

# 1000

## АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ



КБ

# 1000 АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

МИНСК  
«Харвест»



УДК 663.2/3+663.5  
ББК 36.87  
Б836

*Серия основана в 2010 году*

**Бортник, О. И.**  
Б836 1000 алкогольных напитков и коктейлей /  
О. И. Бортник. — Минск : Харвест, 2011. —  
480 с. : ил. — (Карманная иллюстрированная библиотека).

ISBN 978-985-16-9195-7.

В данной книге представлены основные виды спиртных напитков: виски, водка, джин, коньяк, ликер, вино и др. Рассказывается об истории их появления, регионах, технологических особенностях производства, ведущих производителях и марках.

Кроме того, в издании приведены рецепты коктейлей с расчетом ингредиентов и описанием технологии приготовления, а также информация о посуде и о способах украшения коктейлей.

УДК 663.2/3+663.5  
ББК 36.87

ISBN 978-985-16-9195-7

© Подготовка, оформление.  
ООО «Харвест», 2011



# Мир алкогольных напитков

Похитителем рассудка называли алкоголь древние поселенцы. И действительно, об опьяняющих свойствах спиртных напитков люди знают еще с тех далеких времен, когда появилась керамическая посуда, позволившая изготавливать напитки из меда и дикорастущего винограда (8000 лет до н.э.). Существует предположение, что виноделие возникло еще до начала культурного земледелия. Так, Н. Н. Миклухо-Маклай во время одного из своих путешествий на Новую Гвинею видел папуасов, уже умевших делать хмельные напитки, но еще не знавших, как добыть огонь. Однако технология получения чистого спирта была придумана арабами только в VI—VII вв., и назвали его «алькоголь» — «одурманивающий».

В средневековой Европе научились получать спиртные напитки при помощи возгонки вина. Бытует легенда, что первым эту операцию совершил итальянский монах-алхимик, который, попробовав полученное зелье, сказал, что он открыл чудодейственный эликсир, делающий старца молодым, утомленного бодрым, тоскующего веселым. С тех пор алкогольные напитки быстро распространились по всему миру.

Горячительные напитки радуют человечество много веков, но раньше не существовало такого количества наименований крепких алкогольных напитков, вин и ликеров. Однако, несмотря на подобное разнообразие,





многие из нас предпочитают только любимые марки. Мы боимся покупать что-нибудь новенькое (особенно если учесть, что качественные фирменные напитки стоят недешево), опасаясь совершить ошибку, из-за чего лишаем себя увлекательного путешествия по миру спиртных напитков. Данная книга станет незаменимым помощником и советчиком для тех, кто хочет разбираться в широком ассортименте алкогольной продукции, а это полезно каждому. Если вы хотите научиться оценивать качество напитков, интересуетесь их особенностями и культурой питания, то смело пускайтесь в путешествие по страницам издания навстречу новым знаниям!

В данной книге представлены основные виды спиртных напитков (виски, водка, джин, коньяк, ликер, вино). Рассказывается об истории их появления, регионах производства, технологических особенностях. Информация о ведущих производителях и марках, а также дегустационные заметки, приведенные на страницах этого издания, несомненно, помогут вам лучше разобраться в широком ассортименте алкогольной продукции в магазинах и ресторанах.

Много внимания в книге уделено приготовлению коктейлей. Собраны интересные рецепты, включающие детальный расчет ингредиентов, описание технологии приготовления, а также посуды и украшений для сервировки.

С помощью данного издания вы расширите свои представления об алкоголе, сможете открыть новые грани любимых, но ставших привычными напитков, окунуться в неповторимую гамму вкусов и ароматов коктейлей.

*Умение разбираться в спиртных напитках всегда считалось признаком хорошего тона.*

BACARDI



# АБСЕНТ – НАПИТОК ИСТИННЫХ ГУРМАНОВ

- Панацея от любых болезней
- Способы производства «Зеленой феи»
- Наиболее известные марки
- Как правильно пить абсент
- Коктейли на основе абсента



АБСЕНТ КИКАИН ЯК МУЛА ХЕР ЧНО ЕНИЕ

## Панацея от любых болезней



В качестве лекарственного средства полынную настойку употребляли еще древние египтяне. Гиппократ рекомендовал ее при желтухе, ревматизме и периодических женских болях. Эта полынная настойка — предшественница абсента. Рецепт напитка, дошедший до настоящего времени, известен

с XVII в. Появился абсент в Швейцарии в городке Куве, расположенном неподалеку от границы с Францией. Там жили сестры Энрио, занимавшиеся изготовлением лекарственных снадобий. Одно из них приготовлялось методом дистилляции полынно-анисовой настойки в небольшом перегонном аппарате. В состав конечного спиртного напитка входили



Эдгар Дега. «Абсент» (1876).

также ромашка, фенхель, вероника, кориандр, иссоп, корень петрушки, мелисса, шпинат. Этот эликсир сестры реализовывали через врача Пьера Ординера, бежавшего в Швейцарию во время Великой Французской революции. Лекарь прописывал новое средство своим пациентам едва ли не как



панацею от любых болезней. Однако местные жители оценили не столько лечебные свойства снадобья, сколько его опьяняющее воздействие. Напиток прозвали «абсентом» (absinthe) — по второй части латинского названия полыни горькой. Он и в самом деле имеет горький вкус, а также сильный аромат полыни и аниса.

В 1797 г. сестры Энрио продали свой рецепт майору Анри Дюбье, который поставил производство абсента на промышленную основу и начал продавать свой напиток в Швейцарии и приграничных районах Франции. Его компаньоном был зять — Анри-Луи Перно, позже построивший там же, в Куве, собственное, более крупное предприятие по выпуску абсента. Через восемь лет предприниматель перевел производство во Францию, и абсент начал победное шествие по этой стране.

Популярность абсента резко возросла во время французских колониальных войн в Северной Африке, которые начались в 1830 г. Французским военным выдавали определенное количество этого спиртного напитка для профилактики малярии, дизентерии и других болезней, а также для дезинфекции питьевой воды.

С XIX в. абсент становится напитком богемы. Его поклонниками были Ги де Мопассан, Винсент



*Абсент пьют из специальных стаканов, разбавляя его водой.*



Ван Гог, Артур Рембо, Эдгар По, Шарль Бодлер, Гийом Аполлинер, Оскар Уайльд, Эдгар Дега, Эдуард Мане, Пабло Пикассо, Эрих Мария Ремарк и другие. Абсент увековечен поэтическими строчками, картинами и даже скульптурами (бронзовый «Стакан абсента» П. Пикассо).

### *Знаменитые абсентисты*

*В. Ван Гог (1853—1890) — вероятно, самый знаменитый абсентист. Никто в точности не знает, когда он увлекся этим напитком. Большинство исследователей утверждает, что Ван Гог был жаден до абсента. Письма гения свидетельствуют, что он пил напиток регулярно.*

*П. Верлен (1844—1896) — французский поэт воспевал абсент во времена своей молодости. Его страсть к этому напитку разделял юный вольнодумец Рембо. Впоследствии Верлен обнищал, но не прекратил пить абсент. По свидетельству его друзей, даже в тот момент когда он проклял абсент на смертном ложе, бутылка любимого напитка лежала у него под подушкой.*

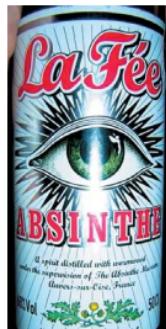
*Э. Хемингуэй (1899—1961) — возможно, один из последних известных абсентистов, который пил абсент даже после его запрещения во многих странах мира. По слухам, он зарезервировал несколько бутылок абсента, когда жил в США. Упоминание об этом напитке можно встретить во многих его произведениях.*

В начале XX в. абсент подвергся гонениям. Существовала теория, что он приводит к синдрому абсентизма, для которого характерны привыканье, повышенная возбудимость



и галлюцинации. В 20-х годах абсент был запрещен во многих странах Европы, так как из-за низкого качества значительной доли выпускаемого в XIX в. напитка и его высокой крепости многие становились на почве злоупотребления абсентом алкоголиками. Их называли «абсентистами», а саму болезнь «абсентизмом», который нередко переходил в галлюцинаторные формы, а потом в шизофрению. Потребление абсента считали «билетом» в дом умалишенных. Необходимо отметить, что последствия злоупотребления им в те времена в основном приписывали содержащемуся в эфирном масле горькой полыни веществу — туйону.

Однако со временем люди начали осознавать, что в «обвинительном приговоре» абсенту не все аргументы убедительны. Оказалось, в частности, что злополучный туйон, хотя и обладает негативными свойствами, наносит серьезный ущерб здоровью лишь при употреблении абсента в очень больших количествах — несколько литров в день.



*Туйон, содержащийся в эфирном масле полыни, обладает довольно сильным галлюциногенным действием. При его продолжительном употреблении развивается зависимость, которая называется «синдромом абсентизма». Для этого состояния характерны депрессия, озноб, нарушение координации движений и тошнота.*



АБСЕНТ

КИ

КА

ИН

ЯРК

М

УЛА

ЧЕР

ЧНО

ЕНИЕ

А причиняемый им вред скорее всего был обусловлен, во-первых, низким качеством спиртов, использовавшихся при изготовлении абсента, а во-вторых, очень высокой крепостью напитка — до 72 %.



*Основным компонентом абсента помимо полыни является анис. Анис как ценное лекарственное и пищевое растение использовали еще древние египтяне, греки и римляне. Применяется в виде настоя и в составе сборов как отхаркивающее, мочегонное и слабительное средство.*

Чехии, Швейцарии, Испании, Великобритании. В Россию напиток в основном поставлялся из Чехии и Испании. Со временем было наложено изготовление абсента и в других странах.

Эти и другие изыскания привели к тому, что в 1981 г. директивой Евросоюза абсент был легализован в странах — членах этой организации. (Швейцария, в сообщество не входящая, поступила так же почти через столетие после запрета абсента на территории страны — в 2004 г.)

Вместе с тем в ЕС установлены ограничения на состав современного абсента. Так, содержание туйона в нем не должно превышать 10 мг/кг, что меньше концентрации этого вещества в абсенте образца XIX в. в 26 раз. Продаваемый сегодня в Европе абсент — это вовсе не тот напиток, который подвергался гонениям столетие назад.

Сначала абсент легально стали производить только в



## Способы производства «Зеленой феи»

Абсент — это весьма крепкий алкогольный напиток, приготовленный из экстракта полыни горькой (отсюда и название напитка, ведь горькая полынь по-латыни «*artemisia absinthium*»). В состав абсента также входят экстракты многих лекарственных трав, таких как фенхель, анис, мелисса. Для того чтобы удержать эфирные масла в напитке, требуется высокая концентрация спирта: именно поэтому абсент имеет крепость 70—75 %, а иногда и 80 % (швейцарский абсент). Важным компонентом этого напитка является содержащийся в полыни туйон (он также есть в пижме, шалфее, туе), оказывающий токсическое и наркотическое действие на организм.

Классическим способом производства абсента считается рецепт Пьера Ординера. Сушеную полынь, анис



*Технология производства и рецептура разных марок абсента различаются, но главная идея в том, что при производстве напитка создается не просто крепкий алкоголь, как в случае виски или бренди. В этом напитке полынь и другие травы соединяются вместе и отдают свои ароматы спирту.*



и фенхель вымачивают в спирте. Эту смесь кипятят для получения дистиллированного спирта в сочетании с дистиллированными терпеноидами (важнейшие компоненты эфирных масел) из трав. Для улучшения вкуса добавляют и другие травы, после чего абсент настаивают и фильтруют.

В последнее время широко распространен самодельный абсент. Приведем несколько рецептов его приготовления в домашних условиях.

### Рецепт 1

**Ингредиенты:** 1 бутылка водки, 2 ч. ложки сухой полыни, 2 ч. ложки семян аниса, 1/2 ч. ложки семян фенхеля, 4 стручка кардамона, 1 ч. ложка майорана, 1/2 ч. ложки молотого кориандра, 2 ч. ложки измельченного корня дягиля, 2/3 стакана сахарного сиропа.

*В разных странах слово «абсент» пишется по-разному. Так, в Испании и Италии — это «Absentia», в Чехии — «Absinth», во Франции — «Absinthe». Поскольку абсент появился во Франции, производители чаще используют французское написание.*

Измельченную полынь необходимо добавить в водку и настаивать в посуде с плотно закрытой крышкой не менее двух суток. Полученный напиток профильтровать. Остальные компоненты нужно растереть в ступке и добавить в напиток. Настаивать одну неделю, затем профильтровать и подсластить.



## Рецепт 2

Ингредиенты: 1 ч. ложка сухой полыни, 1 стакан водки, 2 ст. ложки листьев мяты, 1 кусочек кожуры лимона, 1/2 стакана сахарного сиропа.

Полынь необходимо измельчить и добавить к водке, все это плотно закрыть крышкой и настаивать в течение двух дней. Затем процедить, добавить листья мяты и лимон, настаивать в течение восьми дней. После этого все профильтровать и добавить сахарный сироп. Этот absent более ароматный, чем предыдущий, но зато и более горький.

Абсент может быть желтого, коричневого и даже красного цвета, но чаще всего — изумрудно-зеленого. Его называли «La Fée verte» — «Зеленая фея», или «Зеленый чародей». Считалось, что зеленый огонь этого напитка рождает в сознании причудливые поэтические образы.





АБСЕНТ КИКАИН ЯКИМУЛАЧЕРЧНОЕНИЕ

## Наиболее известные марки



Наиболее популярными марками абсента являются французские «**Pernod**» — классический напиток Анри-Луи Перно (теперь его выпускают без полыни), «**Ricard**» — аперитив, изготавливаемый на основе звездчатого аниса и трав, и «**Pastis**» — впервые выпущенный в Марселе в 1951 г. (что обозначено крупной цифрой 51 на этикетке).

«**Xenta Absenta**» (Италия). Наиболее популярная в России марка абсента. Первоначально производилась в Испании специально для российского рынка, в последнее время чаще встречается напиток итальянского производства. Характерной особенностью этого абсента является богатая волна анисовых нот. Вкус у него очень мягкий, с легким ароматом лайма и яблока, цвет полупрозрачный зеленый.

«**Teichenne Absinthe**» (Испания). Секрет этого изысканного напитка заключается в строгих пропорциях натуральных экстрактов звездчатого аниса, кориандра и полыни. Его подают в качестве аперитива, сильно охлажденным, с кусочком сахара и водой по вкусу, также с колой, тоником. Этот абсент — ингредиент разнообразных коктейлей. Крепость 70 %.



**«Absinthe N.S.»** (Испания). Этот изумрудно-зеленый напиток используют в составе коктейлей. Подавать его лучше охлажденным, с тоником и колой.

**«Candela»** (Испания). Напиток имеет освежающий, с нотками аниса аромат и характерный для всех абсентов горький вкус. Крепость 55 %.

**«Hill's Absinth»** (Чехия). Марка, вероятно первой появившаяся в официальной продаже в России. Одна из самых популярных марок чешского абсента. Но у популярности есть обратная сторона — это один из самых дорогих абсентов, поставляемых в страну. Содержание туйона не более 10 мг/кг. Не прекращаются споры, натуральные или искусственные компоненты входят в состав этого абсента, но этот бренд имеет много поклонников.

**«King of Spirits»** (Чехия). По мнению большинства пробовавших напиток, это одна из самых аутентичных марок абсента. О натуральных компонентах говорят листья полыни на дне бутылки. Содержание туйона 10 мг/кг. Есть разновидность (золотой абсент) с заявленным содержанием туйона 100 мг/кг, запрещенная в Европе. Еще недавно «королевский» абсент можно было привезти только из Чехии, но теперь он появился и в России.





АБСЕНТ

КИ

КА ИН

ЯК

М

УЛА

ЧЕР

ЧНО

ФНИ



«Sebor Absinth» (Чехия) — этот прозрачно-изумрудный напиток содержит 2 мг/кг туйона, крепость 55 %. Употреблять этот абсент лучше классическим способом с кусочком сахара либо в качестве основы для коктейлей.

«Havel's Absinth» (Чехия). Этот чистейший изумрудно-зеленый чешский абсент приготовлен по старинному рецепту XIX в. — эпохи наивысшего пика развития и популярности всей культуры пития абсента.

«Staropilzenecky» (Чехия) изготовлен по традиционному рецепту, который использовался еще во времена императора Франции Наполеона. При создании напитка использованы натуральные ингредиенты, включая полынь, анис звездчатый, алкоголь, полученный из цельного зерна, тростниковый сахар и природную родниковую воду. Небольшой осадок свидетельствует о качестве и подлинности абсента. Крепость 70 %.

*В 1805 г. Анри-Луи Перно открыл большую фабрику Pernod Fils в местности Понтарлье во Франции. К концу XIX в. фабрика Перно производила 30 000 л абсента в день. Абсент своего производства Луи Перно продавал по всему миру.*



ПРИ ВИ ЛУ ТЕ РО КОР ДУ ВО ВИ АБСЕНТ

**«L'Extrait de fe'e Absinth»**  
(Чехия). Этот напиток имеет повышенное содержание туйона — 34 мг/кг, его крепость 66 %.

**«Red Absinthe»** (Чехия). Этот напиток, в данном случае красный (подкрашен пищевым красителем), очень горький (из-за большого содержания полыни). Подавать красный абсент необходимо в качестве классического аперитива, с сахаром и водой по вкусу, а также в составе коктейлей. Крепость 60 %.

**«Kubler»** (Швейцария) обладает смягченным полынно-анисовым вкусом. Крепость 45 %.

**«Logan Fils»** (Швейцария) — это классический аперитив, который лучше подавать сильно охлажденным с кусочком сахара и водой по вкусу, а также в составе коктейлей. Крепость 68 %.

**«Вкус истории»** (серебряный) (Россия). Этот абсент производят в России по лицензии и под контролем английской компании. У него оригинальная рецептура и утонченный вкус. Каково содержание туйона? На него намекает число 10 на этикетке.



*Традиционно в абсент наливают холодную воду через кусочек сахара, лежащий на специальной ложке с отверстиями. Существует множество видов ложек на любой вкус. Вода растворяет сахар и смешивается с абсентом. Сладкая вода помогает скрыть горький вкус напитка.*



«Вкус истории» (золотой) (Россия) — вторая разновидность абсента того же производителя, с числом 20 на этикетке. Кстати, некоторыми дегустаторами этот абсент оценен даже выше чем «King of Spirits».

«Винсент Ван Гог» (Россия) — первая марка абсента, произведенного в России из чешского сырья. Надо признать, российские производители не подвели — абсент получился вкусным и качественным. Содержание туйона в нем около 16 мг/кг, а крепость 60 %. В его состав входят полынь, анис, бадьян, душица, дягиль, мята, чабрец и другие компоненты.

«Винсент Ван Гог Премиум» (Россия) — недавно появившаяся марка абсента отечественного производителя. Можно предположить, что за словом «премиум» скрывается не только улучшенное качество, но и несколько увеличенное содержание туйона (по некоторым источникам до 30 мг/кг), его крепость 72 %.

*Настоящий абсент очень горький и очень крепкий. В продаже можно встретить напитки под названием «абсент» крепостью 55 %. Они чаще всего подслащенные. Такие напитки сделаны из очищенного экстракта полыни, так называемого «thujone-free», и не содержат эфирных масел. Подобные «абсенты» имеют отдаленное отношение к легендарному напитку. Привлекают легкостью питья, особенно в сравнении с водкой.*



ПРИ ВЛ АТЕ РОКО ДУ ВО ВИ АБСЕНТ

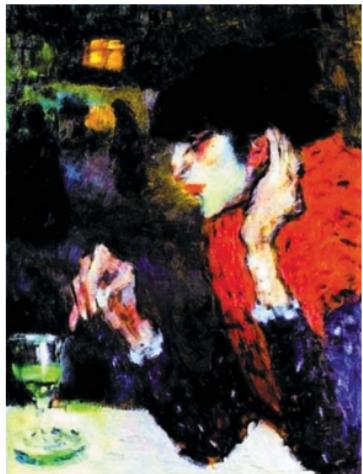
«Absinthe» — это брэнд из Франции (родины абсента), предназначенный в основном для американского рынка. Его состав разработан самим Мишелем Рю (водка «Абсолют» и др.). Трудно сказать, есть ли в этом абсенте туйон, по вкусу он очень близок к «Перно».

Во всяком случае красивый зеленовато-желтый мерцающий цвет разведенного водой напитка не оставит никого равнодушным. Тем более что в продаже есть подарочный набор с ложечкой для сахара и



специальным стаканчиком, из которого принято пить абсент во Франции.

Французы, бывшие два века назад инициаторами промышленного выпуска абсента, изготавливают современные варианты этого напитка, утверждая, что настоящий абсент по происхождению может



Пабло Пикассо. «Любительница абсента» (1901).

быть только французским (ну быть может еще и швейцарским). Одной из первых занялась этим производством компания Distilleries et Domaines de Provence, старейшая фирма, основанная еще в 1834 г. Она стала известна французскому и зарубежному потребителю как производитель качественных крепких настоек и пастисов (анисовых настоек). В 1984 г. компания

выпустила продукт, анало-

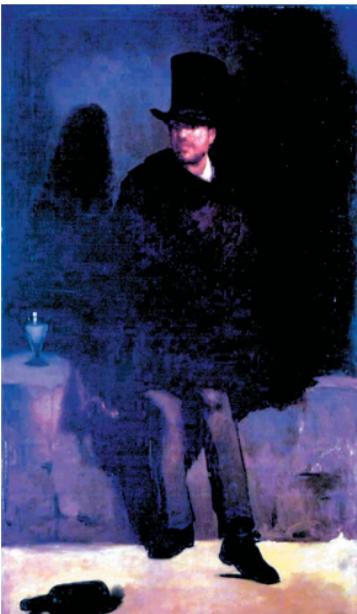
гичный классическому абсенту, но удовлетворяющий евростандартам: в нем содержится 55 % алкоголя, натуральные красители и сахар, значительно улучшающий вкусовые качества напитка.

Для более ревностных почитателей абсента компания производит новую версию напитка — «Extreme d’Absente».

Абсенту посвящена целая галерея картин: «Пьющий абсент» Эдуарда Мане (1859 г.), «Абсент» Эдгара Дега (1876 г.) и Пабло Пикассо (1901 г.). Девятью годами позже Пикассо создал «Стакан абсента», через год — «Бутылку «Перно» и стакан», а в 1914 г. отлил бронзовую скульптуру «Стакан абсента». Абсент фигурирует не менее чем в шести работах этого гениального мастера.



Это более крепкий, 70 %-й абсент с повышенным до 35 мг/кг содержанием туйона и к тому же без сахара. Его добавляют в обычный абсент — 2—3 капли на бокал, в результате чего напиток становится «более полынным» и острым. В целях предупреждения злоупотребления новым абсентом его продают в маленьких (100 мл) бутылочках, причем каждая из них снабжена специальной пипеткой для дозирования напитка. «Extreme d'Absente» добавляют в стакан с водой либо в состав лонгдринков или коктейлей.



Эдуард Мане. «Пьющий абсент» (1859).





АБСЕНТ КИКАИНЯК МИЛАХЕРЧИНОФНИЕ

## Как правильно пить абсент



Чтобы избежать покупки поддельного абсента, внимательно читайте все надписи на этикетке.

- В первую очередь посмотрите на название. Написание слова «абсент» в разных языках отличается. Например, в Испании и Италии обычно пишут «Absenta», в Чехии — «Absinth». Будьте внимательны: часто встречаются напитки, имитирующие абсент, — в этом случае название меняют намеренно. Во Франции, например, где слово «абсент» пишется как «Absinthe», выпускается ликер «Absentе». Французский «Absentе» — всего-навсего имитация абсента.
- Далее необходимо прочитать остальные надписи на этикетке. Если на этикетке указано «absinthe refined», значит, перед вами очищенный абсент, в котором туйона нет. Отсутствие запрещенного





ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

ВИ

АБСЕНТ

Когда вода смешивается с абсентом, напиток мутнеет и приобретает радужный белый цвет с оттенками зеленого и желтого. Такой эффект получил название *louche* (от франц. — «мутный»). Помутнение происходит из-за того, что разбавленный водой спирт не в состоянии удерживать эфирные масла, содержащиеся в абсенте, и они выпадают из напитка.

во многих странах туйона также подтверждает надпись «thujone-free».

- В России крепость алкогольных напитков обозначается в процентах, а некоторые иностранные производители обозначают крепость в proof (1 proof = 0,5 % спирта). Таким образом, надпись «100 proof» говорит о том, что в абсенте 50 % алкоголя.

Надпись «distilled» означает, что напиток возгоняли, а не настаивали. Содержание туйона обычно обозначают в мг/кг и (или) в ppm. Однако часто производители не указывают ничего. Это значит, что абсент соответствует европейским нормам (туйона там меньше 10 мг/кг, а вот сколько точно, 0 или 9, 9, остается только догадываться).

#### *Как же правильно пить абсент?*

Абсент принято пить из широкого, сужающегося книзу стакана. Поскольку это весьма горький напиток, то все способы его потребления сводятся к тому, чтобы уменьшить эту горечь.

- Традиционный способ (*французский*) состоит в том, что в абсент льют холодную воду через кусочек сахара, лежащий





на специальной ложечке с отверстиями. Сахар растворяется, попадает в напиток и смешивается с ним. Предполагают, что сладкая вода усиливает действие туйона. При смешивании ее с абсентом последний мутнеет и приобретает радужный

желто-зеленый цвет. Оптимальное соотношение — 5 частей воды на 1 часть абсента. Этот ритуал имеет не меньшую притягательность нежели необыкновенный вкус напитка и его возбуждающее действие.

- В последнее время чаще используют несколько иной вариант (*чешский способ*): в чайную ложку кладут немного сахара, затем в ложку наливают абсент, поджигают его и ждут расплавления сахара. Полученную карамель быстро выливают в бокал с абсентом и размешивают. Этот способ опасен тем, что абсент в стакане может легко загореться, поэтому необходимо применять его осторожно.
- Абсент можно пить и в чистом виде, но сильно охлажденным. Однако этот способ, скорее, на любителя или даже «профессионала».
- Наконец, перебить горький вкус абсента можно долькой лимона.





# Коктейли на основе абсента

## АБСЕНТ ABSINTHE

30 мл абсента Pastis;

30 мл воды;

1 барная ложка сахарного  
сиропа;

1 дэш ликера Angostura.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## АТОМНЫЙ ATOMIC

20 мл абсента Pastis;

20 мл бренди;

1 дэш Orange Bitter.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## АБСЕНТ ИТАЛЬЯНО ADSINTHE ITALIAN

38 мл абсента Pernod;

12 мл ликера Anisette;

20 мл воды;

1 чайная ложка сахарного  
сиропа;

1 чайная ложка ликера  
Maraschino.

1. Налить все ингредиенты в шейкер и смешать.
2. Процедить в коктейльный бокал.



АБСЕНТ

КИ

КА

ИН

ШЯК

М

ЧЛА

ХЕР

ЧНО

ФНИЕ



## БИОНДИНА BIONDINA

**20 мл абсента Anisette;  
20 мл ликера Curacao Triple Sec.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## БАЛТИМОР BALTIMORE

**20 мл абсента Pastis;  
20 мл бренди;  
1 яичный белок.**

1. Налить абсент и брэнди.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и интенсивно встряхнуть.
4. Процедить в коктейльный бокал.

## БЛАНШ BLANCHE

**20 мл абсента Anisette;  
20 мл ликера Cointreau;  
20 мл ликера Curacao Triple Sec.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить большое количество льда и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## ВЕСЕЛЫЕ ГЛАЗА GLAD EYES

**40 мл абсента Pastis;  
20 мл зеленого ликера  
Creme de Menthe.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить большое количество льда и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ГУД БАЙ, ДЖОННИ GOOD BYE, JOHNNY

**20 мл абсента Anisette;  
20 мл бренди;  
1 яичный белок;  
1 щепотка семян тмина.**

1. Налить абсент и бренди в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Посыпать тмином.

### Совет бармена

*1 дэш = 0,5 мл;  
1 барная ложка = 5 мл;  
1 столовая ложка = 15 мл.*

## ГОРИЗОНТ HORIZON

**10 мл абсента Anisette;  
40 мл темного рома;  
2 мл лимонного сока;  
10 мл ликера Grenadine.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



АБСЕНТ

КИ

КА

ИН

ШЯК

М

УЛА

ЧЕР

ЧНО

ФНИЕ



## ГЕНГЕДИНЕ GANGADINE

**20 мл абсента Pastis;  
20 мл джина;  
20 мл белого крема Creme de Menthe;  
1 барная ложка ликера Grenadine.**

1. Налить абсент и джин в шейкер.
2. Добавить крем.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.

## ДИКСИ DIXIE

**10 мл абсента Pernod;  
20 мл джина;  
10 мл сухого вермута;  
10 мл лимонного сока;  
2 дэша ликера Grenadine.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.





## Методы приготовления коктейлей

### Смешивание в шейкере.

При использовании этого способа ингредиенты смешиваются вручную с помощью шейкера. Сначала необходимо наполнить стеклянную часть шейкера на 3/4 льдом, затем добавить ингредиенты. Потом следует перелить содержимое стеклянной части в металлическую и интенсивно встряхивать в течение 10—15 секунд. После этого снять стеклянную часть и через ситечко процедить коктейль в порционную посуду.

### ДЮШЕС DUCHESS

**20 мл абсента Pastis;  
20 мл вермута Rosso;  
20 мл сухого вермута.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в бокал тумблер.

### ЖЕЛТЫЙ ПОПУГАЙ YELLOW PARROT

- 20 мл абсента Pastis;  
20 мл ликера Yellow Chartreuse;  
20 мл ликера Apricot Brandy.**
1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
  2. Добавить лед и перемешать.
  3. Процедить в коктейльный бокал.

*Никогда не наливайте в шейкер газированные напитки.*



АБСЕНТ КИКА ИНДЯК МИЛА ХЕРЧИНО ФИНИ

## ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН LONDON FOG

**25 мл абсента Anisette;**  
**25 мл белого мятного ликера;**  
**1 дэш ликера Angostura.**  
**Для украшения: веточка мяты.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Украсить край бокала веточкой мяты.

## НОКАУТ II KNOCK OUT II

**20 мл абсента Anisette;**  
**20 мл сухого вермута;**  
**20 мл джина;**  
**2 дэша белого мятного ликера.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



### Методы приготовления коктейлей

#### *Приготовление в стакане для смешивания.*

*Все ингредиенты размешиваются вместе со льдом в специальном стакане, а затем процеживаются в сервировочный бокал. Предпочтительны резкие круговые движения. Этот способ используется для приготовления коктейлей из легко смешивающихся ингредиентов (крепких алкогольных напитков, ликеров и вермутов).*



ПРИ

Ви

Л

Те

Ро

Ко

Дж

Вод

Виски

НТ

# ВИСКИ – НАПИТОК СИЛЬНЫХ ДУХОМ

- Ирландия или Шотландия – вечный спор
- Основные типы и особенности производства
- Страны-производители и марки
- Коктейли на основе виски



АБ

Виски

НКА

ИН

ЯК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ

## Ирландия или Шотландия — вечный спор

Еще в XIX в. считалось, что виски напиток аристократов, но со временем оно стало популярным и общедоступным. Что же это за напиток и чем он отличается от водки, рома, коньяка? Виски имеет богатую историю, уходящую в глубину веков. Ирландцы и шотландцы до сих пор спорят, кому принадлежит пальма первенства. Но как бы то ни было, считается, что искусство приготовления этого алкогольного напитка было привезено в Шотландию миссионерами. Они называли его *uisge beath* (вода жизни). Со временем это слово преобразовалось в слово «виски». Однако ирландцы утверждают, что появлением виски они обязаны свято-

му Патрику, покровителю Ирландии. Едва ступив на берег «Зеленого острова», он незамедлительно занялся как минимум двумя богоугодными делами: начал производить «святую воду» и обращать в истинную веру язычников.

Именно шотландские монастыри были первыми производителями виски. Для его изготовления монахи использовали простейшие перегонные аппараты, а полученный продукт слу-





жил исключительно лекарством. Со временем секреты производства стали известны и за пределами монастыря. В XVI и XVII вв. производство и потребление виски широко распространялось среди населения Шотландии и Ирландии. Виски того времени было низкого качества, но пользовалось популярностью у местных крестьян. Производство напитка приносило им немалую прибыль.

Постепенно виски стало национальным напитком Шотландии. Потребление его росло столь стремительно, что начало беспокоить власти. В 1579 г. парламент Шотландии принял закон, разрешающий производство напитка только дворянству и знати. Но и эта мера не принесла ощутимых результатов. Тогда подумали об извлечении выгоды и для государства: в 1642 г. английский король ввел налог на производство алкоголя и объявил королевскую монополию, одобренную парламентом Шотландии, на дистилляцию. Тем не менее это обстоятельство не охладило страсть народа к виски.

В 1707 г., после того как Шотландия была официально объединена с Англией, одним из первых решений английского парламента стало создание органа, призванного контролировать производство виски и собирать налоги. Правда, в 1713 г. налог был уменьшен в два раза, но позднее, в 1725 г., опять увеличен, что вызвало серьезные беспорядки. В конце XVIII в. только 8 перегонных заводов имели право продавать виски, однако существовало более 400 подпольных винокурен.

К началу XIX в. налоги на виски значительно увеличились, усилился контроль за его изготовлением. Тем не менее популярность и потребление напиткаросли, развивалось его подпольное производство. Наконец в 1823 г. власти вынуждены были узаконить маленькие перегонные заводы, обложив их умеренными налогами.



Примерно в это же время Роберт Стейн изобрел новый тип перегонного аппарата, который позволил осуществлять непрерывную дистилляцию (до этого дистиллят получали «дискретными партиями»). Аппарат в 1830 г. был усовершенствован ирландцем Эниасом Куффи. Это позволило резко увеличить производство виски, поставив процесс на промышленную основу.

С этого времени начинается расцвет напитка. Появились крупные фирмы-производители виски, получило распространение смешивание различных сортов и марок, что способствовало росту популярности. В наши дни классическим среди всех видов этого напитка считается шотландское виски, называемое скотч (scotch), что и означает «шотландский».

## Основные типы и особенности производства

В зависимости от исходного сырья, используемого для производства напитка, виски делится на несколько типов. **В Шотландии**, например, это солодовое (*malt*), зерновое (*grain*) и смешанное (*blended*).

*Солодовое виски* — самое старое шотландское виски, которое получают из чистого ячменного солода после как минимум двукратной непрерывной перегонки. Производство напитка включает 4 этапа: соложение, брожение, перегонка и выдержка.

- На первом этапе ячменное зерно на 1—2 дня замачивают в родниковой воде, после чего его раскладывают, и примерно через неделю оно прорастает.



- Затем проросшее зерно обрабатывают торфяным дымом, подвергают грубому помолу и помещают в бочки с горячей водой, чтобы растворился сахар, образовавшийся на первом этапе. Под действием добавляемых дрожжей происходит брожение и образуется спирт.
- Следующий этап — перегонка. Процесс осуществляют в специальных аппаратах (аламбиках), причем делают это дважды. После первой перегонки содержание алкоголя в жидкости составляет 25 % по объему, после второй приблизительно 70—75 %. Полученный продукт разбавляют родниковой водой до крепости 64 % и разливают в бочки — на выдержку, которая должна продолжаться не менее трех лет. В среднем время выдержки составляет 8—12 лет, максимальное — четверть века.
- По окончании срока выдержки виски подвергают фильтрации, разбавляют водой до крепости 40 % и разливают в бутылки. Процесс изменения вкусовых



*Американцы для названия виски выбрали ирландское написание слова — whiskey, а по-английски оно пишется whisky.*



АБ

Виски

НКА

ИН

ЯК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ



и ароматических качеств виски продолжается и там: происходит так называемая брендизация, в результате которой напиток становится похож на бренди.

*Зерновое виски* официально производится с 1909 г. из импортируемой в Шотландию кукурузы с небольшой добавкой соложенного ячменя. Этот тип виски дистиллируется не в перегонных кубах, как солодовое виски, а в перегонных аппаратах Куффи, в которых спирт вырабатывается непрерывно при помощи пара. При изготовлении этого напитка проводится лишь одна перегонка. Возможно, именно поэтому зерновое виски часто используют как техническое, промежуточное сырье, служащее для приготовления самого распространенного типа виски — смешанного. Оно почти лишено аромата и в магазинах в чистом виде не продается. Любители такого напитка в Шотландии могут найти единственную марку зернового виски — «**Choice Old Cameron Brig**».

*Смешанное виски* получается в результате смешивания солодового виски и зернового с последующей непрерывной перегонкой. Этот напиток может содержать до пятидесяти различных видов солодового и зернового виски. Каждая марка обладает собственным букетом, который строго выдерживается производителями с целью сохранения постоянства вкуса.

В конце XIX в. возрос интерес к смешанному виски, появились великолепные мастера по отбору различных спиртов и их



определенной дозировке. И сейчас профессионалы хранят в секрете точную формулу создания своих сортов смешанного виски. Обычно смешивается 30—40 марок солодового виски и 5—7 марок зернового. По объему смешивается примерно одна треть солодового и две трети зернового виски. Процесс смешивания механизирован струей воздуха, проходящей через специальный чан, куда предварительно поместили купажируемые виски. Смешав сначала солодовое, а затем добавив зерновое виски, полученный состав разливают в дубовые бочки и оставляют на годичное хранение.

**В Ирландии**, кроме зернового, односолодового и смешанного виски, выделяют также «чистое виски из перегонного куба» (Pure Pot Still Whiskey) — виски, приготовленное не из чистого ячменного солода, а с добавлением несоложеного ячменя и других зерновых: ржи, пшеницы, кукурузы. До недавнего времени этот тип ирландского виски был единственным.

**Бурбон** — национальный крепкоалкогольный напиток **США**, имеющий ирландское происхождение. Особенность производства бурбонов — отсутствие стадии соложения зерна. Измельченные злаки смешивают с водой

*Впервые бурбон стали изготавливать в городе Джорджтаун в округе Бурбон штата Кентукки. Есть две версии происхождения названия: от названия округа, где было много перегонных предприятий вследствие наличия здесь чистой воды и обширных лесов; и что напиток был назван якобы в честь короля Франции Людовика XV Бурбона христианским пастором Элоизом Крейгом, который, как полагают, первым приготовил бочку такого виски в 1789 г.*



и варят. Полученное варево осахаривают, сбраживают и перегоняют. В некоторых случаях полученный спирт пропускают через кленовый уголь, что придает напитку необычайно пикантный вкус. Согласно правилам, виски, называемое бурбоном, должно выдерживаться в обожженных дубовых бочках не менее двух лет.

