху дробленым льдом.

3. Налить водку, сок лайма и имбирный эль. Размешать барной ложкой.

4. Украсить веточкой мяты и двумя ягодами малины на шпажке. Подавать с трубочкой.

Новейшая миксология

Как и все другие свежие и натуральные продукты, коктейли подвержены сезонным циклам.
Хороший шеф-повар всегда подчеркивает связь кухни с временами года, предлагая дикую утку с трюфелями – осенью, а дыню с прошутто – летом.
Так и бармен отражает в своем коктейльном меню ритмы сезонов.
А опытный посетитель по одному взгляду на меню может практически определить месяц, который стоит за окном.

МАРТИНЕЗ БЬЯНКО
Martinez Bianco

На 1 бокал
Водка Grey Goose Le Citron - 25 мл
Вермут Martini Bianco - 10 мл
Ликер Maraschino - 10 мл
Апельсиновый ликер - 5 мл
Апельсиновый биттер - два дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить твистом из лимонной цедры.

ЗИМНЕЕ СОЛНЦЕСТОЯНИЕ
Winter Solstice

На 1 бокал
Водка Grey Goose L'Orange - 35 мл
Ликер Amaretto - 10 мл
Сахарный сироп - 10 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
Молотый имбирь - одна щепотка
Кунжутное масло - одна ч.л.
Сахарный песок (для красты)
Молотый анис - одна щепотка
Звезда аниса (для украшения)

1. Смазать бортик коктейльного бокала кунжутным маслом и окунуть его в сахарный песок, чтобы на бокале получилась кромка.

2. Водку, ликер, сироп, сок лайма и молотый имбирь взбить в шейкере, заполненном льдом.

3. Отфильтровать (дабл стрейн) в подготовленный бокал.

4. Посыпать щепоткой аниса. Положить на поверхность коктейля анисовую звезду.

ГОРОД ЗВЕЗД
City of Stars

Нежно-пряный сауэр с копченым послевкусием, которым он обязан зеленому чаю матча. Рецепт Эрика Лоринца из лондонского отеля «Савой».

На 1 бокал
Водка Grey Goose - 45 мл
Греческий ликер из смолы мастикового дерева Mastiha - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Жидкий мед - 15 мл
Яичный белок
Японский порошковый зеленый чай Матча

1. Все ингредиенты, кроме чая, взбить в шейкере без льда. Добавить лед и встряхнуть шейкер еще раз.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Сверху посыпать чаем.

Сергей Омельяненко

Сергей Омельяненко – харизматичный бренд-амбассадор ирландского виски Jameson. Сергей увлекается историей и одновременно умеет создавать коктейли с незаурядным, современным характером. Для него Jameson – это традиционный и вместе с тем свободный от стереотипов виски, который он использует в коктейлях, сообразуясь со своим талантом и воображением. И этот виски не перестает его вдохновлять.
В рецепте «Кровавой Молли» Сергей сочетает мягкий характер ирландского виски со жгучим домашним томатным премиксом. Вместе они образуют вкусный и пряный коктейль, который играет на гастрономическом поле и бодрит своими яркими ароматами.

КРОВАВАЯ МОЛЛИ

Bloody Molly

На 1 бокал

Виски Jameson - 50 мл
Томатный сок (стекло) - 250 мл
Сельдерей свежий
Соус Табаско
Соус Ворчестер
Перец горошком
Соль крупная морская
Паприка крупного помола
Приправа для салата Цезарь
Хрен сливочный
Аджика абхазская
Соус Барбекю
Лимон
Бальзамический соус
Соус хреновина
Маслины и оливки
Свежий огурец (длинный)
Огурчики маринованные
Чипсы картофельные (вкус любой)

1. Охладить большой хайбол.

2. В бостонский шейкер добавить 50 мл виски Jameson и 200 мл томатного премикса.

Приготовление премикса: делаем томатный премикс в ирландском стиле. На дно смесительного стакана кладем порезанный стебель сельдерея. С помощью мадлера сельдерей доводим до однородной массы. Добавляем вышеперечисленные соусы, специи, томатный сок.
Оставляем смесь на 30-40 минут для полного насыщения специями.

3. С помощью метода throwing смешать содержимое бостонского шейкера.

4. Отфильтровать в высокий бокал хайбол, заполненный льдом наполовину.

5. Гарнировать сельдереем, маслинами, оливками, слайсами свежего и маринованного огурца. Сверху посыпать сладкой паприкой.

6. Рядом подать картофельные чипсы.

Новейшая миксология

ДЖЕМЕСОН, ИМБИРЬ И ЛАЙМ
Jameson, Ginger & Lime

На 1 бокал

Jameson Irish Whiskey - 50 мл
Имбирный эль - 150 мл
Большая долька лайма

1. Высокий бокал хайбол наполнить льдом.

2. Налить виски.

3. Добавить имбирный эль. Слегка перемешать.

4. Отжать в коктейль дольку лайма и опустить ее в бокал.

ДЖИНДЖЕР МЕН
Ginger Man

На 1 бокал

Виски Jameson Caskmates - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Имбирный ликер - 15 мл
Сироп из зерен кориандра - 20 мл
Яичный белок - 10 мл
Сельдерейный биттер - два дэш
Кардамоновый биттер - четыре капли
Тинктура из перца чили - пять капель
Содовая вода - сплэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме содовой.

2. Отфильтровать в высокий бокал хайбол, заполненный льдом.

3. Сбрызнуть содовой водой.

АЙРИШ БУЗИ ПАНЧ
Irish Boozy Punch

Рецепт Сергея Омельяненко.

На 15-20 порций

Jameson Irish Whiskey - 1 литр
Сироп корицы - 300 мл
Сок лимона - 250 мл
Биттер Ангостура Оранж - 1 бутылочка
Специи для глинтвейна - корица, кардамон и т.д.
Сангрия - 1 литр
Лимонад Дюшес - 1,5 литра
Лимоны - 2 штуки, порезанные полукружками
Апельсины - 4 штуки, порезанные полукружками, плюс 3 штуки для сока

1. В чашу для пунша положить специи и налить виски, сироп, сок лимона и биттер.

2. Перемешать методом суизл.

3. Добавить ломтики четырех апельсинов. Отжать в чашу сок из трех оставшихся апельсинов. Потом снять с них цедру полосками и тоже положить ее в чашу.

4. Добавить в чашу порезанные ломтики лимонов.

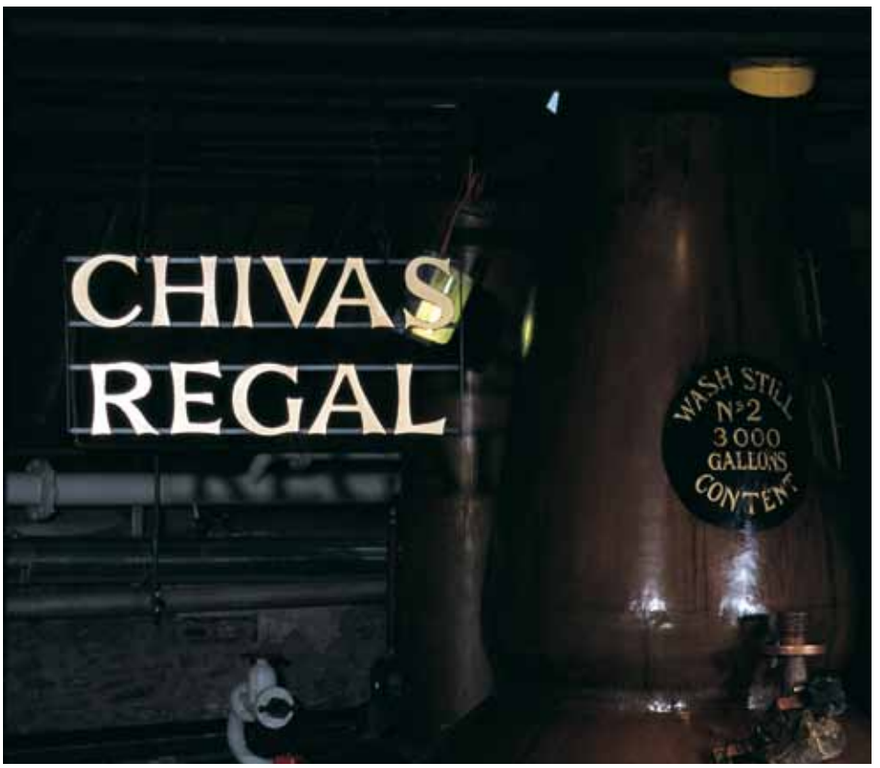
5. Перед подачей добавить лед, сангрию и лимонад.

