

Крепкие алкогольные напитки

Крепкий алкогольный напиток – это продукт, произведенный путем выделения и концентрации алкоголя, а также других вкусоароматических веществ из исходной браги. Его качество и стиль, главным образом, зависят от исходного сырья, а также технологии производства.

В зависимости от категории, для производства крепких напитков используют следующие виды **растительного сырья**: зерновые, плодово-ягодные культуры, травы, пряности, специи и даже клубненосные растения (например, картофель).

Крепкие напитки производят практически на любом континенте. У каждой страны мира есть свой неповторимый вид, отражающий традиции, историю и национальный характер.

Основные наименования крепких алкогольных напитков мира

<i>Наименование крепкого напитка</i>	<i>Страна производства</i>
Водка	Россия, Польша, Белоруссия
Коньяк	Франция
Виски	Шотландия, Ирландия, США
Джин	Великобритания, Италия, Франция
Граппа	Италия
Чача	Грузия, Абхазия

Основные этапы производства крепких алкогольных напитков

1. Получение браги

Брагу получают из сока растительного сырья, подвергая его процессу алкогольного брожения. Брожение начинается под действием ферментов микроорганизмов – **дрожжей**, которые превращают растительный сахар, содержащийся в соке, в этиловый спирт. Крепость браги (т.е. содержание этилового спирта) составляет не более **10% об.** Таким образом, **бра́га** – это продукт брожения, который содержит в себе алкоголь (этиловый спирт), воду, а также вкусоароматические вещества.

2. Концентрация спирта (дистилляция)

Далее брагу нужно перегнать, то есть дистиллировать, чтобы получить концентрацию спиртов. Метод дистилляции основан на разделении жидкостей за счет разной температуры их кипения и испарения. Дистилляция может быть произведена на аппаратах разных типов. В зависимости от их конструкции спирты получают различной стилистики, крепости и имеют свое название. Например, дистилляция на **медных кубах** (Рис.1) позволяет получать спирты с насыщенным ароматом и вкусом исходного сырья, крепостью около 85%об. Такой спирт будет называться «спирт-дистиллят». На аппаратах данного типа получают, например, французский коньяк.

В то же время дистилляция на **ректификационных колоннах** (Рис.2) создает спирты со слабым, едва уловимым ароматом и вкусом исходного сырья, крепостью 85-95%об. Такой спирт будет называться «спирт-ректификат». На его основе, например, производят водку.

Чем выше крепость спирта после дистилляции, тем меньше в нем вкусоароматических веществ.



Рис. 1 Медный куб



Рис. 2 Ректификационная колонна

3. Применение специальных технологических операций

К таким операциям можно отнести выдержку в бочках из различных пород древесины, добавление сахарного сиропа, настаивание на пряно-ароматических компонентах и т.п. Данные процедуры не являются обязательными и носят скорее традиционный характер.

Напитки на основе спирта-ректификата и спирта-дистиллята

Водка

Водка – это крепкий алкогольный напиток, произведенный на основе спирта-ректификата и воды, крепостью от 37,5% до 56%. Напиток абсолютно бесцветный, имеет характерный аромат и вкус. Для производства водки, главным образом, применяется следующее растительное сырье: зерновые культуры (рожь, пшеница, ячмень) или картофель.

На этикетках водок, продающихся на территории России, в разделе «состав» будет указана одна из четырех категорий пищевого спирта-ректификата: «альфа», «люкс», «экстра» или «спирт высшей очистки». Их классификация основана на разной концентрации сторонних веществ – примесей. Чем меньше таких примесей в составе спирта, тем лучше качество водки. Наименьшая концентрация таких веществ содержится в спиртах «альфа» и «люкс». Обе категории производятся исключительно из зерновых культур. Для «альфа» спирта есть более строгие ограничения: к производству разрешены лишь пшеница и рожь.

Основные страны-производители водки: Россия, Польша, Белоруссия.