Американское виски бывает следующих видов:

*Straight Whiskey* получают путем перегонки перебродившего сусла из зерна, может разбавляться только водой, и обязательно должен пройти процесс выдержки не менее двух лет. Бывает нескольких видов:

- Собственно Bourbon — самое известное и старое американское виски. Производится из зерна, содержащего не менее 51 % кукурузы. Названо в честь провинции Бурбон в штате Кентукки.
- Rye whiskey получают путем перегонки сусла из зерна, содержащего не менее 51 % ржи.
- Corn whiskey — виски, приготовленное на основе не менее 80 % кукурузы. Производится в основном для местного потребления.
- Wheat whiskey производится из зерна, содержащего не менее 51 % пшеницы.





ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

Виски

НТ

*Blended Whiskey* — смесь, где должно быть не меньше 20 % straight whiskey, и оставшиеся 80 % могут содержать другие сорта виски или чистый спирт.

*Light Whiskey* — такое виски проходит дистилляцию при высоких температурах и стареет в уже ранее использованных дубовых бочках. Это дает напиток светлого цвета.

*Sour Mash Whiskey* (*Саэр Мэш виски*). В процессе производства этого виски используется метод «закваски»: около четверти кубового остатка добавляют в новое сусло, которое еще не прошло брожения. За счет этого вкус и аромат виски постоянен и неизменен. Именно таким образом изготавливают большинство виски в Америке, хотя не всегда указывают это на этикетках.

*Sweet Mash Whiskey*. В процессе производства этого виски брожение происходит с помощью свежих дрожжей.

*Tennessee Whiskey*. Особенностью производства такого виски является то, что после перегонки виски прогоняется через 3-метровые фильтры, наполненные кленовым углем. Такое производство используется только в штате Теннесси, отсюда и пошло название виски.

*Bottled-in-Bond Whiskey* — виски, выдержанное от 4 до 8 лет на складах, контролируемых государством.

Самыми лучшими сортами американского виски считаются виски из штатов Теннесси и Кентукки. В целом американское виски несколько тяжелее чем купажированные скотчи. Их аромат и вкус более маслянистый и древесный.

**Канадскому виски** благодаря особому («бочоночному») методу перегонки зерновой смеси, присущи легкость и изысканность аромата, а также явно выра-





женный ржаной привкус. Для производства напитка в различных комбинациях используют различные виды злаков: кукурузу, рожь, пшеницу, ячмень. В результате получается спирт очень высокой крепости и чистоты. Идущие в продажу смешанные виски составлены из дистиллятов различных зерновых культур и выработаны в перегонных аппаратах колонного типа.

Выдержка длится минимум 3 года в обожженных изнутри бочках. При розливе в бутылки в готовый продукт добавляют 5–10 % ржаного дистиллята.

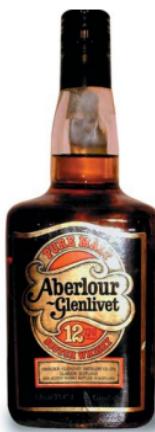
В большинстве случаев **японское виски** — это *blend*, производимый из проса, индийской кукурузы с добавлением небольшого количества риса и других зерновых.

В основе японской технологии производства виски лежат те же принципы, что и в шотландской, включая просушку зерна торфяным дымом, правда, более мягким. Японцы с самого начала и по сей день приоритет отдают поиску новых ароматов виски. С этой целью они меняют все звенья производственной цепи: используют различные аламбики и типы бочек (из-под хереса, рома, бурбона), повышают качество воды, совершенствуют технологию и т.д. Более ста различных типов дистиллятов одновременно проходят выдержку в 1 600 000 (!) бочках. Купажирование состоит из двух стадий: сначала готовят солодовые виски, после чего их смешивают со спиртом.



## Страны-производители и марки

Виски производят в основном в Шотландии, Ирландии, США, Канаде, а также в Японии. При этом каждая марка виски отлична от других вследствие различия рецептур и свойств зерна. Многообразие типов и марок позволяет считать виски универсальным напитком. Его пьют и как аперитив, и просто для утоления жажды, и вместо коньяка как заключительный аккорд после обеда. Высококачественное виски никогда не пьют из рюмок, фужеров, стопок, обыкновенных стаканов. Для этого используют массивные и невысокие стаканчики с толстым донышком, вместимостью до 200 куб. сантиметров, называемые тублер. Такой стаканчик заполняют максимум на треть. Помните: виски никогда не пьют залпом, а потихоньку потягивают, сопровождая сигарой и беседой. Пить в чистом виде или с различными добавками — зависит от вкуса.



### Шотландия

Виски можно назвать шотландским только в том случае, если оно прошло процесс перегонки и выдержано в Шотландии. Однако надпись «distilled and matured in Scotland» («дистиллировано и выдержано в Шотландии») не является надежным обеспечением, так как виски может быть изготовлено и разбавлено водой и вне пределов Шотландии. Его подлинность гарантируется только дополнительной надписью «Scotch Whisky». Поэтому лучше всего покупать виски, выставленные на полках магазинов с этикеткой, на которой изображена корона и герб Шотландии.



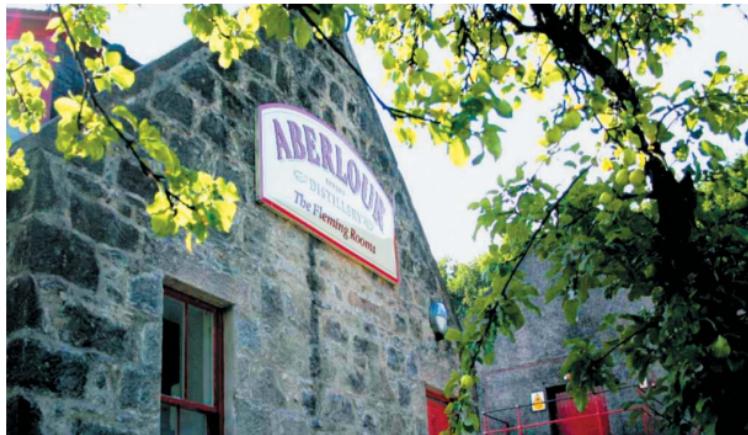
тельным указателем: «bottled in Scotland» («бутилировано в Шотландии»).

«**Aberlour Single Malt**» — единственное среди односолодовых виски, отмеченное пятью золотыми медалями International Wine & Spirits Competition (IWSC).

«**Aberlour 10 years**» — вызревая в течение 10 лет в бочках из-под хереса и бурбона, это односолодовое виски приобретает золотистый цвет, аромат осенних плодов (яблок, груш). На вкус напиток гладкий, хорошо сбалансированный, ощущается привкус хереса и ириса. Послевкусие долгое, согревающее. Крепость напитка 43 %.

«**Aberlour 12 years**» — односолодовое виски золотистого цвета с красноватым отливом. Аромат очень тонкий, с нотками дыма. Во вкусе преобладают солодовые тона, послевкусие очень мягкое, хорошо ощущаются специи. Продается преимущественно в США, Канаде и Великобритании. Крепость 43 %, срок выдержки 12 лет.

«**Aberlour 18 years**» — крепкое, сложное по составу виски, своего рода уникальное. Сейчас его можно купить только в США. Вызревая в течение 18 лет, виски приобре-





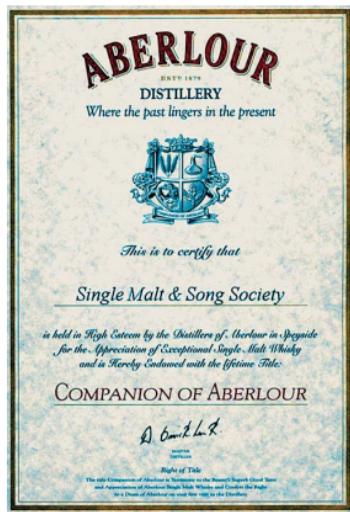
тает янтарный цвет с красноватым оттенком. Явно выраженный аромат солодового виски, дыма и угля. Вкус суховатый, фруктовый, с нотками меда и корицы, мягкое и приятное послевкусие.

«*Aberlour Duty Free 21 years*» — эксклюзивная марка виски. Купаж выдерживался в течение 21 года в лучших бочках из-под бурбона, после чего продукция из 42 лучших бочек была бутилирована. Имеет чистый золотистый цвет, в аромате преобладает ваниль. Во вкусе доминируют фруктовые тона, присутствуют нотки горького шоколада и меда. Послевкусие тяжелое, ощущаются дым и специи.

«*Aberlour 22 years*» — уникальное виски, его произведено всего 3000 бутылок. Выдержанное в бочках из-под бурбона, оно обладает богатейшим ароматом,

в котором основную роль играют запахи ванили и дыма. Цвет — красновато-золотистый. Сильный фруктовый вкус, длительное и мягкое послевкусие, оставляющее ощущение сладости. Напиток продается в деревянных коробках. Крепость 43 %, срок выдержки 22 года, год изготовления 1976.

«*Aberlour 30 years*» — эксклюзивная марка виски 30-летней выдержки. Для





производства использованы две бочки из-под хереса и одна из-под бурбона. Всего выпущена только тысяча бутылок. Напиток золотистого цвета, обладает фруктовым (апельсин) ароматом. Вкус хорошо сбалансированный, ощущаются как фруктовые тона, так и бурбон. Послевкусие долгое и сильное.

«*Aberlour a Bunadh*» — это виски разливают непосредственно из бочек из-под хереса, в которых оно выдерживалось, без какой-либо фильтрации и добавления воды. Для разлива отбирают лучшие, по мнению мастера винокурни, бочки. Напиток темно-золотистого цвета, с очень сильным, чуть дымным ароматом, в котором преобладает запах спелых яблок. Вкус фруктовый (апельсин), с нотками шоколада. Длительное и приятное послевкусие с ощущением меда и специй. Крепость 59,6 %.

«*Ballantine's Finest*» — элегантное смешанное виски. Его вкус удовлетворяет самым современным требованиям к крепким напиткам. Первоначальный аромат усиливается

в процессе обработки более чем 50 составляющих его солодовых дистиллятов. Эта композиция идеально сбалансирована, ни один отдельный компонент не доминирует. Цвет — легкий золотистый, запах с тонами специй. Вкус с тонами шоколада, яблока и ванили, в конце — мягкий, цветочный.

«*Ballantine's 12 years old*» представляет собой смесь из более чем 40 специально





подобранных отдельных солодовых и зерновых виски, выдерживавшихся в дубовых бочках в течение не менее 12 лет. Цвет — яркий золотистый, запах — букет меда, хереса и дуба. Аромат насыщенный. Вкус цветочный; мед, ваниль и дуб сбалансированы. Послевкусие долгое, освежающее, с привкусом соли.

«Ballantine's Pure Malt» составлено более чем из 50 односолодовых виски возраста не менее 12 лет. Цвет — насыщенное золото, аромат исключительной гладкости и теплоты. Приправленное медом начало с фоном свежего фрукта, богатейшая середина и исключительно долгое послевкусие.

«Ballantine's Master's» — последний по времени член семейства виски Ballantine's, вершина искусства производства виски. Выдерживается в дубовых бочках и разливается в бутылки в Шотландии. Цвет — богатый, бронзово-золотистый. Запах: первое впечатление — легкий, сладкий фруктовый аромат со следами миндаля, который переходит в легкий цветочный букет, перетекающий в апельсиновый, смешанный с ароматом шоколада. Букет полный, сочный, бархатистый. Вкус теплый, зрелый, конфетный, который постепенно обогащается нотками груш и апельсина в конце. Послевкусие умеренно долгое, с сохранением отдельных ароматов.

«Ballantine's 17 years old» — марка виски высшего качества с глубоким сложным ароматом, классического и исключительного букета. Цвет — золотистый янтарный, запах с нотками дуба и хереса. Вкус глубокий, но изящный: мед с нюансами хереса и торфа. Послевкусие долгое, с ощущением дыма, ванили, хереса.

«Ballantine's 18 years old» — очищенная смесь редких солодовых и прекрасных зерновых виски. Характеризуется гладким и округлым вкусом, маскирующим слож-



ную смесь уникальных составляющих ароматов. Цвет — богатый, глубокий, красно-золотой. Запах сильный, с тонами сливы венгерки, с нотками апельсина и черного шоколада. Букет плотный, с легким с запахом апельсина, торфяного дыма и шоколада.

«Ballantine's Purity» — чистое 20-летнее солодовое виски, предлагаемое в уникальной упаковке, говорящей об исключительной чистоте компонентов. Цвет: красновато-коричневый, золотистый, с оттенком красного. Запах конфетный, в нем есть мед, вереск, сочные ароматы шотландских летних плодов. Начало — взрыв хереса, быстро подавляемый массивным фруктовым вкусом и ароматом меда с дразнящим фоном сладких апельсинов. Послевкусие долгое, легкое.

«Ballantine's 21 years old» — виски высшего качества, со сроком выдержки дистиллятов 21 год. Цвет — искрящийся, красно-золотой. Запах: мед, вереск, конфеты, нотки яблока и цветов. Вкус: в середине — тяжелый, дискретный, со следами дыма и вереска. Послевкусие долгое, с ощущением специй и сухого хереса.

«Ballantine's 30 years old» — уникальнейшее в данном семействе виски. Оно же и самое старое: его купаж составляют дистилляты, выдержаные в дубовых бочках не менее 30 лет. Поступает в продажу в очень малых количествах.





«**Balvenie Founder Reserve 10 years**» — смесь двух односолодовых виски: одно — 10-летней выдержки в бочках из-под хереса, второе — такой же выдержки в бочках из-под американского бурбона. Полнотельный напиток с ярко выраженным, слегка дымным ароматом; есть легкие нотки хереса. На вкус напиток сладкий, гладкий, богатый различными оттенками. Крепость 40 %.

«**Balvenie Double Wood 12 years**» изготовлено из смеси двух солодовых дистиллятов, один из которых в течение 10 лет зрел в бочках из-под бурбона, второй — 12 лет в бочках из-под хереса. Крепость 50,4 %.

«**Balvenie Port Wood 21 years**» — виски 21-летней выдержки. Крепость 40 %.

«**Balvenie Single Barrel 15 years**» — великолепное виски исключительного качества. Вкус полнотельный, с замечательным сочетанием его сладости и богатства, что обусловлено длительной выдержкой в бочках из-под бурбона. Аромат насыщенный, сладкий. Послевкусие длительное.

«**Balvenie Single Barrel 25 years**» — виски 25-летней выдержки. Крепость 40 %.

«**Balvenie Vintage Cask 38 years**» — виски 38-летней выдержки. Крепость 49,3 %. Год изготовления 1961.

«**Bell's Extra Special**» — классическое шотландское виски, чрезвычайно популярное в мире. Впервые выпущено в 1824 г. Состоит из более 35 односолодовых компонентов, в том числе виски Linkwood и Caol Ila.





АБ

Виски

НКА

ИН

ЯРК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ

Вкус необычайно мягкий, все солодовые компоненты идеально сбалансированы.

«**Bowmore Legend**» — виски цвета светлого золота с сильным торфяным ароматом, с нотками морских водорослей и герани. Вкус дымный и суховатый, с привкусом морской соли. Крепость 40 %.

«**Bowmore 12 years**» — виски 12-летней выдержки. Имеет цвет янтаря. Аромат торфяной, с нотками лимона и морской соли. Вкус: горький шоколад и груша. Сильный привкус дыма, в конце чувствуются вереск и мед. Крепость 40 %. Продолжительное послевкусие.

«**Bowmore Dusk**» вызревает сначала в бочках из-под бурбона, а затем в бочках из-под красного вина. Букет сильных ароматов: абрикос, мед, дыня, торф и морская соль. Вкус: торф, шоколад, персик и мандарин. Крепость 40 %.



«**Bowmore Darkest 14 years**» вызревает 12 лет в бочках из-под бурбона, после чего еще два года находится в бочках из-под хереса. Цвет: рубин. Аромат: херес, миндаль и дуб, торф и морская соль. Вкус вересковый, дымный, с тонами винограда. В конце ощущаются морская соль и шоколад. Крепость 40 %.

«**Bowmore Mariner 15 years**» — виски 15-летней выдержки, цвета меди. Аромат торфяной, с очень сильными нотками яблока, дуба, шоколада и карамели. Вкус сладковатый солодовый, с привкусом торфа и дуба. Крепость 40 %.

«**Bowmore 17 years**» — виски 17-летней выдержки. Цвет золотистый. Аромат сбалансированный: торф, шоколад, фрукты. Вкус



херес и вереск, присутствуют тона лесного ореха и морской соли. мягкое послевкусие.

«**Bowmore 25 years**» — виски 25-летней выдержки, цвета золотистого янтаря. Сильный аромат трав преобладает над тонами торфа и хереса. Вкус: херес и дуб, в конце чувствуется ирис и орех. Крепость 40 %.

«**Bowmore 30 years**» — виски 30-летней выдержки, цвета бронзы. Имеет аромат зрелого виски: дуб, вереск, яблоко, ваниль. Вкус слегка суховатый, с тонами дуба, морской соли, какао и карамели. Глубокое и мягкое послевкусие. Крепость 40 %.

«**Chivas Regal 12 years old**» — классическое виски 12-летней выдержки, вырабатываемое из лучших ингредиентов. Основу его составляет солодовое виски винокурни Strathisla. Холодная чистая вода из древнего родника, свежий морской бриз и особые дубовые бочки придают этому компоненту силу и аромат, который он привносит в

чрезвычайно мягкий, явно ощущаются торфяной дым, морская соль, ирис, шоколад, слабые нотки лимона и солода. Крепость 40 %.

«**Bowmore 21 years**» — виски цвета золотистого янтаря с ароматом торфяного дыма и хереса, ощущаются нотки дуба, лимона и меда. Вкус сладковатый и дымный, явно преобладают





«Chivas Regal 12 years old». Цвет — темного янтаря. Вкус богатый, фруктовый, с долго длившимся дымным привкусом. Запах — морская соль с дымком. Послевкусие нетерпкое, гладкое.

«Chivas Regal 18 years old» — самое молодое из составляющих его композицию солодовых или зерновых виски — выдержки не менее 18 лет. Прекрасная сбалансированность напитка достигается строгим соблюдением местных традиций купажирования виски. Эта марка создана специально для японского рынка. У японцев исключительно тонкий вкус — они истинные ценители спиртного. Поэтому при производстве марки используется лучшее сырье, включая некоторые уникальные виски-компоненты. После соединения прошедших выдержку солодовых и зерновых виски полученный купаж оставляют на созревание до полного сбалансирования ароматов. После розлива каждую бутылку этого виски

(в продажу оно поступает в ограниченном количестве) нумеруют.

По мягкости и богатству ароматической палитры напиток не имеет равных среди других виски. Вкус ровный, очень приятный и одновременно насыщенный. Запах фруктовый, с дымной составляющей. Послевкусие длительное.

«Chivas Revolve» — настоящая революция в производстве шотландского национального напитка.





Созданное для людей с самыми разными вкусами, своей уникальной мягкостью оно покорит и простого любителя, и эксперта, и скептика. В целом это гармоничное сочетание традиций и новых веяний.

Кроме того, необычен и дизайн бутылки как по форме, так и по цветовому решению. Она похожа на купола русских церквей. На поверхность темного стекла нанесен узор из тончайших линий. Бутылку можно привести во вращение одним прикосновением.

К знакам отличия «Chivas Revolve» относятся и уникальные бокалы, которые идеально соответствуют этому виски по духу. Их создатели представили привычный предмет в виде двух составляющих — верхней части и подставки. Характерен и контраст материалов: сам бокал выполнен из прозрачного стекла, а для подставки использована плотная темная резина.

**«Chivas Royal Salute»** — 21-летнее, одно из лучших смешанных виски, в аромате которого соединяются запахи древесины, вереска, торфа и дыма.

**«Clan Campbell Pure Malt»** — сочетание солодовых шотландских виски, отобранных специально для создания высококачественного виски с уни-





АБ

Виски

НКА

ИН

ЯРК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ

кальной вкусовой и ароматической гаммой. Важнейшими из компонентов являются солодовые виски из Спейсайда. Это основа данного напитка — душистые и нежные фруктовые нотки в общем «хоре». Виски из других регионов, более крепкие, вносят сухую, пряную и резкую составляющую, а также ванильный привкус. Цвет — насыщенный золотистый. Запах интенсивный, ржаной. Вкус сбалансированный, с четким ванильным тоном. Послевкусие мягкое с сухой пряной ноткой.

«**Clan Campbell Legendary**» — редкостный по богатству вкусовых качеств напиток, купаж лучших солодовых и зерновых виски, прошедших длительную выдержку в дубовых бочках не менее 18 лет. Виски из Спейсайда привносят нежный и фруктовый вкус, а составляющие из горных районов и с островов формируют основную часть вкусовой гаммы и характерный дымный запах. Цвет яркий, золотистый. Запах сладковатый, с ноткой дерева. Во вкусе ощущаются апельсин, шоколад. Послевкусие длительное, оставляющее ощущение сладости и теплоты.



«**Cragganmore 12 years**» — виски 12-летней выдержки, золотистого цвета. Аромат очень богатый, цветочный, присутствуют нотки дыма и травы. Вкус оставляет впечатление гладкости и чистоты, преобладают тона травы и цветов. Он немного дымный и суховатый, но в целом удивительно мягкий.



ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

Виски

НТ

В послевкусии доминирует дым, чувствуются солодовые нотки. Крепость 40 %.

«Cutty Sark» — первое смешанное виски со светлой окраской, которому удалось закрепиться на мировом рынке. Оно состоит в основном из виски Спейсайда, а также Tamdhu и Macallan винокурни Glenlivet.

Основной базовый продукт — «Cutty Sark Original» со свежим ароматом, нотками ванили и дуба. Послевкусие длительное, фруктовое.

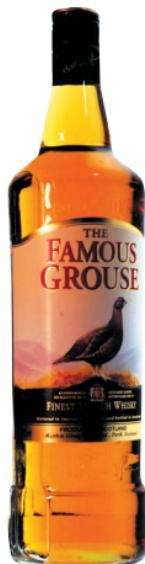
«Dalwhinnie 15 years» — виски 15-летней выдержки. Цвет золотистый. Аромат фруктовый, мягкий. На вкус сначала кажется чрезвычайно легким, нежным, но постепенно приобретает силу. Крепость 43 %.

«Dewar's White Label» — отлично сбалансированная смесь, результат десятилетий экспериментирования и практики смещивания лучших из солодовых и зерновых шотландских виски.

«Dewar's 12» — обладает исключительно ровным фруктовым вкусом. Букет отлично сбалансирован, ни одна нотка не доминирует. Достаточно продолжительное, чистое и приятное послевкусие восхищает свежестью и богатством ощущений.

«The Famous Grouse Vintage Malt» — виски золотистого цвета, ясного и яркого. Богатый фруктовый запах, чувствуется изюм, апельсиновая корка. Вкус гладкий, мягкий, полный и пряный, с нотками цитрусовых. Послевкусие долгое, слегка сладкое.

«The Famous Grouse Port Wood» — виски цвета золотистой меди, чистого и яркого. Запах мягкий, с ароматами ванили и ду-





АБ

Виски

НКА

ИН

ЯРК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ

ба. Вкус: нотки черносмородинового вина и дуба. Послевкусие достаточно долгое, чистое, слегка острое.

«The Famous Grouse Millennium» имеет темный, красновато-золотистый цвет. Запах мягкий, явно дымный, с ощущением соленого морского ветра. Во вкусе богатейший аромат, нотки торфа. Послевкусие долгое, дымное, сухое.

«The Famous Grouse Islay Cask» имеет темный, красновато-золотистый, чистый и яркий цвет. Запах мягкий, слегка дымный, с ощущением соленого морского ветра. Вкус — богатейший, нотки торфа и дуба. Послевкусие долгое, дымное, сухое.

«The Famous Grouse Gold Reserve» — результат столетнего опыта и мастерства его создателей. Купаж разработан на основе запасов старейших виски компаний.

«The Famous Grouse Famous XV» — купаж очень редких сортов виски «The Famous Grouse» 15-летней выдержки. Объем производства ограничен, в основном его выпускают

к соревнованиям на Кубок мира по регби. В упаковку входит прекрасный буклет, в котором можно увидеть фото 15 лучших регбистов мира.

«Glenfarclas 10 years» — виски 10-летней выдержки. Цвет соломенно-золотистый. На вкус оставляет ощущение гладкости. Послевкусие продолжительное и слегка пряное. Крепость 43 %.

«Glenfarclas 12 years» . В этом виски 12-летней выдержки основную роль играют плодовые тона. Цвет ян-





ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

Виски

НТ

тарный. Послевкусие длительное, с нотками дуба. Крепость 43 %.

«*Glenfarclas 1979*» — виски крепостью 54 %. Винные нотки в аромате подчеркивают влияние бочки из-под порто, одновременно с которым выявляются тона чернослива, яблока, фиалки. Имеет вкус винограда, черного шоколада и цветов.

«*Glenfarclas Sherry Cask*» — виски крепостью 46 %. Год выпуска 1988.

«*Glenfarclas Family Reserve 1985*» — виски, изготовленное в 1985 г. Крепость 46 %.

«*Glenfarclas Single Port*» — виски крепостью 47 %. Год выпуска 1979.

«*Glenfarclas 105 Cask Strength*». На вкус это виски абсолютно гладкое, лишь чуть суховатое. Цвет напитка торфянисто-золотистый. Послевкусие приятное, обильное и длительное.

«*Glenfarclas 17 years*» — виски 17-летней выдержки. Насыщенный золотисто-янтарный цвет и маслянистый вкус говорят о возрасте этого напитка. Послевкусие мягкое и дымное, четко ощущается херес. Крепость 43 %.

«*Glenfarclas 21 years*» — эта версия виски (срок выдержки 21 год) темного янтарного цвета имеет пряный ванильный вкус. Послевкусие весьма насыщенное. Крепость 43 %.

«*Glenfarclas 25 years*». Солидный срок выдержки (25 лет) обусловил богатейший и насыщенный аромат это-





менный вкус с нотками дуба и фруктов. Цвет светло-золотистый, чистый и яркий. Аромат: солод с нотками дуба, хереса и яблок.

«Glengoyne 17 years» — отлично сбалансированное виски, как и версия 10-летней выдержки, однако гораздо богаче по вкусу. Более всего подходит для употребления после еды. Цвет золотистый, ясный и яркий. Аромат мягкий, запах дуба и спелых яблок. Вкус: длительное ощущение дуба и фруктов. Крепость 40 %.

«Glengoyne 21 years» — виски такой выдержки (21 год) считается оптимально сбалансированным, в нем присутствуют ароматы леса, природы и бочек, в которых напиток вызревает. Цвет: темно-золотистый. Аромат: дуб, спелые яблоки. Вкус богатый, фруктовый. Сильный привкус дуба ощущается длительное время, в конце превалирует яблоко. Крепость 40 %.

го виски. Легко узнаются мармелад, мед, кофе, херес. Восхитительное послевкусие, оставляющее ощущение необыкновенной свежести. Крепость 43 %.

«Glenfarclas 30 years». Уникальный вкус, плодовые тона и ароматы специй, а также теплое и сложное послевкусие ставят эту марку виски на самый высокий уровень. Крепость 43 %.

«Glengoyne 12 years» — виски 12-летней выдержки. Прекрасно сбалансированный напиток имеет от-



«Glengoyne 30 years» — это виски вызревает в бочке в течение 30 лет, благодаря чему приобретает ее ароматы. Цвет золотистый. Аромат легкий, винный, с нотками цитрусовых и цветов. Вкус роскошный, чувствуются яблоко и ирис. Послевкусие очень длительное, слегка ощущается херес.

«Glengoyne Millennium». Бочки, в которых вызревает это виски, подобраны так, чтобы их суммарный возраст составлял 2000 лет. К каждой бутылке, имеющей индивидуальный номер, прилагаются часы ручной работы. Цвет напитка темно-золотистый. Богатейший аромат — фруктовый, с запахом хереса. Вкус: превалируют алкоголь, дуб и яблоко. Продолжительное, хорошо ощущаемое послевкусие.

«Glengoyne Middle Cut». Дистилляция этого виски произведена в 1967 г., а бутонилирование — в 1997-м. Это виски производитель считает эталонным, настоящим Glengoyne. Выпущено всего 100 бутылок в коробках. В запахе напитка ароматы дуба, ванили и фруктов. По вкусу, в котором хорошо чувствуется дуб, напиток чем-то напоминает хороший коньяк.

«Glengoyne 1967 Vintage Reserve». Дистилляция производилась на Рождество в 1967 г., в 1992 г. — бутонилирование. Всего произведено 2500 бутылок, предназначенных для коллекционеров. Аромат: фрукты, ваниль. Вкус: груша, дуб, ваниль. Напиток восхитительной легкости.





АБ

Виски

НКА

ИН

ЭЯК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ



*Glengoyne Distillery самый южный завод по производству односолодового виски в горной части Шотландии. Виски даже кажется более легким благодаря умеренному климату региона.*

**«Glengoyne 1968 Vintage Reserve».** Виски, дистиллированное 8 апреля 1968 г., зревшее только в бочках из-под хереса. Бутилировано в 1993 г., произведено 4500 бутылок. Легкий древесный запах сочетается с фруктовым ароматом виски марки Glengoyne. Вкус древесный, с богатством оттенков. Крепость 50,3 %. Напиток предназначен для коллекционеров.

**«Glengoyne 1969 Vintage Reserve».** Дистилляция произведена 16 июля 1969 г., бутилирование — в 1994-м. Всего выпущено 2742 бутылки этого нефильтрованного виски, способного передать всю глубину вкуса марки Glengoyne и предназначенного для коллекционеров. Сбалансированный аромат леса и фруктов. Вкус полнотельный, обволакивающий. Богатое, продолжительное послевкусие. Крепость 50,3 %.

**«Glen Grant»** — виски с легким, чуть дымным и суховатым привкусом. Крепость 40 %.



«**Glen Grant 34 years SV**» — виски 34-летней выдержки. Год выпуска 1965. Крепость 55 %.

«**Glen Grant 35 years G&M**» — по вкусу это виски 35-летней выдержки балансирует между сладостью и сухостью, явно ощущается дым. Отлично сбалансированный напиток. Год выпуска 1960. Крепость 40 %.

«**Glen Grant 40 years G&M**» — виски 40-летней выдержки. Год выпуска 1956. Крепость 40 %.

«**Glen Grant Decanter 50 years**» — иски 50-летней выдержки. Год выпуска 1948. Крепость 40 %.

«**Glen Ord 12 years**». В букете этого виски ощущается аромат свежескошенного сена и дыма. На вкус это замечательное виски — крепкое, маслянистое, с привкусом торфяного дыма, цитрусовых (лимон) и орехов (арахис). Послевкусие жгучее, короткое, пряное. Крепость 40 %.

«**Glenfiddich Special 12 years**». Наиболее известная и популярная марка односолодового виски 12-летней выдержки. Производство именно этого виски было начато на винокурне в 1887 г. В аромате присутствуют травяные, солодовые и фруктовые нюансы (груша, айва).

«**Glenfiddich Solera 15 years**». Для получения этого виски 15-летней выдержки отбирают лучшие бочки (из-под хереса, бурбона, а также новые буковые бочки из европейской древесины), что гарантирует гладкость вкуса и прекрасный аромат напитка. Секрет





АВ

Виски

НКА

ИН

ЯРК

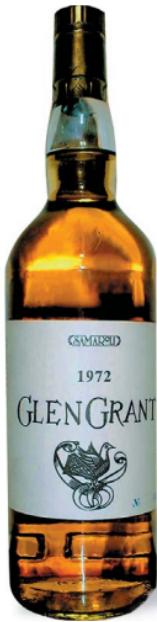
М

УЛА

ЧЕР

ЧНО

ЕНИЕ



производства состоит в особой технологии (solera system): огромную дубовую бочку ручной работы (solera vat) наполовину заполняют виски из трех разных бочек; перед розливом в бутылки виски выдерживают еще в небольших бочках (solera tuns). Напиток имеет великолепно сбалансированный вкус, с явно выраженным ароматами солода, мускатного и абрикоса. Крепость 40 %.

«**Glenfiddich Ancient 18 years**» — виски для настоящего ценителя, гордость предприятия. Вкус этого виски 18-летней выдержки обусловлен созреванием его в особых бочках из-под хереса и традиционных бочках из-под бурбона. От хереса виски получает запах леса, в бочках из-под бурбона — отличительный дубовый при-

вкус. Выдержка в помещениях с толстыми каменными стенами и низкими потолками способствует созданию этого высококачественного односолодового шотландского виски. В его аромате преобладают фруктовые тона (персик, груша) и пряности.

«**Glenfiddich Millennium 21 years**» — это виски было произведено специально к 2000 г., началу нового тысячелетия. Оставленное в 1979 г. самое лучшее односолодовое виски в 2000 г. разлили в бутылки и выпустили небольшой партией. В богатейшем аромате напитка ощущается херес, дуб, мед. Послевкусие длительное, теплое и нежное.

«**Glenfiddich 30 years**» — великолепное шотландское односолодовое виски 30-летней выдержки, идеально подходящее для проведения вечера с близкими друзьями. Обладает очень хорошо сбалансированным ароматом, в котором



присутствуют запахи дуба, хереса и леса. Вкус сложный: лес и цветы, оставляет ощущение сладости. Послевкусие очень длительное, сладкое и теплое. Крепость 40 %.

«**Glenfiddich Vintage**» — это уникальное виски было бутилировано из одной бочки (№ 13142) в 1968 г. Бочка выбрана лично мастером винокурни. Виски этой марки, высочайшего качества и отлично сбалансированное, продается только в магазине фирмы. Обладает неподражаемой глубиной аромата: сначала ощущается запах леса, затем фруктов. Вкус настоящего односолодового виски: немного пряный, фруктовый.

«**Glenfiddich 35 years**» — виски 35-летней выдержки. Год выпуска 1963. Крепость 47,6 %.

«**Glenfiddich 50 years**» — редчайшее и самое лучшее односолодовое шотландское виски. Всего произведено 500 бутылок, к каждой из которых прилагается паспорт, лично подписанный Александром Грантом-Гордоном — бывшим председателем компании, внуком Уильяма Гранта. В 1937—1939 гг. каждый из девяти детей Гранта, кто помогал отцу при создании винокурни, выбрал по одной, по их мнению, лучшей бочке с напитком. Через 50 лет, 26 июля 1991 г., драгоценную жидкость разлили в бутылки. Напиток отлично сбалансирован, в его запахе присутствуют приятные





АБ

Виски

НКА

ИН

ЯРК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ



лесные ароматы. Вкус гладкий, фруктовый, с дубовым привкусом. Послевкусие короче чем у более молодого виски. Пить лучше чистым, не разбавляя водой.

**«Glenmorangie 10 years old»** — виски, вызревающее в течение 10 лет в дубовых бочках из-под бурбона. Легкий и тонкий аромат, хорошо сбалансированный, с нотками мандарина и орехов. Вкус слегка суховатый, есть привкус дыма. Напиток яркого янтарного цвета. Содержание алкоголя 40 %.

**«Glenmorangie 18 years old»** — солодовое виски исключительного качества. Букет гладкий, шелковистый. Вкус великолепный, тонкий, хорошо сбалансированный. Это виски вызревает 18 лет только в бочках из-под хереса. Виски имеет аромат с нотками лимона и мандарина, ощущается запах полевых цветов. Есть привкус меда. Очень длительное послевкусие.

**«Glenmorangie Sherry Wood Finish 12 years».** Вызревает в течение 12 лет в бочках из-под бурбона, затем 13 месяцев в бочках из-под хереса. Запах дыма практически не ощущается. Сильный виноградный вкус с едва различимым



ароматом яблок. Виски соединяет в себе элегантность и шарм. Наверное, это одно из самых тонких виски марки «Glenmorangie». Содержание алкоголя 43 %.

«**Glenmorangie Port Wood Finish 12 years**». Вызревает в течение 12 лет в бочках из-под бурбона, после чего еще несколько месяцев в бочках из-под порто. Благодаря этому имеет необычный цвет — золотистый с розоватым оттенком. Аромат цитрусовых — мандарин, лимон. При добавлении воды начинают проявляться более тонкие нотки — травы, сена, леса. Вкус напитка необычен — дает приятное ощущение сбалансированности и сухости. Послевкусие несет легкий оттенок порто. Содержание алкоголя 43 %.

«**Glenmorangie Madeira Wood Finish 12 years**» — солодовое виски исключительного аромата. У него великолепный янтарный цвет, глубокий вкус персика и черного перца с легкими нотками дыма. Доставляет редкое удовольствие. Содержание алкоголя 43 %.

«**Glenkinchie 10 years old**» по характеру соответствует мирной сельской местности, где это виски производится. Цвет темно-золотистый, как у поля со-зревшего ячменя. Запах: мягкий, тонкий аромат трав. Вкус фруктовый, создает ощущение легкости, гладкости. Послевкусие суховатое, хорошо выраженное, мягкое и приятное. Крепость 43 %.

«**Braes of Glenlivet Sherry Cask 20 years SV**» — виски 20-летней выдержки. Год выпуска 1979. Две версии напитка: с содержанием алкоголя 43 % и 58,1 %.

«**Glenlivet 12 years**» со сроком выдержки 12 лет, содержание алкоголя 43 %. Напиток имеет янтарный цвет, вкус сухой с тонами лесных орехов.





АБ

Виски

НКА

ИН

ЯРК

М

ИЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ

«Glenlivet 15 years G&M» — виски 15-летней выдержки, трех версий: с содержанием алкоголя 40 %, 46 % и 57 %.

«Glenlivet 27 years» со сроком выдержки 27 лет, год выпуска 1971. Содержание алкоголя 52 %.

«Glenlivet 32 years G&M» со сроком выдержки 32 г., год выпуска 1965. Содержание алкоголя 40 %.