Ирландская философия

(прочитано на винтажной табличке в одном ирландском пабе)

В жизни только две вещи вызывают беспокойство: болен ты или здоров.
Если ты здоров, то и беспокоиться не о чем.
Если ты болен, то только две вещи вызывают беспокойство: выздоровеешь ты или умрешь.
Если ты выздоровеешь, то и беспокоиться не о чем.
Если ты умрешь, то только две вещи вызывают беспокойство: в рай ты попадешь или в ад.
Если ты попадешь в рай, то и беспокоиться не о чем.
А если ты попадешь в ад, то ты будешь так чертовски занят пожимать руки твоим друзьям, что у тебя не останется времени на беспокойство.

Новейшая миксология



После завершения Коктейльной революции и возрождения Миксологии, шотландский виски стал все шире использоваться в коктейлях. Исторические рецепты были воскрешены из забвения, и множество новых смешанных напитков появилось на свет. Виски Chivas Regal послужит отличной основой для всех этих коктейлей. Традиционный Chivas Regal 12 y.o. лучше использовать для исторических рецептов, а современный Chivas Regal Extra, выдержанный в бочках из-под хереса Олороссо, вдохновит на твисты и другие новые творения.

Сигниче Икс
Signature X

Современный вариант коктейля «Олд Фешенд», объединяющий виски с яблочным соком, медом и биттером. Можно подать вместе с коктейлем небольшой графин яблочного сока.

На 1 бокал
Chivas Regal Extra - 60 мл
Медовый сироп - 5 мл
Биттер Ангостура - дэш
Свежевыжатый яблочный сок - 15 мл
Цедра апельсина (для украшения)

1. В бокал рокс, заполненный льдом, налить виски, сироп и биттер. Перемешать.
2. Добавить яблочный сок.
3. Украсить цедрой.

Экстра Эспрессо
Extra Espresso

Пробуждающий чувства коктейль с интенсивными ароматами и бархатистой текстурой.

На 1 бокал
Chivas Regal Extra - 50 мл
Ликер Kahlua - 35 мл
Охлажденный эспрессо - 25 мл
Сахарный сироп - дэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить кофейными зернами.

Новейшая миксология

ЭКСТРА ПЕЙШН САУЭР
Extra Passion Sour

Экзотическая и волнующая комбинация Chivas Regal Extra с маракуйей, медом и ванилью. Коктейль может быть подан с шотом шампанского, чтобы либо насладиться и тем, и другим по отдельности, либо смешать друг с другом.

На 1 бокал

Chivas Regal Extra - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Медово-ванильный сироп* - 10 мл
Нектар из маракуйи - 15 мл
Яичный белок

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (dry shake). Добавить лед и встряхнуть шейкер еще раз.

2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный льдом.

3. Украсить четвертинкой маракуйи.

* Медово-ванильный сироп

В небольшой кастрюле перемешать мед (250 мл) с водой (250 мл) и ванилью (3/4 стручка, створки раскрыть). Помешивая, держать на огне до достижения однородной консистенции. Процедить и охладить.

ЭКСТРА РЕД КОЛЛИНЗ
The Extra Red Collins

Сочетание освежающих нот красной смородины с древесными и ореховыми оттенками хереса Олоросо напоминает о том, что бочки из-под этого испанского вина играют важную роль в формировании характера виски Chivas Regal Extra, который служит основой этого коктейля.

На 1 бокал

Херес Олоросо - 25 мл
Chivas Regal Extra - 25 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 12.5 мл
Сироп из красной смородины - 12.5 мл
Содовая - дэш
Цедра лимона (для украшения)

1. В высокий бокал хайбол налить виски, херес, сок и сироп. Добавить лед. Перемешать.

2. Сбрызнуть содовой.

3. Украсить цедрой лимона.

EL RON DE CUBA
Havana Club
AÑEJO
7

КОКТЕЙЛЬ №13
Cocktail #13

Рецепт Андреаса Тсаноса.

На 1 бокал

Ром Havana Club Añejo 7 Años - 30 мл
Аперитив Byrrh,
настоянный на белом трюфеле - 30 мл
Ликер Triple Sec - 10 мл
Домашний Гренадин - 5 мл
Шоколадный биттер - 5 дэш

1. Смешать все ингредиенты и перелить их в бутылочку.

2. Бутылочку спрятать в деревянной коробке под мхом и шишками.

3. В коробку также положить стакан со льдом и цедрой апельсина. Сверху ароматизировать все островным виски.

ЯДЕРНЫЙ ДАЙКИРИ
Nuclear Daiquiri

Этот рецепт-бомба был создан в лондонском Лабе в 2005 году. Его автор – харизматичный Грегор де Грайтер (1979–2009).
Сегодня в лондонских «Хоксмурах» готовят банановую версию «Ядерного Дайкири», заменяя зеленый «Шартрез» на желтый, добавляя полбанана и взбивая коктейль в блендере.

На 1 бокал

Белый ром повышенной крепости - 60 мл
Зеленый ликер Chartreuse - 22.5 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сироп Falernum - 7.5 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить ломтиком лайма.

На соседней странице. **Подача Коктейля № 13 в московском баре 15 Kitchen + Bar.**

ШЕЛКОВЫЕ ЧУЛКИ
Silk Stockings

Лондонская классика на основе текилы. Обладает маслянистым вкусом, в котором ароматы текилы смешиваются с корицей и шоколадом. Чистое наслаждение.

На 1 бокал

Текила Reposado - 30 мл
Ликер Cacao White - 30 мл
Свежие сливки - 30 мл
Сироп Гренадин - барная ложка

1. У коктейльного бокала сделать кромку из какао-порошка.

2. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

3. Отфильтровать в подготовленный бокал.

ПРИНЦЕССА НА ГОРОШИНЕ
The Princess and the Pea

Рецепт Александра Кищенко. 15 Kitchen + Bar, Москва.

На 1 бокал

Джин - 50 мл
Домашний сироп Алоэ - 20 мл
Сок лимона - 30 мл
Молодой стручковый горох - 15 г

1. Нарезать стручки гороха, положить в шейкер и хорошо раздавить мадлером.

2. Добавить лед, джин, лимонный сок и сироп алоэ. Сделать Хардшейк.

3. Сцедить в охлажденный бокал рокс со льдом.

4. Украсить молодыми побегами гороха (горох афил) и ягодой свежей малины. Посыпать сахарной пудрой (факультативно).

Новейшая миксология

ХАРВЕСТ КОЛЛИНЗ
Harvest Collins

На 1 бокал
Водка Absolut Kurant - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сахарный сироп - 25 мл
Содовая - 150 мл
Гроздь красной смородины (для украшения)

1. Высокий бокал наполнить льдом.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить красной смородиной.

ВАНИЛЬНАЯ СТРАСТЬ
Vanilia Passion

На 1 бокал
Водка Absolut Vanilia - 45 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Яблочный сок - 20 мл
Сладкий вермут - 15 мл
Сахарный сироп - 7.5 мл
Один плод маракуйи

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить маракуйей.

