

Дистилляты

Дистиллят - ароматный, крепкий спиртной напиток, полученный путем дистилляции (перегонки) браги из растительных или зерновых культур. В разных странах напитки, полученные методом дистилляции, могут иметь различные названия, которые сложились исторически, например:

Англия, Нидерланды - Джин, Виски, Женевер
Италия - Граппа, Аквавит
Испания – Агуардiente
Скандинавские страны - Аквавит
Австрия, Германия - Шнапс
Балканские страны - Ракия
Грузия, Абхазия - Чача
Франция - О-де-Ви, Коньяк, Арманьяк, Кальвадос, Пастис
Мексика- Мескаль, Текила, Сотоль
Чили, Перу - Писко
Греция - Узо
Белоруссия, Россия, Польша, Литва - Самогон, Полугар, Хлебное вино
Весь мир – Бренди

В зависимости от типа исходного сырья дистилляты можно разделить на следующие группы:

Плодовые: Кальвадос, Ракия, Бренди
Ягодные: Шнапс, Чача, Писко, Коньяк, Арманьяк, Бренди
Зерновые: Самогон, Полугар, Виски
Растительные: Джин, Текила, Узо, с/х Ром

Дистилляты могут быть выдержанными (например, в бочках, изготовленных из разных пород древесины, такой как дуб, вишня, каштан и других) и невыдержанными.

Дистилляция (от лат. *Distillatio* — «стекание каплями») — это перегонка, т.е. испарение спиртов и ароматических соединений на медном аппарате-дистилляторе с последующим их охлаждением и конденсацией. **Основная цель дистилляции** - получение крепкого, ароматного спирта.

Принцип дистилляции основан на разнице температур кипения и испарения компонентов браги. Например, при стандартных условиях, этиловый спирт начинает кипеть и переходить в парообразное состояние при температуре 78,9°C, метиловый — при 64,7°C, а вода кипит и испаряется позже всех компонентов браги, при 100°C. Для различного исходного сырья температура испарения спиртов может варьироваться.

Процесс дистилляции (концентрации) ароматных спиртов всегда осуществляется дробно: после первого цикла перегонки крепость полученных спиртов довольно низкая – в среднем 25-30% об, потому их направляют на повторную дистилляцию. После этой процедуры итоговая крепость дистиллята составляет не более 85% об.

Дистилляционные аппараты принципиально выполняют из **меди**, потому как:

- Медь обладает прекрасной ковкостью, т.е. из нее можно изготовить перегонный куб любой формы. В свою очередь форма, а так же размер куба влияют на органолептические показатели напитка;
- Обладает высочайшей теплопроводностью, что позволяет быстро нагревать брагу и проводить дистилляцию;
- Так как медь — это достаточно активное вещество (катализатор), оно ускоряет процессы превращения и созревания спиртов уже на стадии перегонки.

