

# Виски Мира

**Виски** – крепкий спиртной напиток, производимый из зерновых культур с обязательной выдержкой в дубовой бочке. Крепость виски может варьироваться от 33% об. до 60% об. (процентов объемных). Основным сырьем для производства виски служит ячмень (пророщенный и не пророщенный), рожь, пшеница, кукуруза.

**Основные страны производители:** Шотландия, Ирландия, США, Япония, Канада.

В нашем ассортименте также представлены образцы из Уэльса, Франции, Тайваня, Италии, Австралии, Израиля, Индии и Дании.

Написание слова «виски» на этикетках бутылок будет различным. Например, в Шотландии и Японии – «whisky», в Ирландии – «whiskey», что обусловлено традициями стран.

## Основные этапы производства виски

Основным сырьем для производства виски служит ячмень, рожь, пшеница, кукуруза. Выбор конкретного типа зерновой культуры будет напрямую зависеть от выбранного стиля и вида виски. Для производства напитка могут использовать как цельное зерно, так и пророщенное, т.е. прошедшее процедуру соложения (ячменный солод, ржаной солод).

### 1. Приготовление солода

В традиционных помещениях зерно рассыпается на гладкий пол слоем в 30 – 50 см, после этого смачивается водой. Солодовники контролируют необходимые условия: влажность, температуры и т.д. Контроль осуществляется при помощи перелопачивания зерна (вручную или специальным культиватором). Важно определить момент, когда стенки клеток зерна уже разрушены, но крахмал еще не начал использоваться ростком для формирования стебля. При достижении готовности (выработки необходимого количества сахаров из крахмала) солод высушивают.

### 2. Сушка солода

В зависимости от выбранного стиля виски, сушка солода будет осуществляться путем подачи горячего воздуха в солодильное помещение. Воздух нагревают при помощи газа, электричества или при помощи торфа в специальных печах, называемых kiln (килн).

При использовании торфа солод окуривается дымом. Как следствие, из продымлённого солода получается дымный в аромате и вкусе виски. При использовании горячего воздуха солод не окуривается дымом, т.е. виски не приобретает дымных оттенков.

### 3. Алкогольная ферментация (алкогольное брожение)

Высушенный солод измельчается, к нему добавляют воду\*, далее в емкость с растворенной мукой вносятся специальные дрожжи, которые преобразуют природные сахара в этиловый спирт (алкоголь). В результате данного процесса получают пивная брага с содержанием алкоголя 6-8%об.

### 4. Концентрация спирта (перегонка)

Для увеличения концентрации спирта (количества алкоголя) осуществляют перегонку пивной браги. Она может быть проведена на аппаратах разных типов, а в зависимости от их конструкции получаемые спирты приобретут различную

крепость и стиль. Например: многократная, дробная перегонка или дистилляция на медных кубках, аламбиках, позволяет получать спирты с насыщенным ароматом и вкусом исходного сырья. В то же время однократная непрерывная перегонка или ректификация на ректификационных колоннах дает спирты более легкого стиля, со слабым, едва уловимым ароматом и вкусом зерна.

### 5. Выдержка в дубовых бочках

Полученный в ходе перегонки зерновой спирт направляют на выдержку в дубовые бочки. В результате контакта с древесиной дуба спирты формируют богатый аромат и вкус, становятся менее жгучими, а также приобретают соломенно-янтарный окрас.

Выбор типа дубовой бочки, а также длительность взаимодействия спирта и древесины определяются традициями производства виски. Например: большинство американских виски созревают в новых дубовых бочках из местного «белого» дуба, в то время как выдержка шотландского, ирландского, канадского виски осуществляется в дубовых бочках, ранее использовавшихся для выдержки американского виски «бурбона» или испанского вина «хереса».



Аламбик



Ректификационная колонна

## 6. Составление купажа виски

Для создания индивидуального стиля и характера напитка, а также сохранения одного стиля от партии к партии, присущего конкретному бренду, проводится процедура купаживания. Этот процесс подразумевает смешивание разнообразных спиртов, полученных из одного или разного сырья, тем или иным методом перегонки и с различной продолжительностью выдержки.

## 7. Корректировка крепости и цвета виски

После купаживания производят измерение уровня алкоголя напитка. Затем, при необходимости понижения его крепости, в виски вносят специально подготовленную воду. Для корректировки цвета напитка может быть добавлен карамельный колер (жженный сахар, добавка E150), незначительное количество которого не влияет на вкус готового напитка.