МАЛИНОВЫЙ КОЛЛИНЗ
Raspberri Collins

На 1 бокал
Водка Absolut Raspberri - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сахарный сироп - 25 мл
Содовая
Четыре ягоды малины

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить водку с лимонным соком и сахарным сиропом.
2. Отфильтровать в высокий бокал, заполненный льдом.
3. Добавить содовую
4. Украсить малиной.

Новейшая миксология

МАНГО САУЭР
Mango Sour

На 1 бокал
Водка Absolut Mango - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - дэш
Сахарный сироп - дэш
Ломтик манго (для украшения)

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить водку с лимонным соком и сахарным сиропом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный льдом.
3. Украсить ломтиком манго.

ГРУША – АЙСЕД ТИ
Pear Iced Tea

На 1 бокал
Водка Absolut Pears - 50 мл
Холодный чай - 150 мл
Слайс лимона (для украшения)

1. В высокий бокал, заполненный льдом, налить водку и чай.
2. Украсить лимоном.

БЕРРИ БЛЮЗ
Berri Blues

На 1 бокал
Водка Absolut Berri Açai - 45 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Яичный белок - дэш
Три ягоды черники

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме черники.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал рокс.
3. Украсить черникой.

На соседней странице. **Водка Absolut производится по последнему слову техники. Она проходит мультиступенчатую дистилляцию в многоколонном перегонном аппарате. Это очищает ее от примесей и обеспечивает ее «абсолютную» безупречность. Такими же современными и безупречными становятся коктейли на основе водки Absolut и ее вкусовых вариантов.**
Компания «Абсолют» производит два десятка вкусовых водок, в России представлены восемь из них: от черной смородины до манго, включая малину и грушу.
Чтобы получить вкусовую водку, на последнем этапе производства в нее добавляются натуральные экстракты плодов, которые насыщают спиртное ароматами и придут бармену на помощь при создании трендовых фруктовых и ягодных коктейлей.

ГРУШЕВАЯ КАПЛЯ
Pear Drop

На 1 бокал
Водка Absolut Pears - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Ломтик груши

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить водку с лимонным соком и сахарным сиропом.
2. Отфильтровать в стопку.
3. Украсить ломтиком груши.

Новейшая миксология

ПОРНОСТАР МАРТИНИ
Pornstar Martini

«ЛАБ» – «Лондонская академия барменов», заведение в районе Сохо, учрежденное в 1996 году для обучения барменов. В 1999 году оно сделалось баром.
В 2000-х годах, прежде чем претендовать на какое-либо понимание миксологии, бармен должен был отправиться в Lab. Этот бар на несколько коктейлей опережал другие заведения Лондона. Здесь в обстановке китча и диско царило нечто вроде творческого безумия. В «Лаб» приходили никем. Из «Лаба» уходили с пропуском на работу в любой бар по всему свету. Спросите, например, у Шарля Вексена или Дре Массо, которые в свое время трудились в «Лабе». Это было первое заведение, где молодежь пользовалась полным доверием. Здесь были созданы несравненные рецепты, классика своей эпохи, такие как «Порностар Мартини», «Ред Хот Чили Пеппер» и многие другие.

На 1 бокал

Ванильная водка Absolut Vanilia - 37,5 мл
Ликер Passoa - 12,5 мл
Пюре из маракуйи - 25 мл
Ванильный сахар - две барные ложки
Охлажденное шампанское - 40 мл

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.

2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Положить в бокал с помощью ложки половинку маракуйи, чтобы она плавала на поверхности

4. В стопку налить шампанское и подать вместе с коктейлем.

АМАРЕТТО САУЭР
Amaretto Sour

Оттенки миндаля и биттера добавляют горькую ноту кисло-сладкой архитектуре сауэра.

На 1 бокал

Ликер Amaretto - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Яичный белок - 15 мл
Биттер Angostura - дэш

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (dry shake).

2. Добавить лед и встряхнуть шейкер еще раз.

3. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный льдом.

4. Украсить ломтиком лимона и вишней.

ДЖИН-ДЖИН МУЛ
Gin-Gin Mule

Еще один известный рецепт от Одри Сондерс, для которого она использует имбирное пиво собственного приготовления. Чтобы усилить имбирный вкус, можно использовать парочку ломтиков имбиря, предварительно размяв их на дне шейкера, а уже затем добавить мяту и сироп.

На 1 бокал

Джин - 60 мл
Мята - две веточки
Сахарный сироп - 30 мл
Сок лайма - 22.5 мл
Охлажденное имбирное пиво - 30 мл

1. На дне шейкера слегка растолочь мятные листья с сахарным сиропом.

2. Добавить лед, джин и сок лайма. Слегка взбить и отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом.

3. Добавить имбирное пиво и перемешать.

4. Украсить мятой и кружком лайма.

ВОДКАТИНИ в ожидании своего превращения в МАНХЭТТЕН
Vodkatini Waiting to Become Manhattan

Когда новый вождь мировой миксологии Алекс Кратена, которому прекрасно ассистировал Симоне Капорале, обосновался в «Артезиане», этот бар не переставал доминировать в мире коктейлей. Он стал ультимативным отражением состоявшейся коктейльной революции. «Артезиан» являл собой одновременно прошлое, настоящее и будущее коктейлей. Он объединял все тенденции: историческую, тики, молекулярную. Алекс и Симоне – две звезды мирового масштаба – возвели миксологию на тот же уровень, что и высокую кухню.
В данном рецепте Алекс решил настоять водку на самоцветах и тем самым задал тренд на использование минералов в миксологии.

На 1 бокал

Водка, настоянная на кварце* - 60 мл
Белый французский вермут - 40 мл

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить лимонной цедрой.

* Водка, настоянная на кварце

Водка - 500 мл
Кристаллы кварца - 2 шт

1. Кварцы обмыть нейтральным спиртом. Добавить водку.

2. Подвергнуть обработке при помощи ультразвукового гомогенизатора в течение двух минут (cycle 50, output 5).

Сумайя Коннолли

Глобальный Бренд-амбассадор джина Beefeater

Несмотря на все те изменения, которые произошли в мире джина в последние годы, и вопреки появлению на рынке множества новых брендов, Beefeater остается одним из самых востребованных джинов среди барменов. О секретах этого успеха и о том, как влияет Beefeater на вкус коктейлей, рассказывает в интервью глобальный бренд-амбассадор Сумайя Коннолли.

Не вступает ли в противоречие образ девушки бренд-амбассадора джина и изображение гвардейца-бифитера на его бутылке? Ведь часто заявляют, что джин – это мужской напиток, не так ли?
Ни в коем случае! Джин – удивительно многогранный напиток. Он может доставить удовольствие всем в любой точке мира, невзирая на гендер. Более того, некоторые из гвардейцев-бифитеров в лондонском Тауэре – это женщины.

Что представляет собой London Dry Gin, каков его стиль? Как влияет такой джин, как Beefeater на вкус коктейля?
London Dry Gin – это тип напитка, а не место его происхождения, поскольку он может быть произведен где угодно. После перегонки растительных компонентов к нему не добавляется ничего, кроме воды или чистого спирта, с целью довести крепость напитка до необходимых значений. В случае добавления красителей, отдушек или использования процесса выдержки, полученный напиток будет называться Distilled Gin.
Поскольку Beefeater – сбалансированный и многогранный напиток, он способен блистать во множестве коктейлей, от классики – как например, «Джин-тоник», «Мартини» и «Негрони» – до напитков в современном стиле.

