

# JOIA

FINE WINES & SPIRITS



## Аквавит

Аквавит – национальный скандинавский напиток, который производится на основе спирта из картофельного дистиллята и настаивается на различных специях: тмин, анис, кориандр, корица, фенхель (укроп), зверобой.

Название «Аквавит» происходит от латинского выражения *aqua vitae*, в переводе – «вода жизни».

Алкольный напиток можно назвать аквавитом в том случае, если содержание алкоголя в нем не менее 37,5% и присутствует характерный вкус эссенции укропа и/или тмина.



## Аквавит

- Аквавит - это спиртной напиток, ароматизированный дистиллятом тмина и/или семян укропа.
- Минимальная концентрация спирта в нём составляет 37,5%.
- Другие ароматические вещества могут дополнительно быть использованы при условии, если их аромат в значительной степени присущ дистилляту тмина или семян укропа, использование эфирных масел запрещено.
- Горькие вещества не должны доминировать во вкусе; содержание сухого экстракта не должно превышать 1,5 грамм на 100 мл.

Норвежский аквавит Линиа (Linie) считается одним из премиальных, это самый известный в мире бренд аквавита. Главное отличие Линиа от датских аквавитов, которые имеют большую популярность и доступность, заключается в длительной выдержке в дубовых бочках и насыщенности, зрелости вкуса.

Норвежский аквавит должен производиться только в Норвегии.

Аквавит производится из картофельных спиртов, произведенных в Норвегии и изготавливается не менее чем из 95% норвежского картофеля. Настоящий аквавит должен выдерживаться в дубовых бочках не менее 6 месяцев (для бочек объемом менее 1000 л) и минимум 12 месяцев (для бочек объемом более 1000 л).





## LINEE - старейший в мире бренд аквавита

Норвежская судовладелица Катарина Лисхольм, дочь одного из самых успешных местных торговцев тех времен, положила начало истории создания аквавита Линия. У Катарини было двухмачтовое судно - Бриг «Тронхеймс Прёв» ("Trondhiems Prøve"), построенный в 1780 году.

В 1805 году, загруженный бочками с алкогольным напитком, «Тронхеймс Прёв» отправляется в Ост-Индию. Оказывается, что люди в этих местах совершенно не были заинтересованы в его покупке, поэтому 5 бочек были отправлены обратно. Судно возвращается в Осло в 1807 году после долгого морского путешествия, дважды пересекая экватор.

Внезапно оказывается, что вкус аквавита стал более зрелым из-за выдержки в дубовых бочках, все время подвергавшихся бортовой качке во время этого путешествия. Морской воздух, волны и выдержка в бочках значительно улучшили вкусовые характеристики аквавита.

**С того дня каждая капля аквавита Линия отправляется в морское путешествие по всему миру, выдерживаясь в дубовых бочках из-под хереса, дважды пересекая Экватор.**

В 1821 году потомок Катарини Йорген Б. Лисхольм строит водочный завод, который производит аквавит, а корабли используются для выдержки.

С 1840 года он называется Аквавит Лисхольм Линия (Lysholm Linie Aquavit).

С 1927 года Аквавит Лисхольм Линия созревает на палубе судов, принадлежащих Вильгельму Вильгельмсену. Исследования Йоргена Б. Лисхольма лежат в основе изобретения современных уникальных методов выдержки аквавита.





## Факты

- Название Линия – это отсылка к морскому путешествию, которое совершает аквавит от производителя Лисхольм. Linie – это экватор.
- Линия изобретен в 1805 году – это самый старый аквавит в Скандинавии.
- Изобретатель: Йорген Бернхофт Лисхольм.
- Технологические приемы: дистилляция (колонны и перегонные кубы) + выдержка в бочках.
- Основными ингредиентами является тмин и анис.
- Выдержка в хересных бочках объемом 500 л в течение 16 месяцев - 4 месяца в море!
- Лучше всего подавать при комнатной температуре.
- Лучше всего подавать с рыбой и легким мясом.
- Успешно используется в качестве ингредиента в коктейлях.