«Glenlivet 31 years G&M» со сроком выдержки 31 г., год выпуска 1969. Содержание алкоголя 56,4 %.

«Glenlivet 45 years G&M» со сроком выдержки 45 лет, год выпуска 1950. Содержание алкоголя 40 %.

**«J&B».** Основатель этой знаменитой марки виски не был потомком какого-либо семейного клана производителей спиртных напитков. Оно имеет светлый цвет (напиток не окрашивают карамелью), а также легкий и мягкий вкус.

«Johnnie Walker Red Label». По мнению экспертов, классическая марка первосортного шотландского виски. Напиток представляет собой весьма сложный купаж из более 40 различных сортов солодового и ячменного виски. Основой является солодовое виски из винокурни Cardu, отличающееся теплотой и чистотой вкуса. Его дополняет сочетание сортов солодового виски с острова Айлей, уравновешенных некоторыми лучшими виски из горной Шотландии. Виски с острова Айлей обладают густым, насыщенным вкусом с характерным запахом дыма и торфа. Виски горной Шотландии — крепкие. Они делают купаж огненным и возбуждающим. В результате получается напиток, отличающийся богатством вкуса и насыщенностью аромата, что и составляет традиционные качества шотландского виски.





**«Johnnie Walker Black Label»** — напиток изысканного и утонченного вкуса из запасов старых сортов виски 12-летней выдержки, из винокурен Северо-Западной Шотландии и острова Айлей. Основа марки — виски, изготовленное на винокурне Cardu. Купаж более 40 сортов шотландского виски высшего качества с высокой долей солодового виски, изготовленного на острове Айлей, обладает полнотой и богатством вкусовых качеств, присущих всем маркам виски «Johnnie Walker». Уникальная мягкость и сложность вкусовой гаммы сочетаются с особо ценимым знатоками послевкусием.

**«Johnnie Walker Gold Label»** — эта марка создана на основе заметок о купажировании старых, наиболее выдержаных сортов виски, оставленных сыном Джонни Уокера — Александром Уокером. Из-за нехватки старых, выдержаных сортов виски производство этой марки было ограниченным — только для купажистов и директоров компании. Сейчас небольшие партии этого напитка поступают в продажу. Основа марки — виски из винокурни Clynelish. Вода, струящаяся из источников в этих местах, характеризуется незначительным содержанием золота, вымываемого из





красного гранита. Всего для купажирования напитка использовано 17 сортов виски выдержки не менее 18 лет.

*В 1749 г. итальянец Джакомо Джустерини из Болоньи влюбился в оперную певицу и последовал за нею в Лондон. Обосновавшись там и найдя компаньона — англичанина Джорджа Джонсона, он занялся продажей алкоголя. Джустерини знал толк в спиртном — его дядя был винокуром, и племянник прихватил в Лондон немалое количество ценных дядюшкиных рецептов. В 1760 г., изрядно обогатившись, Джустерини вернулся на родину. Тогда же король Георг III назвал фирму первой из восьми поставщиков спиртного для королевского двора В 1831 г. Джонсон, ставший единоличным владельцем фирмы, продал ее Альфреду Бруксу. Последний добавил свою фамилию к ее названию: Justerini & Brooks, или J&B. На основе имевшихся на складах запасов старого виски удалось создать новый оригинальный напиток и ряд его вариантов: «J&B Rare», «J&B Jet», «J&B Reserve», «J&B Ultima».*

«Johnnie Walker Swing» разливается в уникальные графины, которые могут качаться, не теряя равновесия независимо от состояния океана, поэтому оно и называется Swing («качающийся»). Купаж включает в себя до 35 сортов виски, в основном солодовых из Спейсайда, некоторые из них выдерживались в бочках из-под хереса для придания им насыщенности, а другие — более легкие и ароматные. Основой сорта является солодовое виски винокурни Glenlossie из Спейсайда, придающее напитку сладкий привкус яблок.



«Johnnie Walker Pure Malt» — виски насыщенного букета, уникальное сочетание различных высших сортов виски из высокогорной Шотландии. Лучшие сорта солодового виски выдержки не менее 15 лет отбирают только после проведения экспертной проверки и оценки того, насколько сбалансировано влияние древесины бочек на каждый из них. Полученное виски отличается насыщенностью в результате превосходного соединения букетов его ингредиентов.

«Johnnie Walker Blue Label» отличается уникальным, богатейшим ароматом и крепостью, напоминающими традиционное виски, купажированное в XIX в. Джоном Уокером. Для этой марки используются лишь сорта виски, обладающие сильным, неповторимым ароматом. Это весьма редкие и дорогостоящие сорта, поэтому на рынок напиток поступает в весьма ограниченном количестве.

«Lagavulin 16 years» — виски с содержанием алкоголя 43 %.

«Lagavulin D.E.» — виски 1980 г. выпуска. Содержание алкоголя 43 %. Выдержанное в дубовых бочках из-под хереса Pedro-Ximenez, отличается травянистым и торфяным ароматом, в конце явственно ощущаются дымные нотки. На вкус напиток достаточно плотный и крепкий, послевкусие легкое и недолгое.

«Macallan Sherry Cask 11 years» — виски 11-летней выдержки. Год выпуска 1988. Цвет янтарный, с желтыми проблесками. Свежий, прекрасно сбалансированный аромат с нотками хереса, плодов (опек, персик), меда и солода. Насыщенный и





элегантный вкус отличается мятными, фруктовыми и ванильными нюансами. Изумительное и долгое послевкусие. Содержание алкоголя 43 %.

«**Macallan Speymalt G&M**» — эта марка появилась в 1991 г. Содержание алкоголя 40 %.

«**The Macallan 10 years**» — виски 10-летней выдержки. Цвет глубокий янтарный. Свежий аромат отмечен тонами хереса и карамели, легкими сладковатыми тонами сухофруктов. Вкус насыщенный, соответствующий аромату. Послевкусие средней продолжительности, явственно ощущаются солод и херес. Содержание алкоголя 57 %.

«**The Macallan 12 years**» — виски 12-летней выдержки. Цвет янтарный, с медным отливом. Полный и насыщенный аромат, с нотками хереса и ванили, с легким запахом жженой резины. Вкус мягкий, сухой, соответствующий аромату напитка. Послевкусие средней продолжительности, с ванильными и гвоздичными нотками. Содержание алкоголя 43 %.

«**The Macallan 15 years**». Старение этого виски в бочках из-под хереса в течение 15 лет обусловило присутствие в нем ароматов ореха, пряностей, изюма.





Напиток великолепно сбалансирован. Во вкусе явственно ощущается ванильно-цветочная композиция. Послевкусие длительное, мягкое, маслянистое. Содержание алкоголя 43 %.

«The Macallan 18 years» — виски 18-летней выдержки. Содержание алкоголя 40 %.

«The Macallan 25 years» — виски 25-летней выдержки. Содержание алкоголя 43 %.



*The Macallan — один из старейших брендов Шотландии, который представляет односолодовое виски класса premium, мирового лидера аукционов. Напиток ведет свою историю с 1700 г. — с момента основания родового дома The Macallan — Easter Elchies House в самом сердце шотландского округа Спейсайд (Speyside). Несравненная репутация дома формировалась мастерами на протяжении почти двух столетий. Настойчивое стремление к совершенству обеспечивает постоянное качество, которое характеризует это виски с тех пор, как эту марку официально зарегистрировали в 1824 г.*



АБ

Виски

НКА

ИН

ЯК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ

«Macallan SV» — крепкий напиток 1965 г. выпуска. Цвет янтарный, с бронзовым отливом. Тонкий цветочно-фруктовый (сухофрукты, яблоко) и пряный (гвоздика) аромат с пропадающими затем шоколадными нюансами. Элегантный и богатый вкус насыщен цветочными (фиалка, полевые цветы) и фруктовыми (спелые сладкие фрукты) оттенками. Послевкусие долгое, с ванильными и лакричными нотками. Содержание алкоголя 50,5 %.

«Macallan Speymalt 44 years» — виски 44-летней выдержки. Год выпуска 1950. Содержание алкоголя 40 %.

«Oban 14 years» — виски 14-летней выдержки. Цвет янтарный. Аромат мягкий, с запахом торфа. На вкус напиток очень мягкий, солоноватый, в конце ощущаются сухость и дымность. Это виски лучше употреблять охлажденным, но безо льда. Для смягчения вкуса рекомендуется исполь-

зовать только чистую родниковую воду. Прекрасным дополнением к этому виски является сигара.

«Oban D.E. 17years» — виски 17-летней выдержки. Год выпуска 1980. Содержание алкоголя 43 %.

«Talisker 10 years old» — виски 10-летней выдержки. Цвет глубокий, золотистый. Запах приятный, ощущается аромат дыма. Вкус объемный, гладкий, хорошо сбалансированный, обволакивающий. В нем есть острота, торфянистость, солоноватость, баланс дыма,





морской соли, специй, солода и дерева. Послевкусие приятное. Содержание алкоголя 45,8 %.

«Teacher's Highland Cream» поставляется в 140 стран мира и постоянно входит в пятерку самых продаваемых в Великобритании (причем реализуется 40 % всей произведенной продукции), а также занимает твердые позиции на мировом рынке. Основной особенностью «Highland Cream», отличающей его от любого другого виски, является высокое (до 45 %) содержание односолодовых компонентов. Два основных — из винокурен Glendronach и Ardmore. Первый придает напитку особый вкус, а второй — великолепный аромат. Цвет напитка насыщенный, янтарный, с желтоватыми проблесками. Аромат: глубокая и крепкая солодовость с нотками зрелой груши и вишни. Вкус отличается глубиной и плотностью, восхитительной ровностью и теплотой, шелковистостью зрелых солодовых виски. Послевкусие сбалансированное, чистое, недолгое, с цветочным ароматом.

«Teacher's Royal» — прекрасное виски 12-летней выдержки. Цвет медово-золотистый. Аромат — сладкий насыщенный мед, вереск, свежий солод, нотки дыма. На вкус средней тяжести; крем, сладость, вереск; переход от солодового к дымному. Послевкусие долгое, сухое, сохраняющее запах дыма.

«Vat 69». Автором этого шотландского купажированного виски является Уильям Сандерс, фанатик создания смешанных виски. Однажды в 1882 г. он приготовил около ста различных смесей виски, собрал группу знатоков, которых попросил выбрать наиболее понравившийся напиток. Дегустаторы выбрали пробу под номером 69. Так появилось виски, получившее название «Vat 69» ившедшее затем большое признание у знатоков. Крепость напитка 43 %.



АБ

Виски

НКА

ИН

ЯРК

М

УЛА

ЧЕР

ЧНО

ФНИЕ



«White Horse» — этот напиток, отличающийся великолепным вкусом благодаря сложной комбинации более чем 35 различных сортов солодовых и зерновых шотландских виски, был создан в 1890 г. Неповторимость вкусовой гаммы этой марки обусловлена высоким содержанием знаменитого айлейского односолодового виски винокурни Lagavulin, являющегося идеальной основой для приготовления купажа.

«William Grant's 12 years old» — виски 12-летней выдержки. Для его производства используются 15 сортов солодовых и зерновых виски, выдерживаемых в дубовых бочках. Виски отличается своим мерцающим бледно-золотистым цветом, а долгий богатый вкус прекрасно сочетается с изысканным ароматом.

«William Grant's 21 years old» — изысканный купаж из старейших запасов первоклассных солодовых и лучших сортов зерновых виски. Выдерживается в дубовых бочках не менее 21 года перед розливом в бутылки, что придает напитку исключительную мягкость и богатый насыщенный аромат. Элегантный графин с позолотой подчеркивает высокое качество продукта.

## Ирландия

Old Bushmills — общее название виски, получаемых на старейшей в мире винокурне того же названия. При выработке этих виски используют воду, прошедшую через торфяники и базальтовые породы. Виски Old Bushmills состоят из смеси солодового и зернового виски, обла-



дают чистым и мягким вкусом. Особой популярностью пользуются два марочных напитка — «Black Bush» и «Bushmills Malt». Первое — светлое виски большой выдержки, легкое, с тонким ароматом. Второе, получаемое только из ячменного солода, — неповторимый, уникальный напиток с исключительно богатым и тонким букетом.

«Jameson» — самая старая марка ирландского виски (существует с 1780 г.). Носит имя основателя промышленного производства виски в Ирландии. Она же и наиболее популярная. Отличительные черты этого виски — глубина букета и очень круглый вкус. Имеет несколько более темный цвет нежели другие марки ирландского виски. Выпускается в двух вариантах: просто «Jameson» — сладковатое, мягкое, с цветочным и травяным привкусом, и «Jameson 1780». Последнее выдерживается 12 лет в дубовых бочках из-под хереса, что придает ему полноту вкуса с ароматом хереса и ванили.

«Paddy» — это виски производят в городе Корк, где первая винокурня была построена еще в 1796 г. Эта марка — вторая по объему продаж в Ирландии после виски «Jameson». В 20-х годах XIX в. коммерсант Падди Флаэрти так хорошо продавал это виски, что его клиенты, делая заказ, спрашивали «виски от Падди». Так оно и получило свое теперешнее название.

«Power». Рецепт этого виски найден еще в 1791 г. Джеймсом Пауэром в Дублине, однако только сейчас оно становится популярным на родине. Винокурня Пауэра работала без малого двести лет — до





1976 г., когда вступило в строй новое предприятие в Мидлтоне. Напиток выдерживают 12 лет в дубовых бочках из-под бурбона, что обуславливает сдержанность вкуса и тонкость аромата. Виски «**John Power Gold Label**» (названо так в честь сына Джеймса Пауэра — Джона, много сделавшего для совершенствования технологического процесса) — весьма крепкий напиток, обладающий при этом удивительным ароматом.

«**Tullamore Dew**» — это виски продаётся в керамических бутылочках необычной формы. Это, видимо, наиболее известное в России ирландское виски. Относится к смешанному типу. Получают его путём тройной перегонки и 7-летней выдержки в дубовых бочках. Это бесцветное виски с выразительным ароматным букетом, характерным тонким, деликатным, бархатистым вкусом отмечено многими престижными наградами на международных конкурсах.

Кроме Irish Distillers, на рынке виски проявила себя независимая компания Cooley Distillery, объединяющая несколько крупных винокуренных предприятий. Виски этой компании отличаются стилем разнообразием и





дают полное представление о характерном вкусе и традициях изготовления ирландского виски.

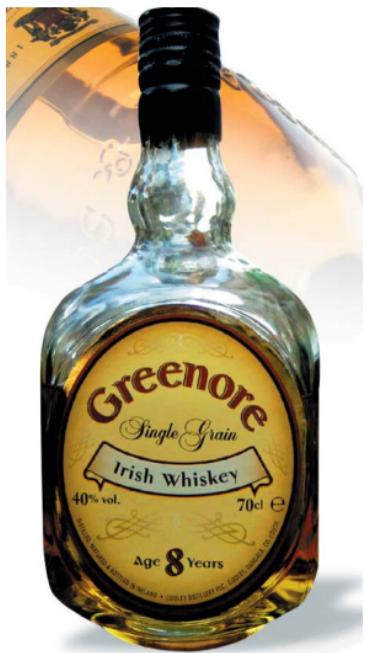
«**Tyrconnel Single Malt**» — односолодовое виски, выдержанное в дубовой бочке от 8 до 10 лет. Обладает свежим, ярко выраженным ароматом с тонами свежескошенной травы. Вкус сладковатый, бисквитный.

«**Connemara Single Malt**» — одно из немногих ирландских виски, для производства которых используется солод, высушенный торфяным дымом. Это настоящий мужской напиток, отличающийся сложным и мощным ароматом дыма и спелых фруктов, а также своеобразным сложным вкусом.

«**Greenore**» — виски, приготовленное из зерен пшеницы и выдержанное 8 лет в бочках, в которых некогда хранился ром и бурбон. Обладает глубоким ароматом и шелковистым вкусом с тонами ванили и медовой сладостью.

«**Millars**» — виски золотистого цвета, классического дублинского стиля. Имеет мягкий аромат с тонами персика и сочный солодовый вкус с легким вишневым привкусом.

«**Inishowen**» — смесь солодовых и зерновых выдержаных виски. Великолепное сочетание мягкости вкуса и глубины аромата с легкими нотками торфяного дыма создает ощущение полной гармонии.





## США

Американское виски появилось благодаря переселенцам из Шотландии и Ирландии. Для своего названия этого напитка американцы выбрали ирландское написание слова — Whiskey.

При производстве американского виски кукуруза и рожь используется в вареном виде, заменяя этап соложения. А выдержку напитков производят в обугленных бочках, за счет чего виски имеет сладковатый привкус и красивый золотистый цвет.

«**Jim Beam Bourbon**» считается наиболее мужским американским виски. Напиток с белой этикеткой — выдержки 4 года, а с черной — 101 месяц. Маркетологи утверждают, что рецепт Якова Бима, основателя семейной компании, с 1795 г. остается неизменным.

«**Jack Daniel's Tennessee**» — популярная марка напитка с великолепными вкусовыми качествами, вторая по объемам мирового потребления американского виски. Этому виски присущ сильный, глубокий аромат с жженым привкусом. Наиболее популярен напиток в бутылках с черной этикеткой, с содержанием алкоголя 45 %. В бутылках с зеленой этикеткой виски содержит 43 % алкоголя.





«Seagram's 7 Crown» — классическое американское смешанное виски, своего рода порождение сухого закона. Для смешивания используется свыше 50 различных марок виски с выдержкой от 5 до 10 лет. Изготавливается по строгим стандартам для обеспечения качества, с которым не может сравниться никакое другое американское виски. Напиток обладает замечательным букетом.

«Four Roses Bourbon» — виски, выдерживаемое в дубовых бочках не менее 6 лет, производят в городе Луисвилл в штате Кентукки. Это настоящее «straight whiskey». Особенность этого бурбона — использование большого количества ржи.

«Wild Turkey» — виски, технология приготовления которого держится в строжайшем секрете с целью сохранения уникального вкуса этого напитка. Есть два варианта 50,5 %-ного напитка:

12-летней выдержки с белой этикеткой и 8-летней.

«Rye Whiskey» изготавливается из сырьевой смеси, в которой не менее 51 % ржи. Виски выдерживают не менее 2 лет в новых бочках.

«Benchmark» — марка американского несмешан-





ного ржаного виски, производимого компанией Seagram. Считается эталоном американского ржаного виски, выдерживается не менее 6 лет в новых бочках из древесины белого дуба. Обладает великолепным вкусом и ароматом. Необычная упаковка выделяет эту марку высшего сорта ржаного виски.

«Johnny Drum» — эти бурбоны выпускает семейство Уийетов, корни которого идут из Франции XVIII в. Эти бурбоны — одни из

самых ароматных, представленных на мировом рынке. В этом отношении особенно примечательны версии 12—15-летней выдержки, которым присущи богатейшая вкусовая гамма и сложный букет.

«Early Times» — старинная марка виски, которая производится из особо качественных ингредиентов. Это виски стареет в дубовых бочках как минимум 36 месяцев и только после этого разливается в бутылки.

## Канада

История происхождения канадского виски очень напоминает историю американского, однако в этом случае правописание слова «виски» абсолютно идентично с шотландским — «whisky». Своему успеху сегодня этот напиток в большой степени обязан сухому закону в



Соединенных Штатах. В то время было удобно производить виски в Канаде и сбывать его в США.

«Black Velvet» — виски, известное всему миру своей бархатистостью и мягкостью вкуса. Используя отборные злаки для получения трижды дистиллируемого спирта, специалисты создали уникальное канадское виски. Разбавленное кристально чистой водой из местных источников и выдержанное в дубовых бочках ручной работы, новое виски оставили для постепенного созревания. Создатели этого мягкого напитка исключительно нежного вкуса были и сами удивлены полученным результатом.

«Seagram's V. O.» — виски, получаемое путем тщательного смешивания свыше 100 (!) различных видов этого напитка, выдерживаемых предварительно в деревянных бочках не менее 6 лет. Букет легкий, нежный, это виски с характерным привкусом. Чтобы и внешне эта марка виски отличалась от других напитков подобного рода, Сэмюэль Бронфман придумал особую примету: к каждой бутылке крепится черно-желтая лента. Именно такой масти были его рысаки, не раз выигрывавшие на скачках. В наши дни эта лента и отменное виски, которое она символизирует, известны во всем мире.

«Seagram's Crown Royal» — отборное смешанное виски, предназначавшееся в подарок английскому королю Георгу VI по





АБ Виски НКА ИН ЯРК МУЛА ХЕР ЧНО ЕНИЕ



слушаю его визита в Канаду в 1939 г. Всего изготовлено лишь 100 ящиков напитка, который только в 1951 г. стал доступен для широкой публики и имел фантастический успех благодаря своему великолепному букету. В

наши дни это канадское виски называют легендарным. В течение многих лет его выпуск был ограничен. Теперь оно поступает на рынок в оригинальной упаковке («пурпурном бурдюке») и занимает первое место по сбыту среди всех высококачественных смешанных канадских виски. Его производят из дистиллятов 10—30-летней выдержки.

## Япония

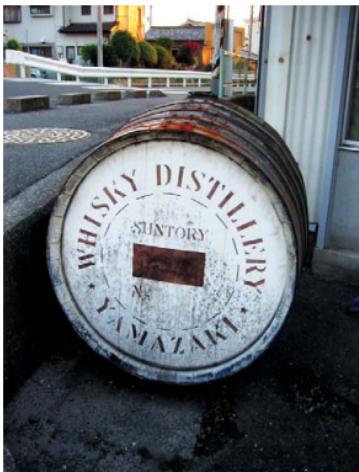
Японское виски, хотя и менее распространенное, все же заслуживает внимания. Его история тесно связана с легендарным виноделом Масатакой Такетсури, родившимся в конце XIX в. В 1918 г. он уехал учиться в Глазго и там, в Шот-





ландии, в первый раз воочию увидел процесс производства виски. По возвращении в Японию в 1921 г. он вместе с партнером по бизнесу Санжиро Тори сначала занялся экспортом вина, а затем открыл собственную винокурню недалеко от Киото, в долине Ямазаки, что в южной части острова Хонсю.

В Японии 4 крупных производителя виски (Suntory, Nikka, Sanraku Ocean, Kirin-Seagram) и около десятка небольших, практически неизвестных за пределами страны. Продукция фирмы Suntory составляет более 70 % японского рынка виски. Она производит следующие марки напитка: «**Suntory White**», «**Katubin**», «**Crest**», «**The Whisky Imperial**» и «**Royal**». В Европу экспортируется смешанное виски «**Hibiki**» и солодовое виски 12-летней выдержки «**Yamazaki**».





## Коктейли на основе виски



### АМЕРИКА AMERICA

50 мл бурбона;  
15 мл сока лайма;  
2 барные ложки ликера  
Grenadine.

Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнутый со-ком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

### АДЕЛЬ СПЕШИАЛ КОКТЕЙЛЬ ADELLE SPECIAL COCTAIL

50 мл шотландского виски;  
10 мл апельсинового ликера.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

### БАРБИКАН BARBICANE

30 мл шотландского виски;  
10 мл ликера Drambuie;  
30 мл нектара из сока ма-  
ракуйи;

1 дэш лимонного сока.

Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишненкой.



## БОЛЬШОЙ ДЖОН BIG JOHN

30 мл шотландского виски;  
20 мл сиропа из маракуйи;  
40 мл апельсинового сока;  
20 мл лимонного сока;  
20 мл ананасового сока;  
3 дэша ликера Amaretto.

Для украшения: половина кружка апельсина, половина кружка лимона, четверть кружка ананаса, коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты, кроме ликера, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Фрукты нанизать на шпажку положить на край бокала.
5. Вишненку сбрызнуть ликером и украсить бокал.



## БРЕЙНСТОРМИНГ BRAINSTORMING

50 мл ирландского виски;  
2 дэша ликера Benedictine D.O.M.;

2 дэша сухого вермута.

Для украшения: 1 кусочек апельсиновой цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрызнуть соском из кусочка апельсиновой цедры и положить цедру в бокал.





АБ Виски НКА ИН ШЯК М УЛА ХЕР ЧНО ЕНИЕ

## БРУКЛИН BROOKLYN

**40 мл канадского виски;**

**20 мл сухого вермута;**

**2 дэша ликера Maraschino.**

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

**2.** Добавить лед и перемешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

## БУРБОН КАР BOURBON CAR

**40 мл бурбона;**

**20 мл ликера Cointreau;**

**20 мл лимонного сока.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

**1.** Налить все ингредиенты в шейкер.

**2.** Добавить лед и смешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Край бокала украсить вишнёй.

## БУРБОН КЕНТУККИ KENTUCKY BOURBON

**40 мл бурбона;**

**20 мл ликера Benedictine D.O.M.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

**2.** Добавить лед и перемешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Край бокала украсить вишнёй.

### Совет бармена

*В шейкере можно приготовить от 1 до 4 порций коктейля.*



## БУРБОН СЕРЕБРЯНЫЙ ФИЗ BOURBON SILVER FIZZ

30 мл бурбона;  
1 барная ложка лимонного сока;  
1 барная ложка сока лайма;  
1 барная ложка сахарного сиропа;  
1 яичный белок;  
содовая вода.

Для украшения: 1 кружок лимона.

1. Налить бурbon, сок лайма, лимонный сок, сахарный сироп.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан тумблер.
5. Долить содовой водой и перемешать.
6. Край стакана украсить кружком лимона.

## БУРБОН СКИН BOURBON SKIN

50 мл бурбона;  
1 барная ложка ликера Grenadine;

20 мл лимонного сока.

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишненкой.





## БУРБОН ФЛИП BOURBON FLIP

**30 мл бурбона;  
10 мл темного рома;  
30 мл сливок;  
10 мл сахарного сиропа;  
1 яичный желток.**

**Для украшения: тертый мускатный орех.**

1. Налить бурбон, ром, сливки, сахарный сироп.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Сверху посыпать щепоткой мускатного ореха.



## БУРБОН ХАЙБОЛ BOURBON HIGHBALL

**40 мл бурбона;  
1 кусочек лимонной цедры;  
имбирный эль.**

**Для украшения: 1 спираль лимонной цедры.**

1. Виски налить в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед.
3. Сбрзнути соком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в коктейль.
4. Долить имбирным элем.
5. Край стакана украсить спиралью лимонной цедры.





## ВИСКИ КРУСТА WHISKY CRUSTA

**30 мл шотландского виски;  
1 дэш биттера *Angostura*;  
3 барные ложки ликера  
*Maraschino*;  
4 барные ложки лимонного  
сока;  
1 барная ложка сахара.**

1. Налить виски, биттер ликер, лимонный сок в шейкер.
2. Добавить сахар.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал с сахарным ободком.

## ВИСКИ С СОДОВОЙ WHISKY SODA

**40 мл шотландского виски;  
содовая вода.**

1. Налить виски в стакан тумблер.
2. Добавить лед.
3. Долить содовой воды.

## БЭРРЕТТ BARETT

**40 мл бурбона;  
10 мл ликера *Galliano*;  
10 мл ликера *Amaretto*.**

1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
2. Добавить колотый лед.
3. Перемешать.





## ВИСКИ САУЭР WHISKEY SOUR

**40 мл бурбона;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
1 дэш биттера Angostura.**

**Для украшения: половина  
куружка апельсина, 1 кок-  
тейльная вишня.**

- 1.** Налить бурбон, лимон-  
ный сок, сахарный сироп,  
биттер в шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в стакан тум-  
блер.
- 4.** Апельсином и вишенкой  
украсить край стакана.



## ВИСКИ ФИЗ WHISKY FIZZ

**40 мл шотландского виски;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
минеральная вода.**

- 1.** Налить все ингредиен-  
ты, кроме минеральной  
воды, в шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в стакан тум-  
блер.
- 4.** Долить минеральной  
водой.





## УДОВЛЕТВОРЕНIE МАККИНИЛИ MCKINLEY'S DELIGHT

30 мл бурбона;  
20 мл сухого вермута;  
1 барная ложка абсента  
*Pernod*;  
2 барные ложки вишневого  
лика.

Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишненкой.

## ВИСКИ ТВИСТ WHISKEY TWIST

40 мл ирландского виски;  
10 мл лимонного сока;  
1 барная ложка ликера  
*Cherry Brandy*;  
1 барная ложка малинового  
сиропа.

Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишненкой.





АВ

Виски

НКА

ИН

ЯК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ

## ВОЗРАЖЕНИЕ EVERYTHING BUT

**30 мл бурбона;**  
**30 мл джина;**  
**1 столовая ложка ликера Apricot Brandy;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**20 мл апельсинового сока;**  
**1 яичный желток;**  
**1 чайная ложка сахарного сиропа.**

1. Налить бурbon, джин, ликер, лимонный сок, апельсиновый сок.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в бокал для вина.

## ВЫСОКОГОРНАЯ ЛУНА HIGHLAND MOON

**30 мл шотландского виски;**  
**30 мл ликера Drambuie.**  
**Для украшения: 1 кружок лимона,**  
**1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Край стакана украсить лимоном и вишнёвой, нарезанными на шпажку.





## ДЕБЮТ I OPENING I

**40 мл бурбона;  
20 мл вермута Rosso;  
10 мл ликера Grenadine.**

1. Налить бурбон, вермут и ликер в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ДЕВЯТНАДЦАТАЯ ЛУНКА 19TH HOLE

**30 мл шотландского виски;  
20 мл ликера Southern  
Comfort;  
10 мл мандаринового сиропа;  
80 мл сока маракуйи;  
10 мл лимонного сока.**

**Для украшения: 1 физалис.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить кубики льда и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдриинка с мелко колотым льдом.
4. Край стакана украсить физалисом.

## ДЕБЮТ II OPENING II

**30 мл канадского виски;  
15 мл вермута Rosso;  
10 мл ликера Grenadine.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.





АБ Виски НКА ИН ШЯК М УЛА ХЕР ЧНО ЕНИЕ

## ДЕЛЬТА DELTA

**30 мл бурбона;  
10 мл ликера Southern Comfort;  
10 мл сиропа из лайма.  
Для украшения: половина кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер, наполовину наполненный колотым льдом.
4. Край стакана украсить половиной кружка апельсина и вишней.

## ДЕНДИ DANDY

**30 мл виски;  
30 мл вина Dubonnet;  
3 дэша биттера Angostura.  
Для украшения: по 1 кусочку лимонной и апельсиновой цедры.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Сбрзнути соком из кусочка лимонной и апельсиновой цедры и положить цедру в бокал.





ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РУ

КО

ДУ

ВО

Виски

НТ

## ДОН ХОСЕ DON JOSE

**40 мл бурбона;  
20 мл вермута Rosso;  
10 мл бананового ликера.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ДЖОКЕР JOKER

**30 мл шотландского виски;  
15 мл ликера Grand Marnier;  
15 мл вина Dubonnet.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

### Совет бармена

*Ободок (сахарный и соляной). Его делают для создания напоминающей иней каемки из сахара или соли на краях порционной посуды. Сначала края протирают ломтиком лимона (под соль) или апельсина (под сахар), затем осторожными вращательными движениями погружают в слой соли или сахарного песка, насыпанного на тарелку. Не следует вдавливать края бокала слишком глубоко, так как это часто приводит к образованию портящих вид комочеков. Для создания цветного ободка необходимо налить на тарелку небольшое количество гранатового сиропа или окрашенного ликера, обмакнуть в него края порционной посуды и осторожно погрузить их в сахарный песок. Гранатовый сироп впитывается в сахар и окрашивает его в розовый цвет.*



АБ Виски НКА ИН ШЯК М УЛА ХЕР ЧНО ЕНИЕ

## ДЖИММИ ЛОПЕС МАНХЭТТЕН JIMMY LOPEZ MANHATTAN

30 мл бурбона;  
20 мл сухого вермута;  
1 барная ложка ликера  
*Apricot Brandy.*

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль положить вишненку.



## ЕПИСКОП BISHOP

30 мл канадского виски;  
10 мл вермута Rosso;  
10 мл апельсинового сока;  
1 барная ложка ликера  
*Green Chartreuse.*

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ИРЛАНДСКАЯ РОЗА IRISH ROSE

40 мл ирландского виски;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл ликера *Grenadine.*

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## ЗОЛОТОЙ ГВОЗДЬ GOLDEN NAIL

30 мл бурбона;  
20 мл ликера Southern Comfort.

1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
2. Добавить лед.
3. Перемешать.



## ЗОЛОТАЯ ЧЕРТА GOLD PALE

30 мл бурбона;  
20 мл Campari Bitter;  
1 барная ложка сиропа из лайма.

Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал с сахарным ободком.
4. Сбрзнутуть соком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

## ЙОРК YORK

60 мл бурбона;  
20 мл вермута Rosso;  
3 дэша биттера Angostura.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишнёвой украсить край бокала.



## КАМЕРУНСКАЯ КРЕПОСТЬ CAMERON'S KICK

**20 мл ирландского виски;  
20 мл шотландского виски;  
10 мл миндального сиропа;  
10 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## КАНАДА CANADA

**30 мл канадского виски;  
10 мл ликера Curasao Triple Sec;  
2 дэша биттера Angostura;  
10 мл кленового ликера.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КАНАДСКОЕ ЛЕТО CANADIAN SUMMER

**30 мл канадского виски;  
20 мл светлого ликера Greme de Cacao;  
10 мл зеленого ликера Greme de Menthe;  
содовая вода.**

1. Налить виски и ликеры в стакан тумблер.
2. Добавить несколько кубиков льда.
3. Долить содовой водой.



## КАНАДСКИЙ САУЭР CANADIAN SOUR

**40 мл канадского виски;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа.  
По желанию немного минеральной воды.**

**Для украшения: половина кружка апельсина, спираль апельсиновой цедры, 1 коктейльная вишня.**

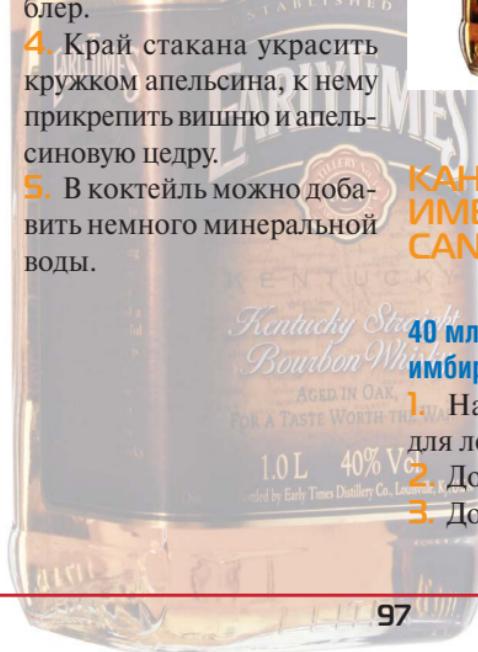
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Край стакана украсить кружком апельсина, к нему прикрепить вишню и апельсиновую цедру.
5. В коктейль можно добавить немного минеральной воды.



## КАНАДСКИЙ ИМБИРЬ CANADIAN GINGER

**40 мл канадского виски;  
имбирный эль.**

1. Налить виски в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед.
3. Долить имбирным элем.





## КОКТЕЙЛЬ № 13 COCTAIL NR. 13

**20 мл виски;  
20 мл абрикосового сока;  
20 мл апельсинового сока.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишнёвой украсить край бокала.



## КОВБОЙ КОКТЕЙЛЬ COWBOY COCTAIL

**40 мл бурбона;  
20 мл сливок.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КЛУБ ЮНИОН UNION CLUB

**40 мл бурбона;  
20 мл ликера Curasao Triple Sec;**

**20 мл лимонного сока;  
1 барная ложка яичного белка;**

**2 дэша ликера Grenadine.**

1. Налить бурбон, ликеры, лимонный сок в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.



## КОРОЛЕВСКИЙ КРЕСТ KING'S CROSS

30 мл бурбона;  
30 мл сухого вермута;  
1 дэш ликера Benedictine  
D.O.M.

Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Сбрзнуть соком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в коктейль.

## КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ GOD FATHER

- 40 мл бурбона;  
20 мл ликера Amaretto.
1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
  2. Добавить лед и перемешать.
  3. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).

## КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ САУЭР CONTINENTAL SOUR

50 мл бурбона;  
20 мл лимонного сока;  
30 мл ликера Grenadine;  
1 яичный белок;  
1 дэш красного вина.

Для украшения: 1 кружок  
апельсина.

1. Налить бурbon, лимонный сок, ликер в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан тумблер.
5. Налить красное вино и перемешать.
6. Край стакана украсить кружком апельсина.



**КРЕОЛ  
CREOLE**

**20 мл бурбона;**  
**20 мл вермута Rosso;**  
**10 мл ликера Benedictine D.O.M.**

**Для украшения: 1 кружок лимона.**

- 1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
- 2.** Добавить лед и перемешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** Край бокала украсить кружком лимона.

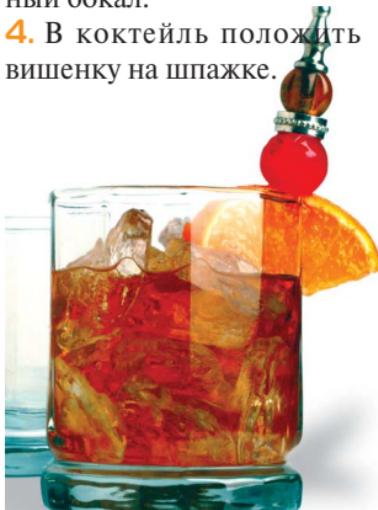
**Украшения на шпажках**  
Чередуйте цвета и подбирайте контрастные сочетания с листиками мяты, ананаса или кусочками разноцветного зефира. Накалывайте на шпажки целые или разрезанные оливки или маслины.

**СЛАДКИЙ  
МАНХЭТТЕН  
MANHATTAN  
SWEET**

**80 мл канадского виски;**  
**20 мл вермута Rosso;**  
**1 дэш апельсинового тоника;**  
**2 дэша белого ликера Curasao.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

- 1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
- 2.** Добавить лед и перемешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** В коктейль положить вишненку на шпажке.





## ЛЕНА LENA

**30 мл бурбона;  
10 мл ликера Galliano;  
10 мл Campari Bitter;  
15 мл вермута Rosso;  
10 мл сухого вермута.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в предварительно охлажденный коктейльный бокал.
4. Опустить вишненку в бокал.