Такая классика, как «Гимлет», «Драй Мартини» или обычный «Джин-тоник», раскрывает вкус джина. Как это относится к джину Beefeater?
Как я уже отметила, Beefeater превосходен во многих коктейлях. Важно, чтобы при добавлении других ингредиентов не заглушался преобладающий можжевеловый вкус, а также характерная цитрусовая нота, являющаяся отличительной чертой джина Beefeater. Этой крайне важной особенностью Beefeater обязан своему рецепту, настаиванию на ботаникалах в течение 24 часов, а также совместной деятельности нашего мастера-дистиллера и всей команды.

В последние годы ситуация с джином существенно изменилась. С одной стороны, джин остается ингредиентом №1 для коктейлей, с другой – появилось множество новых брендов джина с различным ароматическим профилем. Благодаря каким качествам джин Beefeater остается таким востребованным среди барменов?
За последние несколько лет мир решительно изменился. Радостно наблюдать появление новых ароматов, сегодня бармены обладают широчайшим выбором. Beefeater остается излюбленным напитком барменов, поскольку он остается мощным, душистым и ярким джином. К тому же, он столь удивительно многогранен, что предоставляет барменам возможность экспериментировать и изобретать новые волнующие коктейли. Знаменательно, что в нашем Всемирном конкурсе коктейлей прошлого года «Beefeater MIXLDN Global Cocktail Competition» приняли участие 32 страны. Кроме того, наш джин имеет больше всего наград в мире, что является свидетельством его высочайшего качества.

SAGE AGAINST THE MACHINE

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл
Свежевыжатый яблочный сок - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Морская соль - небольшая щепотка
Шалфей - два-три листа
Содовая

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме содовой.

2. В высокий бокал хайбол положить лед. Налить в него содовую и отфильтровать (дабл стрейн) содержимое шейкера.

3. Добавить содовую, в случае необходимости. Украсить листьями шалфея.

MARTINI K-YA

На 1 бокал

Джин Beefeater - 40 мл
Сухой вермут Dolin de Chambery - 10 мл
Рисовый крекер, покрытый маскарпоне и сбрызнутый жидким медом (гарниш)

1. Джин и вермут перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Подать с гарнишем (можно на отдельном блюдце) и украсить твистом из лимонной цедры (факультативно).

Новейшая миксология

Дмитрий Суворов, идеолог и вдохновитель бара Orthodox, Санкт-Петербург.

Ночь

Рецепт Дмитрия Суворова, Санкт-Петербург.

На 1 бокал

Водка - 30 мл
Вермут Martini Riserva Rubino - 15 мл
Ликер Triple Sec - 10 мл
Сок лимона - 20 мл
Черный сироп* - 15 мл
Соус Lavina Черемша - 5 капель

1. На коктейльном бокале сделать красту из костромской соли.

2. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

3. Сцедить в подготовленный бокал.

* Черный сироп

Чернила каракатицы - три барные ложки
Медовый сироп (литр меда на 250 мл воды) - 500 мл

1. Перемешать ингредиенты.

Бородино

Рецепт Дмитрия Суворова, Orthodox Russian Bar, Санкт-Петербург.

На 1 бокал

Водка Солодовая оригинальная - 50 мл
Lillet Blanc - 30 мл
Ликер Kummel - 5 мл
Сельдерейный биттер - 2 дэш

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Сцедить в охлажденный коктейльный бокал.

3. Отжать в коктейль цедру лимона.

Черевички

Рецепт Дмитрия Суворова, Orthodox Russian Bar, Санкт-Петербург.

На 1 бокал

Биттер Beluga Hunting Berry - 50 мл
Настой каркаде - 30 мл
Лимонад Fentimans Rose
Слайс желтого болгарского перца

1. В крупный и шарообразный винный бокал положить лед.

2. Налить биттер и настой каркаде. Перемешать.

3. Добавить лимонад.

4. Украсить слайсом желтого перца.

КАБАРЕ
Cabaret

Рецепт из московского бара Voda. Здесь коктейли смешивают заранее и хранят в бутылках. Перед подачей охлаждают в смесительном стакане, заполненном льдом. К каждому коктейлю подается стакан воды. Рецепт приведен из рассчета на одну порцию.

На 1 бокал

Кальвадос - 30 мл
Земляничный вермут* - 30 мл
Херес Фино - 20 мл
Флердоранж - два дэш
Биттер Ангостура - дэш

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Сцедить в охлажденный бокал coupette.

* Земляничный вермут

Сухой вермут - 1 л
Земляника - 100 г

1. Настаивать методом «су вид» в течение 30 минут при температуре 45°С.

ПИНК ВОТЕР
Pink Water

Еще один рецепт из бара Voda с домашним кордиалом из ревеня и ванили.

На 1 бокал

Джин - 30 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Кордиал из ревеня и ванили - 30 мл**
Содовая

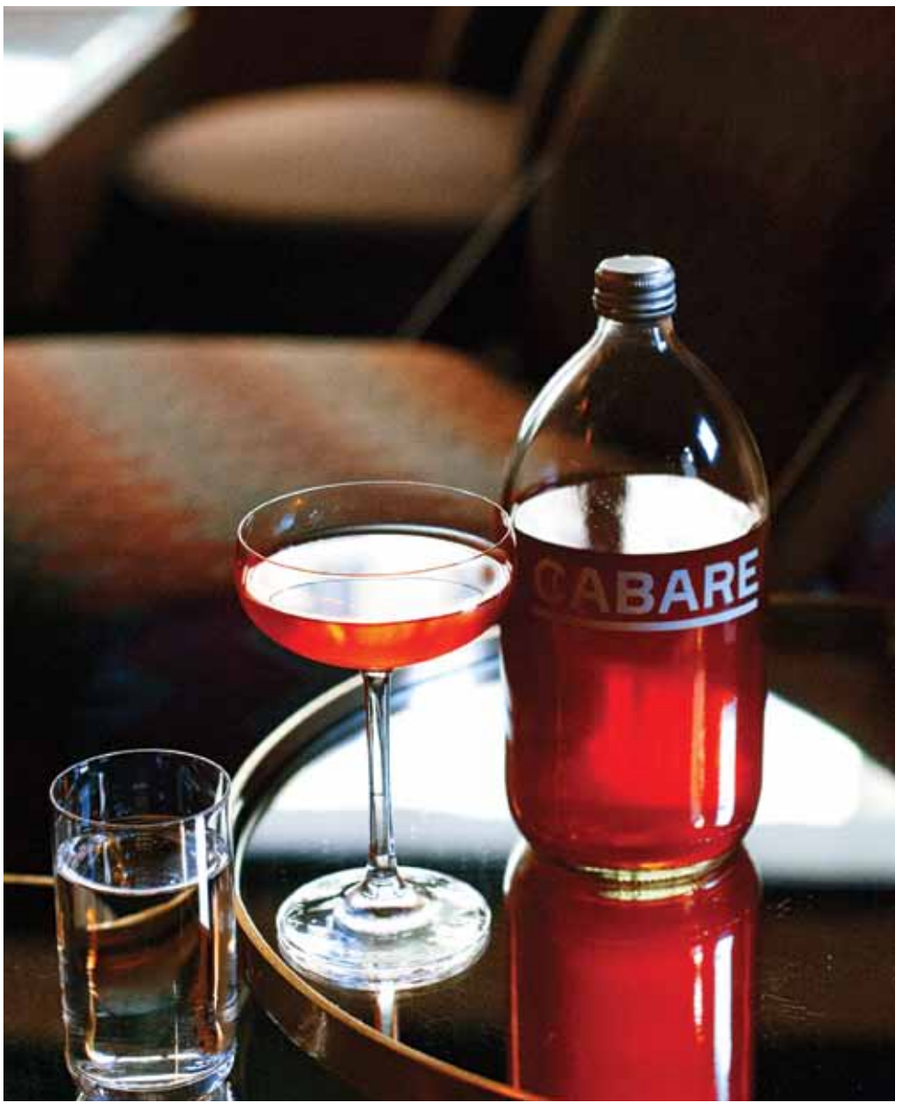
1. В высокий бокал положить лед.