Основные этапы производства водок

1. **Получение браги.** Брагу получают из пищевого растительного сырья, главным образом из зерновых культур или картофеля.
2. **Концентрация спирта.** Брагу направляют на дистилляцию, в результате которой будет выделен и сконцентрирован этиловый спирт. Дистилляция осуществляется на специальных аппаратах – ректификационных колоннах (Рис.2). В России данный способ носит свое индивидуальное название – **ректификация**. Полученный спирт-ректификат будет бесцветным, с характерным водочным ароматом и довольно жгучим вкусом. Его крепость будет составлять не более 96%об.
3. **Приготовление водно-спиртовой смеси.** Для понижения крепости ректифицированный спирт смешивают со специально подготовленной водой, лишенной минеральных солей и посторонних включений. ***Вкус водки напрямую зависит от качества используемой воды!***
4. **Фильтрация через специальные фильтры.** Для удаления из водок нежелательных примесей, негативно влияющих на вкус и аромат напитка, могут применить фильтрацию через активированный березовый или буковый уголь и/или через серебряный фильтр. Данный этап является не обязательным, т.к. в процессе ректификации получают спирты высокой степени очистки. В случае использования угольной фильтрации, некоторые производители могут присвоить факультативное название своему продукту - «водка оригинальная».
5. **Контрольная фильтрация.** Перед розливом водку фильтруют через песчаный фильтр с целью получения безукоризненно прозрачного продукта с кристалльным блеском.
6. **Розлив.** Розлив водок происходит в новые чистые стеклянные бутылки.

Разновидности водок

В зависимости от вкусовых, ароматических свойств и содержания ингредиентов, водки делятся на водки классические и водки особые.

Водка классическая - абсолютно бесцветный напиток, имеющий характерный водочный аромат и вкус.

Водка особая - абсолютно бесцветный напиток, имеющий подчеркнутый специфический аромат и вкус. В качестве ингредиентов, отвечающих за особый стиль, могут выступать настои на растительном сырье: фруктах, травах, орешках и т.п., а также эфирные масла, ароматизаторы и пищевые добавки.

Следует отметить, что компоненты, улучшающие аромат и вкус, могут входить и в состав водки классической. Правда, в этом случае такие добавки вводятся в небольшом количестве, для придания многогранности, уникальности продукту, при этом они не должны четко прослеживаться ни в аромате, ни во вкусе водки. К улучшающим вкус компонентам относят сахарный сироп, мед, сироп глюкозы, глицерин и другие вещества, придающие мягкость.

Правила сервировки водок

Перед подачей водку необходимо охладить до температуры 6-8°C. Некоторые виды премиальных водок рекомендуется употреблять при температуре 12-18°C. С точки зрения эстетики напиток необходимо перелить в графин и подготовить водочные рюмки, объемом 50 мл. Следует помнить, что

любая водка требует гастрономического сопровождения. Лучшим сочетанием будут выступать блюда традиционной русской кухни.

Гра́ппа

Гра́ппа – это крепкий алкогольный напиток, произведенный из виноградных выжимок, обладающий ароматом и вкусом исходного сырья. Граппа – это национальный крепкий напиток Италии и должна быть произведена строго на территории данного государства. Минимальный уровень алкоголя в граппе составляет 37,5%об. Граппа может быть выдержана в деревянных емкостях или в металлических резервуарах. Поэтому напиток может иметь соломенный, янтарный оттенок либо будет абсолютно бесцветным.

Для создания граппы используются виноградные выжимки, оставшиеся после производства белых или красных вин. Выжимки состоят из смеси виноградной кожицы, мякоти, семян и остатков вина.

Основные этапы производства граппы

1. **Прессование выжимок.** В выжимках содержится до 40% вина, которое отделяют прессованием.
2. **Концентрация спирта (дистилляция).** Полученное вино может быть дистиллировано как на медных кубках, так и в ректификационных колоннах. Ценные, ароматные виды граппы получают, как правило, дистилляцией на медных кубках.
3. **Выдержка.** Полученные ароматные спирты направляют на выдержку либо в нейтральные металлические резервуары для гармонизации напитка, либо в емкости из древесины дуба, каштана. В зависимости от типа емкости и длительности выдержки граппа будет иметь разный цвет, аромат и вкус. Премиальные виды граппы, как правило, проходят выдержку в бочках. Выдержанная в нейтральных емкостях граппа именуется «белой».
4. **Корректировка крепости и цвета.** Для снижения крепости в напиток вносят специально подготовленную воду. Цвет выдержанных видов граппы корректируют, добавляя жженный сахар (карамельный колер, добавка E150a).
5. **Фильтрация и розлив.** Перед процедурой розлива граппа проходит фильтрацию до кристально прозрачного состояния и направляется на розлив новые чистые стеклянные бутылки.