## ЛОНДОНСКИЙ САУЭР LONDON SOUR

**30 мл шотландского виски;  
10 мл миндального сиропа;  
20 мл лимонного сока;  
20 мл апельсинового сока;  
10 мл сахарного сиропа.**

**Для украшения: половина кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Нанизать на шпажку половину кружка апельсина и вишню, положить на край стакана.



## ЛОРД БАЙРОН LORD BYRON

**30 мл шотландского виски;  
10 мл апельсинового ликера;  
10 мл красного вермута  
Rosso Antico;  
1 дэш биттера Angostura.  
Для украшения: 1 кружок  
апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. В коктейль положить кружок апельсина.



## ЛОС-АНДЖЕЛЕС (Л.А.) LOS ANGELES (L.A.)

**30 мл шотландского виски;  
1 дэш вермута Bianco;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
1 яйцо.**

1. Налить виски, вермут, лимонный сок и сироп в шейкер.
2. Добавить лед и взбить.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан для лонгдринка.

## ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ HORSE'S NECK

**40 мл бурбона;  
2 дэша биттера Angostura;  
имбирный эль.  
Для украшения: 1 спираль  
лимонной цедры.**

1. Бурбон и биттер налить в стакан тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить имбирным элем и еще раз слегка перемешать.
4. Спираль цедры опустить в бокал.



ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

Виски

НТ

## МАНХЭТТЕН MANHATTAN

**40 мл канадского виски;  
20 мл вермута Rosso;  
1 дэш биттера Angostura.  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня, по желанию  
1 кусочек лимонной цедры.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В бокал положить вишенку на шпажке.

По желанию напиток сбрзнуть соком из из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

**Украшения для коктейля  
Цитрусовая спираль.**  
При помощи ножа для чистки овощей или зестера (специального ножа для вырезания узких полосок) снимите кожуру одной длинной полоской. Чем длиннее полоска, тем больше спираль.

## МЕЧТА НЕАПОЛЯ DREAM OF NAPLES

**30 мл бурбона;  
10 мл Campari Bitter;  
10 мл ликера Triple Sec;  
1 дэш биттера Angostura.  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенкой украсить край бокала.





АВ

Виски

НКА

ИН

ЯК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ



## МИСТЕР БИР MR. BEAR

40 мл канадского виски;  
10 мл жидкого меда.

Для украшения: 1 кусочек  
апельсиновой  
цедры.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнуть со-ком из кусочка апельси-новой цедры и положить цедру в бокал.

## МИССУРИ МУЛ MISSOURI MULE

40 мл бурбона;  
10 мл ликера Creme de Cassis;  
10 мл лимонного сока.  
Для украшения: 1 кружок лимона.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить кружком лимона.

## МОНТЕ-КАРАЛО MONTE CARLO

40 мл бурбона;  
20 мл ликера Benedictine D.O.M.;  
1 дэш биттера Angostura.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

Виски

НТ

## МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП MINT JULEP

**40 мл бурбона;**  
**2 барные ложки чистой воды;**  
**10 мл сахарного сиропа;**  
несколько листьев мяты.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Положить в стакан тумблер несколько листьев мяты и растолочь.
2. Добавить воду и сахарный сироп.
3. Все хорошо перемешать.
4. Положить много колотого льда.
5. Сверху налить бурbon.
6. На край бокала положить вишенку на шпажке.

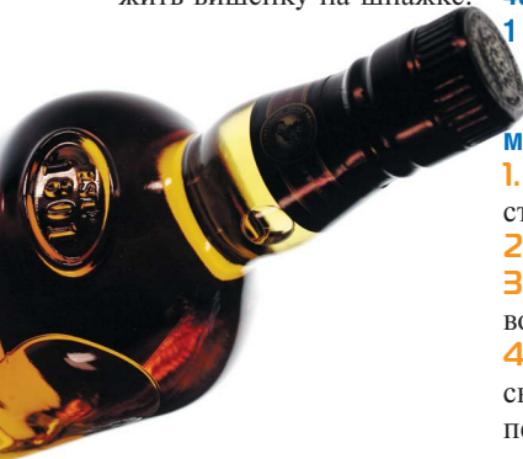


## МЯТНЫЙ КУЛЕР MINT COOLER

**40 мл шотландского виски;**  
**1 барная ложка белого или зеленого ликера Greme de Menthe;**

**минеральная вода.**

1. Виски и ликер налить в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед.
3. Долить минеральной водой.
4. Коктейль подать со свizzлстиком (палочкой для перемешивания).





АБ

Виски

НКА

ИН

ЯК

М

УЛА

ХЕР

ЧНО

ЕНИЕ

## НОЧНАЯ ТЕНЬ NIGHT SHADOW

**30 мл бурбона;**  
**10 мл вермута Rosso;**  
**10 мл апельсинового сока;**  
**1 барная ложка ликера**  
**Jaune Chartreuse.**

**Для украшения:** половина  
кружка апельсина, 1/8  
часть лимона.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер, на треть наполненный колотым льдом.
4. Положить в коктейль фрукты.



## ОЛИМПИЯ OLYMPIA

**15 мл канадского виски;**  
**15 мл сухого вермута;**  
**10 мл ликера Green**  
**Chartreuse;**  
**10 мл ликера Escorial;**  
**10 мл сиропа из ренклодов.**

**Для украшения:** 1 ягода си-  
него винограда.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейль-  
ный бокал.
4. В коктейль положить  
ягоду винограда.

**Ренклоды** (от франц.  
*reineclaude*) — группа  
сортов сливы. Деревья  
высотой до 6—7 м. Пло-  
ды шаровидные, зеленые,  
желтые или фиолето-  
вые, мякоть плотная  
или нежная, сочная и  
мягкая.



ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

Виски

НТ

## РОБ РОЙ ROB ROY

**40 мл шотландского виски;  
20 мл вермута Rosso;  
1 дэш биттера Angostura.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль положить вишенку на шпажке.



## РОББИ ROBBY

**25 мл канадского виски;  
15 мл сухого вермута;  
15 мл вермута Bianco.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Положить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Вишенку на шпажке опустить в коктейль.

## ЛАФАЙЕТ LAFAYETTE

**30 мл бурбона;  
10 мл сухого вермута;  
10 мл вина Dubonnet;  
2 дэша биттера Angostura.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ДЭННИСА DANNYS SPECIAL COCTAIL

**25 мл бурбона;  
25 мл ликера Grand Marnier;  
2 барные ложки лимонного  
сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## СУХОЙ МАНХЭТТЕН MANHATTAN DRY

**80 мл канадского виски;  
20 мл сухого вермута.**

Для украшения: 1 оливка,  
по желанию 1 кусочек  
лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В бокал положить оливку на шпажке.

По желанию напиток сбрзнуть соком из кусочка лимонной цедры.

## РЖАВЫЙ ГВОЗДЬ RUSTY NAIL

**30 мл шотландского виски;  
30 мл ликера Drambuie.**

1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Коктейль подать со свizzлстиком (палочкой для перемешивания).



# ВОДКА – ИСКОННО РУССКИЙ НАПИТОК

- От хлебного вина до водки
- Особенности производства и культура потребления
- Страны-производители и марки
- Коктейли на основе водки



АБ ВИ Водка МИНЬЯК МИЛА ХЕР МИНО ФНИЕ

## От хлебного вина до водки



*Генуэзские купцы впервые привезли виноградный спирт (аквавиту) в Россию. Он становится известным при великокняжеском дворе, но не производит впечатления. Отношение к нему нейтральное, как к чему-то незначительному, частному, экзотическому, России и ее народа не касающемуся.*

Традиционно водка была продуктом славянских народов. В первую очередь русского, хотя поляки тоже причисляют себя к ее создателям. Однако, как это ни странно, этот крепкий алкогольный напиток под названием



«аквавита» стали изготавливать за пределами территории государства российского. В 1386 г. генуэзское посольство привезло к великокняжескому московскому двору «аквавиту» (винный спирт). Но особого впечатления на наших предков этот продукт перегонки забродившего сока винограда не произвел. На Руси тогда отдавали предпочтение меду и пиву. Прошло время, и в 1429 г. аквавита вновь была привезена в Москву иноземцами, на этот раз в качестве универсального лекарства. По всей видимости, на сей раз этот напиток оценили, однако ввиду крепости предпочитали разводить водой. Возможно, идея разведения винного спирта послужила толчком к производству русской водки, но уже, естественно, из зерна, которым Русь была богата. Как бы то ни было, в XV в. в монастырях Московской Руси начали производить зерновую русскую водку.

Собственное винокурение на Руси появилось в середине XV в. Как свидетельствуют источники, в 1478 г. Иван III установил государственную монополию на производство и продажу крепких напитков.

Продукт винокурения, позже именованный водкой, долгое время носил иные названия. Наиболее употребляемым было «хлебное вино», известное по источникам середины XVII в. Однако гораздо раньше появилось название «вареное вино». «Ровесником» вареного вина была «корчма» — напиток (водка) домашнего изготовле-

*Примечательно, что именно на территории русских княжеств процесс изготовления водки приобрел вид промышленного производства, которое строго контролировалось государством. Отсюда и высокое качество, и повсеместное распространение.*



*Примечательно, что уже в конце XV в. великий князь Московский Иван III ввел государственную монополию на производство и продажу водки, равно как и на все прочие алкогольные напитки.*

пуштати». Отсюда следует, что этим термином обозначали лекарственный водно-спиртовой раствор.

Со временем спектр таких средств расширяется: в более поздних летописных документах встречаются словосочетания «водка свороборинная» (шиповниковая), «водка финиколовая» (финиковая) и другие.

ния, использовавшийся для личного потребления.

После введения вышеупомянутой госмонополии на спиртные напитки водкой стали называть самогон нелегального производства. Затем появился термин «куреное вино», впервые встречающийся в монастырском уставе игумена Иосифа Волоцкого (1479 г.).

Само слово «водка» в русских источниках впервые упоминается в 1533 г. в Новгородской летописи:

«Водку нарядити и в рану

*Само слово «водка» скорее всего является производным от «воды», при этом в прежние времена для обозначения этого напитка использовались и другие термины: вино (хлебное вино), корчма, или корчемное вино, куреное вино, горящее вино, жженое вино, горькое вино и другие.*



Вместе с тем водки использовались не только в лечебных целях. Грань между лекарственными и питьевыми водками четко обозначилась лишь в начале XIX в., когда первые из них перешли в категорию настоек. К середине того же века термин «водка» прочно закрепился за крепким опьяняющим напитком, а в 70-е годы он начал вытеснять термин «хлебное вино».

Однако впервые слово «водка» употреблено для обозначения напитка в белорусской Баркулабовской хронике 1597 г., при этом подразумевался именно спиртной напиток — продукт перегонки.

Значительное влияние на укрепление в сознании как дворян, так и простонародья «авторитета» крепких напитков оказала петровская эпоха. Общеизвестно, что царь-реформатор был большим любителем алкоголя и безудержных попоек.



*В государственных документах слово «водка» впервые появилось в указе императрицы Елизаветы Петровны от 8 июня 1751 г. «Кому дозволено иметь кубы для движения водок».*

*В 1533 г. в Москве был открыт первый «царев кабак» — питейное заведение, в котором продавались разные спиртные напитки, в том числе и водка. Во времена Ивана Грозного кабаки получили повсеместное распространение.*



В середине XVIII в. производством водки в России наряду с казенными заводами занимались дворяне-землевладельцы. Императрица Екатерина II, покровительствовавшая дворянскому сословию, пожаловавшая ему множество разных льгот, сделала винокурение исключительной привилегией дворян. Императорский указ от 31

марта 1765 г. разрешал «курить вино» только дворянам, при этом они были освобождены от налогообложения. В то же время все другие сословия (духовенство, купечество, мещанство и крестьянство) лишались права на винокурение и должны были, следовательно, для своих нужд покупать водку, произведенную на винокурнях. Эта система приводит к тому, что домашнее дворянское винокурение и технически, и качественно достигает высокого уровня развития, высокого класса. Оно нисколько не конкурирует с казенным, не влияет на него, а мирно сосуществует с ним, ибо рассчитано на удовлетворение домашних потребностей дворянского сословия.

*Любопытно, что «домашние водки», в отличие от казенных, были преимущественно ароматизированными. В трижды перегнанный спирт добавляли воду и разные растительные ароматизаторы. А затем делали еще одну (четвертую!) перегонку.*



Во второй половине XVIII в. появилось множество сортов водки. Каждый помещик-производитель считал делом чести иметь собственную марку этого напитка. Водками тогда называли, как правило, ароматизированные напитки с использованием различных растительных компонентов (трав, ягод и фруктов).

Водки домашнего производства отличались высочайшим качеством, которое достигалось не только путем четверной перегонки, но и особыми, не промышленными способами очистки с использованием естественных животных белков (молоко, яичные белки).

Со второй половины XIX в. российское правительство начало постепенно внедрять сначала акцизно-откупную систему, при которой государство монопольно производило водку и продавало ее откупщикам по твердой цене, а затем акцизную.

Получив свободу, производители вскоре заполнили рынок дешевыми алкогольными напитками, так называемыми «водками для народа», суррогатами водок из другого, например картофельного, сырья.

Россию захлестнуло невиданное прежде явление — повальное и хроническое пьянство низов.

В июне 1894 г. было утверждено новое «Положение о казенной продаже питий». Реформа была рассчитана на восемь лет и проводилась в четыре этапа. Так, в М-





Петр Смирнов

скву она пришла лишь в 1901 г. Винокурение оставалось в частных руках, но сырой спирт приобретался только казной. При этом регламентировались условия поставки спирта: исходный материал, из которого выгоняли спирт; его крепость; посуда, в которой его продавали; сроки сдачи на казенные склады. Очистка спирта и производство водки на частных предприятиях находились под наблюдением государственных надзирателей. Право продажи всех без исключения видов спирта, водки и вина (кроме виноградного) принадлежало только государству.

Конец XIX – начало XX в. является периодом, когда окончательно определился характер водки как русского национального крепкоалкогольного напитка. Это стало возможным благодаря трудам великого русского химика Д. И. Менделеева. Ведь именно ему принадлежит создание научно обоснованной технологии производства водки. Его докторская диссертация, носившая название «О соединении спирта с водою», была посвящена поиску идеального соотношения содержания спирта и воды в водке. Важнейший вывод его исследований состоял в следующем определении: *«Русской водкой считается лишь такой продукт, который представляет собой зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и разведенный затем по весу водой точно до сорока градусов».*



*Новые лицензии на хозяйственную деятельность получили только самые авторитетные русские фирмы: «Петр Смирнов», «И.А. Смирнов», «Товарищество Н.Л. Шустова с сыновьями», «Вдова М.А. Попова», «Бекман», «В.Е. Петров», компании Сараджесва, Зимина, Долгова, Христофорова, Александрова и другие. Первой была основана фирма «Вдова М.А. Попова» (созвучная французской «Вдове Клико»). Ее основной «брэнд» — водка, прозванная «Поповской», которую получали изо ржи с использованием двойной и тройной перегонки.*

Этот состав водки в 1894 г. был запатентован правительством как **«Московская особенная»** в качестве российского национального продукта. Позже ее название несколько изменилось — **«Московская особая»**. Потребительскими достоинствами этой водки (как, впрочем, и любой хорошей 40 %-ной) является то, что она не обжигает пищевод, а в желудке выделяется максимальное количество тепла.

До начала питейной реформы в России водку выпускали многие производители. Например, только в маленькой Лифляндии (земли которой позже отошли частью к Латвии, частью к Эстонии) производством спирта и водки занимались около 30 частных предприятий. После введения государственной монополии количество таких фирм в стране в целом уменьшилось примерно в 10 раз, поскольку резко ужесточилось лицензирование предприятий, производящих алкоголь. Те из них, которые не удовлетворяли новым государственным стандартам на водку, разорялись. По сбыту продукции участников тоже были большие проблемы: государственные винные лавки



смерти дело возглавил Иван Арсеньевич Смирнов, бывший в то время уже купцом первой гильдии. У него был собственный водочный завод, входивший в число тридцати ведущих московских предприятий, сбывавших свою продукцию по всей России.

В 80-е годы XIX в. Петр Смирнов построил 6 новых заводских корпусов, оснастив их по последнему слову техники того времени. Качество «произведений» (так Смирнов называл свою продукцию) возросло до очень высокого уровня, как и рентабельность предприятия. Более того, оно стало крупнейшим в мире! На

монополизировали продажу спиртных напитков.

В списке наиболее крупных частных водочных фирм России конца XIX в. две носили одну фамилию: они принадлежали родным братьям — Петру и Ивану Смирновым.

Петр Смирнов, ставший основателем ныне всемирно известной водочной компании, в 1865 г. открыл в Москве на Берсеневской набережной собственный водочный завод. После его

смерти дело возглавил Иван Арсеньевич Смирнов, бывший в то время уже купцом первой гильдии. У него был собственный водочный завод, входивший в число тридцати ведущих московских предприятий, сбывавших свою продукцию по всей России.





этикетках бутылок, отправляемых на экспорт, а также на фирменных бумажных бланках тогда впервые появилась надпись латинскими буквами: «P.A. Smirnoff». На рубеже XIX—XX вв. фирма Смирнова выпускала примерно 400 видов различных алкогольных напитков, ежегодно печаталось до 60 миллионов этикеток.

Среди 150 видов напитков собственного производства были водки, настойки, ликеры. В том числе водки «Охотничья», «Ананасная», «Анисовая», «Вишневая», «Сухарная», «Можжевеловая», «Калчанка», «Московитянка», «Перцовый настой», «Нежинская рябиновая», «Ерофеич», «Сибирская» и другие (особенно ценились простые 40 %-ные очищенные водки, именовавшиеся в народе «смирновскими»), а также бесподобная настойка «Нежинская рябиновая».

Ныне смирновская водка — самая популярная в мире. Но теперь эта марка принадлежит не России, а Соединенным Штатам, хотя водку «Smirnoff» делают сейчас и на российских предприятиях.





Аб Ви Водка Ин Гард Мула Кер Чино Ение

# Особенности производства и культуры потребления



Согласно ГОСТу технологический процесс производства водки — процесс, включающий приготовление исправленной воды, смешивание ректифицированного спирта из пищевого сырья с исправленной водой, обработку водно-спиртового раствора активированным углем или модифицированным крахмалом, его фильтрование, внесение ингредиентов, если они предусмотрены рецептурой, перемешивание, контрольное фильтрование, розлив в бутылки и оформление готовой продукции.

Водкой часто называют и продукт, полученный указанным выше способом и затем настоянный на вкусоарomaticком сырье. Такие напитки относят к настойкам, причем в случае использования перегонки напитки называют горькими настойками.



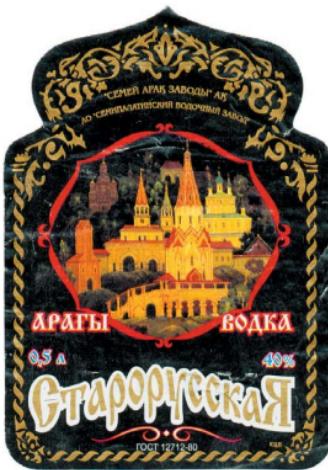
*Лучшими закусками к водке считаются ветчина, осетрина, икра черная и красная, раки, селедка, отварной картофель, квашеная капуста, соленые грибы, помидоры и огурцы. Для усиления вкусовых ощущений на стол ставят горчицу и хрен.*



Основным сырьем для производства русской водки всегда служили зерновые — сначала рожь и ржаной солод, а с середины XIX в. во все больших масштабах стали использовать пшеницу. К основному зерновому компоненту в сусло традиционно добавляют в небольших количествах ячмень, овес, просо, кукурузу, гречиху, горох.

*Вода — тоже важнейший компонент водки, как, впрочем, и других крепких спиртных напитков.* Именно от используемой воды в значительной мере зависят уникальные вкусовые качества русской водки. Лучшей является мягкая вода из верховьев рек, а также из родников. До смешивания с зерновым спиртом вода проходит несколько стадий очистки: отстаивание, аэрацию, фильтрацию через кварцевый песок. Она должна быть совершенно прозрачной, бесцветной, с минимальным содержанием солей, ее не кипятят и не дистиллируют. Поэтому настоящая русская водка обладает особой мягкостью, своеобразным вкусом и хрустальной чистотой.

Еще один традиционный сырьевой компонент



*Водки без вкусоароматических добавок носят название простых, с добавками — специальных. Впрочем, даже в первых из них присутствуют в небольших дозах разнообразные добавки: сода, сироп, настои зерновых отрубей, березовый сок и другие вещества.*



АБ ВИ Водка ИНДЯК МИЛЛА КЕР ЧНО ФНИЕ

русской водки — ржаной солод (проросшее зерно). В нем и содержатся ферменты, которые превращают сахар первичного сырья в крахмал, благодаря чему начинается процесс брожения.

- Первый этап производства водки — приготовление сусла (затора): первичное сырье (ржь, пшеницу) измельчают и разваривают в воде, после чего в него вводят солод либо дрожжи, инициирующие брожение. Оно идет, пока исходные углеводы сырья не преобразуются полностью в этиловый спирт.
- Однако такой спирт нельзя сразу же использовать для получения водки, ибо в нем содержится множество вредных соединений. Поэтому его очищают путем неоднократной перегонки (ректификации).
- После очистки напиток уже обладает некоторыми «индивидуальными» чертами, но окончательно становится готовым продуктом после фильтрации. Наиболее распространенный метод фильтрации — спирт пропускают через активированный древесный уголь, благодаря чему он приобретает мягкость и гармоничность вкуса.
- Заключительный этап — разбавление спирта водой до необходимой крепости и (если это предусмотрено) ароматизация (внесение вкусоароматических добавок). Простейший из способов ароматизации состоит в том, что экстракты ароматических веществ добавляют в уже готовую водку.

*Следует отметить, что не только качество спирта, но и воды — второго основного компонента водки — является определяющим для создания нового продукта. Именно от нее в большей степени зависит вкус водки. Лучше всего использовать родниковую воду, поскольку она обладает природной мягкостью.*



Сначала в винокурении использовались пивные дрожжи, но теперь производители специально выращивают натуральные культуры дрожжей, предназначенные исключительно для винокуренного производства.

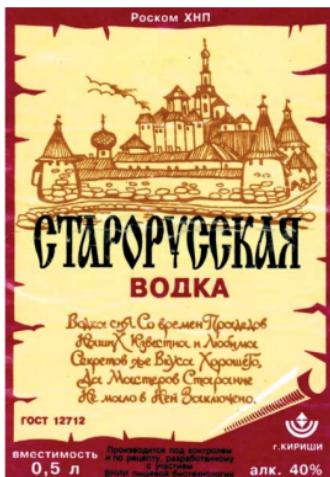
Русский народ не только изобрел водку, со временем выработалась и культура потребления этого крепкоалкогольного напитка.

- Во-первых, водку перед употреблением должна быть обязательно охлаждена до 8–10 °C.
- Во-вторых, как всякий благородный напиток, водку надо пить понемногу, маленькими глотками, чтобы почувствовать ее вкус и аромат. Пить водку быстро, залпом считается дурным вкусом.
- В-третьих, в России водку не принято смешивать с другими алкогольными напитками, особенно с пивом и шампанским.
- В-четвертых, водку пьют из водочных рюмок вместимостью не более 50 граммов. *Не надо забывать о правильном подборе закусок к водке и об их сочетаемости.* Это будет способствовать получению от застолья максимального удовольствия. Правильно подобранная закуска способна уменьшить степень опьянения и сгладить отрицательный эффект спиртного.



## RUSSIAN VODKA





надцатиперстной кишке и тонком кишечнике. Туда-то и не позволяет «проскочить» алкоголю находящаяся в желудке пища, и особенно хорошо это делает именно жирная. По этой причине именно такие блюда традиционной русской кухни — идеальное сопровождение водки.

- По русской традиции водку пьют на любой стадии трапезы — во время обеда, ужина, да и вообще за столом по любому поводу. Недаром водка когда-то именовалась «столовым вином». Особую роль она играла в качестве обязательного элемента русского «закусочного стола»,

Прежде всего водка подходит к жирным мясным и мясомучным блюдам и соленым острым рыбным. Почему речь идет здесь о жирной пище? Потому что она гораздо дольше, чем другая, задерживается в желудке — долго переваривается. Выпитый алкоголь также «застревает» в желудке, в стенки которого всасывается не более 1/10 его части, остальное — в две-

*Рецептура состава сусла, соотношение зерна, воды, солода, дрожжей и других добавочных ароматических трав, молодых почек различных деревьев, листьев ягодных растений и даже заморских пряностей всегда были предметом поисков и непрерывного совершенствования со стороны русских винокуров.*



окончательно сформировавшегося в XVIII в. «Меню» такого стола простое: закуски и водка.

Необходимо сказать несколько слов и о культуре потребления украинских горилок. Здесь есть свои тонкости.

К застолью с обильным питием следует тщательно подготовиться.

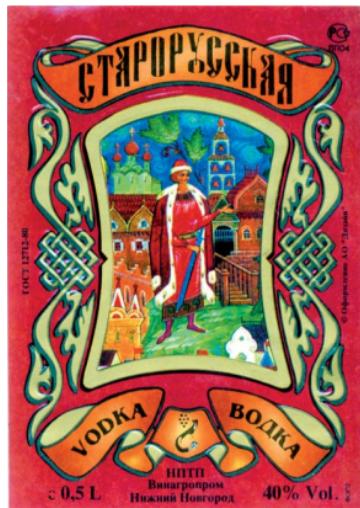
- Правило первое — не пить на голодный желудок.

Незадолго до застолья можно выпить чашку крепкого чая с мятой или лимоном, съесть что-нибудь жирное или маслянистое либо выпить сырое яйцо. Этими мерами предупреждается быстрое всасывание алкоголя в стенки желудка.

- Правило второе: закусывать после каждой рюмки. Украи́нцы говорили: «Горилка без сала — что москаль без самовара». Действие алкоголя, содержащегося в горилке (как, собственно, и в прочих крепких напитках), отличнонейтрализуется салом, жареным мясом, хлебом, а также многими блюдами украинской и русской национальной кухни.

*Очень помогает прити в норму «тонус-коктейль»: ополосните рюмку растительным маслом, влейте яичный желток и пару ложек томатного сока, добавьте красного и черного перца, несколько капель водки и немного лимонного сока. Все перемешайте и выпейте залпом.*





умения не хватает, то и настроение по утрам может быть весьма «хмурым». Облегчить страдания можно несколькими способами.

- Например, добавить в стакан с хорошо охлажденной водой 20 капель мятного спирта, размешать и выпить залпом.
- Более оригинальное средство: смешать рюмку водки с несколькими ложками сметаны, добавить ложку меда и кусочек льда. Полученную смесь пить медленно, не спеша.
- Третий метод — старинный, проверенный, и называется он «щетка». Она готовится из капусты, хрена, черной редьки и рассола. Упрощенный вариант «щетки»: взять семена укропа, растолочь в порошок, развести его водой и заварить. Пить поутру, если вечером «перебрали» горилку. Но лучше всего не доводить дело до подобного. Во всем надо знать меру, как советовали мудрые древние греки. Тогда и горилка одарит вас неповторимыми ощущениями и согреет душу.

• Если же вы все же не удержались и «перебрали», выпейте рюмку «Гиркой» или «Медовой с перцем», после чего не пейте ничего минут 40—45. Есть при этом не запрещается. В конце застолья помогите своему организму переварить все вами поглощенное: выпейте чашку крепкого чая с мятой или лимоном, либо кофе с лимоном.

*Горилка всегда будет вашим другом, если вы умеете ее пить.* Если же этого



# Страны-производители и марки

## Россия и Беларусь

Современный российский и белорусский рынок крепких алкогольных напитков богат и разнообразен. Есть тут и классические водки, рецептура которых разработана в дореволюционное время или в советский период, и новые, появившиеся относительно недавно. Ниже приведены характеристики некоторых широко известных и популярных брендов российских и белорусских производителей.

Прежде всего напомним, что российскими государственными стандартами разрешено использование в ликеро-водочной промышленности спирта четырех классов: «супер», «люкс», «экстра» и «высший». В зависимости от вида использованного спирта водки подразделяются на высокосортные (изготовленные на основе спиртов класса «супер» и «люкс», что отмечается двумя звездочками) и высококачественные (на основе спиртов класса «экстра» и «высший», обозначение — одна звездочка).

«Алтай» — производится в Иткуле (на Алтае), на заводе, основанном в 1868 г. Условия для изготовления высококачественной водки там идеальные: изобилие чистейшей родниковой воды,





превосходная алтайская пшеница, а также береза для изготовления угольных фильтров. Водка «Алтай» необычайно чистая и мягкая, обладает уникальным вкусом, в котором ощущается присутствие минеральной воды, а в послевкусии — тона молодой пшеницы.

«Гжелка» — водка высокого качества, готовится с использованием тщательно очищенной воды с последующей обработкой ее активированным углем и фильтрацией. Широко известна не только в России, но и на Западе.

«Золотое кольцо» — высокое качество водки обеспечивается ее производством по классической российской технологии на основе спирта класса «люкс» с использованием очищенной и отфильтрованной воды. В качестве добавок применяются пищевая сода и уксусная кислота. У этой водки мягкий, типичный водочный аромат.

«Московская особая» — классическая эталонная русская водка; готовится на основе спирта «экстра», добавки: пищевая соль и уксусная кислота. У этой водки тонкий аромат и мягкий вкус.

«Русская» — рецептура на основе картофельного спирта разработана в 1972 г.; добавками служат 0,1 %-й раствор перманганата калия, дистиллированная вода; при перегонке используется корица. Эта водка имеет аромат высо-

ко-качественного спирта и мягкий вкус.

«Смирнов» — при производстве напитка используются высококачественный зерновой спирт «Люкс», специально подготовленная питьевая вода и сахар.





ПРИ ВЛ ТЕ РС КОДА Водка ки нт

**«Старорусская»** — готовится на основе лучших старинных рецептов. В качестве дополнительного компонента используется гидрокарбонат натрия.

**«Столичная»** — в качестве добавки в ней используется сахарный сироп; водка необычайной мягкости, маслянистого вкуса, с тонким ароматом и пряной ноткой без каких-либо посторонних запахов. Впервые эту водку изготавлили в блокадном Ленинграде.

**«Посольская»** — рецептура разработана в 1972 г.; используется лишь хорошо очищенная и отфильтрованная вода. Водка популярна как в России, так и за рубежом. Близка по характеристикам к «Московской особой». Отличается мягкостью вкуса и сбалансированностью аромата.

**«Пшеничная»** — в основе рецептуры лежат старинные русские рецепты. Основой служит пшеничный спирт класса «люкс», который смешивают с водой, прошедшей дополнительную очистку активированным углем. Обладает мягким и чистым вкусом.

**«Царская»** — так когда-то называлась водка под № 0 в прейскуранте известной фирмы «Вдова М. А. Попова». Она была выпущена в 1883 г. по случаю коронации Александра III. Завод фирмы располагался в Москве. Сейчас ее производят петербургская компания «Ладога». В рецептуре этой водки в качестве ароматизаторов используются липовый цвет и липовый мед.

*«Царскую» водку — продукт высочайшего качества — подавали на официальных мероприятиях, посвященных 300-летию Санкт-Петербурга и на проводившемся в его рамках саммите глав государств. На ее этикетке изображен Петр I в лавровом венке.*



«Белая Русь» — водка Минского завода «Кристалл». Производится на основе этилового спирта класса «люкс» по оригинальной технологии с использованием воды, очищенной кварцевыми фильтрами. В качестве добавки используется сахар. У «Белой Руси» характерные для водки, без побочных запахов и тонов, аромат и вкус.

«Всеслав Чародей» — водка Минского завода «Кристалл». Изготовлена из высококачественного ректифицированного спирта «люкс» и воды, дополнительного обработанной природным кремниевым камнем, который, являясь уникальным средством для освежения, консервации и биоактивации воды, улучшает ее вкусовые качества, делает более прозрачной, придает целебные свойства и увеличивает срок хранения. Эта водка разливается в сувенирные бутылки из белого стекла с полимерными пробками.

«Шагал» — водка Минского завода «Кристалл». Производится на основе высококачественного спирта. На этикетке изображены портрет Марка Шагала работы И. Пэна и пейзаж Витебска. Продукция реализуется не только в Беларуси, но и в Австралии, Великобритании, США.

«Беларусь синеокая» — водка Брестского ликеро-водочного завода «Белалко». Изготовлена из высококачественного зернового спирта и природной мягкой воды.

«Березовая» — водка Брестского ликеро-водочного завода «Белалко». Приготовлена на березовом соке и зерновом спирте по старинным рецептам и современной технологии, имеет кристальный блеск, нейтральный аромат и мягкий вкус.



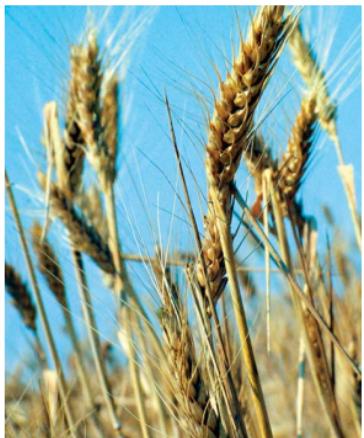
## Украина

Украина славится своей горилкой. История широко известного украинского напитка уходит своими корнями в далекое прошлое. Считается, что украинцы начали готовить горилку в период становления Запорожской Сечи, то есть в начале XVI в. Но в некоторых исторических исследованиях есть убедительные доказательства того, что этот крепкий спиртной напиток появился гораздо раньше.

Относительно происхождения самого названия «горилка» также существуют различные версии. По одной из них, оно произошло от распространенных в Европе XVII—XVIII вв. терминов типа «жженое вино», «горячее вино», «горелое вино» и т.п.

В германоязычных регионах был принят термин «Brandwein» («брандвайн») как официальное название хлебного вина. В украинском языке он звучал как «горілка» (от слова «горіти» — пылать, гореть) и обозначал водку, изготовленную из пшеницы. Согласно другой версии, горилкой называли «горькое вино» — самогон, который перегнали с горьковатыми травами.

*«Медовая с перцем» поможет вам быстро согреться в холодные дни, а в небольших количествах — это испытанное профилактическое средство от простуды. Не только возбуждает аппетит, но и оказывает противовоспалительное действие, помогает в лечении некоторых желудочно-кишечных заболеваний. Лечебные свойства напитка обусловлены перцем, в котором содержится каротин (провитамин A), переходящий и в настой.*



Дело в том, что на заре самогоноварения ко-нечный продукт обладал неприятным сивушным за-пахом. Чтобы перебить его, кто-то придумал настай-вать самогон на душистых растениях — корице, мяте, анисе, бадьянне и других. А из постоянной на огнен-ных стручках жидкости со временем «родилась» зна-менитая горилка с перцем.

Автор и точное время этого «изобретения» неизвестны, но зато определенно можно сказать, что казаки Запорожской Сечи потребляли горилку с перцем в изрядных количествах.

Тем не менее качество украинской горилки долгое время оставалось низким. По этой причине ввоз ее в другие ре-гионы России во второй половине XIX в. был прекращен, и она использовалась главным образом для «внутреннего» потребления, то есть в Украине.

В Советском Союзе выпускались два типа этой водки — «Горилка» и «Украинская горилка» крепостью 45 %.

Возрождение украинского национального напитка началось в 90-е годы XX в., когда требования рынка застави-ли производителей выпускать качественную продукцию. Наиболее яркий тому пример — история ныне всемирно известной компании Nemiroff.

Среди напитков, выпускаемых этой компанией, осо-бое положение занимает горилка «Украинская медовая с перцем». Это предмет особой гордости производителя и абсолютно новый продукт как на внутреннем рынке, так и на Западе, где напиток называется «Happy Pepper». Эта



торговая марка зарегистрирована более чем в 170 странах мира. Мед и перец — противоречивые по своему характеру ингредиенты — придают водке неожиданный и оригинальный вкус с продолжительным послевкусием. Мягкое, обволакивающее начало с ароматом цветочного меда и дикорастущих трав сменяется приятно обжигающим вкусом перца. Этот напиток отражает всю сложность, непредсказуемость и красоту жизни — от радости встреч до горечи расставаний.

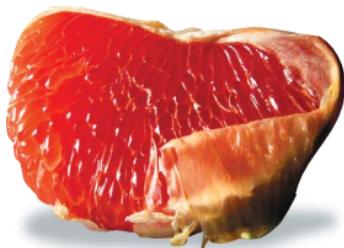
Самой молодой водкой компании Nemiroff является «Украинская березовая особая» — в ней легкая горчинка березовых почек, фруктовое послевкусие и едва уловимый аромат липового цвета. Ее ингредиенты — составляющие старинных настоек на березовых почках, вобравших целебные свойства даров природы и яркие краски окружающего мира. Именно они наделяли

крепостью, устойчивостью к недугам, благодушием и весельем каждого, кто пробовал целебный напиток.

Великолепную горилку выпускает еще один из лидеров-производителей украинских национальных напитков — компания «Союз-Виктан», расположенная в Симферополе. На территории ее завода пробурены две артезиан-

*Водка «Шустов № 5» изготовлена в духе ста-ринных шустовских тра-диций. Своим высоким качеством она обязана отборному пшеничному спирту, кристально чистой воде и многоступен-чатой очистке состав-ляющих напитка.*





активированным углем, ультрафиолетовым излучением, электромагнитным полем и т.п.

К тому же компания «Союз-Виктан» использует в производстве только самый чистый спирт — класса «люкс». После купажирования воды и спирта полученная смесь поступает на очередную очистку, в технологии которой используются магнитное поле, кварцевый песок, угольные колонны и др. Затем горилка созревает 3—10 суток (в зависимости от сорта), после чего ее разливают в бутылки.

Столь скрупулезный подход к изготовлению алкогольной продукции воплотился в ее высочайшем качестве, подтверждение чему — многочисленные награды напиткам от «Союз-Виктан» на престижных выставках и дегустациях. Горилка этой компании отражает характер украинского народа и украинской природы. В ней и тонкий аромат разнотравий, и красота роскошных садов и бескрайних полей, и мягкость, чистота родниковой воды. С ней связано и традиционное народное застолье с шутками, песнями и плясками. Среди брэндов компании — водка «Украинская горилка», горькие настойки «Украинская горилка «Охота» и «Украинская горилка с перцем», «Украинская горилка «Анисовка» и ряд других.