2. Налить джин, лимонный сок и кордиал. Перемешать.

3. Сверху добавить содовую.

** Кордиал из ревеня и ванили

Ревень - 1 кг
Сахар - 1 кг
Ваниль - один стручок, створки раскрыть
Винная кислота - одна барная ложка



Подача коктейля Cabaret в баре Voda, Москва.

1. Ревень порезать кусками. Положить все ингредиенты в специальный пакет и запечатать его при помощи вакууматора.

2. Дать настояться, пока сахар полностью не растворится.

3. Процедить и перелить готовый кордиал в бутылку.

*** Вермут на голубике

Сухой вермут - 500 мл
Голубика - 50 г

1. Настаивать методом «су вид» в течение 30 минут при температуре 45°С.

ГОЛУБАЯ АГАВА
Blue Agave

Рецепт из бара Veladora, Москва.

На 1 бокал

Текила Blanco - 50 мл
Сироп агавы - два дэш
Вермут на голубике* - 25 мл**

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Сцедить в охлажденный бокал coupette.

ДЖИНДЖЕР ЛИВЕТ

The Ginger Livet

На 1 бокал

The Glenlivet Founder's Reserve - 20 мл

Абрикосовый сироп - 10 мл

Сок лимона - 10 мл

Имбирный эль (Евервес или Швепс) - 50 мл

Цедра лимона и апельсина, зеленое яблоко для украшения

1. В бокал для коктейля положить два слайса зеленого яблока. Налить виски, сироп и лимонный сок.

2. Перемешать.

3. Наполнить бокал кубиками льда.

4. Налить имбирный эль.

5. Аккуратно, заботливо перемешать.

6. Ароматизировать цедрой апельсина и лимона.

7. Положить цедру в коктейль. Подавать без трубочки.

Односолодовый виски в истории миксологии

К середине 19 века слава шотландского солодового виски дошла до Америки, где его стали использовать в смешанных напитках.

Прадедушка всех сегодняшних барменов и миксологов – великий Джерри Томас – в своем первом сборнике коктейлей (1862 год) рекомендует использовать «Гленливет», как один из вариантов виски, в рецепте «Скотч Виски Пунша».

«Поскольку надо быть гением, чтобы приготовить виски-пунш, приводить его пропорции неуместно». Так написал Джерри Томас про этот горячий напиток, состоящий из хорошего виски, сахара, лимонной цедры и кипятка.

В начале 20 века миксология взяла на вооружение шотландские бленды, и солодовый виски был практически повсеместно вытеснен из смешанных напитков.

Потребовалось почти целых сто лет, чтобы ситуация начала меняться. Произошло это, в частности, благодаря Сэму Россу и его выдающемуся коктейлю «Пенициллин», созданному в 2005 году. С тех пор мы все чаще пьем солодовый виски в коктейлях.

Новейшая миксология

ПИКАССО МАРТИНИ
Picasso Martini

Перед самым обновлением мировой миксологии Колин Филд (бар «Хемингуэй» в парижском отеле «Ритц») был признан лучшим барменом мира. Этот причудливый и изобретательный персонаж омолодил типичный образ стареющего бартендера, с которым чаще всего можно было встретиться в парижских отелях. Колин совершил подвиг, сумев навязать свой талант, свои рецепты и свою личность бару, посвященному одному из самых заметных деятелей мировой литературы.
В конце концов, в бар «Хемингуэй» приходили как для того, чтобы воздать должное автору «По ком звонит колокол», так и ради этого бармена в белом пиджаке, готовившего коктейли в его честь.
В не меньшей степени, чем его знаменитый предшественник Франк Мейер, Колин Филд участвовал в превращении бара «Ритца» в один из храмов мировой миксологии.
Данный рецепт был создан Колином в 2000-м году. Коктейль представляет собой «разложенный» мартини с кубиком замороженного вермута. Так гость может приготовить свое идеальное сочетание джина и вермута, вынув замороженный кубик в нужный момент.

На 1 бокал

Джин, охлажденный до –18,4°С - 60 мл
Кубик замороженного французского вермута*

1. В охлажденный коктейльный бокал налить джин.

2. Опустить в бокал кубик вермута.

** Для того чтобы приготовить ледяные кубики из вермута, надо предварительно разбавить его чистой водой до крепости 5% vol. Налить в формочки и поставить в морозилку.*

ЗЕЛЕНЫЙ ЗВЕРЬ
Green Beast

Современный коктейль с абсентом, созданный известным миксологом Шарлем Вексена.

На 1 бокал

Абсент Pernod - 25 мл
Свежевыжатый сок лайма - 25 мл
Сахарный сироп - 25 мл
Холодная вода - 100 мл
Огурец - четыре тонких ломтика

1. В бокал для абсента положить 5-6 кусочков льда.

2. Налить ингредиенты, перемешать.

3. Опустить в бокал ломтики огурца.

САММИТ
Summit

Современный коктейль, подчеркивающий сложные ароматы коньяка.

На 1 бокал

Кусочек цедры лайма
Имбирь - четыре тонких ломтика
Огуречная кожура - полоска
Коньяк - 40 мл
Лимонад - 60 мл

1. Положить в бокал рокс цедру лайма и имбирь. Налить 20 мл коньяка. Слегка размять мадлером имбирь и цедру.

2. Наполнить бокал наполовину кубиками льда. Перемешать.

3. Добавить оставшиеся 20 мл коньяка. Налить лимонад.

4. Опустить в бокал полоску из огуречной кожуры.

МАРТИНИ «БЕКОН С ЯЙЦОМ»
Bacon and Egg Martini

Рецепт из Covent Garden Cocktail Club, Лондон.

На 1 бокал

Американский виски, настоянный на беконе - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сироп «Кленовый» - 25 мл
Биттер Ангостура - 3 дэш
Яичный белок

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (dry shake). Добавить лед и еще раз встряхнуть шейкер.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить хрустящим ломтиком бекона.

Как настоять виски на беконе?

Поджарить на сковороде 3-4 слайса бекона. Когда содержимое сковороды остынет, отобрать 30 мл жира. Отфильтровать этот жир в пищевой контейнер и добавить туда бутылку виски (750 мл), перемешать.
Настаивать при комнатной температуре 4-6 часов. Потом поставить в морозилку. Когда жир затвердеет, надо его удалить. А виски процедить обратно в бутылку.

Указатель коктейлей

Алфавитный указатель коктейлей

20th Century Cocktail 286
7 Sips Grapefruit & Cinnamon 297

Absinthe Frappe 261
Adonis 257
Affinity 256
Alaska 255
Alexander 253
Alexandra 286
Algonquin 253
Amaretto Sour 368
Ambrosia 265
American Beauty 251
Americano 324
Aposteriori 354
Apple Jack 251
Armenian 5 o'clock 346
Armenian Beauty 346
Aviation 258

B-52 273
Bacardi Cocktail 254
Bacon and Egg Martini 373
Bamboo Cocktail 254
Barbara Cocktail 271
Barbary Coast 267
Batanga 301
Bee's Knees 335
Bellini 329
Berri Blues 367
Between the Sheets 288
Bijou Cocktail 247
Black Russian 269
Black Velvet 281
Blinker 267
Blood and Sand 287
Bloody Mary 341
Bloody Molly 360
Blue Agave 371
Blue Blazer 243
Blue Hawaiian 314
Blue Lagoon 315
Blue Monday 271
Bobby Burns 253
Boulevardier Cocktail 342
Bramble 290
Brandy Crusta 261
Brandy Milk Punch 263
Brandy Scaffa 264
Breakfast Martini 290
Bronx Cocktail 257
Bronx Terrace 257
Brooklyn 259