## 8. Розлив виски

Перед процедурой розлива виски проходит фильтрацию до кристально прозрачного состояния и направляется на розлив в новые чистые стеклянные бутылки.

### Чтение этикетки

На этикетках виски могут встречаться следующие информативные указания:

**Malt (Молт)** – ячменный солод (пророщенный ячмень) – виски произведен исключительно из соложенного ячменя.

**Single cask/Single barrel (Сингл Каск\Бэррель)** – виски, в силу своих уникальных характеристик, разлитый из одной конкретной бочки, зачастую без понижения крепости и смешивания с другими спиртами вискокурни. Очень редкий вид.

**Cask strength/ natural strength (Каск стрэйнч, нэйчрал стрэйнч)** – "бочковая/природная крепость" – виски с высокой, не стандартной крепостью, который был разлит без ее понижения водой. Такой напиток будет иметь более яркий, интенсивный аромат и вкус по сравнению с виски, имеющими стандартную крепость.

**Non-Chill-Filtered (Нон-чилл-филтрэд)** – виски, не подвергнутый фильтрации в сильно охлажденном состоянии. Напиток с таким указанием на этикетке имеет более интенсивный аромат и вкус по сравнению с виски, прошедшим стандартную холодную фильтрацию.

**Natural Colour (Нэйчрал кáлар)** – естественный, натуральный цвет – это виски, имеющий природный окрас, полученный исключительно в результате выдержки в дубовой бочке, т.е. производитель не проводил корректировку цвета карамельным колером.

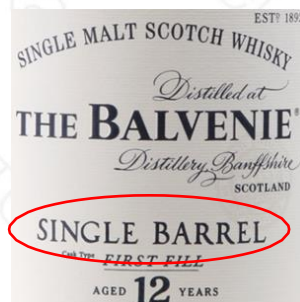
**Double Wood, Double/Triple Cask/Oak (дабл вуд, дабл\трипл каск\оак)** – эта надпись говорит о выдержке спиртов в 2/3 типах бочек. Такая выдержка позволяет создавать виски с богатым ароматом и вкусом. Например, выдержка виски в бочке из-под бурбона может быть скомбинирована с выдержкой в бочке из-под хереса. (рис.6), или выдержка спиртов могла проходить в 3 различных бочках весь срок, после чего спирты купажируют.

**«Финишная выдержка»** — это прием, который используют производители виски для обогащения аромата и вкуса напитка.

Например: напиток продолжительное время (6 лет) выдерживается в бочке из-под бурбона, а затем кратковременно (~от 6 до 12 месяцев) переливается в бочки из-под хереса (sherry finish), портвейна (porto finish), рома (finished in rum cask) или любого другого напитка.

**Proof – пруф** – единица измерения крепости напитков в Великобритании и США. Для того, чтобы перевести американский пруф в % об. значение крепости виски необходимо поделить на 2. Для перевода английского пруфа, значение крепости виски необходимо поделить на 1,75.

Например: виски Glenfarclas 105 Proof –  $105\text{proof}/1,75 = 60\% \text{ об.}$



## Шотландия

Шотландия, наряду с Ирландией, является родоначальником производства виски. Страна имеет многовековую историю изготовления этого напитка. Так первые упоминания о шотландском виски датируются 1495 годом. В данный момент Шотландия занимает первое место в мире по объемам производства виски. Является законодателем стиля и примером для подражания другим странам-производителям, так как выпускаемая продукция обладает высоким качеством.

В Шотландии виски имеет собственное наименование, scotch (скотч, произошло от сокращения слова Scottish - шотландский), производство которого строго контролируется законом государства.

В 2024 году в Шотландии функционирует уже более 150 солодовых и зерновых дистиллерий. Исторически выделяют следующие производственные регионы - **Highlands** (Хайленд), **Speyside** (Спейсайд), **Lowlands** (Лоуленд), **Campbeltown** (Кэмпбелтаун), а также **Islands** (Айлендс/Острова): **Islay** (Айла), **Arran** (Арран), **Jura** (Джүра), **Skye** (Скай), **Orkney islands** (Оркнейские острова), **Mull** (Малл). Необходимо отметить, что каждый регион имеет свой неповторимый стиль виски.

### Основные категории шотландского виски:

**Malt Whisky** (Молт виски - Солодовый виски) – это виски, который производится исключительно из соложенного ячменя. Выделяют следующие виды:

**Single Malt** (Сингл молт - Односолодовый виски) - виски, произведённый из солодовых спиртов в рамках одной вискокурни (дистиллерии); возможен купаж (смесь) спиртов разных лет выдержки; Например, Clan Denny (Клан Денни).