Нельзя не упомянуть о еще двух замечательных горилках — «Гіркой с перцем» и «Гіркой перцовой с медом». Их выпускает водочный завод «Южная столица». В состав

ские скважины, откуда извлекают воду из глубинных пород возраста около 200 миллионов лет. Эта, и без того исключительно чистая, вода затем проходит еще семь (!) ступеней очистки: ее подвергают обработке



первой входят настои черного, красного и душистого перца, бадьяна, кориандра, черного чая, лимонное масло, а «Гиркой перцовой с медом» — еще и натуральный мед. Внутри каждой бутылки находится стручок острого перца. Этот овощ содержит витамины А, В1, бета-каротин, рутин. Перцевая горилка, как уже отмечалось, содействует лечению некоторых желудочно-кишечных болезней, обладает противовоспалительным действием, а также приостанавливает рост и размножение болезнетворных бактерий.

Хорошую горилку выпускает ТД «Шустов», принадлежащий Одесскому коньячному заводу. Для производства водок «Шустов» используется только зерновой спирт-ректификат, произведенный из отборного зерна на одном из лучших спиртзаводов Украины. Там также не доверяют новомодным ускоренным технологиям и работают «по старинке» — с использованием натурального пшеничного солода и кристально чистой родниковой воды. И еще один штрих к портрету водок и настоек от ТД «Шустов» — в их состав не входят какие-либо искусственные добавки. Все ароматы только натуральные благодаря применению натуральных эфирных масел и экологически чистого природного сырья.



## Финляндия

Взаимоотношения финнов с алкоголем — долгая история. Очень холодные зимы, труд на морозе с неизбежностью обусловили то, что потребление алкоголя, самогоноварение стали массовым явлением. Водку



Аб Ви Водка Мяк Мяла Черно Ение



финны научились делать еще в XVI в. и сохранили традиции. Водка «Finlandia» считается эталоном среди скандинавских (заметим, отличных!) водок. Она выпускается с 1888 г. Ныне ее производитель — хельсинкская компания Altia Corporation. Водка «Finlandia» изготавливается из ячменя на основе чистейшей родниковской воды. Многоуровневая очистка и фильтрация позволяют получать ал-

когольный напиток уникальной чистоты, прозрачный, мягкого вкуса и сбалансированного водочного аромата. Подается охлажденным, прекрасно сочетается с блюдами европейской и, в частности, славянской кухни.

Компания Altia Corporation выпускает также два вида ароматизированной водки — клюквенную (**Cranberry**) и лаймовую (**Lime**).

Первая из них — бесцветная, уникальной мягкости, с насыщенным вкусом и ароматом свежей клюквы. Эта ягода идеально гармонирует с благородным вкусом напитка,





полностью соответствуя таким основополагающим его стандартам, как чистота и оригинальность. Крепость напитков такая же, как и неароматизированной водки «Finlandia» — 40 %.

«**Finlandia Redberry**» — уникальное сочетание алого цвета, особой мягкости и восхитительного вкуса арктической клюквы. Чистая родниковая вода, продолжительный процесс дистилляции, отборные ингредиенты обеспечивают этой водке непревзойденное качество.

«**Finlandia Redberry**» была впервые произведена в 1994 г. под названием «**Finlandia Cranberry**», которая с 2002 г. стала абсолютно прозрачной благодаря уникальной технологии производства. В середине 2004 г. было возобновлено производство «**Finlandia Cranberry**», но уже под новым названием — «**Finlandia Redberry**».

Это поистине универсальный напиток, им можно наслаждаться по-разному в зависимости от личных предпочтений. В частности, «**Finlandia Cranberry**» может привнести нечто необычное во многие изысканные и известные коктейли. Саму же эту водку можно подавать и пить со льдом, в качестве аперитива либо сочетая ее с апельсиновым соком, тоником или лимоном.

## Швеция

Швеция имеет давние традиции производства крепких спиртных напитков. Исторические хроники впервые упоминают о

*В 1970 г. водка «Finlandia» завоевала прочные позиции на рынке США.*





перегонке спирта в записях, датированных 1498 г. Продукт перегонки, или дистиллят, называли *brannvin* («ожженое вино») и использовали в качестве лекарства и составной части рецептуры пороха. Понятно, что превращение такого напитка из лечебного в опьяняющий было неизбежным. Первыми его потребителями-монополистами стали шведская аристократия и придворная знать, а простой люд начал приобщаться к горячительному напитку с XVII в. И не только как потребитель. Производство самогона среди населения Швеции к середине XVIII в. стало массовым — в стране тогда насчитывалось почти 200 тысяч перегонных аппаратов.

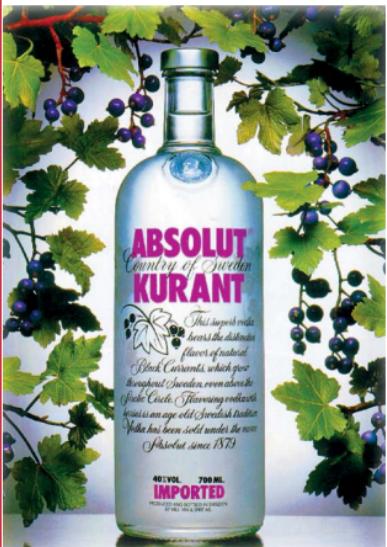
В 1879 г. в винокуренной промышленности Швеции произошло историческое событие — впервые в стране был получен спирт особой чистоты. В основе технологии его получения лежал метод ректификации, или непрерывной дистилляции, позволяющий достичь гораздо большей степени очистки, чем при использовании традиционного по тем временам метода многократной дистилляции. Новый продукт получил соответствующее название — «*Absolut Rent Brënnvin*», то есть «Абсолютно чистая водка», а ее творец Ларс Ольсен Смит — звание «короля водки».



Водка «Абсолют» уверенно завоевывала рынок страны. Однако через семь лет Ларс Ольсен Смит скончался. Дело отца продолжил его сын. Он изменил дизайн бутылки «Абсолюта»: она обрела собственное «лицо», став похожей на старинные бутылки для микстур. Вместо этикетки появилась надпись прямо на стекле. В верхней части поместили инкрустированный медальон с портретом создателя «Абсолюта» — Ларса Смита. Поначалу надпись была голубого цвета, а позже, с появлением различных видов водки, надписи стали разноцветными: желтая (лимонная водка — Citron), фиолетовая (смородиновая — Kurant), красная (перечная — Peppar), оранжевая (апельсиново-мандиновая — Mandrin). Все эти напитки бесцветные.

В 1979 г., к своему столетнему юбилею, шведская водка «Абсолют» вышла на американский рынок. Ей сразу же сопутствовал большой успех. Его слагаемые — удачная рекламная кампания и высокое качество продукта, обеспечивающее исключительной чистотой спирта. Как и 100 лет назад, эту водку производят в Агусе. Зерна для нее растят на близлежащих полях. Спирт-ректификат (96-процентный) разбавляют чистейшей водой из местного источника. Ныне уже ставшие знаменитыми «абсолютовские» бутылки изготавливают в городе Лиммаред на старом стекольном

*Ларс Смит был поистине гением в своем деле. На его долю приходилась треть шведского водочного рынка. Водочный король называл свое детище — водку «Абсолют» — лучшей водкой Швеции и монополизировал рынок Стокгольма. В 1906 г. он построил в городе Агус новое предприятие, оснащенное самой современной по тем временам техникой.*



заводе. Песок, используемый для получения стекла, содержит очень мало железа, поэтому стекло исключительно прозрачное.

А теперь познакомимся с гаммой водок, выпускаемых под маркой «Absolut vodka». Этот бесцветный прозрачный напиток с легким ароматом и характерным пшеничным вкусом, с чрезвычайно низким содержанием примесей подается охлажденным до 3—7 °C. Употребляется в чистом виде и в составе коктейлей.

«Absolut Citron» изготавливается на основе технологии, позволяющей сохранять тончайшие ароматы цитрусовых при идеальной прозрачности напитка. На рынке появилась в 1988 г. Была представлена как освежающий напиток, прекрасно гармонирующий с современным стилем жизни. Ароматизаторами служат натуральные цитрусовые эссенции. Водка яркого и чистого вкуса, с характерной сухостью. Доминируют тона лимона. Грейпфрут и мандарин придают вкусу полноту, а лайм — свежесть. «Absolut Citron» можно подавать в чистом виде или со льдом, а также использовать в составе множества коктейлей. Например, она является идеальным ингредиентом для коктейля «Водка Мартини».

«Absolut Kurant» — самый «молодой» член семейства «Абсолютов» в Швеции. Издавна здесь делали лечебные спиртовые настойки на черной смородине (по-шведски «kurant»). Уникальное сочетание ягодной свежести и



чистого аромата придает оригинальность коктейлям на основе этой водки. Аромат и вкус черной смородины великолепно гармонируют с апельсиновым и иными цитрусовыми соками. Это единственная высококачественная водка с ароматом черной смородины на мировом рынке.

«**Absolut Mandrin**» — водка, ароматизированная мандариновой эссенцией. Она бесцветная, с легким мандариновым ароматом и мягким вкусом с мандариновой ноткой. Подают охлажденной до 3—7 °C, пьют в чистом виде либо в составе коктейлей.

«**Absolut Peppar**» — эта водка появилась на рынке в 1986 г., когда в напитках и в кулинарии стали использовать сильные приправы, в частности перец. В водке использована комбинация жгучего красного перца Capsicum и зеленого перца Jalapeno, придающего напитку характерную пряность, поэтому зеленый перец преобладает и во вкусе, и в аромате.

## Дания и Норвегия

Аквавит — напиток, который можно считать прототипом многих современных крепких напитков. Дело в том, что получать алкоголь методом дистилляции в Скандинавии начали в XIII в. и называли его, как, впрочем, и в других странах Европы, «водой жизни» (от лат. «aqua vitae»). По-датски это пишется как akvavit, по-норвежски — aquavit. Трудно сказать, из какого конкретно сырья делались





Аб Ви Водка Ин Як М Ула Хер Чно Ение



поначалу скандинавские водки, скорее всего из зерна. Однако после того как привезенный из Южной Америки в середине XVI в. картофель начал победное шествие по всей Европе, скандинавы перешли на производство из него алкоголя.

Таким образом, аквавит — результат брожения картофельного сырья с последующей дистилляцией получаемого продукта, его очисткой и ароматизацией.

В качестве ароматизаторов используются тмин, зерна укропа, зверобой, фенхель, кориандр, цветы бузины, ягоды можжевельника, анис. Их добавляют в полученный спирт, который затем повторно подвергают перегонке. Правда, возможен и другой вариант: ароматизаторы дистиллируют отдельно, в результате чего получают эфирные масла, которые затем вводят в разбавленный до крепости 38—50 % картофельный дистиллят.

Дания — лидер среди экспортеров аквавита. Лучшим ее брэндом считается **«Aalborg Aquavit»** — исключительно прозрачный, с приятной тминной жгучестью аквавит





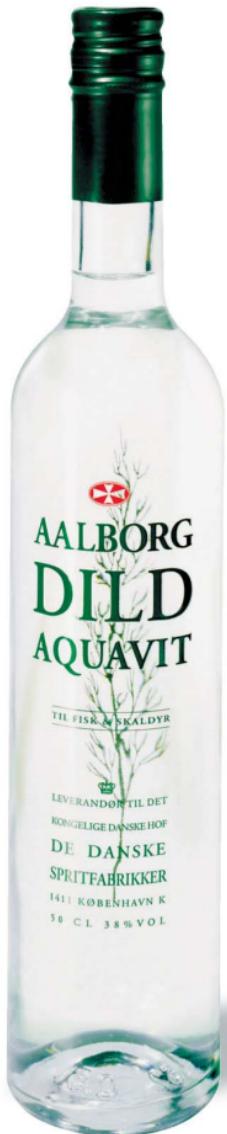
ПРИ ВЛЛ ТЕРСКОДА ВОДКА ИНТ

крепостью 45 %, выпускаемый компанией Danishco Distillers. Ее предприятия расположены в городе Аалборг, считающемся исторической «столицей» аквавита.

Другой брэнд компании — «Jubileums Aquavit» (аквавит «Юбилейный»). Это напиток бледно-золотистого цвета, легкий и мягкий, ароматизированный тмином, укропом и кориандром, крепостью 42 %. Считается самым популярным аквавитом как в самой Дании, так и в мире.

Весьма популярен в Дании и чистый «Fusil Free Aquavit». Предполагается, что, купив его, вы сами, сообразно собственному вкусу, будете вводить в напиток те или иные ароматизаторы. Но в этой стране выпускают уже настоящий на 30 различных травах и фруктах аквавит — «Gammel Dansk Bitter Dram». Его, в отличие от большинства аквавитов, употребляют комнатной температуры.

*Как правило, аквавит пьют сильно охлажденным, из маленьких рюмок или стопок, залпом выпивая их содержимое. Датчане называют аквавит «шнапсом» и пьют его, нередко запивая каждую рюмку глотком пива. Аквавит пьют за едой, причем он особенно удачно сочетается с морепродуктами. Иногда его используют в смесях и коктейлях.*





# Коктейли на основе водки

## АВИАЦИЯ AVIATION

**30 мл водки;  
2 дэша ликера Maraschino;  
1 барная ложка ликера  
Apricot Brandy;  
15 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## АЛЕКСАНДР ВОДКА ALEXANDER VODKA

**30 мл водки;  
15 мл светлого ликера  
Creme de Cacao;  
15 мл сливок.  
Для украшения: какао-по-  
рошок.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Посыпать напиток какао.





ПРИ ВЛ АТЕРСКОДАКИ НТ

## АМАТО АМАТО

**20 мл водки;**

**20 мл сухого вермута;**

**20 мл мандаринового ликера.**

**Для украшения:** 1 кусочек апельсиновой цедры.

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

**2.** Добавить лед и перемешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Напиток сбрызнуть соском из кусочка апельсиновой цедры и опустить цедру в бокал.

### Совет бармена

*Колотый лед (Crushed) тает быстрее, чем в кубиках, поэтому лучше приготовить его непосредственно перед употреблением, используя мельницу для льда, но можно обойтись и без нее.*

## АПЕЛЬСИНОВАЯ ВОДКА ORANGE WODKA

**30 мл водки;**

**10 мл апельсинового ликера;**

**10 мл сока лайма.**

**Для украшения:** половина кружка апельсина.

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

**2.** Добавить лед и перемешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Край бокала украсить половиной кружка апельсина.





Аб

Ви

Водка

ин

шак

м

ла

хер

чио

ни

## БАЛТИКА BALTIC

**35 мл водки;**  
**5 мл ликера Curasao Blue;**  
**15 мл сока маракуйи;**  
**5 мл лимонного сока.**  
Для украшения: половина кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Половиной кружка апельсина украсить край бокала и прикрепить к нему вишенку на шпажке.



## БАЛАНС BALANCE

**20 мл водки;**  
**10 мл светлого рома;**  
**10 мл Curasao Triple Sec;**  
**1 барная ложка ликера Grenadine.**

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и взбить.
3. Процедить в коктейльный бокал с сахарным ободком.
4. Вишенку на шпажке опустить в коктейль.

## БЕЛЫЙ КУБОК WHITE CUP

**30 мл водки;**  
**10 мл ликера Мосса;**  
**10 мл портвейна;**  
**10 мл слегка взбитых сливок.**

1. Налить водку, ликер и портвейн в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Сверху положить взбитые сливки.



## БЕЛЫЙ РУССКИЙ WHITE RUSSIAN

**30 мл водки;  
20 мл кофейного ликера;  
10 мл слегка взбитых сливок.**

1. Налить водку и ликер в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Сверху положить взбитые сливки.

Коктейль можно пить с кубиками льда, но тогда его нужно подать в стакане тумблер.

## БУЛШОТ BULL SHOT

**40 мл водки;  
100 мл Consomme (пряный крепкий бульон).**

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед.
3. Хорошо перемешать.

## БАРБАРА BARBARA

**20 мл водки;  
20 мл светлого ликера Creme de Cacao;  
20 мл сливок.**

**Для украшения: тертый мускатный орех.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Сверху посыпать щепоткой тертого мускатного ореха.





Аб

Ви

Водка

Ин

Як

М

Чла

Кер

Чно

Ени

## ВОДКА ГИБСОН VODKA GIBSON

**40 мл водки;  
10 мл сухого вермута.**

**Для украшения: 1 луковичка  
для коктейлей.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить луковичку.

### Совет бармена

*Как ни парадоксально это звучит, но чем лед холоднее, тем хуже он охлаждает напитки. Коктейли с очень холодными кубиками льда, как правило, приходится встряхивать дольше, чем с более «теплыми». Поэтому лучше достать кубики льда из морозильника незадолго до приготовления коктейля.*

## ВЕСТЕРН КОКТЕЙЛЬ WESTERN COCKTAIL

**10 мл вишневой водки;  
10 мл сухого вермута;**

**10 мл вермута Rosso;  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненку на шпажке положить на край бокала.

## ВОДКА ГИМЛЕТ VODKA GIMLET

**40 мл водки;  
20 мл сока лайма.**

**Для украшения: половина  
куружка лайма.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить половину кружка лайма.



## ВОДКА И МЯТА VODCA AND PEPPERMINT

**20 мл водки;**

**20 мл мятного сиропа;**

**тоник.**

**Для украшения: 1 спираль лимонной цедры.**

1. Налить все ингредиенты, кроме тоника, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Долить тоником и слегка перемешать еще раз.
5. Край стакана украсить спиралью лимонной цедры.

## ВОДКА МАРТИНИ VODKA MARTINI

**40 мл водки;**

**20 мл вермута.**

**Для украшения: 1 оливка.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Оливку на шпажке опустить в коктейль.

## ВОДКА НИКОЛАШКА VODKA NIKOLASCHKA

**20 мл водки;**

**1 кружок апельсина без цедры;**

**1 барная ложка сахарной пудры;**

**1 дэш ликера Grand Marnier.**

1. Налить водку в рюмку.
2. В коктейльный бокал положить кружок апельсина, посыпать его сахарной пудрой и пропитать ликером.
3. При употреблении сначала разжевать апельсин, а затем запить его водкой.





Аб  
Ви  
Водка  
Ин  
Як  
М  
Кла  
Хер  
Чно  
Ени

## ВОДКА САЙД КАР WODKA SIDE CAR

- 20 мл водки;**  
**20 мл ликера Curasao Triple Sec;**  
**1 барная ложка лимонного сока.**
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
  2. Добавить лед и смешать.
  3. Процедить в коктейльный бокал.



## ВОДКА СТИНГЕР WODKA STINGER

- 30 мл водки;**  
**20 мл зеленого ликера Creme de Menthe.**
1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
  2. Добавить лед.
  3. Перемешать.

## ВОСТОЧНЫЙ ВЕТЕР EAST WIND

- 20 мл водки;**  
**20 мл сухого вермута;**  
**20 мл вермута Rosso.**
- Для украшения: половина кружка апельсина, половина кружка лимона.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить половинками кружков фруктов.



## ГОЛУБАЯ ЛАГУНА BLUE LAGOON

**40 мл водки;  
20 мл ликера Curasao Blue;  
1 барная ложка лимонного сока;**

лимонад.

**Для украшения: 1 кружок лимона.**

1. Налить все ингредиенты, кроме лимонада, в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и размешать.
3. Долить лимонадом и перемешать еще раз.
4. Край стакана украсить кружком лимона.

## ГОСПОДИН GOSPODIN

**30 мл водки;  
20 мл ликера Apricot Brandy.**

1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).

## ГОЛУБОЙ ДЕНЬ BLUE DAY

**40 мл водки;  
20 мл ликера Curasao Blue;  
1 дэш апельсинового то-**

**ника.  
Для украшения: половина кружка апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить половиной кружка апельсина.





## ГРАНД ДЮШЕС GRANDE DUCHESSE

**30 мл водки;  
10 мл светлого рома;  
10 мл лимонного сока;  
1 барная ложка ликера  
Grenadine.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ГРИН ПИС GREEN PEACE

**15 мл водки;  
10 мл ликера Apricot Brandy;  
15 мл сухого вермута;  
15 мл ликер Pisang Ambon;  
ананасовый сок.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Край стакана украсить вишенкой.
4. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).





## ДАТСКИЙ ДИНАМИТ DANISH DYNAMITE

**30 мл водки Aquavit;  
40 мл апельсинового сока;  
10 мл сиропа из лайма.  
Для украшения: половина  
куружка апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Половиной кружка апельсина украсить край бокала.

### Совет бармена

*Газированные напитки, такие как шампанское, лимонады или содовая вода, не следует наливать в шейкер. Их доливают в уже готовый коктейль или же напитки с ними готовятся в барном стакане для смешивания.*





## ДОКТОР ЗАК DR. SACK

**20 мл вишневой водки;  
20 мл ликера Cherry Brandy;  
20 мл джина.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку опустить в бокал.



## ДНЕВНОЙ МЕЧТАТЕЛЬ DAY DREAMER

**30 мл водки;  
10 мл сухого вермута;  
10 мл сухого хереса.**

**Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнуть соском из кусочка лимонной цедры и опустить цедру в бокал.

### Совет бармена

*В приготовлении коктейлей употребляют крупноколотый лед (cobbler) и струганый лед (Shaved). Хотя этими видами льда пользуются довольно редко.*



## ЖЕЛТОЕ МОРЕ YELLOW SEA

**25 мл водки;  
10 мл ликера Maraschino;  
15 мл светлого рома;  
15 мл ликера Galliano;  
10 мл сока лайма;  
1 барная ложка сахарного  
сиропа.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ЗЕЛЕНОЕ МОРЕ GREEN SEA

**15 мл водки;  
15 мл зеленого ликера  
Creme de Menthe;  
15 мл сухого вермута.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

### Кумкват

*Кумкват* (*Fortunella Swing*) — разновидность цитрусовых, выглядит как маленький мандарин. Это вечнозеленое цитрусовое деревце японцы называют «кинкан», что в переводе означает «золотой апельсин», а китайцы — «кумкват» («золотое яблоко»). Родиной кумквата считается Китай, откуда это растение в XIX в. было привезено в Европу и Америку. В момент плодоношения деревце сплошь покрыто мелкими золотисто-желтыми или ярко-оранжевыми плодами. Плоды кумквата по форме вытянуто-овальные или округлые, размером со среднюю виноградину или крупную маслину. Плоды кумквата едят целиком, не очищая, потому что они имеют очень тонкую кожицу, немного терпкую, плотно прилегающую к сладковатой или кислой мякоти.



Аб

Ви

Водка

Ин

Як

М

Чла

Кер

Чно

ЕНИЕ



## ЗЕЛЕНАЯ НАДЕЖДА GREEN HOPE

**30 мл водки;**  
**15 мл зеленого ликера Curasao;**  
**10 мл ликера Creme de Banane;**  
**10 виноградного сока;**  
**10 мл лимонного сока.**

**Для украшения: 1 красная коктейльная вишня, 1 зеленая коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. На край бокала положить вишненки на шпажке.

## ЗЕЛЕНЫЙ ПАУК GREEN SPIDER

**40 мл водки;**  
**20 мл мятного сиропа;**  
**содовая вода.**

**Для украшения: 1 веточка мяты.**

1. В стакан для лонгдринка налить водку с сиропом.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить содовой и слегка перемешать еще раз.
4. Край стакана украсить веточкой мяты.

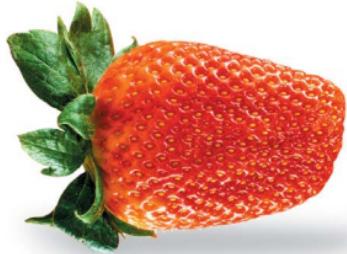




## ЗЛОЙ ПЕС SALTY DOG

**40 мл водки;  
сок грейпфрута.**

1. В стакан тумблер с ободком соли налить водку.
2. Долить соком грейпфрута.
3. Перемешать.



## ЗОЛОТОЙ ПАЛЕЦ GOLD FINGER

**20 мл водки;  
40 мл красного вермута  
Rosso Antico;  
10 мл апельсинового сока;  
1 дэш Orange Bitter.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ИВАН КОЛЛИНЗ IVAN COLLINS

**40 мл водки;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
содовая вода.**

**Для украшения: половина  
кружка лимона, 1 коктейльная  
вишня.**

1. Налить все ингредиенты, кроме содовой, в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед.
3. Долить содовой водой.
4. Хорошо перемешать.
5. Половинкой кружка лимона украсить край стакана.
6. Вишненку положить в коктейль.
7. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).





## САМУРАЙ SAMURAI

**30 мл водки;**  
**15 мл ликера Curasao Blue;**  
**15 мл сиропа Cream of Coconut;**  
содовая вода.

Для украшения: 1 коктейльная вишня, 1 кусочек апельсиновой цедры, 1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Аккуратно перемешать.
3. Край стакана украсить вишенкой и цедрой цитрусовых на шпажке.
4. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).

## ИСКУССТВО ART

**30 мл вишневой водки;**  
**20 мл сиропа Grenadine;**  
содовая вода.

Для украшения: 4 коктейльные вишни.

1. Налить водку и сироп в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить содовой водой и слегка перемешать еще раз.
4. В стакан опустить вишенки.
5. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).

## КАМИКАДЗЕ KAMIKAZE

*Sangrita* — слабый прохладительный спиртной напиток, изготавливаемый в испаноязычных странах на основе сока красного апельсина, красного вина и других напитков.

**45 мл водки;**  
**45 мл ликера Cointreau;**  
**15 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



ПРИ ВИ ЛУ ТЕ РО КОР ДУ ВОДКА КИ НТ

## КАЙПИРОСКА CAIPIROSKA

**50 мл водки;  
1 лайм;  
1 барная ложка тростнико-  
вого сахара.**

1. Разрезать лайм на четыре части, положить в стакан тумблер и подавить пестиком.
2. Добавить сахар.
3. Наполнить стакан толченым льдом.
4. Налить водку.
5. Все перемешать.

## КЕНГУРУ KANGAROO

**40 мл водки;  
20 мл сухого вермута.  
Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Коктейль сбрызнуть сочком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

## КАСАБЛАНКА CASABLANCA

**30 мл водки;  
20 мл яичного ликера;  
20 мл лимонного сока;  
40 мл апельсинового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка, наполовину наполненный кубиками льда.





Аб

Ви

Водка

Ин

Як

М

Чла

Хер

Чно

Ени

## КОКТЕЙЛЬ ПЕДДИ PEDI COCKTAIL

**30 мл водки;**  
**20 мл Campari Bitter;**  
**10 мл ликера Curasao Triple Sec;**  
Для украшения: 1 коктейльная вишня, половина кружка лимона.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Половиной кружка лимона украсить край бокала и прикрепить к нему вишню на шпажке.



## КОЗЕРОГ КОКТЕЙЛЬ GOAT COCKTAIL

**30 мл вишневой водки;**  
**30 мл бренди;**  
**2 барные ложки сливок;**  
**2 дэша абсента Pastis.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## И-П-И-Ю E-P-U

**20 мл водки;**  
**20 мл Sangrita;**  
соус «Табаско»;  
**1 яичный желток;**  
перец черный молотый;  
соль.

1. Желток положить в бокал для хереса.
2. Сверху посыпать перцем и солью.
3. Добавить водку и Sangrita.
4. Выпить коктейль одним глотком.



## КОКТЕЙЛЬ РОЗА ROSE COCKTAIL

**30 мл вишневой водки;  
20 мл сухого вермута;  
10 мл ликера Grenadine.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишнёвой украсить край бокала.

## КОЛОРАДО COLORADO

**20 мл вишневой водки;  
20 мл ликера Cherry Brandy;  
20 мл сливок;  
10 мл вишневого сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КОНСУЛ KONSUL

**30 мл водки;  
20 мл малинового ликера;  
40 мл сока грейпфрутов;  
10 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с кубиками льда.



*Cherry Brandy* (Черри-брэнди) — вишневый ликер, который производится из вишневого сока, содержание спирта 25 %.



Аб Ви Водка Ин Як М Ула Кер Чно Ени



## КОРН КИР KORN KIR

**25 мл хлебной водки;  
25 мл ликера Creme de Cassis;  
25 мл сока черной смородины;  
содовая вода.**

- 1.** Налить все ингредиенты, кроме содовой воды, в стакан для предварительного смешивания.
- 2.** Добавить лед и перемешать.
- 3.** Процедить в стакан тумблер.
- 4.** Долить содовой водой.

## КРАСНЫЕ МЕЧТЫ I RED DREAMS I

**30 мл водки;  
10 мл вишневого ликера;  
10 мл сока лайма.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

- Налить все ингредиенты в шейкер.
- Добавить лед и смешать.
- Процедить в коктейльный бокал.
- Вишненкой украсить край бокала.





## КОСМОПОЛИТЕН COSMOPOLITAN

**30 мл водки Finlandia  
Redberry;**

**20 мл ликера Cointreau;**

**20 мл клюквенного сока;**

**10 мл сока лайма.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КРАСНАЯ ПЛОЩАДЬ RED SQUARE

**20 мл водки;**

**20 мл светлого ликера  
Creme de Cacao;**

**10 мл лимонного сока;  
половина чайной ложки ли-  
кера Grenadine.**

**Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненкой украсить край бокала.

## КРЕМЛЕВСКИЙ ПОЛКОВНИК KREMLIN'S COLONEL

**40 мл водки;**

**10 мл сока лайма;**

**10 мл сахарного сиропа.**

**Для украшения: 3 листика  
мяты.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Мелко порубить листья мяты и положить в коктейль.





## КРОВАВАЯ МЕРИ BLOODY MARY

**40 мл водки;**  
**10 мл лимонного сока;**  
**120 мл томатного сока;**  
ворчестерширский соус;  
соус «Табаско»;  
соль, пропитанная соком  
сельдерея;  
перец.

**Для украшения:** 1 маленький  
кусочек стебля черешко-  
вого сельдерея (по желанию).

1. Налить водку, лимонный сок, томатный сок в стакан для лонгдринка.
2. Добавить соусы, соль и перец.
3. Положить лед и перемешать.

По желанию добавить в коктейль маленький кусочек стебля сельдерея.



## КРЕМ-ЧЕРРИ CHERRY CREAM

**30 мл вишневой водки;**  
**20 мл ликера Cherry Brandy;**  
**20 мл сливок.**

**Для украшения:** 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишнёвой украсить край бокала.

## МОНТЕ РОЗА MONTE ROSE

**20 мл водки;**  
**10 мл ликера Curasao Triple Sec;**

**10 мл Campari Bitter;**  
**10 мл апельсинового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## ЛЕ МАНС LE MANS

**30 мл водки;  
30 мл ликера Cointreau;  
содовая вода.  
Для украшения: 1 кружок  
лимина.**

1. В стакан тумблер налить водку и ликер.
2. Добавить содовой и слегка перемешать.
3. Край стакана украсить кружком лимона.

## СЕРЕБРЯНЫЙ ФИЗ ВОДКА SILVER FIZZ VODKA

**60 мл водки;  
30 мл лимонного сока;  
20 мл сахарного сиропа;  
1 яичный белок;  
содовая вода.**

1. Налить водку, лимонный сок, сахарный сироп в шейке
2. Добавить яичный белок.
3. Добавить лед и смешать.
4. Процедить в стакан для лонгдринка.
5. Долить содовой водой.

## ЛЕДЯНОЙ КИР ICE KIR

**30 мл вишневой водки;  
30 мл черносмородинового  
ликера Creme de Cassis;  
1 шарик вишневого моро-  
женого;  
шампанское.  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.**

1. Мороженое положить в стакан для лонгдринка.
2. Водку и ликер налить в стакан для предварительного смешивания.
3. Добавить лед и перемешать.
4. Процедить в стакан для лонгдринка.
5. Долить шампанским.
6. Вишенку опустить в стакан.
7. Коктейль подать с ложечкой.





## МОСКОВСКИЙ МУЛ MOSCOW MULE

60 мл водки;  
1 дэш лимонного сока;  
имбирный эль.

Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Кусочек лимонной цедры опустить в коктейль.
4. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).



## НИККО NICCO

35 мл водки;  
15 мл ликера Curasao Blue;  
5 мл лимонного сока;  
5 мл ананасового сока;  
апельсиновый сок.

Для украшения: 1 веточка мяты.

1. Налить все ингредиенты, кроме апельсинового сока, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. Долить апельсиновым соком и перемешать.
5. В стакан опустить веточку мяты.
6. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).





## ОВИДИО OVIDIO

**30 мл водки;**  
**20 мл ликера Curasao Blue;**  
**20 мл сока грейпфрута;**  
**сухое шампанское.**  
**Для украшения:** половина кружка лимона,  
**1 лист мяты.**

1. Налить все ингредиенты, кроме шампанского, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в бокал-блюдце для шампанского и долить шампанским.
4. Половиной кружка лимона украсить край фужера, мяту положить поверх коктейля.

## КРАСНЫЙ РУССКИЙ RED RUSSIAN

**30 мл водки;**  
**20 мл вишневого ликера.**

1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
2. Добавить лед.
3. Перемешать.

## РОЗОВЫЙ ФЛИП PINK FLIP

**20 мл вишневой водки;**  
**20 мл ликера Cherry Brandy;**  
**1 яичный желток.**  
**Для украшения:** тертый мускатный орех.

1. Налить водку и ликер в шейкер.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Сверху посыпать небольшим количеством тертого муската.

## ОТВЕРТКА SCREWDRIVER

**40 мл водки;**  
**апельсиновый сок.**  
**Для украшения:** половина кружка апельсина.

1. Водку налить в стакан тумблер со льдом.
2. Долить апельсиновым соком и перемешать.
3. Край бокала украсить половиной кружка апельсина.





## СЕКС НА ПЛЯЖЕ SEX ON THE BEACH

15 мл водки;  
15 мл ликера Peach Schnapps;  
15 мл ликера Southern Comfort;  
5 мл ликера Midori;  
клубничный сок;  
апельсиновый сок;  
ананасовый сок.

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить водку и ликеры в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан хайбол.
4. Долить соками.
5. Коктейльную вишню нанизать на шпажку и опустить в коктейль.



## САУЭР ВОДКА WODKA SOUR

40 мл водки;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа.  
Для украшения: половина кружка лимона, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Опустить фрукты в коктейль.

По желанию в коктейль можно добавить минеральной воды.

## КРЕСТНАЯ МАТЬ GODMOTHER

- 40 мл водки;  
20 мл ликера Amaretto.
1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
  2. Добавить лед и смешать.
  3. Коктейль подать со свислстиком (палочкой для перемешивания).



ПРИ ВИ ЛУ ТЕ РО КОЛДЖИНКА ИНТ

# ДЖИН – ГОЛЛАНДСКАЯ ЖЕМЧУЖИНА

- От лекарственного средства до алкогольного напитка
- Особенности производства и типы
- Наиболее известные марки и культура потребления
- Коктейли на основе джина



# От лекарственного средства до алкогольного напитка



Происхождение настоящего джина до сих пор вызывает много споров. Согласно одной из версий можжевеловый напиток был изобретен в XII в. голландскими монахами как лекарство от бубонной чумы. Более популярной является версия, что первым джин приготовил голландский аптекарь Францискус Сильвиус в 1550 г. Он искал дешевое средство от почечных болезней и впервые дистиллировал ягоды можжевельника со спиртом. Новое лекарство оказалось очень приятным на вкус. Так как этот напиток имел ярко выраженный можжевеловый вкус, то был назван французским словом «jenever» или «genever» — от *jenévrier* (французское название можжевельника). Во время Тридцатилетней войны английские солдаты открыли для себя согревающие свойства можжевеловой настойки и привезли ее домой в Англию, где она, также как и в Голландии, сначала продавалась в аптеках.

Дальнейшая история джина связана с появлением на престоле Вильгельма III Оранского в 1689 г. В ходе государственного переворота он стал английским королем, хоть был голландцем по происхождению и плохо владел английским языком. Чтобы добиться расположения своих подданных, король запретил ввоз в страну импортных



спиртных напитков с целью создать местную индустрию и поддержать внутренних производителей. Этот запрет коснулся в первую очередь голландского можжевелового напитка.

Со временем англичане стали больше производить алкогольного напитка с можжевеловыми ягодами и появились первые винокурни. Так в Англии джин нашел свою вторую родину и изменил имя: британцы сократили сложное голландское название до просто «джин» (Gin).

В последующие 40 лет производство джина возросло в десять раз, однако качество напитка было сомнительным. Поскольку джин был намного дешевле другого спиртного, к нему пристрастились низшие слои населения. Англичане как ярые поборники морали не могли допустить распространение пьянства, поэтому правительство пыталось ограничить производство джина, обложив его перегонку, хранение и продажу огромным налогом. Однако это способствовало появлению множества подпольных производителей, которые изготавливали низкокачественный продукт. Для того чтобы регулировать производство напитка, правительство вскоре стало выдавать лицензии, что привело к конкуренции между производителями, каждый из которых стремился изобрести свой рецепт. Так со временем стало повышаться качество напитка, появились торговые фирмы.

С годами джин менялся: первоначально он был сладковатым с несколько грубым вкусом. Затем, благодаря строгому контролю над качеством и усовершенствованию технологии производства, джин потерял свой сладковатый вкус, стал более сухим, ароматным и изысканным.





Аб Ви Ви Джин Як М Ула Хер Чино Ение

Кроме того, джин обрел такое замечательное качество как легкость питания.

Поскольку в наши дни джин часто употребляется с-tonиком, сиропами, соками, то его производители начали снижать крепость своих напитков до 35 %, а иногда даже и до 10 %. Это отрицательно сказалось на ароматической гамме. Поэтому в 1960-х годах был принят европейский закон, который постановил, что джин не может иметь крепость ниже 37,5 %.