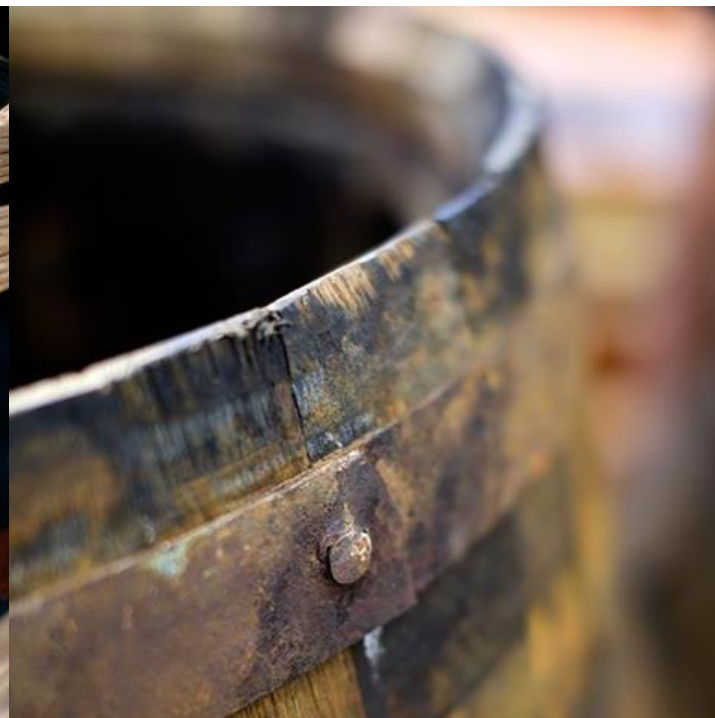


## Производство

В основе аквавита Линиа лежит крепкий спирт с нейтральным вкусом. Аквавит приобретает свой характерный вкус благодаря добавлению дистиллятов и экстрактов натуральных ингредиентов, таких как тмин, семена укропа, цедра лимона, зверобой, имбирь, анисовое семя. Выдержка в бочке из-под хереса в течение 16 месяцев придает аквавиту дополнительный аромат и мягкое, слегка бархатистое послевкусие.

## Мастерство

- Методы дистилляции: используются колонны и перегонные кубы.
- Используются методы экстрагирования.
- Используются выдержка в дубовых бочках из-под хереса
- Рецептура определяет состав продукта (количество различных компонентов).





## Ингредиенты

Этиловый спирт – основа продукта – имеет сельскохозяйственное происхождение:

- Норвегия = картофель.

Продукт получает свой аромат и вкус за счет использования сушеных трав и специй, а также других натуральных ингредиентов.

## Травы и Специи

- Сушеные травы и специи: семена тмина, укропа, анис, фенхель, можжевельник, лимонная цедра, звездчатый анис, корень ириса, римская ромашка, кориандр.
- Другие ингредиенты: зверобой, херес

## Вода

- Вода должна быть свободной от кальция и магния, чтобы избежать образования осадка.
- В производстве аквавита Линиа используют смягченную или деминерализованную воду





## Путешествие Линиа

В течение 200 лет каждая капля аквавита Линиа выдерживалась в море в бочках из-под хереса и дважды пересекала экватор. Постоянное покачивание на волнах и изменение температуры и влажности в море придает Линиа свой неподобный мягкий вкус.

Некоторые люди проявляли сомнения в достоверности этого факта - именно поэтому производители Линиа решили организовать прямую трансляцию морского путешествия на сайте [linie.com](http://linie.com)

Аквавит был размещен на палубе судна Вильгельмсена, Тамесис, и отправлен в ноябре 2018 года из Бремерхафена, Германии.

Он вернулся в начале апреля 2019 года, проведя в море более **3017** часов - посетив **22** порта, **11** стран, **17** часовых поясов - и дважды пересекая Тихий океан, Атлантику и экватор.





## Путешествие Линиа

4 месяца на борту, дважды пересекая экватор





## Употребление



### Фирменная подача

Обычно прозрачный аквавит рекомендуется подавать охлажденным, а золотой аквавит - комнатной температуры. Золотые аквавиты принято подавать в бокале в форме тюльпана. Чтобы сохранить лучшие качества аквавита, его следует хранить в прохладном, защищенном от солнечного света месте. Также следует помнить, что при хранении в морозильной камере, аквавит может замерзнуть, что потребует дополнительного внимания перед подачей на стол.

Всегда начинайте с кусочка еды, затем сделайте глоток выбранного Вами аквавита.

Это подготовить вкусовые рецепторы во рту, и Ваши ощущения от Линии станут ярче и богаче. Вы ясно почувствуете, как вкусы и ароматы пищи и аквавита переплетаются между собой.







Тип	Аквavit
Крепость	41,5%
Объем	0,04 0,5* 0,7
Цвет	Янтарный
Аромат	Интригующее сочетание тмина, аниса и апельсиновой цедры заметно в аромате, за которым следует тонкий намек на ваниль.
Вкусовые характеристики	Дуб сочетается с тмином и анисом, чтобы придать большую сложность, в то время как ноты хереса дают богатый, округлый вкус.
Послевкусие	Послевкусие пряностей и ноты хереса остаются на несколько минут.

\* Ожидается в октябре

Enjoy  
Lora