Cabaret 371
Caipirinha 304
Cameron's Kick 289
Cape Codder 271
Cascade 347
Cassisco 338
Champagne Cocktail 243
Champagne Pick me Up 340
City of Stars 359
Clover Club 255
Cocktail #13 365
Coffee Cocktail 249
Colonial Cocktail 267
Corpse Reviver #1 284
Corpse Reviver #2 338
Cosmopolitan 275
Cossak 271
Cowboy Hoof Martini 293
Cuba Libre 316
Cuban Ginger 297
Cuban President 320
Czarina 271

Daiquiri 317
Daisy de Santiago 321
Dark & Stormy 315
De Rigueur 288
Depth Bomb 286
Dirty Martini 267
Dry Martini 259

East India Cocktail 247
Egg-Nog 279
El Diablo 300
El Presidente 320
Elderflower Martini 357
Espresso Martini 293
Everybody's Irish 289
Extra Espresso 362
Extra Passion Sour 363

Fine à l'Eau 337
Finest Ginger Apple 349
Fish House Punch 240
Five Senses 346
Flying Scotsman 285
Fog Cutter 307
French 75 338
French Martini 275

Gibson 254
Gimlet 279
Gin Fizz 248
Gin Rickey 258
Gin Tonic 281
Ginger Man 361
Gin-Gin Mule 368
God Father 273
Golden Dream 290
Grasshopper 264
Green Beast 373
Green Tea Punch 357
Grey Goose Le Grand Fizz 358
Greyhound 270

Hanky Panky 282
Harry's Cocktail 283
Harvest Collins 366
Harvey Wallbanger 273
Havana 3 Mojito 297
Hemingway Special 318
Hernandez 299
Hibiscus Margarita 303
Horse's Neck 255
Hugo 328
Hurricane 312

Irish Boozy Punch 361
Irish Cocktail 289
Irish Coffee 289

Jack Rose 251
Jalisco 300
Jameson, Ginger & Lime 361
Japanese 242
John Collins 278
Jungle Bird 315

Kir 343
Knight Cup 353

La Bicicletta 328
La Louisiane 265
Last Word 259
Left Bank Martini 357
Lillet D'Orange 343
Lillet Marie 343
Long Island Iced Tea 272

Mai Tai 305
Mango Sour 367
Manhattan 250
Maple Fashioned 349
Margarita 300
Marmalade Cocktail 285
Martinez 249
Martinez Bianco 359
Martini K-ya 369
Martini Royale 355
Mary Pickford 319
Mayfair 285
Metropolitan Cocktail 253
Mid-Summer Martini 358
Milano-Torino 324
Millionaire 286
Mimosa 334
Mint Julep 241
Mismo 319
Missionary's Downfall 308
Mojito 321
Mon Ami 343
Monkey Gland 340
Morning Glory Fizz 249
Moscow Mule 268
Moscow Spring Punch 358
Mulata 321

Navy Grog 310
Negroni 325
Negroni Sbagliato 328
Nuclear Daiquiri 365

Old Cuban 352
Old Fashioned 246
Old Pal Cocktail 342

Алфавитный указатель коктейлей

Painkiller 314
Paloma 303
Papa Doble 318
Parisian Daiquiri 352
Pear Drop 367
Pear Iced Tea 367
Penicillin 351
Perfect Storm 353
Perroquet 343
Picasso Martini 373
Pimm's Cup 264
Piña Colada 313
Pink Gin 281
Pink Water 371
Pisco Sour 302
Planter's Punch 311
Pornstar Martini 368
Prohibition Cocktail 267
Puccini 330
Pupule 310

Queen's Park Swizzle 307

Ramos Gin Fizz 263
Raspberri Collins 366
Raspberry Martini 293
Rob Roy 256
Ron Collins 296
Rose Cocktail 340
Rossini 330
Rum Old Fashioned 319
Russian Spring Punch 293
Rusty Nail 273

Sage Against the Machine 369
Saint-Germain-des-Prés 337
Santina's Pousse Cafe 264
Sazerac Cocktail 262
Sbagliato 328
Scorpion 306
Scorpion Bowl 306
Scotch Ambrosia 351
Screwdriver 271
Sea Breeze 275
Sex on the Beach 273
Sgroppino 330
Sherry Cobbler 244
Side Car 336
Signature X 362
Silk Stockings 365
Singapore Sling 313
Soda Nights 349
Southside 266
Spritz 331
Stinger 258
Stone Fence 244
Strawberry Margarita 300
Suburban Cocktail 253
Summit 373

Tequila Sunrise 302
The Black Coffee 349
The Extra Red Collins 363
The Ginger Livet 372
The Princess and the Pea 365
Ti Punch 311
Tom & Jerry 244
Tom Collins 278
Tommy's Margarita 301
Toreador 301
Torino-Torino 324
Tormenta Negra 353
Tovarich 271
Twister 271

Vanilia Passion 366
Vermouth & Tonic 355
Vermouth Cocktail 247
Vesper 288
Vieux Carré Cocktail 265
Vodka Martini 270
Vodkatini Waiting
to Become Manhattan 368

Ward Eight 251
Whiskey Sour 242
White Lady 339
White Russian 269
Whiz-Bang 284
Wibble 293
Winter Solstice 359

Основные востребованные классические коктейли

Americano 324
Aviation 258
Bellini 329
Black Russian 269
Blood and Sand 287
Bloody Mary 341
Boulevardier Cocktail 342
Bramble 290
Caipirinha 304
Champagne Cocktail 243
Clover Club 255
Corpse Reviver #1 284
Cosmopolitan 275
Cuba Libre 316
Daiquiri 317
Dark & Stormy 315
Dry Martini 259
Espresso Martini 293
French 75 338
Gimlet 279
Gin Fizz 248
Gin Tonic 281
Hanky Panky 282
Long Island Iced Tea 272
Mai Tai 305
Manhattan 250
Margarita 300
Mint Julep 241
Mojito 321
Moscow Mule 268
Negroni 325
Old Cuban 352
Old Fashioned 246
Paloma 303
Penicillin 351
Piña Colada 313
Pisco Sour 302
Ramos Gin Fizz 263
Rob Roy 256
Sazerac Cocktail 262
Side Car 336
Spritz 331
Tom Collins 278
Vesper 288
Vieux Carré Cocktail 265
Vodka Martini 270
Whiskey Sour 242
White Lady 339
White Russian 269
Zombie 309

Yerevan 347
Yerevan Mule 347

Zombie 309
Zoom 342

Бородино 370
Ночь 370
Черевички 370

Указатель коктейлей по основным ингредиентам

Водка

Barbara Cocktail 271
Berri Blues 367
Black Russian 269
Bloody Mary 341
Blue Lagoon 315
Blue Monday 271
Cape Codder 271
City of Stars 359
Cosmopolitan 275
Cossak 271
Czarina 271
Espresso Martini 293
French Martini 275
Grey Goose Le Grand Fizz 358
Greyhound 270
Harvest Collins 366
Harvey Wallbanger 273
Long Island Iced Tea 272
Mango Sour 367
Martinez Bianco 359
Mid-Summer Martini 358
Moscow Mule 268
Moscow Spring Punch 358
Pear Drop 367
Pear Iced Tea 367
Pornstar Martini 368
Raspberri Collins 366
Russian Spring Punch 293
Screwdriver 271
Sea Breeze 275
Sex on the Beach 273
Sgroppino 330
Tovarich 271
Twister 271
Vanilia Passion 366
Vodka Martini 270
Vodkatini Waiting
to Become Manhattan 368
White Russian 269
Winter Solstice 359
Бородино 370
Ночь 370