**Blended Malt/ Pure Malt/Vatted Malt** (Блэндед Молт, Пюр Молт, Ваттед Молт - Купажированный солодовый виски) — это виски из смеси солодовых спиртов различных вискокурен (дистиллерий). Например, The Epicurean (Эпикьюриэн).

**Grain Whisky** (Грейн/Зерновой виски) – это виски, который производится из зерновых культур (пшеницы и кукурузы). Изготавливается на ректификационных колоннах и обладает скудным ароматом и вкусом. Часто используется как промежуточное сырье для приготовления самого распространенного типа виски — купажированного (смешанного).

**Blended Whisky** (Блендед виски - Купажированный виски) - виски, полученный путём купажирования (смешивания) нескольких видов солодовых и зерновых спиртов. Например, Brollachan (Броллахан).

Смешанный виски имеет 2 категории:

**Standard blend** – Стандарт Блэнд – виски с долей солодовых спиртов минимум 10-15 % и выдержкой не менее 3-х лет.

**Premium blend** – Премииум Блэнд – виски с долей солодовых спиртов не менее 35% и выдержкой не менее 12 лет.

Каждая из представленных категорий имеет особую технологию производства, что делает возможным получение разных стилей виски.

**Особенности технологии производства:** в Шотландии традиционно спирты перегоняют на медных аламбиках дважды, за редким исключением трижды, например винокурня Auchentoshan (Акентошан) (рис.12). Шотландцы часто используют прием копчения солода торфяным дымом. Минимальная выдержка виски составляет 3 года. Основные типы бочек для выдержки виски - из-под бурбона и хереса. Часто, для получения более сложных напитков во вкусе и аромате, применяют «финишную выдержку».

**Стилистика шотландского виски:** во многом благодаря традициям производства виски в разных регионах Шотландии, мы получаем большое разнообразие стилей виски:

- виски из Хайленда (если учесть огромную площадь региона, однозначно идентифицировать характер производимого здесь виски достаточно сложно) подойдет для знатоков и ценителей яркой, фруктовой стилистики. Дижестив, прекрасно сочетается с сигарой;

- в Спейсайте можно выделить два стиля виски: легкий, элегантный виски с цветочными и, иногда, солодовыми нотками, например Glenfiddich (Гленфиддик), Glenlivet (Гленливет) или насыщенный фруктовый виски, например Glenfarclas (Гленфарклас), Balvenie (Балвэни), Macallan (Макаллан). Виски Спейсайда придется по вкусу знатокам и ценителям яркого стиля виски. Дижестив, прекрасно сочетается с сигарой;

- для образцов из Лоуленда характерны легкость, цветочно-травяной аромат с отчетливыми зерновыми нотами, без копченых нюансов (не используют торф при сушке солода, так как этого сырья нет в регионе). Придется по вкусу не только любителям «легкой» стилистики, но и новичкам, начинающим познавать мир солодового виски. Прекрасно подойдет на аперитив;

- островные виски имеют большое разнообразие стилей. Большая часть отличается солоноватым, копченым и дымным ароматом и вкусом. В основном это виски, произведенные на острове Айла.



Некоторые островные винокурни в процессе сушки солода не используют торф, например дистиллерия Arran (*Арран*) для одноименной линейки виски.

### Япония

Производство виски в Японии появилось в начале 20 века, когда страна перестала быть изолированной и впервые заключила ряд торговых соглашений с США. В настоящее время Япония занимает пятое место в мире по объему производства виски.

#### Основные категории японского виски:

**Single Malt** (*Сингл молт* - *Односолодовый виски*) - виски, произведённый из солодовых спиртов в рамках одной вискокурни (дистиллерии); возможен купаж (смесь) спиртов разных лет выдержки.

**Blended Whisky** (*Блендед виски* - *Купажированный виски*) - виски, полученный путём купажирования (смешивания) нескольких видов солодовых и зерновых спиртов.

**Pure Malt** (*Пьюр Молт* - *Купажированный солодовый виски*) — это виски из смеси солодовых спиртов различных вискокурен (дистиллерий).

**Особенности технологии производства:** технология производства виски категорий Single Malt и Blended идентична шотландской. Нередко японцы используют прием копчения солода торфяным дымом. Минимальная выдержка виски составляет 3 года. Основные типы бочек для выдержки виски - из-под бурбона и хереса.

