

Виски Мира

Виски – крепкий спиртной напиток, произведенный из зерновых культур, с обязательной выдержкой в дубовой бочке. Крепость виски может варьироваться от 35% об. до 60% об. (процентов объемных). Для производства виски используют такие зерновые культуры, как ячмень, рожь, пшеница и кукуруза.

Основные страны-производители: Шотландия, Ирландия, США, Япония, Канада. География производства продолжает расширяться, с каждым годом всё больше новых стран включаются в изготовление напитка – Франция, Тайвань, Индия, Австралия, Италия, Уэльс, Англия, Израиль и другие.

Основные этапы производства виски

Технологию производства можно разделить на 2 типа: производство солодового и производство зернового виски.

Этапы производства солодового виски

Производство солодового виски включает в себя следующие процессы: приготовление солода; сбраживание; дистилляция; выдержка; купажирование; розлив.

1. Подготовка сырья

Для производства солодового виски в качестве сырья используется солод. Солод – это пророщенное и высушенное зерно злаковых культур. Только зерно высокого уровня качества подходит для соложения. Преимущественно для соложения используют ячмень и рожь.

2. Измельчение зернового сырья

Солод подвергается измельчению на мелкие фракции. Дробленое зерно называется *крупкой*.

3. Добавление воды

В емкость с крупкой вносится вода для извлечения и растворения природных сахаров зерна, которые необходимы для следующего этапа.

4. Алкогольная ферментация (алкогольное брожение)

В емкость с растворенным в воде зерном вносят специальные дрожжи, которые преобразуют природные сахара в этиловый спирт и углекислый газ (CO_2). Во время брожения формируются вкусоароматические компоненты. В результате данного процесса получается пивная брага с содержанием алкоголя 6-8% об.

5. Дистилляция (концентрация спирта)

Для увеличения концентрации спирта (количества алкоголя) осуществляют дистилляцию (перегонку) пивной браги. Она может быть произведена на аппаратах разных типов. В зависимости от их конструкции спирты для виски получают различной стилистики и крепости. Солодовый виски производится преимущественно при помощи аламбиков. Дистилляция на медных кубах – «аламбиках» (рис.1) – позволяет создать спирты с насыщенным ароматом и вкусом исходного сырья, крепостью до 85% об.



Рисунок 1 Аламбик

6. Выдержка в дубовых бочках

Полученный в ходе перегонки 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, или префектурой конкретного производителя. Например, большинство американских виски созревают в новых дубовых бочках из местного «белого» дуба, в то время как выдержка шотландского, ирландского виски осуществляется в дубовых бочках, ранее использовавшихся для выдержки американского виски «бурбона» или испанского вина «хереса».

7. Составление купажа виски

Для создания индивидуального стиля и характера напитка, присущего конкретному бренду, проводится процедура составления купажа – купажирование, которая подразумевает смешивание спиртов разных лет выдержки.

8. Корректировка крепости и цвета виски

После купажирования производится измерение уровня алкоголя напитка. При необходимости понижения крепости, в виски добавляют специально подготовленную воду. Для корректировки цвета напитка может быть добавлен карамельный колер (жженный сахар, добавка E150a), мизерное количество которого никак не влияет на вкус готового напитка.

8. Розлив виски

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

Этапы производства зернового виски

Производство зернового виски включает в себя следующие процессы: дробление зерна; сбраживание; дистилляция; выдержка; купажирование; розлив.

Многие процессы совпадают с таковыми при производстве солодовых спиртов, однако есть два основных отличия:

- 1) Отсутствует этап соложения. Для производства зернового виски нет необходимости проращивать зерно. Может использоваться любая зерновая культура (ячмень, кукуруза, пшеница и др.) без существенных ограничений по качеству
- 2) Дистилляция зерновых спиртов осуществляется преимущественно при помощи ректификационной колонны. Дистилляция на ректификационных колоннах (рис. 2) дает спирты со сдержанным, едва уловимым ароматом и скучным вкусом, крепостью до 95% об.



Рисунок 2 Ректификационная колонна

Шотландия

Шотландия, наряду с Ирландией, является родоначальником производства виски. Страна имеет многовековую историю изготовления этого напитка.

В Шотландии виски имеет собственное наименование **Scotch whisky** (*скотч виски, скотч*), производство которого строго контролируется законом государства.

Основное сырье: ячменный солод, пшеница, кукуруза.