Джин

20th Century Cocktail 286
Alaska 255
Alexander 253
Aviation 258
Barbary Coast 267
Bee's Knees 335
Bijou Cocktail 247
Bramble 290
Breakfast Martini 290
Bronx Cocktail 257
Bronx Terrace 257
Clover Club 255
Colonial Cocktail 267
Cowboy Hoof Martini 293
Dirty Martini 267
Dry Martini 259
Elderflower Martini 357
French 75 338
Gibson 254
Gimlet 279
Gin Fizz 248
Gin Rickey 258
Gin Tonic 281
Gin-Gin Mule 368
Hanky Panky 282
Harry's Cocktail 283
John Collins 278
Last Word 259
Left Bank Martini 357
Long Island Iced Tea 272
Marmalade Cocktail 285
Martinez 249
Martini K-ya 369
Mayfair 285
Monkey Gland 340
Negroni 325
Picasso Martini 373
Pink Gin 281
Pink Water 371
Prohibition Cocktail 267
Ramos Gin Fizz 263
Raspberry Martini 293
Sage Against the Machine 369
Singapore Sling 313
Southside 266
The Princess and the Pea 365
Tom Collins 278
Vesper 288
White Lady 339
Wibble 293

Виски

Affinity 256
Algonquin 253
Bacon and Egg Martini 373
Barbary Coast 267
Blinker 267
Blood and Sand 287
Bloody Molly 360
Blue Blazer 243
Bobby Burns 253
Boulevardier Cocktail 342
Brooklyn 259
Cameron's Kick 289
De Rigueur 288
Everybody's Irish 289
Extra Espresso 362
Extra Passion Sour 363
Finest Ginger Apple 349
Flying Scotsman 285
Ginger Man 361
God Father 273
Irish Boozy Punch 361
Irish Cocktail 289
Irish Coffee 289
Jameson, Ginger & Lime 361
La Louisiane 265
Manhattan 250
Maple Fashioned 349
Millionaire 286
Mint Julep 241
Morning Glory Fizz 249
Old Fashioned 246
Old Pal Cocktail 342
Penicillin 351
Rob Roy 256
Rusty Nail 273
Sazerac Cocktail 262
Scotch Ambrosia 351
Signature X 362
Soda Nights 349
Stone Fence 244
Suburban Cocktail 253
The Black Coffee 349
The Extra Red Collins 363
The Ginger Livet 372
Vieux Carré Cocktail 265
Ward Eight 251
Whiskey Sour 242
Whiz-Bang 284

Ром и кашаса

7 Sips Grapefruit & Cinnamon 297
Aposteriori 354
Bacardi Cocktail 254
Between the Sheets 288
Blue Hawaiian 314
Caipirinha 304
Cocktail #13 365
Cuba Libre 316
Cuban Ginger 297
Cuban President 320
Daiquiri 317
Daisy de Santiago 321
Dark & Stormy 315
El Presidente 320
Fish House Punch 240
Fog Cutter 307
Green Tea Punch 357
Havana 3 Mojito 297
Hemingway Special 318
Hurricane 312
Jungle Bird 315
Knight Cup 353
Long Island Iced Tea 272
Mai Tai 305
Mary Pickford 319
Mismo 319
Missionary's Downfall 308
Mojito 321
Mulata 321
Navy Grog 310
Nuclear Daiquiri 365
Old Cuban 352
Painkiller 314
Papa Doble 318
Parisian Daiquiri 352
Perfect Storm 353
Piña Colada 313
Planter's Punch 311
Pupule 310
Queen's Park Swizzle 307
Ron Collins 296
Rum Old Fashioned 319
Scorpion 306
Scorpion Bowl 306
Stone Fence 244
Ti Punch 311
Tom & Jerry 244
Tormenta Negra 353
Zombie 309

Указатель коктейлей по основным ингредиентам

Подача коктейля Blue Agave в баре Veladora, Москва.

Текила

Altos Margarita 301
Batanga 301
Blue Agave 371
El Diablo 300
Frozen Margarita 300
Hernandez 299
Hibiscus Margarita 303
Jalisco 300
Long Island Iced Tea 272
Margarita 300
Paloma 303
Silk Stockings 365
Strawberry Margarita 300
Tequila Sunrise 302
Tommy's Margarita 301
Toreador 301

Коньяк, бренди, кальвадос, кирш

Alexandra 286
Ambrosia 265
American Beauty 251
Apple Jack 251
Armenian 5 o'clock 346
Armenian Beauty 346
Between the Sheets 288
Brandy Crusta 261
Brandy Milk Punch 263
Brandy Scaffa 264
Cabaret 371
Cascade 347
Cassisco 338
Coffee Cocktail 249
Corpse Reviver #1 284
Depth Bomb 286
East India Cocktail 247
Egg-Nog 279
Fine à l'Eau 337
Five Senses 346
Horse's Neck 255
Jack Rose 251
Japanese 242
Metropolitan Cocktail 253
Pisco Sour 302
Rose Cocktail 340
Saint-Germain-des-Prés 337
Santina's Pousse Cafe 264
Sazerac Cocktail 262
Side Car 336
Stinger 258
Summit 373
Vieux Carré Cocktail 265
Yerevan 347
Yerevan Mule 347
Zoom 342

Ликеры, абсент, анисовые настойки

Absinthe Frappe 261
Amaretto Sour 368
B-52 273
Between the Sheets 288
Blood and Sand 287
Brandy Scaffa 264
Corpse Reviver #2 338
God Father 273
Golden Dream 290
Grasshopper 264
Green Beast 373
La Louisiane 265
Long Island Iced Tea 272
Perroquet 343
Pimm's Cup 264
Rusty Nail 273
Santina's Pousse Cafe 264
Черевички 37

Вина и вермуты

Adonis 257
American Beauty 251
Americano 324
Aposteriori 354
Bamboo Cocktail 254
Bellini 329
Black Velvet 281
Blood and Sand 287
Cabaret 371
Champagne Cocktail 243
Champagne Pick me Up 340
Coffee Cocktail 249
Corpse Reviver #2 338
French 75 338
Hanky Panky 282
Hugo 328
Kir 343
La Bicicletta 328
La Louisiane 265
Lillet D'Orange 343
Lillet Marie 343
Martini Royale 355
Metropolitan Cocktail 253
Milano-Torino 324
Mimosa 334
Mon Ami 343
Negroni 325
Negroni Sbagliato 328
Pornstar Martini 368
Prohibition Cocktail 267
Puccini 330
Rossini 330
Sbagliato 328
Sherry Cobbler 244
Spritz 331
Torino-Torino 324
Vermouth & Tonic 355
Vermouth Cocktail 247

Выборочная библиография

Charles of Delmonicos, Punches and Cocktails, Arden Book Company, 1934.
David Embury, The Fine Art of Mixing Drinks, DoubleDay & Company, 1958.
Frank Meier, The Artistry of Mixing Drinks, Fryam Press, 1936.
Harry Craddock, The Savoy Cocktail Book, Constable & Company, 1930.
Harry Johnson, Bartender's Manual, Harry Johnson, 1888 & 1900.
Harry MacElhone, ABC of Mixing Cocktails, Dean & Son Limited, 1924.
Harry MacElhone, ABC of Mixing Cocktails, Souvenir Press, 1998.
Harry MacElhone, Barflies and Cocktails, Mud Puddle Books, reprint 1927, 2008.
Jerry Thomas, The Bar-Tender's Guide, Dick & Fitzerald, 1887.
Jerry Thomas, The Bartender's Guide, New Day Publishing, reprint 1862, 2004.
Jerry Thomas, The Bon Vivant's Companion or How to Mix Drinks, A.A. Knopf, 1929.
Jimmy « Late of Ciro's », Cocktails, David McKay Company, 1930.
Lucius Bebe, The Stork Club Bar Book, Rinehart & Company, 1946.
Mark Bailey, Hemingway & Bailey 's Bartending Guide, Algonquin Books, 2006.
O.H. Byron, The Modern Bartender's Guide, Mud Puddle Book, reprint 1884, 2008.
Oscar of The Waldorf, 100 Famous Cocktails, Kenilworth Press, 1934.
Patrick Gavin Duffy, The Official Mixer's Manual, Blue Ribbon Books, 1940.
Paul E. Lowe, Drinks, How to Mix and How to Serve, David McKay, 1909.
Robert Vermeire, Cocktails, How to Mix Them, Herbert Jenkins,1921.
Stanley Clisby Arthur, Famous New Orleans Drinks, Harmanson, 1938.
Sterling North and Carl Kroch, So Red the Nose, Farrar & Rinehart, 1935.
William Terrington, Cooling Cups and Dainty Drinks, George Routledge & Sons, 1869.