Самой главной «изюминкой» японского виски является выдержка в бочках, изготовленных из местного японского дуба «мизунара», формирующего оттенки тропических фруктов в аромате и вкусе напитка.

**Стилистика японского виски:** японский стиль характеризуется сдержанным, но плотным ароматом, легким вкусом, с ярко выраженными фруктово-медовыми оттенками.

Виски из Японии подойдет для знатоков и ценителей фруктовой стилистики, редких индивидуальных по характеру односолодовых виски. Дижестив.

### Ирландия

Ирландия является одним из родоначальников виски. На сегодняшний день в Ирландии существует порядка 50 дистиллерий. Самые известные винокурни: Midleton (*Мидлтон*), Bushmills (*Бьюмилз*), Cooley (*Кули*) и Tullamore (*Талмор*). Страна занимает второе место в мире по производству виски.

#### Основные категории ирландского виски:

**Single Malt** (*Сингл молт* - *Односолодовый виски*) - виски, произведённый из солодовых спиртов в рамках одной вискокурни (дистиллерии); возможен купаж (смесь) спиртов разных лет выдержки.

**Single Pot Still** (*Сингл Пот Стилл*) – виски, произведённый, как и Single Malt, но из смеси соложенного и не соложенного ячменя.

**Blended Whisky** (*Блендед виски* - *Купажированный виски*) - виски, полученный путём купажирования (смешивания) нескольких видов солодовых, зерновых спиртов и спиртов Сингл Пот Стилл.



**Особенности технологии производства:** в Ирландии популярна тройная перегонка спиртов, но некоторые винокурни практикуют двукратную. Практически нет традиции коптить солод на торфяном дыму. Минимальная выдержка виски составляет 3 года. Основные типы бочек для выдержки виски - из-под бурбона и хереса.

Главная отличительная особенность Ирландии — это наличие особой категории Сингл Пот Стилл, технология производства которой дает напитку аромат льняного семени и масла, блеск выделанной кожи.

**Стилистика ирландского виски:** ирландский виски зачастую отличается легким, деликатным стилем. Во вкусе и аромате преобладают сладость меда, изюма, фруктов и ванили, дополненные хлебными нюансами.

Ирландский виски придется по вкусу не только любителям «легкой» стилистики, но и новичкам, начинающим познавать мир виски. Прекрасно подойдет на аперитив, как основа для коктейлей.

## США

Производство виски в США появилось с первыми переселенцами из Шотландии и Ирландии. Согласно историческим данным, первый американский виски был произведен из ржи. В настоящее время Америка славится не только развитой коктейльной культурой употребления алкогольных напитков, но и созданием самой популярной категории виски – бурбона. В настоящее время Америка занимает третье место в мире по объему производства виски.

Основное сырье: кукуруза, рожь, ячменный солод.

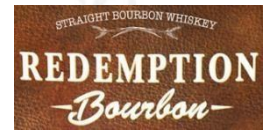
### Основные категории виски США:

**Bourbon Whiskey** (*Бурбон виски, Бурбон*) – виски, произведенный преимущественно из кукурузы (минимум 51% от зерновой смеси) с обязательной выдержкой в новой обожженной бочке из белого американского дуба. Например, Buffalo Trace (Баффало Трейс).

**Rye Whiskey** - (*Ржаной виски/Рай виски*) – виски, произведенный преимущественно из ржи (минимум 51% от зерновой смеси) с обязательной выдержкой в новой обожженной бочке из белого американского дуба.

Если на этикетке виски есть надпись «Straight», то это означает, что он выдерживался не менее 2 лет в новых обожженных бочках из белого американского дуба. Например, WhistlePig (УистлПиг).

**Tennessee Whiskey** (*Теннесси виски*) – виски, произведенный преимущественно из кукурузы (минимум 51% от зерновой смеси) с выдержкой в новой обожженной бочке из белого американского дуба и обязательной фильтрацией через кленовый уголь. Производство этой категории виски регламентируется законом штата Tennessee (*Теннесси*). Например: Jack Daniel's (Джек Дэниелс).



**Особенности технологии производства:** в большинстве случаев американский виски производят путем однократной непрерывной перегонки браги на ректификационных колоннах. Минимальная выдержка виски, как правило, составляет 2 года. Основные типы бочек для выдержки виски – новые, сильно обожженные изнутри, изготовленные из американского «белого» дуба.

**Стилистика американского виски:** американский стиль предполагает отчетливо выраженный аромат исходного зернового сырья, в сочетании со сладкими нотами ванили и пряностей, а также пикантный, слегка жгучий вкус.