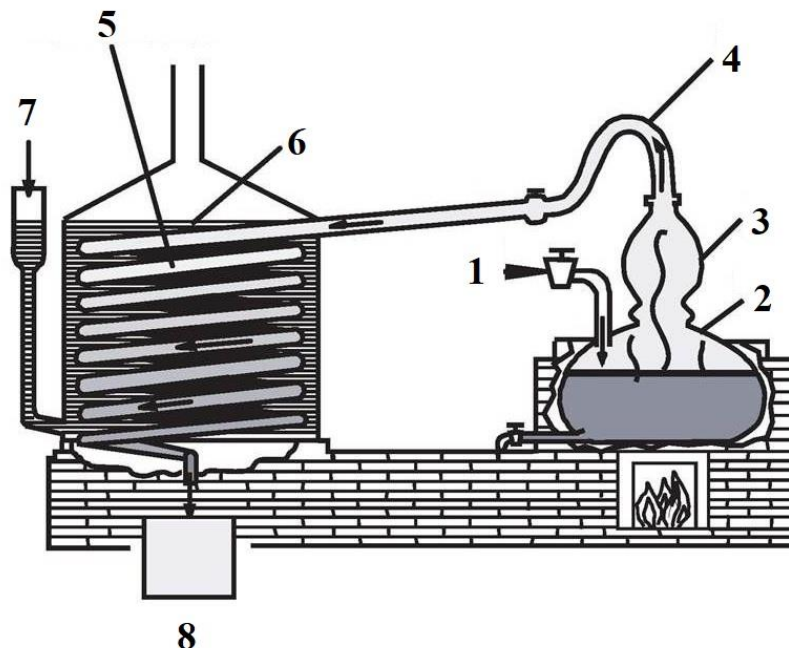


Рис. Устройство дистилляционной (перегонной) установки

1. Кран подачи браги. 2. Бойлер (чайник) 3. Голова (шлем, колпак)
4. Шея (рукав, пароводная труба). 5. Змеевик 6. Холодильник
7. Кран подачи воды 8. Спиртовой сейф (спиртоприёмник)

Алкоголь, получаемый в процессе вторичной дистилляции, принято условно делить на три фракции:

Первая фракция спирта- «Голова».

В эту часть первого отгона попадают наиболее летучие, вредные и опасные для здоровья человека примеси - например, спирт метанол, который начинает испаряться из браги в первую очередь, а именно при достижении температуры 64,7°C. Употреблять эту фракцию нельзя, ее отсекают и утилизируют - она обладает резким неприятным запахом и в определенных концентрациях оказывает серьезное отравляющее воздействие на организм человека, вплоть до летального исхода.

Стоит отметить, что в любом спирте может содержаться микродоза метанола, это абсолютно безвредно для человека.

Вторая фракция спирта - «Тело», «Сердце».

Крепость этой части — 85%об. в начале отгона и до 40%об. в конце. Самая ценная, чистая в аромате часть, является основой дистиллята.

Третья фракция спирта - «Хвосты».

Как только из каплеуловителя начинает поступать алкоголь крепостью ниже 40%об., начинается отбор следующей фракции – в ней много трудно отделимых веществ с высокими температурами кипения, а потому ее часто характеризует «тяжелые» аромат и вкус. Иногда ее используют для создания дистиллята, добавляя во вторую фракцию, с целью последующих перегонок.

Готовый напиток имеет аромат сырья, из которого он был произведен. В этом и есть его главное отличие от спирта-ректификата (например, водки).

Gin Джин

Джин изготавливается путём перегонки зернового спирта-ректификата (иногда плодового спирта дистиллята) с добавлением растительных компонентов, обычно это можжевельная ягода, кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль, фрукты и другие ботаникалы, которые придают джину его характерный вкус. Обычно вкус джина очень сухой, и поэтому напиток редко употребляется в чистом виде.

В 1960-х годах был принят европейский закон, который постановил, что джин не может иметь крепость ниже 37,5% об.

Популярные виды Джина:

1. London dry gin (Лáндон Драй джин)— Лондонский сухой джин — крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путем повторной перегонки в вертикальных медных кубах предварительно настоящего спирта-ректификата на компонентах-ботаникалах. Помимо можжевельника, в спиртовой настой обычно добавляют немного цитрусовых - цедру лимона или померанца. Могут использоваться и другие растительные добавки, например, анис, корень дудника, фиалковый корень, корица, кориандр и кора кассии.

Пример: Джин Greenall's (Гриноллз), Beefeater (Бифитер), Tenjaku Gin (Джин Тенжаку)

2. Navy Strength gin (Нэви Стрэнч джин) – Флотский Крепкий джин – его технология принципиально не отличается от Лондонского сухого джина, однако данный вид имеет повышенную крепость (не менее 57 %об.)