Бармены и заведения на разворотах-шмуцтитулах:

Игорь Карнаух, **Apotheke Bar,** Санкт-Петербург (8)
Полторы комнаты, Санкт-Петербург (22)
Александра Чурилова, **Noor Bar,** Москва (208)
Бар **Bambule,** Москва (374)

Фотографии на обложке: Monkey 47, Olmeca Altos, Oxley;
на обороте обложки: бар **Santo Spirito,** Москва.

Рисунки Жана-Клода Леклера.

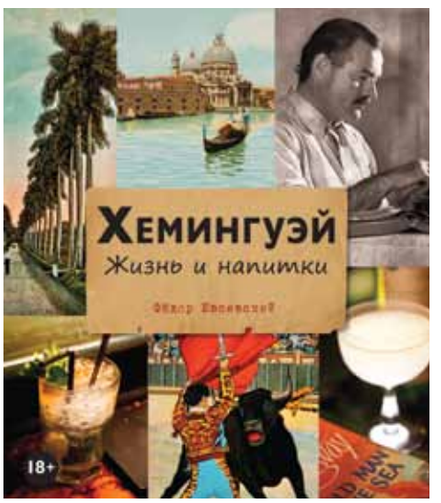
На соседней странице.
Антикварный Boutique & Bar, Москва.

Другие книги автора

Гид продвинутого Бартендера

Этот гид по миксологии предназначен для бартендеров, которые стремятся достичь прогресса в своем искусстве. Он служит необходимым дополнением к «Библии Бармена», представляя наиболее современные способы подачи и техники приготовления коктейлей: от самых сложных до очень простых. С ним вы научитесь готовить смешанные напитки нового поколения, которые придутся по вкусу самым требовательным гостям.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам
Bar Style



Хемингуэй Жизнь и напитки

Алкоголь был такой же частью жизни Хемингуэя, как слова – частью его книг. Только обжигаясь ромом или виски, он приглушал боль от других ожогов: будь то военные раны или удары судьбы, которые преследуют человека, воспринимающего жизнь как бесконечную борьбу.

Связь Хемингуэя с барами и коктейлями заслуживает большего, чем просто тост за его здоровье. Эта книга посвящается легендарному автору, его любимым барам и напиткам, а также содержит рецепты исторических коктейлей, которые он пил, и современных коктейлей, созданных в его честь.

Москва - Лондон Искусство коктейля

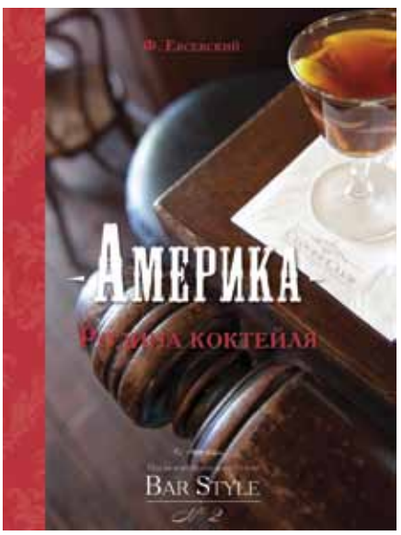
На страницах этого гида лучшие бармены Москвы и Лондона соревнуются в силе воображения и творческих способностях, представляя свои рецепты, многие из которых уже завтра станут классикой. Здесь представлены трендовые заведения Москвы и Лондона, работающие в них бармены, их рецепты и ноу хау. Это настоящий труд исследования и репортажа.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам
Bar Style

Delicatessen Культовые коктейли

Московский Delicatessen, вошедший в список 50 лучших баров планеты, славится теплой, домашней атмосферой и исключительными напитками. В этой книге вы почувствуете шарм Delicatessen и узнаете лучшие рецепты коктейлей, которые уже стали культовыми.

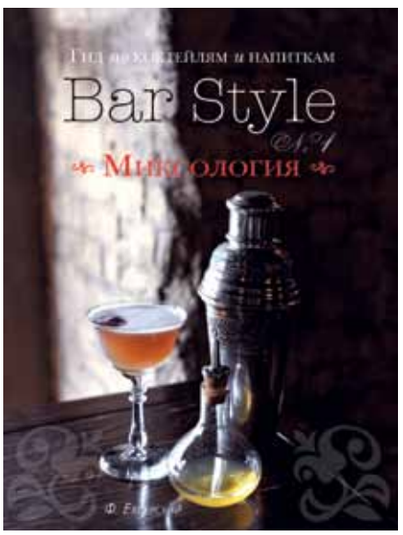
Другие книги автора



Америка
Родина коктейля

От старинных салунов, где зарождалась барная культура, до авангардных клубов, где возникают последние тенденции, - автор дает нам полную картину того, как потребляют коктейли в Америке. Он знакомит нас с легендарными барменами, делится современными и винтажными рецептами коктейлей и публикует впечатляющие фотографии.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам Bar Style

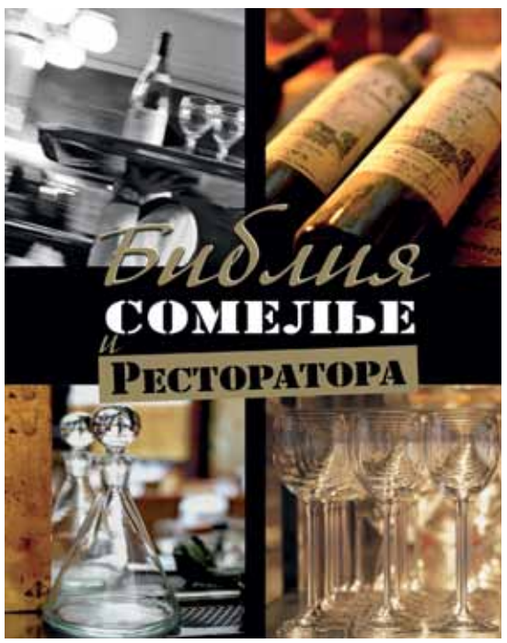


Цифровая книга

Bar Style №1
Миксология

Гид «Bar Style» – это спутник бармена и миксолога. Он отражает современное развитие мира напитков, не забывая о славном прошлом миксологии, а также раскрывает наиболее многообещающие тенденции, свежую информацию о спиртных напитках и новейшие методы приготовления коктейлей.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам Bar Style



Цифровая книга

Библия сомелье и ресторатора

«Уникальное, самое исчерпывающее в мире издание для сомелье и других профессионалов ресторанного бизнеса. Эта незаменимая книга содержит всю эксклюзивную информацию, необходимую для высококлассной работы с винами и спиртными напитками»

Блог: http://bar-style.org

www.facebook.com/cocktail.book

@barmans_bible_official

В этой книге большинство фотографий барменов и заведений сделаны автором.

Автор благодарит всех тех, кто открыл двери для фотосъемок,
принял в них участие и поделился рецептами коктейлей.

Федор Евсевский

БИБЛИЯ БАРМЕНА

Над книгой работали:
Д. Ческис
Ю. Горина

Е 25 Федор Евсевский. **Библия бармена** – М.: Евробукс, 2019.– 384 с.: ил.

Формат 245 x 310 мм
Печать офсетная

Отпечатано в типографии «SIA PNB Print», Латвия
www.pnbprint.eu