Исторически выделяют следующие регионы производства виски:

- **Highlands** (Хайленд)
- **Speyside** (Спейсайд)
- **Lowlands** (Лоуленд)
- **Campbeltown** (Кэмпбэлтаун)
- **Islands** (Айлендс/Острова): **Islay** (Айла), **Arran** (Арран), **Jura** (Джурра), **Skye** (Скай), **Orkney islands** (Оркнейские острова), **Mull** (Малл), **Outer Hebrides** (Внешние Гербидские острова).

Виды шотландского виски

- 1) **Malt Whisky** (Молт виски) – **Солодовый виски** – это виски, который производится исключительно из соложенного ячменя путем дистилляции в перегонных кубах. Выделяют следующие виды:
 - **Single Malt** (Сингл Молт) – **Односолодовый виски** - виски, произведённый только из соложенного ячменя путем дистилляции в перегонных кубах в рамках одной дистилляции. Объемы его производства крайне малы - 10% от общей доли производимого в Шотландии виски.
- Характеристика спиртов: отображают характер и стиль конкретной вискокурни, яркая индивидуальная ароматика и богатый вкус.

- **Blended Malt/ Pure Malt** (Блэндэд молт/Пьюр молт) – **Купажированный солодовый виски** — это виски из смеси солодовых спиртов, произведенных путем дистилляции в перегонных кубах в рамках различных вискокурен.

Характеристика спиртов: отображает характер и стиль конкретного бренда, указанного на этикетке. Сильный аромат и богатый вкус.

- 2) **Grain Whisky** (Грэйн виски) – **Зерновой виски** – это виски, который производится из зерновых культур. Изготавливается методом перегонки на ректификационных колоннах. Зерновой виски имеет скудный аромат и вкус. Почти всегда используется для производства купажированного виски, редко можно встретить в продаже в чистом виде.

- 3) **Blended Whisky** (Блэндэд виски) – **Купажированный виски** — это виски, полученный путём купажирования спиртов солодового виски с зерновым. Это наиболее популярный тип напитка, который занимает 68% от всего объёма производства и 90% от общего объёма продаж.

Характеристика спиртов: отображает характер и стиль конкретного бренда, указанного на этикетке. Индивидуальный аромат и сбалансированный вкус.

Купажированный виски имеет 2 категории:

- **Standard blend** (Стандарт Блэнд) – купажированный виски с долей ценных солодовых спиртов минимум 10% и выдержкой не менее 3-х лет.
- **Premium blend** (Премиум Блэнд) – купажированный виски с долей ценных солодовых спиртов не менее 35% и выдержкой не менее 12 лет.

Особенности технологии производства: дистилляция солодовой браги в основном осуществляется в два подхода. Минимальная выдержка виски составляет 3 года. Основные типы бочек для выдержки виски – из-под бурбона и хереса. Шотландцы часто используют прием копчения ячменного солода торфяным дымом, что придает виски дымный характер.

Стилистика шотландского виски: от деликатных и легких, произведенных в регионе Лоулэнд, до мощных и насыщенных островных образцов. Самый запоминающийся и оригинальный стиль имеют виски острова Айла, которые славятся сильным копченым и дымным характером.

Ирландия

В Ирландии существует богатая история производства виски, уходящая в глубину веков. На сегодняшний день страна переживает бурный рост, открываются новые и восстанавливаются старые дистиллерии.

В Ирландии виски имеет собственное наименование **Irish whiskey** (Айриш виски), производство которого строго контролируется законом государства.

Основное сырье: ячменный солод, ячмень, пшеница, кукуруза.

Виды ирландского виски

- 1) **Malt Whiskey** (Молт виски) – **Солодовый виски** - виски, произведённый из соложенного ячменя;
- 2) **Pot Still Whiskey** (Пот Стилл виски) – виски, произведённый так же, как и Malt Whiskey, но из смеси соложенного и не соложенного ячменя;
- 3) **Grain Whiskey** (Грэйн виски) – **Зерновой виски** – это виски, который производится из зерновых культур;
- 4) **Blended Whiskey** (Блэндэд виски) – **Купажированный виски** - виски, полученный путём купажирования солодовых спиртов с зерновыми и/или спиртами сингл пот стил.



Malt Whiskey и Pot Still Whiskey производят исключительно с использованием медного перегонного куба, Grain Whiskey – только на ректификационных колоннах.

Особенности технологии производства: дистилляция солодовой браги в основном осуществляется в три подхода, что позволяет получить спирты деликатного стиля и характера. Минимальная выдержка виски составляет 3 года. Основные типы бочек для выдержки виски – из-под бурбона и хереса. В Ирландии практически нет традиции коптить ячменный солод торфяным дымом.

Отличительная особенность Ирландии – это наличие особой категории Pot Still, спирты которой придают индивидуальный характер напитку.