Пример: Scapegrace Gold (Скейпгрэйс Голд)

3. Джин современного стиля — сравнительно новый вид, для его изготовления производители стали использовать не только можжевельник как основное сырьё, но и различные ботаникалы, такие как цитрусовые фрукты, цветы, различные ягоды. Их настой на нейтральном спирте-ректификате подвергается дистилляции. В готовом продукте аромат можжевельника уходит на второй план, раскрывая в большей степени оттенки других ботаникалов.

Пример: Malfy (Малфи), Luxardo Cherry Gin (Люксардо Черри Джин)

4. Old Tom (Олд Том) — для создания этой категории в джин добавляют карамелизированный тростниковый сахар «Демерара» как для цвета, так и для сладковатого вкуса.

Пример: Citadelle No Mistake Old Tom (Цитадель Нёу Мистэйк Олд Том)

Самым популярным коктейлем с джином по праву считают «Джин-тоник».

Рецепт классического коктейля «Джин-Тоник G & T»:

- 2 части сухого джина
- 2-3 части тоника
- 1-2 кусочка лайма
- лед

Охладить стакан, заполнив его льдом. Налить джин. Долить до краев тоника. Выжать одну дольку лайма в напиток, второй украсить коктейль.



Рис. Пример оформления коктейля «G&T»

Грappa

Грappa – это крепкий алкогольный напиток, произведенный из виноградных выжимок исключительно на территории Италии. Обладает своими уникальными характеристиками, которые отличают ее от других крепких напитков.

Основной зоной сосредоточения производств граппы всегда был винодельческий север Италии: регионы Венето, Фриули-Венеция-Джулия, Пьемонт, Трентино-Альто-Адижде. Однако в настоящее время грапперии можно встретить и в других регионах страны. Большинство заводов по производству граппы находятся в Венето (45шт.), Трентино (38шт.) и Пьемонте (24шт.).

Технология производства:

1. Поступление виноградных выжимок на завод
2. Ферментация выжимок (опционально).
3. Фракционная перегонка виноградных выжимок.
4. Выдержка дистиллята в дубовых бочках (опционально)
5. Корректировка крепости граппы дистиллированной водой.
6. Холодная фильтрация.
7. Розлив

2. Виноградная выжимка представляет собой побочный продукт производства вина и состоит из кожицы, мякоти, семян и небольшого количества виноматериала.

Перед перегонкой выжимок для белого и розового вина их необходимо полностью ферментировать, чтобы все сахара превратились в спирт. Выжимки, поступающие от производства красных вин, уже перебродили. Они уже не содержат сахаров и готовы к перегонке.

3. Есть две основные категории **перегонных кубов**:

1) аппараты **непрерывного** действия, используемые в промышленном производстве; Их преимущество заключается лишь в больших объемах производства граппы приемлемого качества. Главным недостатком остается отсутствие какого-либо характера и индивидуальности.

2) аппараты **периодического** действия, используемые для традиционного производства граппы - паровые аппараты с проточным паром, аппараты с двойным дном на водяной/паровой бане, аппараты прямого нагрева. Эти аппараты позволяют получить высококачественные виды граппы

Интересный факт: 3 литра граппы можно перегнать как минимум из 100 килограммов винограда!

4. Для обогащения граппы нотками выдержки и придания благородного янтарного оттенка, граппу выдерживают в деревянных бочках. Длительность выдержки, тип бочки определяет производитель исходя из своих предпочтений и целей. Это могут быть дубовые бочки из-под хереса, портвейна, мадеры или рома. Также используются не только дубовые бочки, но и например, бочки из каштана, тутовника, вишни, акации, можжевельника, миндаля. Как правило, выдержку в одном из перечисленных типов древесины комбинируют с выдержкой в дубовых бочках.

Чтение этикетки:

Giovane (Bianca) «Джовани», «Бьянка» - «молодая» или «белая» (бесцветная) граппа. Такую граппу разливают в бутылки либо сразу после перегонки, либо после непродолжительной выдержки в емкостях из нержавеющей стали. Граппа данной категории обладает простым ароматом и вкусом, и из-за доступной стоимости очень популярна в Италии.