## Особенности производства и типы

*В процессе производства джина качество определяют три основных ингредиента. Это спирт, растительные пряности и вода.*

- Для получения джина используют хорошо очищенный спирт крепостью не менее 96 %, без привкусов и посторонних запахов. Базовым сырьем для его производства служит в основном зерно. Первоначально для изготовления джина применялся ячмень, затем стали использовать кукурузу, виноград и картофель.
- Растительные пряности тщательно отбираются в соответствии со строгими нормами чистоты и качества. Самым главным растительным компонентом, обязательно применяемым при получении джина, является можжевеловая ягода. Ее обычно привозят из Италии или Югославии. Другие используемые пряности — это кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль, апельсиновые и лимонные корки, а также лакрица, мускатный орех, кардамон, корица и др. Как правило, для производства высоко-



качественного джина необходимо от 6 до 10 растительных компонентов, но у каждой фирмы свои секреты — рецептуру знает лишь небольшой круг лиц (например, рецептуру джина «Gordon's» — лишь пять человек).

- Вода, применяемая как для дистилляции джина, так и для снижения его крепости перед разливом по бутылкам, должна быть очень чистой, прозрачной и не иметь никаких привкусов.

Большинство английских производителей джина используют зерновые спирты.

Технология его получения в самом общем виде состоит в том, что растительные добавки или ароматизированные спирты добавляют в чистый спирт, который затем подвергают вторичной перегонке. Этот процесс «закрепляет» растительные ароматы в джине. Сложность здесь заключается в том, что эти ароматы (обычно их не более десятка) характеризуются разной скоростью возгонки и проявляются, соответственно, не одновременно. Сначала — головная фракция, затем «улетучиваются» цитру-

*В зависимости от разновидностей и количества используемых трав различается и вкус самого напитка.*



*Ягоды можжевельника являются основным компонентом джина. Они используются при производстве многих лекарств, сушеные ягоды применяются в кулинарии в качестве специи.*



совые компоненты, после них «возгоняются» можжевельник, кориандр, дудник, лакрица и т.д. Разумеется, эти ароматы частично перекрываются, образуя в некоторый момент времени групповой пик, или максимум. Поэтому скорость дистилляции ароматизированного исходного спирта чрезвычайна важна. Перегонку заканчивают, когда дистиллят достигает определенной крепости. У каждого производителя есть свои секреты используемой технологии.

Необходимо подчеркнуть, что от крепости джина непосредственно зависит его аромат. Алкоголь словно «замораживает» различные ароматы входящих в состав джина растительных компонентов, а по мере снижения его содержания они вы свобождаются. Так, при разбавлении джина водой или тоником первыми ощущаются цитрусовые ароматы как наиболее летучие, при крепости напитка 40 %. При дальнейшем разбавлении выделяются другие составляющие букета. Поэтому хороший джин может быть только крепким напитком.

*Сегодня существует два основных типа джина.*

- Первый и самый распространенный — **лондонский**. Часто его называют London Dry (Лондонский сухой). Принцип его изготовления заключается в том, что в спирт (обычно зерновой), бесцветный и без запаха, добавляются ароматические компоненты и дистиллированная вода. Вот, собственно, и все. В редких случаях

*Дягиль широко используется в качестве ароматизатора в кулинарии, а также при производстве многих спиртных напитков.*



спирт снова дистиллируют и разбавляют. В качестве ароматизаторов используют не только ягоды можжевельника, но еще и дягиль, кардамон, корицу, апельсинные и лимонные корки, фиалковый корень, анис и другие добавки. Крепость сухого джина колеблется от 40 до 47 %. Он обычно не выдерживается.

- Второй тип — **голландский**. Отличается тем, что можжевеловые ягоды изначально смешивают с зерновым суслом, а затем методом перегонки получают так называемое «солодовое вино» с содержанием спирта 50—55 %. Его разбавляют водой, снова добавляют можжевельник и другие ароматизаторы и перегоняют вторично. Крепость готового напитка обычно составляет около 35 %. Обычно голландские джины имеют золотистый цвет. Это достигается либо с помощью непродолжительной выдержки

в дубовых бочках, либо добавлением карамели. Поскольку в голландский джин добавляется меньше ароматических ингредиентов, он обладает ярко выраженным зерновым запахом.

- Выделяют также **плимутский джин** (Plymouth Gin), который производят только в Плимуте и только компанией Coates&Co. Plymouth Gin отличается от других

*Названия типов джина «Лондонский» или «Голландский» вовсе не означают, что они производятся исключительно в этих странах. Джинсы, особенно сухие, активно изготавливают в США и большинстве стран Европы.*





типов джина применением в качестве основного сырья только или преимущественно пшеницы. Это джин с повышенным содержанием можжевеловых ягод, уменьшенным — цитрусовой кожурой и характерным вкусом — довольно мягким, чуть сладковатым и хорошо сбалансированным.

Среди английских джинов выделяют еще **Yellow Gin** — джин янтарного цвета, который он приобретает во время старения в дубовых бочках из-под хереса. Встречается очень редко.

Среди ароматизированных джинов различают: **Sloe Gin** (Слоу джин) — ароматизированный дикими сливы; **Almond Gin** (Элмонд джин) — ароматизированный горьким миндалем; **Apple Gin** (Эппл джин) — ароматизированный яблоками; **Lemon Gin** (Лемон джин) — ароматизированный лимонами; **Orange Gin** (Оранж джин) — ароматизированный горькими апельсинами; **Blackcurrent Gin** (Блэккарент джин) — ароматизированный черной смородиной.

## Наиболее известные марки и культура потребления

«**Beefeater dry gin**» — единственная марка джина, производимого в английской столице. Изготавливается с 1863 г. компанией James Burrogh. При его производстве используется специальный метод, называемый «пропиткой»: растительное ароматическое сырье настаивают в спирте в течение 24 часов перед началом дистилляции. В со-



*Впервые джин с тоником смешали британские солдаты, воевавшие в Индии. Хинин, содержащийся в тонике, помогал бороться с малярией, нередкой в тех краях, а джин был любимым спиртным напитком. Смесь пили в количествах, сравнимых с употреблением кока-колы в американской армии во время Второй мировой войны.*

став сырья входят ягоды можжевельника, кориандр, дягиль, миндаль, высушенная на солнце цедра севильских лимонов и апельсинов и ряд других ингредиентов.

Используется только очищенный пшеничный спирт, не имеющий запаха и очень мягкий на вкус. После выпаривания настоя в течение 7–8 часов получается 40-процентный сухой джин с приятным мягким букетом, в котором преобладают тона апельсина и лимона и хорошо выражен можжевеловый акцент. У напитка приятный, полный вкус, несколько пряный.

Компания James Burrogh выпускает также джин «Beefeater Crown Jewel», с тонкими, не столь четко выраженными цитрусовым и можжевеловым ароматами в букете, где доминируют более легкие эфирные нотки. Крепость — 47,3 %.

«Bombay Sapphire» — этот напиток — «наследник» джина «Bombay», известного еще с XVIII в. К 90-м годам XX в. он вообще утратил популярность (тогда джин вышел из моды). Первым решительный шаг по выходу из кризиса сделал американец Мишель Ру. Во-первых, он ввел в рецептуру напитка ряд экзотических ароматических добавок, а во-вторых, придумал совершенно новую бутылку для джина, которую изготавливают из полупрозрачного





голубого стекла. Такой цвет имеет один из наиболее чтимых в Индии драгоценных камней — сапфир. Так появился ныне всемирно знаменитый брэнд — джин «Bombay Sapphire».

При его производстве используется оригинальный способ насыщения спирта ароматическими компонентами. В перегонном кубе на решетки помещают рас- тительное сырье. При на-

гревании пары спирта, проходя через решетку, вбирают в себя ароматические вещества. Букет «Bombay Sapphire» содержит 11 тонких экзотических ароматов, в нем ощущаются и перечные тона. У напитка утонченный, с пикантной пряностью вкус, а крепость составляет 40 %.

«Boodle's» — этот отборный сухой джин получил свое название от лондонского клуба, основанного еще в 1763 г. и известного своей кухней и списком именитых почетных членов. В его производстве используются весьма дорогостоящие технологии и сырье, поэтому этот напиток считается самым элитным английским джином. Это как бы подтверждает и изящная бутылка, изготовленная из кристально чистого стекла. Ее украшают этикетка из барельефной фольги золотого цвета и специально отливаемая завинчивающаяся пробка.

«Booth's» — одна из старейших марок английского джина, выпускавшегося с 1778 г., в настоящее время двух типов — High и Dry. Последний относится к категории «желтых» джинов, ибо выдерживается в бочках из-под хереса. Спирт для этих напитков получают не из зерна, а



из сахарного тростника. Это придает джину сладковатый привкус и нетипичные для английских джинов вкусовые нюансы.

«**Burnett's White Satin**» — выпускается с 1778 г., создатель марки — Роберт Барнет, шериф Лондона и одновременно разработчик новых марок спиртного. С тех пор рецептура напитка не претерпела никаких изменений, однако используется уже современная технология. В число компонентов входят можжевеловые ягоды, коренья лесного дягilia, корни фиалки, семена кориандра и другое растительное сырье определенной степени зрелости, соответствующее самым высоким стандартам качества.



«**Gordon's dry gin**» — это невыдержаный 40-процентный напиток, изготавливаемый обычной дистилляцией зерновых спиртов (ячменного, ржаного или пшеничного) с добавлением можжевеловых ягод, а также кориандра, корня дягilia, корицы и цедры лимона. У этого сухого джина насыщенный аромат можжевельника с апельсиновыми и земляничными тонами, вкус его чистый, бодрящий, с немного терпким привкусом. На этикетке изображена голова кабана, некогда украшавшая боевые щиты воинственных предков Александра Гордона.

«**Plymouth gin**» — этот джин начали производить с 1793 г. в винокурне монастыря в городе Плимут, там его изготавливают и сейчас. Одно время плимутский джин был самым популярным в мире. Сейчас можно купить две его разновидности: «**Original Strength**» крепостью 41,2 % и «**Navy Strength**» (57 %). По сравнению с лондонским сухим плимутский джин более ароматный и полнотельный по вкусу, его насыщенный букет изобилует ароматом можжевельника, апельсиновыми нотками и земляничными тонами.



Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Чла

Чер

Чно

Чни



«Tanqueray» — самая популярная марка джина, что обусловлено его высоким качеством. По традиции этот джин выпускается в бутылках, по форме напоминающих наконечник пожарного насоса. Он гораздо суще других джинов и вместе с тем один из самых ароматных. Его зрелый, насыщенный пряный букет содержит тона кoriандра

и можжевельника. На вкус это мягкий (при крепости 47 %) напиток с сухим послевкусием.

Джин можно употреблять в чистом виде или со льдом, с тоником и соком, но этот напиток предназначен прежде всего для коктейлей. Это великолепный компонент для смешивания — ароматный, мягкий. Джин-тоник стал любимым напитком завсегдатаев баров. На основе джина готовят 13 классических коктейлей и гораздо больше современных смешанных напитков. Тем не менее у джина есть некоторые незаменимые «компаньоны», сочетающиеся с ним наилучшим образом. Это вермути, биттер «Angostura», тоник, оливки, маринованный лук.

Джин пьют так же, как и другие крепкие напитки типа водки или горькие настойки: в начале обеда под закуску, но чаще всего в составе коктейлей как аперитив.

Джин-тоник является любимым напитком завсегдатаев бара.

*Биттер «Angostura» считается одним из лучших «компаньонов» джина.*



# Коктейли на основе джина

## АЛЕКСАНДР ДЖИН ALEXANDER GIN

20 мл джина;  
20 мл светлого или темного  
ликера *Creme de Cacao*;  
20 мл сливок.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## АСТОРИЯ КОКТЕЙЛЬ ASTORIA COCKTAIL

40 мл джина;  
20 мл сухого вермута;  
1 капля *Orange Bitter*.  
Для украшения: 1 оливка.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить оливку.





Аб Ви Ви Джин Як М Ула Чер Чино Ение

## АДМИРАЛЬСКИЙ КОКТЕЙЛЬ ADMIRAL COCKTAIL

**40 мл джина;**  
**20 мл вишневого ликера;**  
**20 мл лимонного сока.**  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненкой украсить край бокала.

### Совет бармена

Целью процеживания после смешивания является удаление льда в тех случаях, когда его таяние в сервировочном бокале может привести к неоправданному разбавлению коктейля, ухудшающему его консистенцию, вкус и аромат. Для этого можно использовать специальное ситечко или нож.

## АДАМ И ЕВА ADAM & EVE

**20 мл джина;**  
**20 мл ликера Drambuie;**  
**20 мл биттера Angostura;**  
**10 мл лимонного сока;**  
1 капля ликера Grenadine.

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишню нанизать на шпажку и положить на край бокала.

## БЕРМУДСКАЯ РОЗА BERMUDA ROSE

**40 мл джина;**  
**1 барная ложка ликера Apricot Brandy;**  
**2 капли ликера Grenadine;**  
**10 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## АЛЯСКА ALASKA

40 мл джина;  
20 мл ликера Jaune  
*Chartreuse*.

Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрызнуть соском из кусочка лимонной цедры и опустить цедру в бокал.

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЦВЕТ ORANGE BLOSSOM

30 мл джина;  
30 мл апельсинового сока.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## АЛЬКУДИЯ ALCUDIA

25 мл джина;  
15 мл бананового ликера;

15 мл ликера Galliano;

15 мл сока грейпфрута.

Для украшения: четверть  
кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружком апельсина украсить край бокала и прикрепить вишненку.





Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Фла

Кер

Чно

ЕНИЕ

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФЛИП ORANGEN FLIP

**20 мл джина;**  
**20 мл ликера Curacao Triple Sec;**  
**40 мл апельсинового сока;**  
**10 мл сливок;**  
**1 яичный желток.**  
Для украшения: тертый мускатный орех.

1. Налить джин, ликер, апельсиновый сок в шейкер.
2. Добавить сливки и яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в фужер.
5. Сверху посыпать мускатным орехом.



## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖИН GIN ORANGE

**40 мл джина;**  
**апельсиновый сок.**  
Для украшения: половина кружка апельсина.

1. Джин налить в стакан тумблер.
2. Добавить лед.
3. Долить апельсиновым соком.
4. В напиток опустить половину кружка апельсина.
5. Коктейль подать со свислстиком (палочкой для перемешивания).

## АНГЛИЙСКАЯ РОЗА ENGLISH ROSE

**20 мл джина;**  
**10 мл ликера Apricot Brandy;**  
**10 мл сухого вермута;**  
**1 барная ложка ликера Grenadine;**  
**3 капли лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## БАЛЛА-БАЛЛА BALLA-BALLA

15 мл джина;  
15 мл ликера Curasao Triple Sec;  
15 мл Campari Bitter;  
сухое шампанское.  
Для украшения: половина кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты, кроме шампанского, в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в бокал-блюдце для шампанского.
4. Вишненкой и половиной кружка апельсина украсить край бокала.

## БАБОЧКА BUTTERFLY

20 мл можжевеловой настойки Genever;  
10 мл водки;  
10 мл ликера Creme de Banane;  
20 мл ананасового сока;  
1 капля Frothee (смеси яичного белка с водой).

Для украшения: 1 ягода клубники.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Ягодой клубники украсить край бокала.

**Женевер (Genever)** — голландская можжевеловая настойка, разновидность джина. Известна также под названием Шхедам (Schiedam). Изготавливается из ячменного солода и пшеничного зерна с можжевеловыми ягодами. Обладает ароматом можжевельника и характерным сивушным привкусом. Хорошо подходит для приготовления коктейлей. Крепость 35—45%.



Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Ула

Кер

Чио

Фине

## БАРНУМ BARNUM

**30 мл джина;  
20 мл ликера Apricot Brandy;  
2 капли биттера Angostura;  
3 капли лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



*«Drambuie» — натуральный ликер. Состав: шотландское виски 15—17-летней выдержки, мед, ароматические травы, сахар. Обладает естественным ароматом трав и мягким медовым вкусом.*

## БАНАНВАС BANANZAS

**25 мл джина;  
15 мл ликера Creme de Banane;  
15 мл медового ликера Drambuie;  
15 мл сока грейпфрута.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить вишню.

## БЕЛЫЕ КРЫЛЬЯ WHITE WINGS

**30 мл джина;  
15 мл белого мятного ликера Creme de Menthe.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## БЕЛАЯ ЛЕДИ WHITE LADY

**20 мл джина;**  
**20 мл ликера Cointreau;**  
**20 мл лимонного сока.**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненку опустить в коктейль.

## АМПИР EMPIRE

**30 мл джина;**  
**15 мл кальвадоса;**  
**15 мл ликера Apricot Brandy;**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненку на шпажке опустить в бокал.

## БЕРМУДЫ BERMUDA

**60 мл джина;**  
**20 мл ликера Peach Brandy;**  
**1 барная ложка ликера Curasao Blue;**  
**барная ложка апельсинового сока.**

**Для украшения: половина кружка апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Половиной кружка апельсина украсить край бокала.





Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Кла

Кер

Чно

Ение

## БИЖУ BIJOU

**30 мл джина;  
20 мл вермута;  
10 мл ликера Green Chartreuse.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## БРОНКС BRONX

**20 мл джина;  
10 мл вермута Rosso;  
10 мл сухого вермута;  
20 мл апельсинового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ВДОХНОВЕНИЕ INSPIRATION

**15 мл джина;  
15 мл сухого вермута;  
15 мл кальвадоса;  
15 мл ликера Grand Marnier.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненку опустить в коктейль.



## ВИРДЖИНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ VIRGIN COCKTAIL

20 мл джина;  
20 мл белого ликера *Creme de Menthe*;  
20 мл ликера *Curasao Triple Sec*.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ГАВАЙСКИЙ КОКТЕЙЛЬ HAWAIIAN COCKTAIL

30 мл джина;  
20 мл апельсинового сока;  
10 мл ликера *Curasao Triple Sec*.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ГОЛЛАНДСКИЙ ДОМИК HOLLAND HOUSE

30 мл джина;  
15 мл сухого вермута;  
4 капли ликера *Maraschino*;  
10 мл лимонного сока.  
Для украшения: 1 маленький кусочек ананаса.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кусочек ананаса опустить в коктейль.





Аб

Ви

Вс

Джин

Як

М

Чла

Кер

Чно

ЕНИЕ

## ГОЛУБАЯ ЛЕДИ BLUE LADY

**20 мл джина;**

**20 мл ликера Curasao Blue;**

**20 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал с сахарным ободком.
4. Коктейль сразу же подать к столу.



## ГОЛУБОЙ БРИЛЛИАНТ BLUE DIAMOND

**20 мл джина;**

**20 мл ликера Curasao Blue;**

**20 мл лимонного сока;**  
шампанское.

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты, кроме шампанского, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в бокал-блюдце для шампанского.
4. Долить шампанским.
5. Вишненку на шпажке опустить в бокал.

## ГОНОЛУЛУ HONOLULU

**20 мл джина;**

**10 мл ликера Apricot Brandy;**

**10 мл ликера Maraschino.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## ГРИН ПИС GREEN PEACE

30 мл джина;  
10 мл зеленого ликера *Creme de Menthe*;  
3 барные ложки лимонного сока;  
2 барные ложки сахара;  
1 яичный белок.

1. Налить джин, ликер, лимонный сок в шейкер.
2. Добавить сахар и яичный белок.
3. Добавить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.

## ДЕРБИ DERBY

60 мл джина;  
2—3 капли *Peach Bitter*.  
Для украшения: несколько листиков мяты.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Листья мяты опустить в коктейль.

## ДЕРЖИ ПЯТЬ TAKE FIVE

30 мл джина;  
30 мл лимонного сока;  
10 мл апельсинового сока;  
20 мл сахарного сиропа;  
10 мл ликера *Grenadine*.  
Для украшения: 1 кружок лайма.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить кружком лайма.





Аб Ви Вр Джин Як М Ула Хер Чино Ение

## ДЖИБСОН GIBSON

**40 мл джина;**  
**20 мл сухого вермута.**  
**Для украшения: 2 маринованные луковички для коктейлей.**

1. Налить джин и вермут в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить луковички на шпажке.

Большинство коктейлей подчиняются коктейльной формуле. Формулу алкогольного коктейля можно представить в виде:  $A + 2B + 7C$ , где  $A$  — сладкая часть (ликер, сироп);  $B$  — кислая часть (например, лимонный сок);  $C$  — крепкоалкогольная основа (например, водка).

## ДЖИМЛЕТ GIMLET

**40 мл джина;**  
**20 мл лимонного сока.**  
**Для украшения: 1 кусочек цедры лайма, 1 кусочек лимонной цедры.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнуть соском из кусочков цедры лимона и лайма и положить цедру в бокал.

## ДЖИН СТИНГЕР GIN STINGER

**30 мл джина;**  
**30 мл зеленого мятного ликера Creme de Menthe.**  
**1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.**  
**2. Добавить лед и перемешать.**  
**3. Процедить в коктейльный бокал.**



## ДЖИН И ГРЕХ GIN AND SIN

**40 мл джина;  
20 мл апельсинового сока;  
20 мл лимонного сока;  
2 барные ложки ликера  
Grenadine.**

**Для украшения: половина  
кружка апельсина.**

1. Налить джин, ликер, апельсиновый и лимонный сок в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Половиной кружка апельсина украсить край бокала.

## ЖЕЛТЫЙ ПАЛЕЦ YELLOW FINGER

**20 мл джина;  
20 мл ежевичного бренди;  
10 мл бананового ликера;  
1 капля сливок.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ДЖИН И ФРАНЦУЗЫ GIN AND FRENCH

**40 мл джина;  
20 мл сухого французского  
вермута;  
Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрызнуть соском из кусочка лимонной цедры и опустить цедру в бокал.





Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Фла

Хер

Чно

ЕНИЕ

## ДЖОН КОЛЛИНЗ JOHN COLLINS

**40 мл джина;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
вода.**

**Для украшения: половина  
куружка лимона, 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Половинкой кружка лимона украсить край стакана, вишненку опустить в коктейль.
4. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).



## ДЖИН КРУСТА GIN CRUSTA

**40 мл джина;  
1 барная ложка вишневого  
лика;**

**2 капли биттера Angostura.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал с сахарным ободком.

## ДЖИН С ТОНИКОМ GIN TONIC

**40 мл джина;**

**тоник.**

**Для украшения: половина  
куружка лимона.**

1. Налить джин в стакан хайбол.
2. Добавить лед.
3. Долить тоником.
4. В коктейль опустить половину кружка лимона.
5. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).



ПРИ ВЛ А ТЕ РО КО ДЖИН КА КИ НТ

## ЖЕЛТАЯ МАРГАРИТКА YELLOW DAISY

- 30 мл джина;**  
**20 мл сухого вермута;**  
**10 мл ликера Grand Marnier.**
1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
  2. Добавить лед и перемешать.
  3. Процедить в коктейльный бокал.

## ДЖИН И ОН GIN AND IT

- 30 мл джина;**  
**30 мл вермута Rosso;**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку на шпажке опустить в коктейль.

## ЖУРНАЛИСТ JOURNALIST

- 30 мл джина;**  
**10 мл сухого вермута;**  
**10 мл вермута Rosso;**  
**1 барная ложка ликера Curacao Triple Sec;**  
**1 барная ложка лимонного сока;**  
**1—2 капли биттера Angostura.**
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
  2. Добавить лед и смешать.
  3. Процедить в коктейльный бокал.





Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Чла

Чер

Чно

Чни

## ЗА-ЗА ZA-ZA

**30 мл джина;**  
**30 мл белого вина Dubonnet;**  
**1 капля биттера Angostura.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



«*Campari*» — всемирно известная итальянская горькая настойка. Рецептура содержит в строжайшем секрете. Напиток изобретен в 1861 г. винокуром Каспаром Кампари и к настоящему моменту стал классикой среди аперитивов.

## ЗАОБЛАЧНЫЙ ОСТРОВ ISLE OF SKY

**20 мл джина;**  
**20 мл ликера Drambuie;**  
**20 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ЗОЛОТОЙ РАССВЕТ GOLDEN DAWN

**30 мл джина;**  
**20 мл апельсинового сока;**  
**10 мл лимонного сока;**  
**1 барная ложка ликера Apricot Brandy;**  
**3—4 капли ликера Grenadine.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



ПРИ ВЛ АТЕ РОКО ДЖИН КАКИ НТ

## ЗОЛОТО РЕЙНА RHEINGOLD

**25 мл джина;  
15 мл ликера Cointreau;  
10 мл сухого вермута;  
10 мл Campari Bitter.  
Для украшения: 1 кусочек апельсиновой цедры.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрызнуть соском из кусочка апельсиновой цедры и положить цедру в бокал.

## ЗАПАДНАЯ РОЗА WESTERN ROSE

**20 мл джина;  
10 мл ликера Apricot Brandy;  
10 мл сухого вермута;  
3 капли лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ЗОЛОТОЙ ФИЗ GOLDEN FIZZ

**40 мл джина;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
1 яичный белок;  
содовая вода.**

1. Налить джин, лимонный сок, сахарный сироп в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан для лонгдринка.
5. Долить содовой водой.





Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Ула

Чер

Чио

Фине



## ИНЕС INES

**20 мл джина;**

**20 мл сухого вермута;**

**20 мл вермута Rosso;**

**10 мл ликера Amaretto.**

**Для украшения: 1 оливка.**

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

**2.** Добавить лед и перемешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Оливку опустить в коктейль.

## ИМПЕРИАЛ IMPERIAL

**30 мл джина;**

**30 мл сухого вермута;**

**1 капля биттера Angostura;**

**1 капля ликера Maraschino.**

**Для украшения: 1 оливка.**

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

**2.** Добавить лед и перемешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Оливку на шпажке опустить в напиток.

## ИГРА GAME

**30 мл джина;**

**10 мл ликера Apricot Brandy;**

**10 мл ликера Amaretto.**

**1.** Налить все ингредиенты в стакан тумблер.

**2.** Добавить лед и перемешать.



## КЛЕВЕРНЫЙ КЛУБ CLOVER CLUB

**30 мл джина;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл ликера Grenadine;  
1 яичный белок.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.

## КВЕБЕК QUEBECK

**20 мл джина;  
20 мл канадского виски;  
20 мл лимонного сока;  
1 капля биттера Angostura.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КОКТЕЙЛЬ КРАСНЫЙ ЛЕВ RED LION COCKTAIL

**20 мл джина;  
20 мл ликера Grand Marnier;  
10 мл апельсинового сока;  
10 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал с сахарным ободком.





Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Ула

Чер

Чио

Фине

## КАРИН CARIN

**30 мл джина;**  
**15 мл вина Dubonnet;**  
**15 мл мандаринового ли-  
кера.**  
Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнутый со-ком из кусочка лимонной цедры и опустить цедру в бокал.



## КАЗИНО CASINO

**40 мл джина;**  
**10 мл ликера Maraschino;**  
**10 мл лимонного сока;**  
**1 капля Orange Bitter.**  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейль-  
ный бокал.
4. В напиток опустить ви-  
шенку.

## КОКТЕЙЛЬ МАКСИМ MAXIM COCKTAIL

**30 мл джина;**  
**20 мл вермута Rosso;**  
**10 мл светлого ликера**  
**Creme de Cacao.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейль-  
ный бокал.



## КОКТЕЙЛЬ ПЭЛ-МЭЛ PALL MALL COCKTAIL

40 мл джина;  
10 мл вермута Rosso;  
10 мл сухого вермута.

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку опустить в бокал.

## КОКТЕЙЛЬ С ДЖИНОМ GIN COCKTAIL

50 мл джина;  
3 капли Orange Bitter.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.

## ЛЕДИ ДИ LADY DI

20 мл джина;  
10 мл ликера Benedictine D.O.M.;  
10 мл апельсинового сока;  
2 дэша Orange Bitter;  
1 барная ложка гранатового сиропа;  
сухое шампанское.  
Для украшения: половина кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты, кроме шампанского, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в бокал-блюдце для шампанского с сахарным ободком.
4. Долить шампанским.
5. Фрукты на шпажке положить на край бокала.





## КОРОЛЕВСКИЙ КОКТЕЙЛЬ QUEEN'S COCKTAIL

**20 мл джина;  
10 мл вермута Rosso;  
10 мл сухого вермута;  
20 мл ананасового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КРАСНЫЙ ДЖИН RED GIN

**40 мл джина;  
10 мл ликера Cherry Brandy.  
Для украшения: 1 кружок  
апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружком апельсина украсить край бокала.





## КОНКОРД CONCORDE

**30 мл джина;  
10 мл ликера Apricot Brandy;  
10 мл Campari Bitter;  
10 мл ликера Grenadine.  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенкой украсить край бокала.

## МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ HONEYMOON

**40 мл джина;  
20 мл ликера Apricot Brandy;  
5 мл лимонного сока;  
5 мл ликера Grenadine.  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В напиток опустить вишенку.

## КСАНТИЯ XANTHIA

**20 мл джина;  
20 мл ликер Green  
Chartreuse;  
20 мл ликера Cherry Brandy.  
1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.  
2. Добавить лед и перемешать.  
3. Процедить в коктейльный бокал.**





Аб Ви Ви Джин Шик Мила Хер Чино Фине

## КОНКАДОРО CONCA D'ORO

40 мл джина;  
10 мл ликера Cherry Brandy;  
10 мл ликера Maraschino;  
10 мл белого ликера Curacao.

Для украшения: 1 кусочек апельсиновой цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнутый со-ком из кусочка апельси-новой цедры и положить цедру в коктейль.

## ЛИМОННЫЙ ФЛИП ZITRONEN FLIP

30 мл джина;  
20 мл ликера Curacao Triple Sec;  
40 мл лимонного сока;  
1 яичный желток.

Для украшения: половина кружка лимона.

1. Налить джин, ликер, лимонный сок в шейкер.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в бокал для шампанского.
5. Половинкой кружка лимона украсить край бокала.

### Совет бармена

Все стаканы для напитков со льдом необходимо предварительно охладить, для этого нужно наполнить его дробленым льдом и дать постоять. Стаканы и чашки для горячих напитков следует подогреть, для этого нужно наполнить их горячей водой и дать постоять некоторое время, затем воду слить. Можно также подогреть бокал паром из кофеварочной машины.



ПРИ ВЛ АТР КОДЖИНКАНТ

## ЛЕДИ ЧАТТЕРЛЕЙ LADY CHATTERLEY

**30 мл джина;  
10 мл ликера Curasao Triple Sec;  
10 мл сухого вермута;  
10 мл апельсинового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КОКТЕЙЛЬ РОЗОВАЯ РОЗА PINK ROSE COCKTAIL

**40 мл джина;  
1 барная ложка ликера Grenadine;  
1 барная ложка лимонного сока;  
1 барная ложка сливок;  
1 яичный белок.**

1. Налить джин, ликер, лимонный сок в шейкер.
2. Добавить сливки, яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.

## ЛИК АНГЕЛА ANGEL'S FACE

**20 мл джина;  
20 мл кальвадоса;  
20 мл ликера Apricot Brandy.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.





Аб Ви Ви Джин Як М Ула Чер Чино Ение

## ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ HORSE'S NECK

**40 мл джина;**  
**2 барные ложки ликера**  
**Grenadine;**  
**имбирный эль.**  
**Для украшения: 1 спираль**  
**лимонной цедры.**

- 1.** Налить джин и ликер в стакан тумблер.
- 2.** Добавить лед и перемешать.
- 3.** Долить имбирным элем и слегка перемешать еще раз.
- 4.** Край стакана украсить спиралью лимонной цедры.

## ЛЮБИМАЯ МАРИ AMOUR MARIE

**30 мл джина;**  
**15 мл ликера Parfait Amour;**  
**15 мл сухого вермута.**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня**

- 1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
- 2.** Добавить лед и перемешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** Вишненку опустить в коктейль.



## ЛЕДИ БРАУН LADY BROWN

**30 мл джина;**  
**15 мл ликера Grand Marnier;**  
**15 мл лимонного сока.**  
**Для украшения: половина**  
**куружка апельсина.**

- 1.** Налить все ингредиенты в шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** Кружок апельсина опустить в коктейль.



## МАР-ДЕЛЬ-ПЛАТА MAR DEL PLATA

**30 мл джина;**  
**20 мл сухого вермута;**  
**10 мл ликера Benedictine D.O.M.**  
Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнуть соском из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.



## МЕЧТА ЗАВСЕГДАТАЯ БАРОВ BARFLY'S DREAM

**20 мл джина;**  
**20 мл темного рома;**  
**20 мл ананасового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## МИЛЛИОН ДОЛЛАРОВ MILLION DOLLARS

**30 мл джина;**  
**30 мл вермута Rosso;**  
**1 барная ложка ликера Grenadine;**  
**1 барная ложка ананасового сока;**  
**1 яичный белок.**

1. Налить джин, вермут, ликер, ананасовый сок в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.



Аб

Ви

Вр

Джин

Як

М

Ула

Чер

Чио

Фине

## МУЛЕН РУЖ MOULIN ROUGE

**20 мл джина;**  
**20 мл ликера Apricot Brandy;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**1 барная ложка ликера Grenadine.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку опустить в напиток.



## МОЛОДЕЦ ATTABOY

**30 мл джина;**  
**15 мл сухого вермута;**  
**1 барная ложка гранатового сиропа.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ФИЗ С ДЖИНОМ GIN FIZZ

**40 мл джина;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**10 мл сахарного сиропа;**  
**содовая вода.**

**Для украшения: половина кружка лимона.**

1. Налить все ингредиенты, кроме содовой воды, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Долить содовой водой.
5. На край стакана нанизать половину кружка лимона.

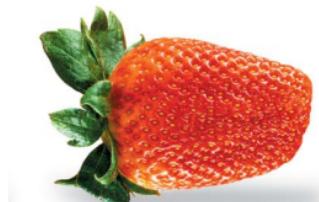


ПРИ ВЛ АТЕРСКО ДЖИНКАНТ

## НАСТОЯЩИЙ СИНГАПУРСКИЙ СЛИНГ SINGAPORE SLING ORIGINAL

30 мл джина;  
10 мл ликера *Cherry Heering*;  
1 капля ликера *Benedictine D.O.M.*;  
1 капля ликера *Cointreau*;  
1 капля биттера *Angostura*;  
сок лайма;  
ананасовый сок.  
Для украшения: 1 кусочек ананаса, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты, кроме соков лайма и ананаса, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. Долить соком лайма и ананасовым соком.
5. Кусочек ананаса вместе с вишненкой на шпажке положить на край стакана.



## МОНТЕ-КАРЛО ИМПЕРИАЛ MONTE CARLO IMPERIAL

20 мл джина;  
10 мл белого ликера *Creme de Menthe*;  
шампанское.

1. Налить все ингредиенты, кроме шампанского, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в бокал для шампанского.
4. Долить шампанским.





Аб

Ви

Вс

Джин

Як

М

Ула

Кер

Чио

Нио

Ени

## НЕЦРОЛЛЕР NETZROLLER

**20 мл джина;**  
**20 мл ликера Passion Fruit;**  
**20 мл апельсинового сока;**  
**сухое шампанское.**

**Для украшения:** половина  
куружка апельсина, 1 кок-  
тейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты, кроме шампанского, в шейкер.
2. Добавить лед и взбить.
3. Процедить в бокал-блюдце для шампанского.
4. Долить шампанским.
5. Кружком апельсина украсить край бокала и прикрепить к нему вишенку на шпажке.



## НЕГРОНИ NEGRONI

**20 мл джина;**  
**20 мл Campari Bitter;**  
**20 мл вермута Rosso.**  
**Для украшения:** 1 кружок  
апельсина.

1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Кружком апельсина украсить край бокала.

## ОПЕРА OPERA

**40 мл джина;**  
**10 мл вина Dubonnet;**  
**10 мл ликера Maraschino.**  
**Для украшения:** 1 кусочек  
апельсиновой цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнутый со-ком из кусочка апельси-новой цедры и положить цедру в бокал.



## ПОЛУСУХОЙ МАРТИНИ MARTINI MEDIUM

**40 мл джина;**  
**10 мл сухого вермута;**  
**10 мл вермута Rosso.**  
Для украшения: 1 оливка,  
по желанию 1 кусочек  
лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить оливку на шпажке и при желании сбрызнуть напиток соком из кусочка лимонной цедры.

«*Cynar*» — горький аперитив итальянского происхождения. Изготавливается из сока артишоков и трав, крепость 16,5 %.



## СЛАДКИЙ МАРТИНИ MARTINI SWEET

**40 мл джина;**  
**20 мл вермута Rosso.**  
Для украшения: 1 коктейльная вишня,  
по желанию 1 кусочек  
лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить вишню на шпажке, по желанию сбрызнуть соком из кусочка лимонной цедры.



Аб

Ви

Вр

Джин

ш

як

м

ла

ер

чи

но

ение

## ТОМ КОЛЛИНЗ TOM COLLNS

**40 мл джина;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
содовая вода.**

**Для украшения: половина  
куружка лимона, 1 коктейльная  
вишня.**

1. Налить все ингредиенты, кроме содовой воды, в стакан для лонгдринка.
2. Перемешать и долить содовой водой.
3. На край стакана нанести половину кружка лимона.
4. Вишненку опустить в бокал.
5. Коктейль подать со свислстиком (палочкой для перемешивания).