Американский виски подойдет для знатоков и ценителей «зерновой» стилистики, индивидуальных по характеру, пикантных и немного жгучих виски. Дижестив, прекрасная основа для коктейлей, сочетается с сигарой.

## Канада

Канада объединила в своей истории множество различных культур и традиций производства виски. В настоящее время страна занимает четвертое место в мире по объему производства этого напитка.

Основное сырье: рожь, ржаной солод, кукуруза.

### Основные категории канадского виски:

**Canadian whisky** (*Канадиан виски - Канадский купажированный (смешанный) виски*) — виски, который изготавливается из зерновых на территории Канады. Состоит из ржаных и кукурузных спиртов, смешанных с нейтральным спиртом-основой.

**Spiced Canadian whisky** (*Спáйсед Канадиан виски - Пряный канадский купажированный (смешанный) виски*) – виски, изготовленный из спиртов и натуральных добавок (корицы, какао-бобов, тыквы, ванили, сахарного сиропа и др.) на территории Канады.



**Особенности технологии производства:** в большинстве случаев канадский виски производят путем однократной непрерывной перегонки браги на ректификационных колоннах. Минимальная выдержка виски составляет 3 года. Основные типы бочек для выдержки виски - из-под бурбона или хереса.

**Стилистика канадского виски:** канадский стиль характеризуется умеренным ароматом, сладковатым плотным вкусом, с ярко выраженными фруктово-пряными оттенками.

Подойдет для знатоков и ценителей индивидуальных по характеру, пикантных виски. Дижестив, прекрасная основа для коктейлей.



## Правила подачи виски

Подача виски начинается с выбора бокала, который поможет полностью передать характеристики вкуса и аромата напитка. Учитывая, что виски производится из различного сырья и по разным технологиям, каждый из видов этого напитка обладает своим собственным характером, который и должен подчеркнуть бокал.

Для подачи купажированного виски стоит отдать предпочтение бокалу с почти прямыми стенками. Такая форма позволит сохранить баланс в восприятии между ароматом и вкусом.

*Рекомендации по употреблению купажированного виски: в коктейлях, слегка разбавленным водой, охлажденным льдом или камнями для виски.*

Для подачи солодового виски, стоит отдать предпочтение бокалу, имеющему более широкую форму и зауженную верхнюю часть. Данная форма позволяет сконцентрировать и постепенно раскрывать аромат напитка.

*Рекомендации по употреблению солодового виски: в чистом виде, в составе премиальных коктейлей, слегка разбавленным водой, охлажденным льдом или камнями для виски.*

Для подачи бурбона, произведенного из кукурузы, которая придает напитку оригинальный аромат, необходимо использовать бокал с большим диаметром верхней части. Широкий верх обеспечивает сильное рассеивание спиртовых паров и не позволяет "бить" ими в нос.

*Рекомендации по употреблению бурбона: в коктейлях, слегка разбавленным водой, охлажденным льдом или камнями для виски.*



Для купажированного виски



Для солодового виски



Для бурбона

## Имбирный виски

- 50 мл виски
- 150 мл тоник Ginger Ale (Джинджер Эль)
- Лимонная цедра
- Лед

Процесс приготовления:

1. Бокал "Хайбол" наполните льдом
2. Налейте виски
3. Налейте тоник
4. Аккуратно перемешайте
5. Выжимаем лимонную цедру и украшаем ею коктейль



## Виски сауэр

- Несколько кубиков льда
- 50 мл бурбона
- 30 мл лимонного сока
- 15 мл сахарного сиропа
- несколько капель яичного белка (опционально);

Процесс приготовления:

1. Выложите в шейкер лёд, влейте бурбон, лимонный сок, сахарный сироп и яичный белок.
2. Энергично встряхните и перелейте в стакан со льдом. Украстье коктейль лимоном и вишней.
3. Если вы добавили в коктейль яичный белок, встряхивайте шейкер подольше. Можно влить целый белок, тогда на напитке появится белая пенка.
- 4.



## Хайбол

- Несколько кубиков льда;
  - 50 мл виски;
  - 150 мл содовой (или нейтральной по вкусу газированной воды)
  - 5-15 мл вкусового сахарного сиропа (опционально)
  - Фрукт или ботаникал, соответствующий сиропу (опционально);
- Процесс приготовления:

1. Выложите в бокал лёд
2. Влейте виски, содовую и сироп
3. Аккуратно перемешайте
4. Добавьте крупно нарезанный фрукт, или веточку ботаникала