Affinata «Аффина́та» - граппа "побывавшая в дереве". Обладает деликатным, гармоничным вкусом и темным оттенком.

Stravecchia «Страве́кья» (Riserva или very old) - "очень старая граппа" с выдержкой минимум 1,5 года в дубовых бочках.

Invecchiata in botti da «Иве́кьята ин бо́тти да» - «выдержанная в бочках из-под» — надпись указывает на вид бочки, в которой была выдержана граппа. Тип бочки напрямую влияет на вкусоароматические свойства напитка (самые распространенные варианты - бочки из-под портвейна или хереса)

Например: Invecchiata in botti da Porto, Invecchiata in botti da Sherry

Grappa di Barolo (di Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli) — надпись указывает на регион производства граппы.

Выделяют парфюмированную граппу. Она делится на следующие виды:

1. **Aromatizzata – ароматиза́та (ароматизированная)** - граппа, ароматизированная натуральным растительным сырьем (например, черникой, лакрицей, ромашкой и т. д.). Производится путем настаивания граппы на растительном сырье. Таким образом граппа обогащается вкусоароматическими компонентами ботаникала или фрукта.

2. **Aromatica – Аромáтика - (Ароматная)** – изготавливается из ароматных сортов винограда, таких как Мускат, Гевюрцтраминер, и др.

Правила употребления Граппы

В настоящее время доступно большое количество бокалов для граппы, схожих по форме и функциям.

Классический бокал для граппы имеет длинную и очень узкую ножку. Он слегка выпуклый внизу, сужается в середине и снова раскрывается по краю. Это способствует раскрытию ароматов и гарантирует первоклассное наслаждение.

Преимущества бокала для граппы:

- усиление аромата;
- обеспечение легкости и эффективности вращения напитка;

- правильное соотношение между напитком и парами;
- правильная концентрация паров, поступающих в нос;
- правильное количество напитка для комфортного глотка;

Температура подачи для граппы:

- 1) Для категории Giovane - 8 – 9°C
- 2) Aromatizzata - 16 – 17°C
- 3) Affinata, Barricata - 16 – 17°C
- 4) Invecchiata, Stravecchia – 18 - 20°C

Для максимального получения удовольствия от граппы необходимо наполнить ею бокал на четверть — это около 20 мл. Если граппа выдержанная, необходимо дать ей десять-пятнадцать минут, чтобы раскрыть свой ароматический потенциал. Пить граппу следует маленькими глотками, смакуя и наслаждаясь ее послевкусием.

В Италии существуют традиционные способы употребления и сочетания граппы с закусками

1. Фрукты и ягоды

Фрукты и граппа в конце трапезы — классическое сочетание. Свежие фрукты (персики, груши, яблоки, ананасы, ягоды) хорошо сочетаются с молодой и ароматной граппой. Например, из пьемонтских сортов Арнеис и Барбера.

С другой стороны, сухофрукты предпочитают выдержанную граппу, которая обеспечивает идеальное сочетание вкусов. Например, из красных сортов винограда с выдержкой 12 лет.

2. Шоколад

Еще одно легендарное сочетание - граппа и шоколад. Темный шоколад (60-70%) будет идеально сочетаться с граппой из красных сортов винограда. Например, Grappa di Nebbiolo. Горькое и крепкое послевкусие темного шоколада прекрасно сочетается с чистыми и пикантными ароматами граппы.

3. Кафэ «Коретто»

К одной порции свежесваренного эспрессо (30 мл) добавляется 20 мл граппы. Напиток приобретает совершенно удивительный вкус, а аромат обогащается новыми восхитительными нотами.

Как правило, итальянцы пьют кофе «коретто» после ужина, как дижестив.



Рис. Бокал для граппы



Рис. Подача «кафэ коретто»

Чáча

Чáча — традиционный крепкий спиртной напиток, получаемый из виноградных выжимок на территории Абхазии и Грузии. Относится к классу виноградных бренди. Аналогом чачи является граппа.