## СУХОЙ МАРТИНИ MARTINI DRY

**40 мл джина;  
20 мл сухого вермута.**

**Для украшения: 1 оливка.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить оливку на шпажке.



## МИССИСИПИ MISSISSIPPI

**30 мл джина;  
30 мл ликера Creme de  
Cassis;**

**4 капли апельсинового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



ПРИ ВЛУТЕР Коньяк кинка и нт

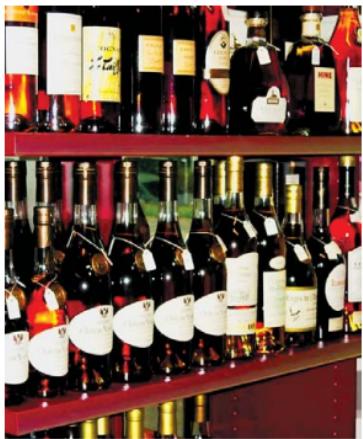
# КОНЬЯК – САМЫЙ БЛАГОРОДНЫЙ ИЗ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

- Как появилось «жженое вино»
- Особенности производства и классификация напитка
- Особый этикет дегустирования коньяка
- Производители и марки французского коньяка
- Производители и марки армянского коньяка
- Производители и марки грузинского коньяка
- Коктейли на основе коньяка



Абсент  
Вино  
Водка  
Джин  
Коньяк  
Ром  
Спирт  
Умкер  
Чай  
Ликер  
Мартини

## Как появилось «жженое вино»



Виноделие во Франции появилось в III в. н.э., когда римляне привезли виноград. Первый коньяк появился в XVI в. предположительно в департаменте Шаранта. В то время производилось слишком большое количество вина, а экспорт в другие страны занимал слишком много времени, порой даже несколько месяцев. Вино не выдерживало столь длитель-

ный путь и теряло свои вкусовые качества. Тогда местные виноделы решили его дистиллировать. Считается, что идея дистилляции пришла в Европу вместе с арабами. Первое упоминание о такой операции относится к 1638 г. Здешние мастера изобрели перегонный аппарат (аламбик). В ре-

*Существует и такая версия появления коньяка: в 1641 г. во Франции повысились налоги на вывоз белого столового вина. Чтобы не платить больших налогов, виноторговцы решили сократить объем своей продукции путем перегонки вина, считая, что полученный продукт там у потребителей можно будет разбавить водой и вновь получить вино в полном объеме. Однако им так понравился напиток, что его решили употреблять не разбавляя.*





Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

ВМ

ЧЛА

ЧЕР

ЧНО

ЧНИЕ



зультате получился напиток, который очень понравился производителям и которому дали название «брэнди», что означает «жженое вино».

Особенно популярным коньяк стал после того, как его продегустировал и оценил король Людовик XIV. С благословения великого монарха благородный янтарный напиток стал новым

символом и предметом национальной гордости французов, любимым и одним из самых дорогих.

В числе городов, активно торговавших с заграницей, был Коньяк, вокруг которого раскинулись великолепные вино-градники и по названию которого был назван напиток. Первый коньячный спирт высокого качества был получен в Коньяке Жаком де Круа Мароном. Но именно голландцы привезли перегонный куб в Коньяк и организовали там производство спирта из виноградного вина. Впрочем, часть его купцы продавали в том же регионе. *Почему же именно Коньяк стал мировой столицей крепких спиртных напитков?*

Производить винный спирт можно везде, где есть вино.

• Однако для получения настоящего коньяка, вино должно быть произведено из винограда, растущего на соответствующих почвах. К тому же ему необходим в достатке солнечный свет. Есть немало и других обязательных условий, которые удачно сочетаются только в провинции Коньяк. Например, каменистые почвы, богатые известняком, характерны для одной из зон ви-



ноделия этого региона — Grande Champagne (Большая Шампань). В другой зоне — Petite Champagne (Малая Шампань) — камней в почве гораздо меньше. Виноград обеих зон дает тонкие, ароматные винные спирты, способные раскрывать свои достоинства десятилетиями.

В зоне Borderies (Бордери) почвы более жирные, с преобладанием глины и кремнезема, но содержащие и известняк. Поэтому местный виноград дает спирты с ярко выраженным округлым вкусом. Зоны Fins Bois (Тонкие леса) и Bons Bois (Хорошие леса) — это лесные районы с песчаными почвами. Растущий здесь виноград дает спирты, формирующие так называемое «тело» коньяка, то есть его крепость и терпкость. Их используют в основном при купаже коньяков.

- Еще один важный фактор, обуславливающий уникальность французских коньяков, — горы Центрального массива, которые не пропускают холодные ветра с севера и задерживают влажный воздух с Атлантики.
- К этому следует добавить и местные способы дистилляции, и особые склады для выдержки спиртов,

*В середине XIX в. было решено сделать коньяк напитком узнаваемым, и вместо традиционных поставок в бочках в 1860 г. его стали поставлять в оригинальных бутылках, снабженных этикетками. Примерно в то же время началось изучение формирования свойств коньяка и были предприняты первые шаги по унификации требований к его качеству. Было обнаружено влияние почвы на качество напитка: доказано, что именно богатые известняком земли в окрестностях города Коньяк являются основным источником его уникальных свойств.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

Гам

Фла

Хер

Чино

Фине



и специальные породы дерева для бочек, и, наконец, черный грибок, покрывающий стены и крыши коньячных предприятий, и паутину, которую плетут только здесь обитающие пауки (а это тоже весьма важно для выдержки коньяка).

Имеются достоверные свидетельства, что уже в конце XVII в. в городе Коньяк наладили производство крепкого спирт-ного напитка одноименного названия. Вскоре выяснилось, что он обладает удивительным свойством, значительно повышающим его вкусовые свойства.

В 1701 г. во время войны между Англией и Францией были прекращены поставки коньяка. На винных складах скопилось много бочек, в том числе сделанных из древесины дуба. И оказалось, что в результате длительной выдержки в дубовых бочках улучшаются вкусовые качества напитка. С тех пор торговцы стали намеренно выдерживать напиток в бочках длительное время, а также совершенствовать технологию смешивания компонентов. Когда закончилась война (1713), технология производства коньяка была уже



достаточно хорошо разработана и стали появляться первые коньячные фирмы (Коньячные дома).

В начале XX в. началось возрождение коньячной отрасли. Тогда же, в 1909 г., правительство Франции издало специальный декрет, придававший коньяку статус продукта контролируемого наименования (аппелласьона) по месту производства (Appellation d'Origine Contrôlée). Этим декретом и аналогичным документом 1939 г. территория региона была поделена на шесть зон исходя из строения почвы и различий в климатических условиях, что позволило окончательно унифицировать требования к качеству напитка.

Высокое качество местных спиртных напитков, помимо прочих факторов, обусловливается исключительно благоприятным климатом и замечательными свойствами известковых почв, особенно в Grande Champagne. Именно здесь производят самые тонкие и нежные по букету коньяки. С трех сторон к этой области примыкает район Petite Champagne, где также выпускают коньяки чрезвычайно высокого качества. Эти два района обладают правом помещать на коньячных бутылках название «Fine Champagne» при условии, что в них не менее половины напитка из области Grande Champagne.

Севернее находится район Бордери, где выпускают прекрасные коньяки, хотя и несколько уступающие напиткам упомянутых выше районов. В названиях еще трех районов есть слово bois («лес»). Значительная часть их территории покрыта лесами. Здесь производят преимущественно недорогие напитки, а также коньячный продукт, используемый как купажный компонент.

*По французскому законодательству* крепкие спиртные напитки, получаемые дистилляцией в иных районах самой Франции или других странах, не могут называться коньяком. Поэтому там напитки типа коньяка именуют бренди, арманьяком, виньяком или как-то иначе.



## Особенности производства и классификация напитка



*Все стадии получения коньяка жестко регламентируются и контролируются на уровне государственных законов, в том числе и сам процесс выращивания винограда.*

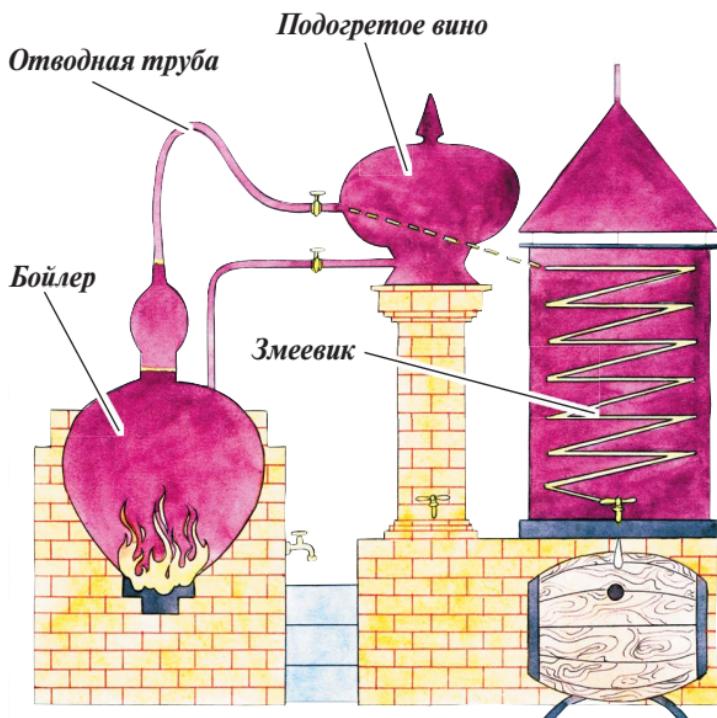
но использовать следующие сорта винограда: Ugni Blanc, Folle Blanche и Colombard. Практически же «монополистом» является сорт Ugni Blanc, доля которого в общем объеме сбора винограда составляет около 98 %.

- Виноградные лозы высаживают рядами на расстоянии одна от другой около 3 метров. Это позволяет при уборке урожая использовать машины, за счет чего значительно повышается производительность труда и сокращаются сроки уборки урожая, которая должна начинаться в середине октября.
- Собранный виноград сразу подается на прессы, а выдавленный сок тотчас же отправляют на брожение. Применяемые прессы должны только слегка раздавливать ягоды, но не отжимать их насухо. Категорически запрещено применение винтовых прессов (прессов непрерывного действия).





- Брожение происходит в емкостях вместимостью 50—200 гектолитров, при этом ни в коем случае нельзя добавлять сахар. Менее строго контролируется использование антисептиков типа дву-окиси серы и антиоксидантов. Не производится и осветление вина, фильтрация или центрифугирование. И прессование, и брожение контролируются чрезвычайно строго, поскольку именно эти два этапа являются определяющими для качества будущих спиртов.
- Полученное вино до дистилляции хранят на дрожжевом отстойе, где начинается брожение. Его кислотность при этом снижается, оно становится более





мягким и тонким по вкусу. Тем не менее вино, которое будет поступать на дистилляцию, очень сухое (в среднем менее 1 грамма сахара на литр), содержит много кислоты и мало спирта (не более 8—9 % по объему). Дистилляцию (перегонку) начинают сразу после сбора и декларирования урожая, при этом правилами установлено: процесс дистилляции должен быть завершен до 31 марта года, следующего за годом сбора урожая.

*Требования к дистилляции установлены исключительно жесткие.*

- Во-первых, она должна производиться строго в границах определенной зоны.
- Во-вторых, она может осуществляться только в специальных аппаратах, сделанных из меди, — шартрских перегонных кубах (аламбиках). Конструкция аламбика позволяет максимально сохранять летучие ароматические вещества.



Над нагревательным котлом находится особый колпак («шлем»), пары дистиллята отводятся по специальным образом изогнутой трубке («лебединой шее»). Поступающее на дистилляцию вино предварительно подогревают. Все действующие в регионе аламбики зарегистрированы, и их работа строго контролируется.

*Установлен и порядок дистилляции.* Она производится в два этапа.

- Первый — это простая перегонка вина, цель кото-



рой — максимальное извлечение спирта. Получаемый продукт — полуфабрикат молочно-белого цвета с содержанием спирта 27—32 % по объему. Этот полуфабрикат называют бруйи (*brouillis*).

- На втором этапе происходит фракционирование летучих веществ, и содержание спирта в дистилляте повышается. Прежде всего мастер-винокур отсекает «голову» (начальный выход дистиллята), слишком богатую летучими веществами (она составляет 1—2 л на 100 л бруйи). Следующий средний прогон (содержание спирта должно быть не менее 69 % и не более 72 %) — «сердце», или «тело», — представляет собой тот самый коньячный спирт, ради которого и производится дистилляция. Когда содержание спирта снижается до 58—60 %, перегонку заканчивают. Оставшаяся в аламбике часть бруйи («хвост») может быть использована для добавления в бруйи из следующей партии. Дистилляция каждой партии вина занимает около 24 часов. В результате перегонки 10 л вина получается всего 1 л коньячного спирта.

*Следующий этап создания коньяка — выдержка.* Процесс выдержки коньячных спиртов длится не менее 30 месяцев и может продолжаться до 50 (и более) лет. Спирты выдерживают в дубовых бочках. Емкости не должны иметь никаких металлических или иных частей, которые могут соприкасаться со спиртами. Не допускается использование даже клеевых соединений!

- Древесину для бочек обычно поставляют из лесов Лимузена (здесь она весьма





Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

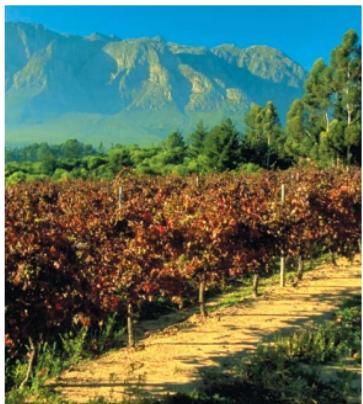
Гам

Чла

Хер

Чно

Фине



пористая, что очень важно) или Тронсе (здесь она плотнее).

- Возраст дубов должен составлять 150—200 лет.

Вообще, создание бочек — сложный и ответственный процесс, и мастера-бочары ценятся очень высоко. Это связано с тем, что древесина дуба — трудный в обработке материал, а сам процесс со-

здания изделия требует не только умения, но и терпения: готовую клепку, например, нужно около 5 лет выдерживать на открытом воздухе, и только потом ее можно использовать.

*Выдержка спиртов — один из главных секретов получения коньяка.* Во время выдержки в коньячные спирты переходят танины и другие вещества из древесины дуба. Этот процесс регулируют так, что в итоге получается особая, неповторимая гамма ароматов: в процессе выдержки спирты из новых бочек переливают в уже использованные, даже многократно, старые бочки.

Древесина — материал, достаточно пористый, что приводит к испарению спирта. Интенсивность испарения зависит не только от проницаемости стенок бочки, но также от влажности и температуры воздуха в погребах, расположенных у самой поверхности земли или несколько утопленных в нее. В нижней, более влажной, части погреба скорость испарения выше, в верхней, сухой, — ниже. При испарении спирта изменяется содержание ароматических веществ. За всеми процессами, происходящими во время выдержки, следит мастер погреба. Именно он определяет, когда переливать спирты из новых бочек



в старые, когда перемещать бочки из нижней части погребов в верхние и обратно. Считается, что стать мастером погреба можно лишь через несколько десятилетий работы.

- Процесс выдержки жестко регламентирован и не менее жестко контролируется. Погреба-склады, в которых производится выдержка коньячных спиртов, должны быть отделены улицей от зданий, где хранят прочие спирты.
- Недопускается не только хранение, но даже кратковременное совместное пребывание коньячных спиртов с другими. В противном случае изготовленный из коньячного спирта напиток в продаже должен именоваться как бренди.
- За соблюдением этих (и прочих правил и норм) следят сами производители, и, дабы репутация коньяка оставалась незыблемой, они создали Национальное межпрофессиональное бюро коньяка. И хотя это бюро является частной организацией, оно тем не менее наделено правом контролировать запасы коньяка и коньячных спиртов, осуществлять проверку возраста коньячных спиртов и выдавать сертификаты, удостоверяющие возраст и происхождение коньяков.

За год выдержки испаряется примерно 0,5 % спирта. За 50 лет выдержки в бочках крепость напитка снижается с 71 % до 46 %. А в целом за год на территории, где создают коньяк, испаряется до 50 тысяч гектолитров спирта. Испарившийся спирт называют «долей ангелов», так как он якобы попадает на небеса. На самом же деле этими





*Купажирование считается вершиной искусства создания коньяка. Каждый производитель стремится обеспечить своим напиткам стабильные качества: аромат, букет, вкус. Но коньячные спирты год от года бывают разными. По этой причине ежегодно любой напиток приходится создавать заново. Обычно коньяк состоит из десяти и более коньячных спиртов, хотя бывают и исключения: коньяки, изготовленные из коньячного спирта только одного возраста (винтажные, или миллезимные), и коньяки, содержащие до 200 коньячных спиртов. Занимается купажированием сам мастер погреба, который лично следит за выдержкой коньячных спиртов.*

испарениями питается грибок Torulla Compniacensis, образующий серый налет на стенах погребов.

*Прошедший выдержку коньячный спирт поступает на купажирование, или ассамбляж, то есть на смешивание, а также, если его выдержка считается полностью завершенной, — в особое хранилище paradise («рай»). Чтобы предотвратить дальнейшее старение напитка, его переливают в большие оплетенные бутыли (bon-bonnes), которые размещают в особом месте склада (погреба), в том самом «раю». Спирты, хранящиеся там, обычно уникальны. Коньячные Дома по традиции называют свои лучшие образцы напитка словом Paradise.*

*Завершают процесс создания коньяка несколько операций, во время которых в напиток добавляют (но не всегда) еще некоторые составляющие: дистиллированную воду (причем после добавления воды смесь снова выдерживают в бочках не менее месяца; полученный спиртовой*



раствор крепостью около 20 % используется для доведения общей крепости напитка до 40—45 %); сахарный сироп или патоку для смягчения вкуса (для напитков, продаваемых во Франции, разрешено содержание сахара не более 2 %, в других странах — 3,5 %); карамель (карамелизованный сахар) в количестве не более 2 % для придания напитку определенного цвета;

*настой дубовой стружки* (после выдержки стружки в дистиллированной воде или спиртовом растворе при температуре, близкой к температуре кипения, в течение нескольких часов — этот настой называется буазажем (boisage)) для придания напитку более темного цвета и «старого» вкуса. На этом процесс создания коньяка считается законченным.

*Исходный коньячный спирт — бесцветная маслянистая жидкость, которой, впрочем, уже присущи тонкость вкуса, цветочные и фруктовые тона в аромате.*

- Через 6—8 месяцев выдержки спирт приобретает светло-золотистый цвет, в нем явственно ощущается запах дуба,





Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

ВМ

ЧЛА

ЧЕР

ЧНО

ЧНИЕ

*Возраст коньячных спиртов исчисляется с 1 апреля года, следующего за годом сбора урожая винограда, а так как дистилляция начинается сразу после его сбора, реальный возраст коньячного спирта больше, чем указано на этикетке. Кроме того, производители всегда указывают на этикетке время выдержки гораздо меньшее, нежели реальный возраст использованных в купаже коньячных спиртов. Поэтому во многих случаях Х.О. на этикетке (особенно в случае престижных, элитных напитков) может означать сроки выдержки в несколько десятилетий.*

однако нет впечатления его единства с исходными ароматами спирта.

- Через 18 месяцев (а в некоторых спиртах и позднее) начинаются удивительные превращения. Коньячный спирт становится более мягким, бархатистым и насыщенным по вкусу. Он приобретает цвет красного дерева.
- Его ароматы, сохраняя многообразие цветочных и фруктовых запахов, обогащаются ванилью благодаря трансформации извлеченного из древесины дуба лигнина.
- Примерно через 6—8 лет начинает формироваться букет, в котором отчетливо ощущаются благородные тона запаха кожи, табака и меда.
- Через 20 лет коньячный спирт, особенно из Шампани, приобретает особую бархатистость, полноту вкуса, букет становится интенсивным и сложным. Добавляются легкие тона засахаренного апельсина, смолы, грибов, подлеска. Появляется аромат рансьо (rancio) — старого, чуть кислого вина, — слегка напоминающий запах лесного ореха и миндаля. Напиток приобретает «огненную» окраску.



Коньяки официально классифицируются по годам выдержки. Ни один коньяк не может быть реализован, если его выдержка составляет менее 2,5 лет. Возраст купажа определяют по самому младшему дистилляту.

Если в первые годы «взросления» коньячного спирта изменения в нем достаточно просто идентифицировать, то уже после выдержки в 10 лет подобная задача становится весьма затруднительной. Поэтому сложна и задача контроля качества напитка. По этой причине на сегодняшний день Национальное межпрофессиональное бюро коньяка использует следующие обозначения сроков выдержки коньяка:

**V.S. (Very Special)** или \*\*\* — коньяк, в купаже которого возраст самого молодого коньячного спирта не превышает четырех с половиной лет;

**V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), V.O., Reserve** и т.п. — коньяк, в купаже которого возраст самого молодого коньячного спирта от четырех с половиной до шести с половиной лет;

**Napoleon, Hors d'Age, Tré Vieux, Vieille Reserve** и т.п. — коньяк, возраст самого молодого коньячного спирта в купаже которого не менее шести с половиной лет;

**X.O. (Extra Old)** — обозначение качества коньяка, изготовленного из спиртов не менее чем 6-летней выдержки, на практике их средняя выдержка составляет порядка 20—30 лет;

**Extra** — обозначение качества коньяка, изготовленного из спиртов не менее чем 6-летней выдержки, на практике их средняя выдержка составляет 25—40 и более лет.





## Особый этикет дегустирования коньяка



Существует особый этикет дегустирования коньяка.

- Для начала необходимо выбрать подходящие бокалы для коньяка. Специальный бокал для коньяка называется «снифтер» (от английского «sniff» — «нюхать»). Он изготовлен из гладкого нецветного стекла или хрусталия, имеет форму пузатой рюмки на ножке, резко сужающейся кверху (напоминает тюльпан). Снифтеры бывают как небольшие, вместимостью 70 г, так и побольше — 250—400 г. Коньяк наливается максимум до уровня самой широкой части снифтера.
- Коньяк не принято пить быстро, как водку. Можно сказать, что его не пьют, а потягивают, не торопясь, наслаждаясь ароматом. Теперь о правилах дегустации.
- Сначала необходимо налить небольшое количество коньяка (30—40 мл) в бокал и дотронуться пальцем до его наружной стенки.

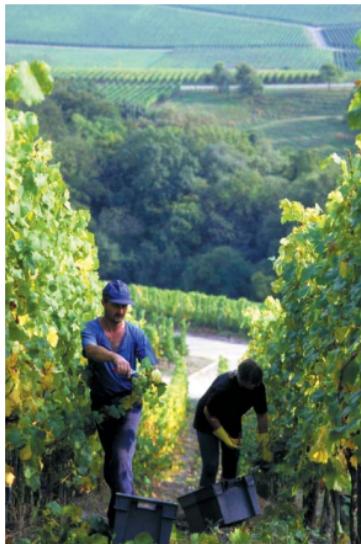


- Затем надо посмотреть, видны ли отпечатки пальцев с другой стороны бокала. Если да, то перед вами коньяк высшего качества.
- Теперь нужно поворачивать бокал вокруг собственной оси и посмотреть на следы (ножки) от стекающего коньяка на его внутренних стенках. Если следы видны в течение 5 секунд, вы имеете дело с коньяком, выдержка которого от 5 до 8 лет, если 15 секунд — коньяк приблизительно 20-летний. Для 50-летних коньяков эти следы различимы в течение 17—18 секунд.

*Существует три «волны» запахов коньяка.*

- Первая «волна» улавливается на расстоянии 5 см от края бокала, тона легкие, ванильные.
- Непосредственно у края бокала ощущаются цветочные и фруктовые ароматы — вторая «волна» запахов. Высококачественные коньяки обладают очень тонким, но ощутимым ароматом розы, фиалки, липы, абрикосов и других фруктов.
- Третья волна — это запахи «выдержки». Для таких запахов характерны сложные тона.

Букет хорошего коньяка могут составлять фруктовые (груша, черешня, абрикос, слива, инжир, айва, апельсин, грейпфрут), цветочные (фиалка, липа, лаванда), древесные (дуб, сосна, кедр), пряные (ваниль, перец,





гвоздика, имбирь) ароматы, а также ароматы животного происхождения (мех, кожа, мускус), ореховые (лещина, арахис, миндаль) и более специфичные ароматы, например запах поджаренного хлеба, дыма, жареного кофе, ружейного кремня и т.п.

Насладившись всей гаммой коньячного аромата, маленькими глоточками пробуют напиток на вкус, ощущая, насколько хорошо он распространяется во рту, производя эффект, который французы называют «хвост павлина» («queue de paon»).

Даже после того как коньяк выпит, аромат напитка в бокале сохраняется еще долгое время. *Некоторые знатоки утверждают, что аромат очень выдержаных коньяков сохраняется в пустом бокале до восьми суток!*

- Согласно правилам этикета, коньяк подают после вторых блюд — по завершении обеда или ужина, перед сервировкой чая или кофе.
- Нельзя пить этот напиток во время еды — в этом случае невозможно оценить всю его прелесть.
- Коньяк никогда не подогревают, его подают комнатной температуры (нагрев приводит к быстрому испарению входящих в состав напитка летучих ароматических веществ).
- Кроме того, коньяк не закусывают, и уж тем более лимоном (цитрусовые всегда искажают гамму ароматов и вкусовых ощущений от напитка). Лучше всего коньяк сочетается с сигарой и (или) чашечкой черного кофе. Французский стиль употребления напитка подчиняется правилу трех «С» (Café, Cognac, Cigare) — вначале вы пьете кофе, затем коньяк и после этого выкуриваете сигару.
- Если вам предстоит пробовать несколько коньяков, то всегда начинайте с менее выдержанного и постепенно переходите к более выдержанным. Тогда от каждого из них вы получите максимум удовольствия.



- И последнее: коньяк не пьют во время больших застолий, а только в спокойной, уютной обстановке, в кругу друзей и близких. Вся коньячная церемония предназначена для получения утонченного наслаждения и отдыха.

## Производители и марки французского коньяка

### Коньячный дом *Camus*

Этот Коньячный дом был основан в 1863 г. Жаном Батистом Камю. До этого он имел виноградники в районе Коньяка, Бордери и производил коньяки, которые продавал известным Коньячным домам. В том же году Жан Батист Камю вместе с несколькими другими производителями этого напитка создал консорциум «La Grand Marque» по экспорту готовой продукции.

Дом Camus всегда отбирает для своих напитков только самую лучшую часть урожая, а при перегонке вина в спирты использует ряд семейных «секретов». Каждая стадия процесса создания коньяков контролируется представителем семейства Камю, а сложное искусство купажирования передается из поколение — от создателя Дома Жана Батиста до главы фирмы Жана Поля и продолжающего традиции





Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

УМ

ЧЛА

ЧЕР

ЧНО

ЧНИЕ



семейства его старшего сына Жана Батиста II. Коньячный дом Camus по сей день является независимым семейным предприятием, несмотря на заманчивые предложения о продаже.

Коньячные спирты получают из винограда сортов Ugni Blanc, Folle Blanch и Colombard, выращиваемого на собственных виноградниках в регионе Коньяк. От спиртов Grande и Petite Champagne коньяк Camus берет элегантность, а от компонентов наименований (апpellасьонов) Fins Bois и Bons Bois — силу и

полнотельность. Спирты аппелласьона Borderies служат залогом великолепного букета и мягкости, определяющих характер коньяков Camus.

Если первые стадии процесса создания коньяка в целом ничем не отличаются от традиционных, то процесс выдержки коньячных спиртов имеет несколько важных особенностей. Прежде всего используются бочки из древесины дуба, из рощ не только Лимузена, но и Тронсе. Процесс выдержки идет в несколько этапов. Молодые коньячные спирты заливают в новые дубовые бочки, в которых выдерживают не более двух месяцев, после чего переливают в старые. При этом чтобы регулировать содержание танинов в будущем напитке, бочары дома Camus нередко заменяют в старых бочках несколько клепок (дощечек) на новые. А чтобы

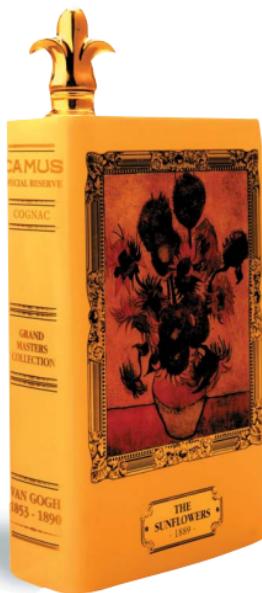
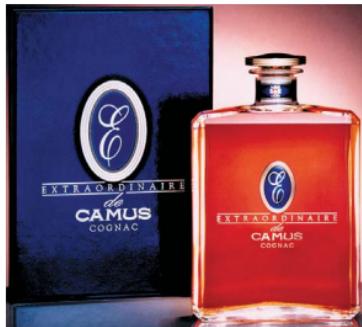
гарантировать высочайшее качество своих коньяков, Дом обзавелся собственным бочарным производством.

- За выдержкой коньячных спиртов следит мастер погреба. Судите сами, сколько опыта, знаний и таланта должен иметь этот человек: помимо множества очевидных факторов, влияющих на качество будущего напитка (таких, как влажность, температура, материал бочек и проч.), он должен следить и за тем, сколько пауков живет в погребе — ведь пауки защищают бочки от насекомых-древоточцев.

Гамма коньяков дома Camus обширна.

**«Camus Extra»:** в 1987 г. признан лучшим коньяком в мире, стал коллекционным (его открывают только в исключительно торжественных случаях). Из знаменитых погребов

отбирают самые редкие и самые старые коньячные спирты. Естественно, что в силу уникальности своих компонентов этот коньяк продается в ограниченном количестве. Его купаж составлен из чрезвычайно старых коньячных спиртов. Цвет «Camus Extra» — глу-





Аб

Ви

Во

Дж

Коньяк

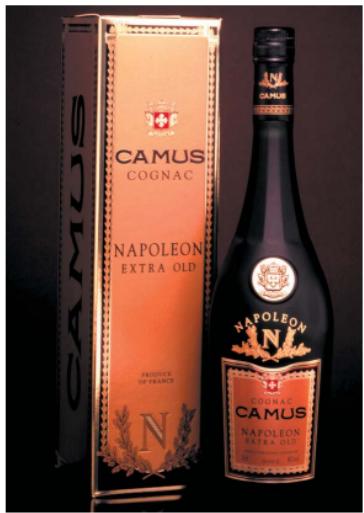
Гам

Ула

Хер

Чино

Фине



бокий янтарный, с оттенками огненно-золотистого. Согревая бокал ладонью и слегка поворачивая его, дают возможность раскрыться первым ароматам, сотканным из запахов дубовой рощи, кожи, воска, ванили, фиалок и спелых фруктов, с прекрасными нюансами табака и грецкого ореха. Вкус напитка отличается гармонией, живостью рансьо и тонами шафрана. Послевкусие долгое, бархатистое.

**«Camus Extraordinaire»:** в его купаж входит около 200 тщательно отобранных по критериям богатства вкуса, уравновешенности и срокам выдержки коньячных спиртов, в основном аппелласьона Borderies. Напиток имеет янтарный цвет с искристыми золотистыми проблесками. Обладает исключительно богатым и сложным ароматом, с нотками лесных орехов и трюфелей, оттеняющими фруктовую и цветочную основу. Основу вкуса составляет сложный баланс спелых фруктов, кедрового дерева и меда.

**«Camus Grand V.S.O.P.»** по своему качеству и присвоенному обозначению должен выдерживаться в дубовых бочках минимум 4 года. Возраст входящих в него коньячных спиртов — 10—15 лет, содержание алкоголя — 40 % по объему. Коньяк отличается редким для категории коньяков V.S.O.P. сочетанием богатства, теплоты, зрелости и одновременно тонкости вкуса. Глубокого золотистого цвета, с отблесками огненно-красного, этот нежный, мягкий, хорошо сбалансированный коньяк с ароматами



фиалок, меда, орехов, кожи и дуба имеет обволакивающий вкус с нотками ванили, приятное ореховое послевкусие. В его композиции преобладают коньячные спирты из Borderies.

«**Camus Borderies X.O.**», как и предыдущий, создал Жан Батист II Камю. Купаж коньяка состоит из 20 коньячных спиртов исключительно из винограда, выращенного в Borderies. Напиток обладает великолепной гармонией вкуса, свежестью и необыкновенным ароматом. Элегантная матовая бутылка и роскошная подарочная упаковка дополняют «величие» этого коньяка. А виноград из Бордери обеспечивает его великолепный букет и мягкость.

«**Camus Cuvee**» — об этом уникальном коньяке его создатель, член семейства Камю Жан Батист II сказал: «“Камю Кюве” настолько отличается от других, что я не хотел бы, чтобы он назывался V.S.O.P.». Напиток представляет собой купаж из 60 коньячных спиртов, полученных из винограда, выращенного в Grande Champagne и Borderies. От первого исходит его элегантность, а второй обеспечивает великолепный букет и мягкость.

#### «**Camus Napoleon Vieille Reserve**

**Reserve** — купаж из более 100 коньячных спиртов, самые старые из которых выдерживались в дубовых бочках до 35 лет. Этот доведенный до совершенства напиток, сложность и богатство состава которого придают ему аромат и глубину, не имеет аналогов среди других коньяков категории Napoleon. Коньяк





Аб

Ви

Вр

Дж

Коньяк

ЛМ

ЧЛА

ЧЕР

ЧНО

ЧНИЕ



имеет янтарный цвет средней насыщенности с золотистым оттенком. Аромат восхищает своей полнотой со сложными нотками сухофруктов, раскрывающимися на фоне тонов древесины кедра. Отличается насыщенным вкусом с заметным присутствием рансьо и с восхитительным сухим послевкусием.

«*Camus Napoleon*» по сроку выдержки находится между коньяками V.S.O.P. и X.O. Этот коньяк, как обязывает его название, получают из спиртов длительных сроков выдержки — почти из 100 сортов коньячных спиртов, многие из которых выдерживают более 35 лет. Конечный продукт представляет собой очень богатый вкусовыми качествами коньяк. Использование старых коньячных спиртов определяет его бесподобный живой аромат.

«*Camus Josephine*» выпускают специально для женщин. Это неповторимое сочетание лучших мягких коньячных спиртов, выдержаных в течение 15—20 лет. Он обладает нежным букетом, с нотками фиалки, миндаля и ванили, с легкой примесью тонов каштана. Вкус — мягкий, округлый, сладковатый, с ореховыми тонами и сладковатым послевкусием. Цвет — светло-янтарный с золотистым оттенком.

«*Camus Special Reserve*» создан главой Дома — Жаном Полем Камю. Индивидуальностью и неповторимостью этот напиток обязан купажу почти из 100 старейших коньячных спиртов из специальных запасников, о чем и говорит название *Special Reserve*. Уникальными являются книги-фляги, в которые разлит этот напиток. Они выполнены из редкого лиможского фарфора с репродукциями картин великих живописцев.



«*Camus V.S. de Luxe*» заслуженно может быть отнесен к категории V.S.O.P., так как коньячные спирты, входящие в его состав, имеют срок выдержки в среднем 5 лет. Содержание алкоголя 40 %. Это необыкновенно гармоничный напиток с округлым, продолжительным послевкусием. Употребляется как со льдом, так и в составе различных коктейлей.

«*Camus Jubilee*» создан специально для юбилеев и празднований торжественных дат. Его купаж содержит старейшие коньячные спирты из коллекции фирмы, созданной в 1918 г. Эдмоном Камю в честь 50-летия Дома. Часть из них была заложена в бочки на выдержку еще в XIX в. Этот коньяк не имеет аналогов: его уникальные аромат, вкус и цвет делают напиток одним из великолепных образцов творчества дома *Camus*. Напиток имеет глубокий янтарный цвет с золотистым оттенком, обладает зрелыми ароматами кожи, древесины кедра с нотками дыма. Его вкус отличается дубовыми и медовыми нотками. Великолепное сухое послевкусие. Коньяк тоже разливают в графины из хрустала баккара ручной работы.

«*Camus X.O. Superior*» — коньяк, ставший гордостью дома *Camus* и свидетельством его высочайшего мастерства. Это на редкость мягкий, зрелый и гармоничный коньяк. Его композиция создана на основе 150 коньячных спиртов возраста 10—40 лет, а также спиртов более длительных сроков выдержки (не менее 55 лет). Большую их часть производят в *Borderies*. Коньяк





А Б В И В Д К Коньяк М Л А Е Р Н И О С И Е Н И Е



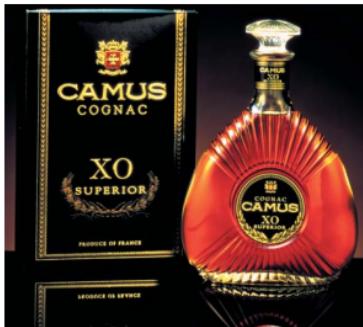
«Camus X.O. Superior» продается в специальном хрустальном графине, подчеркивающем качество и значимость продукта. Цвет напитка — янтарный, с золотистыми и махагоновыми оттенками. Аромат отчетливо фруктовый с нотками чернослива и лесного ореха. Вкус насыщенный, хорошо сбалансированный. Фруктовые тона прекрасно уравновешены ореховым рансьо и ванильными тонами.

«Camus Neon» — еще один коньяк нового поколения, предназначенный для молодой аудитории. Купаж напитка составлен таким образом, чтобы его можно было пить и со льдом, и с фруктовыми соками. Коньяк имеет янтарный цвет средней интенсивности с глубокими золотистыми тонами. Ароматный, освежающий, с оттенками ириса и миндальными полутонами. Вкус напитка слегка суховатый, с оттенками дуба и кожи; послевкусие мягкое, продолжительное.

## Коньячный дом Chabasse

Основан в 1818 г. Жаном Батистом Шабассом из городка Сен-Жанд'Анджели.

Еще в молодости он увлекся созданием коньяков. В своем деле он стремился добиться совершенства, проводил бесчисленные эксперименты, в том





числе с дистилляцией выдержаных вин. В результате были созданы превосходные коньячные спирты, ставшие основой будущего семейного дела.

Ниже представлена гамма марок коньяков фирмы.

«**Chabasse V.S.O.P.**» отличается удивительно гармоничным букетом, куда входят ароматы цветов, фруктов и лесного ореха. Выдержка в бочках из древесины лимузенского дуба придает напитку ванильный вкус и теплоту. Послевкусие мягкое и нежное. Фирма предлагает этот напиток как идеальный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 4—5 лет.

«**Chabasse Napoleon**» — один из наиболее ярких коньяков категории Napoleon на международном рынке. Длительная выдержка в бочках из лимузенского дуба обусловливает в нем отчетливые тона ванили. В букете звучат и фруктовые тона, особенно сливы и персика, дополненные легкими нотками портвейна. Замечательный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 5—7 лет.

