

Vodka Reyka Водка Рейка

Страна: Исландия

Регион: г. Бóргарнес

Производитель: Pure Spirits EHF, TM принадлежит William Grant & Sons

Категория: классическая водка супер-премиум

Крепость: 40%об.

Сырье: арктическая ледниковая вода, зерновой спирт-ректификат

Особенности: фильтрация воды из ледникового родника и готовой водки сквозь слои древней базальтовой лавы, для перегонки зерновой браги используются медные перегонные кубы и цикл перегонки длится 5-6 часов, производится крайне малыми партиями, без умягчающих добавок

Цвет: кристально прозрачный

Аромат: тонкий, не спиртуозный, с деликатными акцентами цитрусовых фруктов, луговых трав, белого перца, зерна и нюансами каменистой минеральности

Вкус: гладкий, шелковистый, не обжигающий, слегка сладковатое послевкусие выражено пряными, хлебными и минеральными оттенками в согревающем послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в чистом виде или со льдом, к красной икре, мясным и рыбным деликатесам, в сопровождении солений, зеленых оливок с лимоном или корнишонами, колбас из дичи



Reyka – высококачественная водка, сделанная в Исландии.

Предприятие расположено в городке Бóргарнес, в 74 километрах от столицы Рейкьявика. Место знаменито своей уникальной экологией: здесь очень низкое содержание углекислого газа в воздухе, поэтому атмосфера в местечке удивительно чистая. Завод находится неподалеку от горы Hafnarfjall и полностью снабжается геотермальной энергией. Название Рейка переводится с древнего диалекта как «дым» или «пар». В окрестностях предприятия наблюдается постоянная вулканическая активность, а испарения горячих источников настолько плотные, что затрудняют обзор.

Особенность и преимущества:

1) Экологически чистый регион производства.

Городок Бóргарнес, в котором располагается дистиллерия, находится в 74 км от столицы Исландии г. Рейкьявик. В этом регионе нет ни одного индустриального завода.

2) Уникальная природная фильтрация воды.

Арктическая родниковая вода проходит естественную природную фильтрацию сквозь слои древней базальтовой лавы, насчитывающей возраст 4000 лет. Вода такой фильтрации считается одной из самых чистых в мире, а водка, произведенная из нее, отличается особой мягкостью.

3) Медные перегонные аппараты.

Для перегонки зерновой браги используются медные перегонные кубы Carter-Head Still, которых во всем мире насчитывается только шесть штук, они позволяют однократно непрерывно перегнать брагу. Медь способствует смягчению спиртов еще на стадии перегонки. Компания William Grant & Sons единственные, кто использует эти перегонные аппараты для производства водки.

4) Ручная работа.

Водка Рейка производится крайне малыми партиями, «small batch», 330 ящиков. Каждый цикл перегонки занимает 5-6 часов. Производство водки такими малыми объемами позволяет проследить за качеством каждой бутылки.

5) Экологически-чистое производство.

Завод Рейка использует исключительно энергию геотермальных источников (энергию пара), сохраняя тем самым чистоту окружающей среды.

6) Лучшая водка в мире.

В 2011 году, по версии престижного международного конкурса спиртных напитков International Wine & Spirit Competition (IWSC), который ежегодно проходит в Великобритании, водка Рейка вошла в десятку лучших водок мира.

Коктейли на основе водки Рейка

«Блок-пати»

- ½ часть водка Рейка
- ½ часть вермут Долин Блан
- 3 огуречных ломтика
- ¾ лимонного сока
- ½ часть сахарного сиропа
- 1 часть арбузного сока

Приготовление: на дно шейкера уложить ломтики огурца, добавить остальные ингредиенты и лед. Хорошенько перемешать, влить в высокий бокал типа «хайбол».

«Литтл Бит»

- 2 части водка Рейка
- ½ часть грейпфрутового сока
- ½ часть сиропа Гренадин
- ½ часть Кампари

Приготовление: все ингредиенты смешать в шейкере, подавать в бокалах типа «рокс», с ломтиком грейпфрута.