Основное сырьё для изготовления чачи в Грузии — виноград сорта **Ркаццтэли**, в Абхазии — **Изабэлла** и **Качи́ч**. Спирты перегоняются дважды, реже – однократно, крепость конечного продукта составляет 70-80% об., при необходимости ее понижают путем внесения очищенной воды. Некоторые виды чачи выдерживают в дубовых бочках.

Ра́кия

Ра́кия - традиционный крепкий алкогольный напиток, производимый путем перегонки сброженного сока плодов или ягод в странах Балканского полуострова, главным образом в Сербии. Напиток может проходить выдержку в бочках из разных пород древесины.

Основным сырьем для изготовления ракии служат слива, абрикос, айва, груша, яблоко, виноград.

Традиционно ракию употребляют из маленьких рюмок, называемых «чокань», форма и объем которых позволяют делать лишь небольшие порции объемом 3-5 мл



Рис. Национальная рюмка – чокань

Самые популярные виды ракии

«Сливовица»

- Ракия из сливы
- Считается, что сливовица из Сербии самая качественная
- Зачастую выдерживается в дубовых бочках

«Абрикосовая»

- Ракия из абрикоса
- Часто используются испорченные плоды с внешними дефектами, которые не годятся для продажи, однако лучшие производители используют только отборные абрикосы
- Созревание напитка чаще происходит в емкостях из нержавеющей стали, но существуют и выдержанные в дубе образцы

«Вильямовка»

- Ракия из груши ароматного сорта Вильямс
- Происхождение сорта груши - Великобритания
- Созревание напитка исключительно в емкостях из нержавеющей стали (без дубовой бочки)

«Айвовая»

- Ракия из айвы - айвовую издавна делали в Сербии
- На данный момент самый популярный тип ракии в Сербии
- Созревание напитка исключительно в емкостях из нержавеющей стали (без дубовой бочки)

На этикетке часто применяется местное название данных плодов или напитков, например, Айвовая - «Дуня», Сливовая - «Умиваоник», «Сливовитз», Грушевая - «Вильямовка».

Напитки на основе аниса

Напитки, которые относятся к этому классу, существуют практически в каждой стране. Так, в Турции это ракия, в Италии – самбука, во Франции – пастис.

Изготавливаются напитки на основе аниса путём перегонки нейтрального зернового спирта-ректификата с добавлением аниса и, реже, пряностей.

Большим разнообразием анисовой алкогольной продукции славится Греция. Здесь выпускают самые крепкие анисовые настойки. Эти напитки производятся под названием «**Ouzo**» (Ўзо).

Виды напитков на основе аниса:

1. Ўзо - крепость составляет до 50%об. В состав узо входят также ароматические пряности, такие, как гвоздика, фенхель, кориандр. Для греков «Ouzo» на международном рынке является настоящим национальным достоянием. Носить название «Ўзо» может лишь тот анисовый алкогольный напиток, который был произведён исключительно в Греции по оригинальной технологии. Название «узо» было зарегистрировано как греческое в 1989 году и напиток может производиться и носить такое название только в Греции.

Пример: Ouzo Plomari (Ўзо Пломари)

2. Самбука - итальянский ликер с ароматом аниса. Напиток изготавливается из сахара, звездчатого аниса, вытяжки из ягод или цветов бузины. В некоторые сорта добавляют пряные травы.

Пример: De Livis Sambuka (Де Ливис Самбука), Sambuka Dei Cesari Luxardo (Самбука Дей Чезари Люксардо)

Зерновые дистилляты в России

Удивительно, но история русского самогона, который ассоциируется у большинства с чем-то кустарным и не особенно качественным, знавала гораздо более славные времена. Еще каких-то 200 лет назад этот напиток считался элитным, и был доступен лишь высшим слоям российского общества.

