

Zwack Unicum Reserva **Ликер Звак Ё́никум Рисёрва**

Страна: Венгрия

Производитель: Zwack Unicum

Категория: Биттер

Крепость: 45 % об.

Состав: более 40 видов трав и специй, используемых для «Уникума», собираются со всех пяти континентов. Состав держится в секрете. Спирт – кукурузный

Особенность: после смешивания всех компонентов ликера (и экстракты, и настойки, и вытяжки) происходит выдержка в дубовой бочке, возрастом более 80 лет, в которой выдерживается базовый ликер Уникум. Выдержка базового ликера оставляет на стенках бочки характерные черные, смолянистые следы и частично впитывается в древесину. Эти следы сам производитель называет «черный мёд», и они являются еще одним ингредиентом ликера Уникум Ризерва. После этой бочки, происходит выдержка ликера в бочках из-под сладкого вина Токай 6 Ассу винодельни Dobogo. В завершении всего, в ликер добавляется до 5% этого вина.

Цвет: черно-каштановый с красным отливом

Аромат: богатый, многогранные оттенки пряных трав и специй, нюансы сладких фруктов и сухофруктов

Вкус: уникальный горько-сладкий вкус с яркими пряными и травяными нотами дуба, отголосками какао, цитрусовых фруктов и перца чили. Послевкусие пряное, с оттенками черного перца, чили и фруктового компота

Рекомендации по сервировке: рекомендуется в качестве дижестива

Знаменитый биттер был создан в 1790 году придворным лекарем Йозефом Цваком, который заботился о здоровье семьи императора Австро-Венгрии Иосифа II. Согласно легенде, после первой пробы император не мог сдержать возглас «Das ist ein Unikum!», который и дал название бальзаму.

Лекарь основал небольшой завод по производству алкогольного напитка и стал официально поставлять его к императорскому двору. Кроме того, он продавал свое изобретение и горожанам, доверявшим вкусу правителя. Цваку удалось сочетать множество лекарственных трав таким образом, что полученный в итоге ликер Уникум стал любимым биттером венгров.

Тайна рецепта известна лишь членам семьи Цвак. Часть растений замачивается в алкоголе, а затем сразу дистиллируется, а остальные травы подвергают процессу мацерации в течение месяца. После все компоненты смешиваются и выдерживаются в деревянных бочках из дуба.