Правила сервировки граппы

Традиционно белую граппу принято употреблять охлажденной до 8°C. Благородная, выдержанная граппа подается комнатной температуры. Для граппы существуют специальные бокалы, имеющие форму тюльпана с зауженной талией. Такая форма позволяет максимально раскрыться благородному аромату напитка. Пить граппу «залпом» не стоит - позиция "пей до дна" не даст ощутить те драгоценные ноты, которые она в себе несет. Употребление небольшими глотками способно доставить наибольшее удовольствие от напитка.



Бокал для граппы

Джин

Джин – крепкий алкогольный напиток, произведенный на основе спирта-ректификата и растительного сырья, с преобладанием можжевельной ягоды. Минимальная крепость джина составляет 37,5%об.

Для создания джина используется такое растительное сырье, как можжевельная ягода, кожура цитрусовых, корицы, корень ангелики, фиалки, лакричник и другие ароматные растительные ингредиенты, произрастающие в разных странах мира.

Основные страны-производители джина: Великобритания, Италия, Франция.

Основные этапы производства джина

Существует множество способов производства джина. Лучшим считают способ дистилляции с ароматическими компонентами:

1. **Настаивание.** Растительные ингредиенты помещают в чан со спиртом-ректификатом и оставляют на несколько часов. Целью настаивания является извлечение ароматических веществ из растительного сырья.

2. **Дистилляция.** Затем настой направляют на дистилляцию. Конструкция кубов и колонн не регламентируется, производители могут экспериментировать с насыщенностью ароматов в конечном продукте.
3. **Корректировка крепости.** Полученный ароматный дистиллят доводят специально подготовленной водой до требуемой крепости.
4. **Фильтрация и розлив.** Перед процедурой розлива джин проходит фильтрацию до кристально прозрачного состояния и направляется на розлив в новые чистые стеклянные бутылки.

Самой известной категорией джинов является «**London dry**» (**лондонский сухой**) джин. Его аромат отличается яркой можжевелевой направленностью, а вкус легкостью.

Правила сервировки джина

Вкус классического джина очень сухой, поэтому его очень редко употребляют в чистом виде.

Верными спутниками любого джина являются тоник и лед. Существует закономерность: чем нежнее вкус и аромат джина, тем нейтральнее должен быть тоник. Смешивать оба компонента можно в любой пропорции: от 1:1 до 1:4.

Ликеры и биттеры

Ликеры – это сладкие алкогольные напитки на основе этилового спирта, с добавлением ароматических и вкусовых ингредиентов. Минимальная крепость ликеров составляет 15%об. Минимальная концентрация сахара – 100 г/л. Основой ликера может являться спирт-дистиллят или ректификат. В качестве вкусоароматических компонентов производители высококачественных ликеров используют ягоды, фрукты, орехи, косточки абрикоса, травы, сливки и даже яйца. Ликеры стандартного качества чаще всего обогащают искусственными ароматизаторами.

Биттер – это разновидность ликеров, отличающаяся горьким вкусом. За горечь, как правило, в ликерах данного типа отвечают настои трав и корней.

Основные страны-производители ликеров и биттеров: Италия, Франция.

Существует множество способов производства ликеров. Суть создания напитков данной группы – это добавление к спиртовой основе сахара и вкусоароматических компонентов.

Все ликеры, в зависимости от вида ароматической и вкусовой добавки, можно разделить на группы:

1. Травяные (в том числе пряные)
2. Фруктовые (в том числе цитрусовые)
3. Ореховые (в том числе косточковые)
4. Сливочные (в том числе яичные)

Правила сервировки ликеров и биттеров

У каждого напитка, как правило, есть своя история создания и индивидуальный способ употребления.

Биттеры, например, употребляют после приема пищи, т.к. горькие вещества улучшают пищеварение.

Ликеры популярны и как самостоятельные напитки. Однако чаще всего ликеры и биттеры употребляют в составе коктейлей.