

## Malibu Ликер Малибу

**Страна:** Барбадос

**Производитель:** Pernod Ricard

**Тип:** Ореховый ликер

**Крепость:** 21%Об

**Состав:** кокосовый экстракт, белый ром, вода (в том числе кокосовая), сахар

**Особенность:** ром перед созданием ликера выдерживается в дубе 1-2 года

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** нежный, не спиртуозный, с преобладанием кокосовых тонов

**Вкус:** плотный, сладкий, не обжигающий, с длительным послевкусием, наполненным тонами кокоса, леденцов, сливок и нюансами спелых тропических фруктов

**Температура подачи:** 10 – 12 °C

**Гастрономия:** употребляется в составе коктейлей



**Кокосовый рай**

- ликер Malibu — 20 мл;
- светлый ром — 10 мл;
- сливочное или ванильное мороженое — 100 грамм;
- долька ананаса;
- молоко — 100 мл.

**Акапулько**

- ликер Malibu — 60 мл;
- сок манго — 90 мл;
- колотый лед — 100 грамм

**Пина Колада**

- наполняем бокал колотым льдом;
- в шейкере предварительно смешиваем по 75 мл светлого рома, "Малибу" и ананасового сока, а также 50 мл жирных сливок (не более 20% жирности);
- переливаем содержимое в бокал со льдом и украшаем десертной вишенкой.

Согласно легенде, популярной на Карибских островах, создать ликер Malibu помог случай. В емкость со светлым ромом, стоявшую под пальмой, упал кокосовый орех. При высокой температуре воздуха, крепкий напиток быстро насытился кокосом и приобрел волшебный вкус. В действительности все оказалось гораздо прозаичнее.

В середине XX века пуэрториканцы создали один из самых популярных алкогольных коктейлей – "Пина колада". Бармены готовили его из кокосового молока, светлого рома и ананасового сока. Ингредиенты смешивали, процеживали и разливали по бокалам. Процесс фильтрации был достаточно медленным, что приводило к образованию очередей, ведь коктейль был на пике популярности и стал иконой барной субкультуры. Чтобы упростить процесс создания "Пина колада", владельцы небольшой дистеллерии на острове Кюрасао, начали с 1980 года выпускать полуфабрикат из кокосового молока и рома. Барменам оставалось добавить ананасовый сок и подать клиентам.

Полуфабрикат для популярного коктейля получил название Malibu. Неизвестно, кто и когда решил продегустировать ликер, но число поклонников этого напитка стало стремительно расти не только на Карибских островах. Это заставило владельцев бренда задуматься об улучшении качества. Производство с острова Кюрасао перенесли на Барбадос в одну из лучших дистеллерий. Здесь технологию производства усовершенствовали, обеспечили более эффективную фильтрацию, стали использовать качественный ром из мелассы.

Высокое качество напитка привлекло внимание поклонников ликеров во всем мире. Спрос на Malibu увеличился, что привело к появлению конкурентов. Основным соперником стала компания Seagram, предложившая не только классический вариант кокосового ликера, но и напитки с яркими фруктовыми вкусами. В ответ на этот шаг расширился ассортимент Malibu, в результате этого соревнования между производителями – выиграли потенциальные покупатели. Они получили доступ к широкому ассортименту кокосовых ликеров высокого качества.

Бренд стал популярным и привлек внимание крупнейших корпораций мира. В 1997 году его приобрел Diageo, а в 2005 владельцем Malibu стал концерн Pernod Ricard. Финансовый кризис привел к снижению продаж ликера, а новый владелец еще не успел вернуть банкам кредит, взятый на приобретение бренда. Это заставило задуматься о новых методах продвижения. Было разработано интерактивное приложение для смартфонов, с которым можно было найти ближайший магазин или барс ликером. В ассортименте концерна появились газированные напитки на основе Malibu и готовые коктейли. Все это вернуло интерес к кокосовому ликеру, годовой объем продаж которого вырос до 2,5 миллионов ящиков.