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

Япония

Производства виски в Японии появилось в начале 20 века. С технологической точки зрения японские вискокурни производят спирты по шотландскому образцу.

Основное сырье: ячменный солод, пшеница, кукуруза.

Виды японского виски

- 1) **Single Malt** (Сингл Молт) – **Односолодовый виски** - виски, произведённый из соложенного ячменя в рамках одной вискокурни (дистиллерии);
- 2) **Pure Malt, Blended Malt** (Пьюр Молт, Блэндэд Молт) – **Купажированный солодовый виски** – виски, произведённый из солодовых спиртов нескольких вискокурен (дистиллерий);
- 3) **Blended Whisky** (Блэндэд виски) – **Купажированный виски** - виски, полученный путём купажирования (смешивания) солодовых спиртов с зерновыми.

Особенности технологии производства: технология производства виски категории 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 – из-под бурбона и хереса. Самой главной «изюминкой» японского виски является дополнительная выдержка в бочках, изготовленных из местного японского дуба *Мизунара*, формирующего оттенки тропических фруктов в аромате и вкусе напитка.

Стилистика японского виски: Японский виски имеет сдержанный стиль, с выраженными фруктово-медовыми оттенками в аромате и вкусе.

США

Америка славится не только развитой коктейльной культурой употребления алкогольных напитков, но и созданием самой популярной категории виски – бурбона.

Основное сырье: кукуруза, рожь, ячмень и пшеница.

Виды американского виски

- 1) **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. Основная зона производства бурбона – штат Кентукки.
- 2) **Rye Whiskey** (Рай виски, Ржаной виски) – виски, произведенный преимущественно из ржи (минимум 51% от зерновой смеси) с обязательной выдержкой в новой обожженной бочке из белого американского дуба.
- 3) **Tennessee Whiskey** (Теннесси виски) – виски, произведенный в штате Теннесси преимущественно из кукурузы (минимум 51% от зерновой смеси) с выдержкой в новой обожженной бочке из белого американского дуба и обязательной фильтрацией через кленовый уголь.

Особенности технологии производства: в большинстве случаев американский виски производят однократной непрерывной перегонкой на ректификационных колонах. Важной отличительной чертой многих дистиллерий является использование даблера (doubler) – небольшого медного аламбика. Даблер позволяет округлить характер будущего напитка и устранить сернистые соединения из спирта. Минимальная выдержка виски, как правило, составляет 2 года. Основные типы бочек для выдержки – новые, сильно обожженные изнутри, изготовленные из американского «белого» дуба.

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



Канада

Канада объединила в своей истории множество различных культур и традиций производства виски. Основное сырье: рожь, ржаной солод, кукуруза.

Виды канадского виски

Blended Whisky (Блэндэд виски) – **Купажированный виски** - виски, полученный путём купажирования (смешивания) солодовых спиртов с зерновыми.

Spiced Canadian whisky (Спáйсед Кана́диан виски) – **Пряный канадский купажированный виски** – виски, изготовленный из спиртов и натуральных ароматизаторов и вкусовых добавок (настои корицы, какао-бобов, тыквы, ванили), а также сахарного сиропа.

Особенности технологии производства: в большинстве случаев канадский виски производят однократной непрерывной перегонкой на ректификационных колонах. Минимальная выдержка виски составляет 3 года. Основные типы бочек для выдержки – из-под бурбона и хереса.

Стилистика канадского виска: характеризуется умеренным ароматом, сладковатым плотным вкусом, с ярко выраженными фруктово-пряными оттенками.



Чтение этикетки виски

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

На этикетках виски могут встречаться следующие информативные указания:

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

Single cask/Single barrel (Сингл Каск/Сингл 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 производил корректировку цвета карамельным колером.

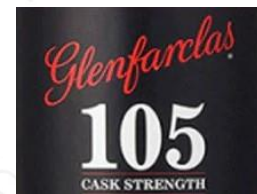
Double Wood, Double/Triple Cask/Oak (Дабл Вуд, Дабл/Трипл Каск/Оак) – эта надпись говорит о выдержке спиртов в 2/3 типах бочек. Такая выдержка позволяет создавать виски с богатым ароматом и вкусом. Например, выдержка виски в бочке из-под бурбона может быть скомбинирована с выдержкой в бочке из-под хереса, 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 выдерживается в бочке из-под бурбона, а затем переливается в бочки из-под хереса (sherry finish), портвейна (porto finish), рома (finished in rum cask) или любого другого напитка для кратковременной выдержки (от 6 до 12 месяцев).



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

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



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 быстрое рассеивание спиртовых паров.

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



для купажированного



для солодового



для бурбона