В XVIII-XIX в.в., когда в России еще действовало крепостное право, производство самогона было практически бесплатным для дворян и помещиков. В таких условиях упор можно было сделать на качество, поэтому российские дистилляты того времени превосходили самые элитные сорта французского коньяка или шотландского виски. С отменой крепостного права изготовление зерновых дистиллятов стало очень дорогим процессом и его качество стало снижаться, а с изобретением ректификации и началом производства водки самогон стал достоянием только очень обеспеченных господ. А в последствии при введении государственной монополии на производство водки и запрет на изготовление дистиллятов уничтожило многовековые традиции этого самобытного традиционно русского напитка.

В настоящее время ГОСТ 33723—2016 «Дистиллят зерновой. Технические условия» регламентирует общую технологию производства, контроля и транспортировки зерновых дистиллятов.

Эти правила появились достаточно поздно, чем можно объяснить тот факт, что существует ряд производителей зерновых дистиллятов, которые разместили свое производство за пределами Российской Федерации, в соседних государствах, в законодательстве которых уже были необходимые для производства таких напитков регламенты до 2016 года.

В России же производство до сих пор не налажено по разным причинам.

Новым производителям необходимо помимо приобрести дорогостоящее оборудование для производства и контроля качества и количества производимой продукции, так же необходим уставной капитал в 80 млн рублей. Все это несет за собой большие риски, и желающих основать такое производство почти нет.

Водочные заводы, которые уже успешно существуют, не хотят заниматься исследованиями, закупкой оборудования, большими тратами на контроль качества спирта дистиллята, который, в итоге, станет дороже, чем продукция, которую они уже производят.

Так же стоит отметить, что водка и самогон не имеют почти ничего общего. Если самогон производится только из высококачественного зернового сырья и путем дистилляции, и обладает ярким сырьевым ароматом и вкусом, то водка путем ректификации (однократной непрерывной перегонки), из различного сырья (зерновые культуры, свекла, картофель и т. д.) и лишена аромата и вкуса исходного сырья.

Ликёры 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. Большинство ликеров производится на основе спирта-ректификата, но есть и исключения. Например, Drambuie (основа - скотч), Люксардо Мараскино Ориджинале (основа - дистиллят из сброженного сока вишни). Большинство премиальных ликеров подкрашены искусственными пигментами, т.к. природные красящие компоненты не стабильны – они способны выпадать в осадок и со временем менять свой цвет.

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)

Способы производства:

1. Мацерация - настаивание растений, орехов, ягод или фруктов на спирте от нескольких дней до нескольких месяцев
2. Нагревание спирта, смешанного с ботаникалами.
3. Пропускание спирта в жидком состоянии сквозь ботаникалы.
4. Паровая дистилляция - пропускание парообразного алкоголя сквозь свежие (не сушеные) ботаникалы для извлечения их эфирных масел из кожицы.
5. Дистилляция - технология подобна производству джина, т.е. дистилляция алкоголя с ботаникалами или дистилляции предварительно настоянного на ботаникалах спирта.
6. Гомогенизация – этим методом производят в основном сливочные ликеры - сливки, сахар и спирт проходят «дробление» на молекулярном уровне, увеличивается количество молекул, повышается стойкость жировой эмульсии, которая не расслаивается и не выпадает в осадок. Эта смесь может быть подкрашена и ароматизирована, если требуется. Полученный «ликёроматериал» может провести некоторое время в нержавеющей резервуаре для гармонизации. Далее, происходит понижение крепости.

Некоторые ликеры могут быть выдержаны в емкостях из различных видов древесины.

Правила употребления ликеров и биттеров.

У каждого напитка, как правило, есть своя история создания и индивидуальный способ употребления. Чаще всего ликеры и биттеры охлаждают. Биттеры, например, употребляют после приема пищи, то есть в качестве дигестива, т.к. горькие вещества улучшают пищеварение. Чаще всего ликеры и биттеры употребляют в составе коктейлей, однако, некоторые разновидности рекомендуются употреблять в чистом виде.