«**Chabasse X.O.**» имеет темный цвет с красновато-коричневыми отблесками. Вобрал в себя все лучшее от спиртов Petite Champagne и Fins Bois, одновременно отличаясь удивительной сбалансированностью. Характерные для этих спиртов ароматы изящно гармонизированы, древесные тона смягчены, в результате чего нежный поначалу вкус напитка приобретает очевидную округлость. Букет содержит густые ароматы сухофруктов, лесного и греческого орехов, с нотками выдержанного портвейна, тонами ириса и гиацинта, придающими коньяку необыкновенную свежесть и элегантность, и тонкими и теплыми нюансами кожи и дорогого табака. Сильное и завораживающее послевкусие обволакивает и длится несколько минут. Коньяк является прекрасным дижестивом. Содержание спирта



Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

ЛМ

ЧЛА

ЧЕР

ЧНО

ЧНИЕ



40 %, возраст коньячных спиртов 18—20 лет.

«Bowen V.S.» — смесь коньячных спиртов Fins Bois, Petite Champagne и Borderies, выдержанная 2,5 года в бочках из лимузенского дуба. У этого коньяка ярко выраженные цветочные и фруктовые тона.

Для него характерно не типичное для напитков данной категории весьма длительное послевкусие. Коньяк «Bowen V.S.» отличный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 2,5 года.

«Bowen V.S.O.P.» отличается прекрасным цветом красного дерева и обладает богатым букетом с интенсивными цветочными и фруктовыми тонами, которые придают ему спирты Petite Champagne и Fins Bois. Выдержка в бочках из лимузенского дуба наделяет напиток гармоничным вкусом с теплыми нотками ванили и обеспечивает длительное послевкусие. Отменный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 4—5 лет.

«Bowen X.O.» — чудесный выдержаный коньяк цвета красного дерева с огненным отливом. Богатый букет содержит отчетливые цветочные тона фиалок, обусловленные спиртами из Бордери, глицинии и ириса, придаваемые спиртами Petite Champagne, дистиллированными с осадком. Вкус изящный, с тонами сухофруктов, грецких и лесных орехов и с нотками консервированных мандаринов. Послевкусие длительное, что делает напиток идеальным дижестивом. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 18—20 лет.

«Bowen Napoleon» более глубокого цвета, нежели коньяк «Bowen V.S.O.P.», а его букет имеет интенсивные



тона легких ароматов дикой фиалки и жасмина, которые придают ему спирты Borderies, на фоне отчетливо выраженных ноток лесного ореха и табака. Выдержка в бочках из лимузенского дуба наделяет коньяк теплыми тонами ванили и обеспечивает волнующее длительное послевкусие. Замечательный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 6—7 лет.

«Bowen Extra» — элитный коньяк огненно-янтарного цвета. Более чем полувековая выдержка в бочках из лимузенского дуба обусловливает образование в напитке уникальной смеси сложных эфиров, благодаря чему его характеризуют как чувственный и сладострастный.

Феерия нежных, изящных, свежих ароматов засахаренных апельсинов, смолы, грибов, кожи и дорогого табака доставляет сказочное наслаждение. В букете ощутимо присутствие ноток рансьо (старого вина), чем-то напоминающих миндаль. Напиток благородного и изысканного вкуса обладает мягкостью, теплотой, густой, обволакивающей маслянистостью и очень длительным послевкусием. Прекрасный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 50—60 лет.

## Коньячный дом Courvoisier

Основан в 1835 г. парижским виноделом Эмилем Курвузье, у которого был замок в местечке Жарнак, недалеко от города Коньяк. Коньяк имеет отношение к Наполеону III: в 1860 г. Дом стал официальным поставщиком





коньяков к французскому императорскому двору. А отличная с коммерческой точки зрения идея использовать всемирно известное имя (Наполеон) пришла в голову англичанам Гаю (Ги) и Джорджу (Жоржу) Саймонам (Симонам), которые приобрели компанию в 1909 г. Им же принадлежит идея назвать коньяк более высокого, по сравнению с V.S.O.P., качества словом Napoleon. На этикетках марок коньяка Courvoisier можно увидеть эту запатентованную надпись и силуэт великого полководца.



«Courvoisier V.S.», напиток золотистого цвета, с чистым и легким ароматом, подчеркивающим утонченный нежный вкус с нотками фруктов и цветов, получают в результате выдержки коньячных спиртов в течение 5—8 лет. Коньяк пьется легко, он превосходен как сам по себе, так и в составе коктейлей. Его разливают в фирменные бутылки «Жозефина». Содержание алкоголя — 40 %.

«Courvoisier V.S.O.P.» составлен исключительно из спиртов, производящихся в Grande и Petite Champagne. Напиток имеет богатый янтарный цвет с оттенком красного дерева и теплым золотистым блеском. Вы ощутите ароматы ванили, нежный вкус лесных орехов с тонкими нюансами цветов, спелых фруктов и стойким, насыщенным запахом меда. Во рту напиток раскрывается не сразу: за первыми нежными ванильными нотками постепенно проявляются завершающие фруктовые. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов от 6 до 12 лет.

«Courvoisier V.S.O.P. Exclusif» продолжает славные традиции Дома, тем не менее его купаж более яркий, современный. Спирты Fins Bois придают напитку фрук-



товый аромат, спирты из Grande и Petite Champagne — глубину и гармонию, спирты из Borderies — аромат экзотических цветов. Содержание алкоголя в напитке 40 %, возраст коньячных спиртов от 6 до 12 лет.

«Courvoisier Napoleon» — предмет особой гордости Дома Курвуазье. Созданный в начале XX в., он со временем стал эталоном качества, дал название целой гамме коньяков. Его аромат характеризует тонкая гармония старого портвейна, слива и апельсинового цвета, а вкус отличается чувственностью спиртов из Шампани, которая постепенно обволакивает рот. Послевкусие длительное, приятное. Этот напиток считается в полной мере классическим представителем коньяков, отражающим традиции Дома. Его элегантность и естественность способны доставить удовольствие любому гурману. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов 10—15 лет.



Кроме описанных здесь напитков Дом известен такими коньяками, как «Extra Vieille» (спирты из Grande Champagne; возраст спиртов — более 50 лет), «Cour Impériale Grand Cru», «Chateau Limoges», «VOC Extra». Но, пожалуй, самым элитным можно считать коньяк «Tres Rare Succession J.L.», созданный из спиртов Grande Champagne и выпущенный в количестве всего 595 бутылок.

## Коньячный дом Croizet

Семейство Круазе стало известно во Франции в начале XVII в. Оно владело обширными виноградниками в регионах Grande Champagne и Bois. В начале XIX в. Леон Круазе начал заниматься торговлей коньяком. Он осо-



Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

ДМ

ЧЛА

ХЕР

ЧНО

ФНИЕ



менно прославился борьбой против виноградного паразита — филлоксеры. Примененный им способ был весьма необычен и достаточно эффективен: территория части виноградников была огорожена каменной стеной, а сами виноградные лозы привиты американским саженцами, что, видимо, сделало их менее привлекательными для вредителя.

Croizet — один из Коньячных домов, который предлагает коньяки из спиртов одного возраста (1936, 1951, 1967 и других лет) в пронумерованных бутылках. Самому старому из них более 100 лет.

«**Croizet V.S.**» — гармоничный напиток, обладающий всеми характерными чертами коньяков Croizet, представляет собой купаж дистиллятов из четырех главных коньячных регионов Франции. Дистилляты наименований Grande и Petite Champagne придают ему элегантность, а дистилляты Fins и Bons Bois формируют основную часть букета.

«**Croizet V.S.O.P.**» — мягкий, очень приятный коньяк. Его высочайшее качество обусловлено как использованием лучших исходных компонентов, так и многолетней выдержкой. Определяющую роль в формировании вкусовых и ароматических свойств коньяка играют дистилляты из Grande Champagne.

«**Croizet X.O.**» — коньяк, прошедший многолетнее ста-рение в винных погребах компании. В результате купаж, составленный в основном из дистиллятов, произведенных в Grande Champagne, с добавлением спиртов из Petite



Champagne и Borderies, превратился в богатейшую и сбалансированную композицию разнообразных вкусовых и ароматических компонентов.

«**Croizet X.O. Gold**» — составлен исключительно из дистиллятов Grande Champagne. Часть купажа — коньяк 50-летней выдержки из семейных запасов («запаса наследников»). Это коньяк высочайшего качества.

«**Croizet 25 Ans**» — часть купажа этого коньяка — лучшие дистилляты Grande Champagne 1972 г., придающие ему мягкость и элегантность. Дистилляты Fins Bois обуславливают окружность вкуса напитка. Этот великолепный коньяк продается в комплекте с четырьмя бокалами в привлекательной упаковке.

«**Croizet 50 Ans**» — уникальный коньяк, купажированный в феврале 1955 г. Значительную часть купажа составляют коньяки, дистиллированные во время Второй мировой войны. Хрустальный графин с двумя бокалами продается в элегантной деревянной коробке.

## Коньячный дом Frapin

Это одна из самых старых коньячных фирм. С XIII в. семейство Фрапэн владело родовым имением в Grande Champagne. Имение окружали 350 гектаров вино-градников, почвы которых считаются самыми плодородными в Шаранте.





Уже более десяти поколений семейства создают свои шедевры, доставляющие истинное наслаждение всем, кто любит настоящий коньяк. Из поколения в поколение передаются секреты мастерства. Конечно, есть секреты, которые знают только создатели напитков, но достоверно известно, что

в почву для подкормки вносят исключительно органические удобрения. Урожай собирают на неделю раньше, чем во всех других хозяйствах региона, чтобы обеспечить повышенную кислотность вина. Оно подвергается перегонке без какой-либо фильтрации, что позволяет сохранить многие ароматы, теряемые при получении других коньяков. Бочки, в которых выдерживают коньячные спирты, изготавливают исключительно из лимузенского дуба. Но важнее всего то, что виноградники семейства находятся в самом сердце Grande Champagne и являются самыми большими в этом регионе. И все коньяки Дома создаются исключительно из винограда, собранного здесь, о чем компания с гордостью сообщает на всех этикетках.

Коньячный дом Frapin сохраняет относительную независимость, входя в группу Heritiers Renault Cointreau.





«Frapin V.S. Luxe». Цвет — золотистый, букет — сбалансированный, с нотками свежего винограда, ванили и фруктов, вкус мягкий, бархатистый. Производится исключительно из винограда Ugni Blanc. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 5 лет.

«Frapin V.S.O.P.» имеет цвет золотистого янтаря. Обладает сложным фруктовым букетом с нотками сущеного винограда, ароматом ванили и цветов (роза, ирис), легких пряных специй и сдержанных тонов танинов дуба, полным неожиданных сюрпризов характерным вкусом. Производится исключительно из винограда Ugni Blanc. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 8—10 лет.

«Frapin X.O.» — глубокого янтарного цвета с оттенками золота. Имеет великолепный сложный букет с тонкими нотками пряностей и цветов, округлый сбалансированный вкус и великолепное, долгое послевкусие. Отличный дижестив, хорошо сочетающийся с сигарами и кофе. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 35—40 лет.

«Frapin New Extra» — напиток богатого темного цвета с медными отблесками. У него незабываемый букет с нотками ванили, засахаренных фруктов (абрикосов, персиков, айвы, манго, бананов, розового грейпфрута), нежных цветов, сандалового дерева и табака; вкус исключительно сбалансированный, изумительно округлый, стойкое продолжительное послевкусие отличается элегантными нотками. Отменный дижестив, идеально сочетающийся с классическими сигарами и кофе. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 50 лет.





Аб

Ви

Ве

Дж

Коньяк

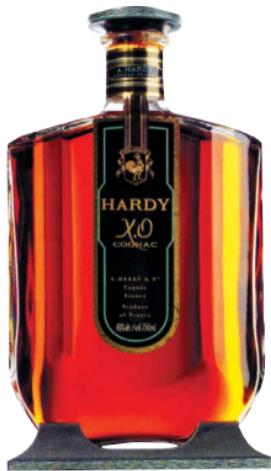
ВМ

УЛА

ЧЕР

ЧНО

ФНИЕ



## Коньячный дом Hardy

История этого Дома ведет свое начало с 1863 г., когда шотландский импортер спиртного Энтони Харди поселился в Коньяке, чтобы контролировать поставки напитков и их качество. Деловой и общительный, он вскоре установил тесные приятельские отношения со всей округой. Замыслив открыть свое коньячное

дело, Харди в том же году основал собственную фирму, выпускающую обширную гамму коньяков.

«**Hardy Red Corner V.S.**» представляет собой смесь отборных спиртов, выдержаных в бочках из лимузенского дуба. Напиток имеет хорошо сбалансированный мягкий вкус с оттенками меда и карамели. Цвет — темный, аромат — с привкусом шоколада. Напиток отличается исключительной гладкостью вкусовых ощущений. Возраст коньячных спиртов не менее 5 лет.

«**Hardy V.S.O.P.**» — смесь коньячных спиртов аппелласьонов Grande и Petite Champagne, выдержанных в бочках из лимузенского дуба. Для него характерны легкие цветочные ароматы. Во вкусе ощущаются восхитительные тона спелых лимонов и ананасов. В завершающей стадии явственна исключительная гладкость вкусовых ощущений. Возраст коньячных спиртов не менее 8 лет.

«**Hardy Napoleon**» составлен из коньячных спиртов аппелльсонов Grande Champagne, Petite Champagne и Borderies. Аромат отличается выраженными тонами оре-



хов и меда. Во рту напиток создает ощущение сладости, с преобладающими тонами шоколада на фоне ноток вишни и дуба, превосходно дополняющими друг друга. Восхитительное послевкусие карамелизованной вишни. Возраст коньячных спиртов не менее 15 лет.

«Hardy X.O. Rare Bronze» — тонкая смесь коньячных спиртов аппелласьонов Grande и Petite Champagne, выдержаных в бочках из лимузенского дуба. Имеет ароматы лепестков розы и ванили, маслянистый, с отчетливо выраженным сливовыми нотками вкус, с тонами кожи, табака, ириса на фоне преобладающего запаха ванили. Удивительное, чрезвычайно длительное послевкусие. Возраст коньячных спиртов не менее 20—25 лет.

«Hardy Perfection series II» — коньяк из серии «Essential Element» в чудесных хрустальных графинах «Daum». Изготовлено всего лишь 300 таких пронумерованных графинов. Каждый из них имеет сертификат подлинности. Коньячные спирты, составляющие этот коньяк, датированы семидесятыми годами XIX в. (думая о будущем семьи, основатель Дома — Энтони Харди — несколько бочонков коньячных спиртов запретил использовать). Виноград (очень редкий сорт French Colombard) для этих спиртов был собран в регионе Grande Champagne, а коньячные спирты не смешивались и не разбавлялись. Крепость напитка 41 % (естественная). Выраженные тона дуба гармонируют с нотками шоколада и кофе. Это придает вкусовым ощущениям сбалансированность.

«Hardy Noces d'Or» — коньяк «Золотая свадьба» из «свадебной» серии. Со-





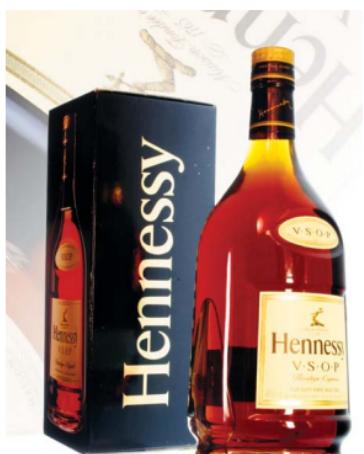
ставлен из 40 коньячных спиртов аппеласьона Grande Champagne, выдержанных в бочках из лимузенского дуба. Отличается глубоким апельсиновым цветом с оттенками меди. Умеренно полнотельный по вкусу. Первоначально богатый, обволакивающий аромат постепенно переходит в шелковистый медовый с элегантными нотками древесины и специй, сохраняющийся очень долгое время. Возраст коньячных спиртов не менее 50 лет.

## Коньячный дом Hennessy

Дом Hennessy, лидер коньячного производства, к тому же является одним из самых старых. Был основан в 1765 г. Ричардом Хенесси — молодым ирландским иммигрантом, офицером французской армии. Коньяки Hennessy быстро покорили весь мир, ими восторгался

в 1784 г. король Луи XVI, а позже русский император Николай I.

В 1817 г. по просьбе английского принца-регента (будущего короля Георга IV) был создан коньяк «Hennessy V.S.O.P.». В 1865 г. Дом первым в регионе начинает поставки напитка в бутылках, а не в бочках, чтобы защитить свою продукцию от подделок. В том же году встав-





ший во главе Дома Морис Хенnessи предложил использовать звездочки для обозначения на этикетке возраста спиртов в купаже коньяка. Так появился коньяк «три звездочки». Через 5 лет Морис Хеннесси для близких и друзей создает коньяк категории X.O.

В 1971 г. произошло слияние Дома с компанией Moet & Chandon — одним из крупнейших производителей шампанского, а 1987 г. стал во многом переломным для Коньячного дома Hennessy: созданная объединенная компания вошла в состав холдинга Louis Vuitton Moet — Hennessy, специализирующегося на создании предметов роскоши. Тем не менее Дом Hennessy сохранил свою организационную структуру, и им по-прежнему руководят прямые потомки его основателя (в седьмом поколении).

Дом Hennessy предлагает поклонникам своих напитков большое количество марок.

«**Hennessy V.S.**» представляет собой купаж из более чем 40 коньячных спиртов, дистиллированных из четырех марок вин первой категории, произведенных в регионе Коньяк. В состав этого напитка входят коньячные спирты с запахом древесины дуба. Аромат коньяка отличается тем, что на фоне первой волны древесных тонов постепенно появляются нотки лесного ореха. Во рту напиток создает ощущение бархатистости. Его вкус имеет множество оттенков, среди которых на фоне отчетливых тонов ягод проступает устойчивый привкус ванили. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов — не менее 2,5 года.





Аб

Ви

Вр

Дж

Коньяк

Дом

Фла

Чер

Чино

Фине



«**Hennessy V.S.O.P.**» имеет аромат очень деликатный, с тонким запахом древесины дуба, слегка пряный, с оттенками гвоздики и корицы. Вкус гармоничный и изысканный, отличается медовыми нотками с легким привкусом лакрицы.

«**Hennessy X.O. (Extra Old)**» представляет собой купаж старых коньячных спиртов из запасов Дома. В 1947 г. благодаря одному из прямых потомков Ричарда Хенесси появилась знаменитая бутылка в форме графина с виноградной лозой и листьями. Через 50 лет она дала название целому классу напитков такого качества. В состав коньяка «**Hennessy X.O.**» входит более 100 коньячных спиртов, полученных из вин аппелласьонов Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies и Fins Bois. Среди них есть спирты, дистиллированные еще в начале XX в. Аромат коньяка насыщенный, с яркими тонами древесины дуба, спелых фруктов, старой кожи и тонкими нотками цветов. Во рту этот напиток создает ощущение равновесия, с преобладанием пряного вкуса старого вина, свидетельствующего о большом сроке выдержки, после чего следует длительное приятное послевкусие. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов 10 лет и более.

«**Hennessy Private Reserve**» похож на «**Hennessy X.O.**», но его купаж отличается более широким использованием раритетных спиртов из коллекции Дома. Мягкий и полнотельный напиток с выраженным ароматом коврижки и свежего хлеба на фоне ноток зрелых вишнен и бекона. Богатство вкуса подчеркивается его сладостью. Дом Hennessy предлагает этот исключительный напиток для



особых случаев. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов не менее 10 лет.

«**Hennessy Paradis**» — начало этому коньяку положил сам основатель Дома, капитан Ричард Хеннесси. Именно он в 1884 г. заложил на правом берегу реки Шаранта «винный погреб основателя», чтобы разместить в нем свои самые редкие коньячные спирты. Этот погреб («рай») пополняли все поколения семейства Хеннесси, и в конце концов мастер погреба создал из нескольких сотен этих спиртов напиток, названный Hennessy Paradis. Коньяк отличается тонким, элегантным ароматом, слегка пряным и острым, с пьянящим благоуханием душистых цветов. Вкус напитка абсолютно гармоничный, мягкий, округлый и стойкий. Главным его отличием является великолепная сбалансированность на фоне изысканного и деликатного привкуса рансьо (старого вина). Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов от 15 до 120 лет.

«**Hennessy Richard Hennessy**» — это свое произведение дом Hennessy называет одой или симфонией коньяку. В его купаж входят коньячные спирты только из «погреба основателя», некоторые из них были заложены еще в начале XIX в. Насыщенный, исключительно полнотельный напиток с чрезвычайно долгим послевкусием. Многие годы созревания в дубовых бочках обусловливают богатство букета напитка: тона гаванских сигар, лесных плодов, мшистого подлеска, сущеных грибов. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов до 200 лет.





Аб Ви Вс Дх Коньяк Гм Ула Хер Чно Ение

Кроме перечисленных выше, Дом Hennessy поставляет на рынок еще несколько напитков: коньяки категории «Choice», идущие в основном в Китай; «Prive», предназначенный для Японии; «Bras d'Or» (реализуется в системах беспошлинной торговли); «Timeless», созданный из 11 лучших спиртов XX в.; «Nostalgie de Bagnolet». Коньяк «Hennessy № 1» создан исключительно для представительских целей и в продажу не поступает.

## Коньячный дом Martell



Дом Martell основал в 1715 г. англичанин Джон Мартель. В возрасте 20 лет он переселился во Францию, в город Коньяк, и там открыл свое дело. Сферой его интересов стало коньячное производство. Заслуга Мартеля в том, что он первым начал продавать за границу не виноградный спирт небольшой выдержки, как это делали до него, а уже готовый коньяк. Первостепенное внимание уделялось качеству продукта. Почти полстолетия дом Martell был лидером на коньячном рынке — как на внутреннем, так и среди экспортёров в зарубежные страны. Теперь Домом управляет уже восьмое поколение семейства Мартель.



Символом успеха коньяка Martell, по преданию, стала маленькая ласточка: 300 лет назад одинокая ласточка, пролетая над провинцией Коньяк, открыла чудесное место, где золотое солнце отражается в спелых гроздьях винограда. Ласточка так полюбила этот край, что стала возвращаться туда каждую весну, постепенно приобретая золотистый цвет — цвет выдержанного коньяка. С тех пор герб дома Martell, который уже почти три столетия является законодателем в мире коньяков, украшен изображением золотой ласточки. Она и стала эмблемой, узнаваемой во всем мире.

В 2001 г. фирма перешла во владение транснациональной группы. Славящиеся исключительной палитрой вкуса и аромата, отточенной несколькими поколениями мастеров-дегустаторов, коньяки Martell состоят из тщательно отобранных и выдержанных коньячных спиртов четырех аппелласьонов (наименований) — Grande и Petite Champagne, Fins Bois и Borderies. Самые редкие и изысканные коньячные спирты дома Martell, старейший из которых датируется 1830 г., хранятся в двух особых погребах — «рае» и «чистилище». Все бочки, в которых выдерживаются спирты, изготавливаются вручную исключительно из древесины тромсейских дубов. Бочары дома помечают их своим личным клеймом. Особая структура древесины дуба позволяет добиться неповторимой мягкости вкуса напитка.

Коньячный дом Martell предлагает потребителям разнообразные напитки.

«Martell V.S.» создан почти 300 лет назад. Это, пожалуй, наиболее популярный ко-





няк дома Martell. У него светло-золотистый цвет, мягкий и нежный букет с легким ароматом свежего винограда. Вкус коньяка яркий и одновременно гармоничный, с плодовыми тонами и легкими нотками дерева. Он превосходит и в составе классических коктейлей. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 5—7 лет.

«**Martell Medaillon V.S.O.P.**» создан в 1874 г. Цвет — золотисто-янтарный, в букете легкий аромат винограда сочетается с тонами дерева и ванили, что придает ему утонченность и свидетельствует о значительных сроках выдержки спиртов. Вкус ровный и мягкий, чуть сладковатый, с продолжительным послевкусием. Этот классический коньяк великолепен как сам по себе, так и со льдом, и в составе коктейлей. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 8—10 лет.

«**Martell Napoleon Special Reserve**» — превосходный коньяк глубокого янтарного цвета. Характеризуется богатым букетом с тонами цветов и древесины дуба. По вкусу производит впечатление исключительно зрелого напитка с превосходным ванильным послевкусием. Его композиция составлена из очень редких коньячных спиртов Grande и Petite Champagne, Borderies и Fins Bois. Коньяк можно использовать и как составную часть коктейлей, однако лучше все-таки как дижестив с сигарой. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов до 20 лет.



«**Martell Noblige**» идеален для тех ценителей коньяка, кто хочет подчеркнуть свою индивидуальность. У напитка золотисто-медный цвет и нежный, элегантный, утонченный букет с богатой палитрой ароматов, включающей в себя тона сухофруктов и древесины дуба. Можно пить и со льдом, и в составе коктейлей, но



лучше всего — с хорошей сигарой. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 15—20 лет.

«**Martell X.O. Supreme**»: его композиция составлена из спиртов, полученных из винограда, собранного на фамильных виноградниках Дома. Коньяк характеризуется насыщенным золотисто-янтарным цветом и богатым букетом с легким ароматом сухофруктов. Вкус сложный, с тонами миндаля и ванили, с прекрасным продолжительным послевкусием. Не стоит смешивать этот превосходный напиток с чем бы то ни было — он восхитителен сам по себе. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 40—45 лет.

«**Martell Cordon Bleu**» («Голубая лента»): его композиция составлена в 1912 г. Эдуаром Мартелем. Cordon Bleu (голубая лента), высший знак отличия кулинаров во Франции, — вершина творчества мастера погреба Дома. Напитку присущ насыщенный золотисто-медный цвет и превосходный букет с тонами цветов и специй. Вкус зрелый, округлый, с выраженными тонами фруктов и древесины дуба, восхитительное тонкое послевкусие. Коньяк не стоит ни с чем смешивать. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов не указан.

«**Martell Extra**»: начало истории этого коньяка — 1891 г., тогда о нем впервые упомянул в своем письме Теодор Мартель. У напитка золотисто-медный цвет, очень мягкий, нежный и чрезвычайно гармоничный букет с тонами древесины дуба. Вкус раскрывается постепенно, его утонченность характерна для выдержаных коньяков. Весьма продолжительное и мягкое послевкусие. Напиток исключительного качества, выпускаемый в ограниченном количестве. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 50—60 лет.





«Martell l'Or» — исключительно изысканный коньяк из старейших спиртов Grande и Petite Champagne в смеси с выдержаными коньячными спиртами Fins Bois и редчайшими Borderies. Чтобы подчеркнуть достоинства напитка, фирма предлагает его в специальных графинах, украшенных золотом. Коньяк насыщенного золотисто-медного цвета, с великолепным сложным букетом. Полнотельный по вкусу, с богатыми концентрированными тонами, в том числе фундука. Обладает чрезвычайно продолжительным послевкусием. Содержание алкоголя 40 %. Возраст коньячных спиртов 80—100 лет.

«Martell Creation» создан в 1995 г. в ознаменование 280-летия Дома Martell. В великолепных хрустальных графинах из хрусталя баккара сочетаются традиционные и современные элементы дизайна. Композиция напитка воссоздана по рецепту, найденному в архивах Дома. У него насыщенный золотисто-медный цвет и утонченный, но богатый и чрезвычайно сложный букет с тонами орехов, сухофруктов и какао. Гармоничный и утонченный, с оттенками черной смородины и жареных орехов, отличается завершенностью и сбалансированностью по вкусу. Выпуск коньяка ограничен, так как он предназначен для особо торжественных случаев. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 60—70 лет.



### Коньяки фирмы Otard

Фирма основана в 1796 г. Дворянин шотландского происхождения, барон Жан Батист Антуан Отар приобрел тогда принадлежавший королевской семье замок в городе Коньяк. Там он вместе с компаньоном Жаном Деню наладил производство коньяка.



Древние погреба замка позволяли создавать прекрасные условия для выдержки спиртов и получения напитков высочайшего качества.

Фирма использует только спирты четырех наименований: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois. С 1968 г. коньяк разливают в бутылки в форме капли. Сейчас фирма Otard является частью промышленной группы Martini & Rossi.

«Otard V.S.» получен из смеси высококачественных спиртов, возраст которых не менее 3 лет. Букет — аромат цветущей виноградной лозы.

«Otard V.S.O.P.» составлен исключительно из спиртов Grande и Petite Champagne, не менее 50 % которых приходится на первый аппеласьон. Срок выдержки — 8 лет. Букет — цитрусовые ароматы с примесью листьев липы, перца, табака, пряностей и ванили; вкус ярко выраженный, насыщенный.

«Otard Napoleon» составлен из коньячных спиртов Grande и Petite Champagne, Borderies и Fins Bois, срок выдержки которых не менее 15 лет. Мягкий и бархатистый вкус, букет с ароматами дерева, сухих фруктов и кокосового ореха.

«Otard X.O. Gold» — купаж коньячных спиртов Grande Champagne выдержаны от 15 до 35 лет. Тонкость легкого цветочного аромата обусловливают спирты Borderies, а крепость спирты Fins Bois. В букет входят ароматы лесных орехов и кожи, а также легкий медовый.





«Otard 55» (коньяк крепостью 55 %) имеет букет с ароматами пряностей, дуба, ванили, меда, липового цвета и винограда.

«Otard Extra». Выдержка составляющих коньяк спиртов от 50 до 60 лет. Элитный изысканный напиток с восхитительным ароматом цветов и восточных пряностей.

«Otard 1795 Extra» изготавливается из коньячных спиртов, производимых в Grande Champagne, со сроком выдержки до 50 лет. Букет составляют ароматы сухих фруктов, меда и коробки с сигарами.

## Коньячный дом Remy Martin

Дом основан в 1724 г. виноделом Реми Мартином. Несколько позже к нему присоединился винодел Жан Джей. В 20-е годы XX в. фирму возглавил Андре Рено. При его непосредственном участии были созданы элитные марки коньяков, которые позволили компании завоевать высокую репутацию. Коньяки Remy Martin получают только из винограда наилучших округов, используются бочки из самого качественного дерева.

Фирма выпускает следующие коньяки.

«Remy Martin V.S.O.P.» — смесь спиртов из Grande и Petite Champagne выдержки 15 лет. Букет: цветочный вкус, ароматы ванили, фиалки, абрикоса.





«Remy Martin X.O. Special» — смесь коньячных спиртов из Grande и Petite Champagne выдержки 35 лет. Букет: ароматы жасмина, нарцисса, грецкого ореха, ванили. Разливается в изящные хрустальные графины.

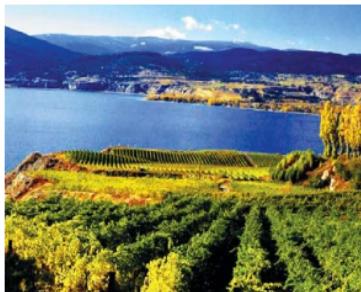
«Remy Martin Extra» — смесь коньячных спиртов из Grande и Petite Champagne выдержки от 20 до 50 лет. Цвет темно-золотистый, с красноватым оттенком. Букет: цветочный (жасмин и роза), с ароматами шафрана, нарцисса, кедра, коробки с сигарами и привкусом фруктов и ягод.

«Remy Martin Louis XIII» — коньяк, один из элитных во Франции. Выпускается с 1715 г., его считают напитком для высшего общества. Состоит из смеси коньячных спиртов только из Grande Champagne выдержки более 50 лет. Цвет темного золота, букет — свежие ароматы экзотических фруктов, шафрана, мускатного ореха, сандала, эвкалипта, шоколада, кофе и коробки с сигарами. В год производят только 10 тысяч бутылок этого напитка.





## Производители и марки армянского коньяка



*И в наше время у подножия горы Аракат выращивают виноград для изготовления спиртных напитков.*

Горы Аракат выращивают виноград и изготавливают спиртные напитки. Местные условия просто идеальны для возделывания «коньячных» сортов винограда. Вместе с тем то, что из него производят, совсем не похоже ни на французский коньяк, ни на какое-либо виноградное бренди. И в первую очередь потому, что на производство армянских коньяков идут совсем иные сорта винограда нежели во Франции.

Французы любят эти напитки не столько за вкус, сколько за его нюансы и послевкусию. Поэтому для своих коньяков



Согласно столь авторитетному источнику как Библия, виноградарство и виноделие впервые зародились именно на территории нынешней Армении. Спустившись после потопа в Араатскую долину, легендарный прородитель Ной начал возделывать землю и посадил здесь первые виноградные лозы. С тех древних времен и по сей день в долине у подножия горы Аракат выращивают виноград и изготавливают спиртные напитки. Местные условия просто идеальны для возделывания «коньячных» сортов винограда. Вместе с тем то, что из него производят, совсем не похоже ни на французский коньяк, ни на какое-либо виноградное бренди. И в первую очередь потому, что на производство армянских коньяков идут совсем иные сорта винограда нежели во Франции.

*Все коньяки, выпускаемые Ереванским коньячным заводом, производятся из армянских коньячных спиртов, выдержаных в дубовых бочках от 8 до 32 лет.*



они подбирают композиции винограда Фоль-Бланш, Юни-Блан, Коломбар, дополняя их ароматическими и вкусовыми тонами других сортов.

Армяне же, сообразно своему природному темпераменту, предпочитают напитки ярко выраженного вкуса, им доставляют радость и насыщенные ароматы, а не поиски в них тонких нюансов. Эти качества напитков и обеспечивают местные сорта винограда. У них любопытные названия: Мехали («одного размера»), Воскехат («золотая ягода»), Гаран Дмак («курдюк овцы»).

Виноградные лозы растут на великолепных почвах, а солнце светит около 300 дней в году. Можно сказать, что местный виноград больше продукт солнца нежели земли. Весьма жаркий климат обуславливает и то, что армянский виноград более сладкий, чем французский. Соответственно, коньяк из него получается гораздо более ароматным и в то же время с менее изысканным послевкусием. Но до последнего времени содержание сахара в винограде, идущем на производство армянских коньяков, никак не учитывалось, хотя это очень важный фактор, в значительной степени влияющий на вкусовую и ароматическую палитру здешних спиртных напитков.





Аб

Ви

Вр

Дж

Коньяк

Гам

Чла

Хер

Чно

Ение



Обратимся к истории армянских коньяков: в состав ряда современных напитков входят спирты, изготовленные еще в начале XX в. и называемые «шустовскими». Начало промышленному производству коньяка было положено в 1887 г., когда

купец первой гильдии Нерсес Таирян построил в Ереване первое винодельческое предприятие. Через 12 лет его перекупил московский купец Николай Шустов, который значительно увеличил выпуск коньяка. Уже через несколько лет шустовские коньяки стали популярными не только в России, но и за рубежом. Для укрепления позиций своей продукции Шустов придумал эффектный ход: в 1900 г. он инкогнито послал образцы своего коньяка на Парижскую выставку. Жюри, в которое входили многие авторитетные французские дегустаторы, единодушно присудило неизвестному виноделу Гран-при. Узнав позднее, что родина «победителя» — Армения, французы разрешили, в порядке исключения, Шустову писать на бутылках с его напитками слово «коньяк», а не «брэнди», как предписывалось делать всем иностранным производителям такой продукции. Это был единственный подобный случай за всю историю коньячного производства.

В 1912 г. император Николай II, попробовав на дегустационном конкурсе шустовский коньяк, предоставил Товариществу Шустова право быть главным поставщиком этого напитка российскому императорскому двору. Так начала восходить звезда армянского коньяка.

В 1998 г. бывшее шустовское предприятие, а в советские времена — Ереванский коньячный завод (ЕКЗ), вошло в



состав крупной французской компании Pernod-Ricard. В настоящее время производится 12 марок армянского коньяка. В России и странах СНГ, куда экспортируется продукция ЕКЗ, эти напитки сохраняют название «коньяк». Но за пределами этого «ареала» они именуются бренди. Таковы международные правила: «коньяком» может называться только продукция, выпущенная в области Коньяк во Франции.

*Армянские коньяки имеют свою классификацию. Они делятся на ординарные и марочные.*

- Ординарные коньяки: «три звездочки» — готовят из спиртов 3-летней выдержки; «четыре звездочки» — не менее 4 лет; «пять звездочек» — соответственно, не менее 5 лет.
- Марочные коньяки: коньяк выдержаный (КВ) — из коньячных спиртов 6—7-летней выдержки; коньяк выдержаный высшего качества (КВВК) — 8—10 лет; коньяк старый (КС) — из спиртов более чем 10-летнего возраста; очень старый (ОС), коллекционный коньяк особых достоинств — из лучших марочных коньяков, выдержанных не менее 5 лет в бутылках.

В самой Армении и России наиболее популярен коньяк «Наири» 20-летней выдержки, крепостью 41 %. Его купажируют из 18—20 коньячных спиртов, каждый из которых не ме-





нее 20-летней выдержки, а самому старому из них 70 лет! Неповторимая гармоничность букета с тонкими ароматами, великолепный темно-пурпурный цвет делают этот напиток истинным шедевром.

Наиболее известными среди напитков ЕКЗ, безусловно, являются коньяки «Аракат» — 3-, 4- и 5-звездочные (выдержка 3, 4, 5 лет соответственно).

Первый, крепостью 40 %, отличается золотистым цветом и приятным тонким ароматом. «Аракат» 4-звездочный — крепкий напиток, восхищающий мягкостью вкуса, гармоничным сочетанием ароматов и янтарно-солнечной игрой цвета в бокале. Особенно много почитателей у армянского коньяка «Аракат» 5-звездочного. По мнению многих знатоков, он по своим вкусовым качествам превосходит многие зарубежные брэнды. Его получают из высококачественных коньячных спиртов, возраст самого молодого из которых 5 лет.



Выдержаные марочные коньяки ЕКЗ отличаются неизменно высоким качеством. Их хорошо структурированный букет и богатая палитра вкусовых компонентов обеспечивают успех продукции предприятия.

Коньяк выдержанный высшего качества (КВВК) «Отборный» — первенец армянских марочных коньяков (он выпускается с 1901 г.). Это купаж коньячных спиртов как минимум 6—7-летней выдержки. «Отборный» ценится за гармоничный вкус, бархатистость и оригинальный букет. Именно он был удостоен высшей награды



Гран-при на упомянутой выше Парижской выставке, и именно он поставлялся к столу последнего русского царя.

Марочный коньяк «Ахтамар» выпускается с 1967 г., маркируется как КС — «коньяк старый». Представляет собой купаж не менее 12 различных коньячных спиртов 10-летней выдержки. Напиток великолепного цвета с матово-золотистыми бликами, бесподобного аромата, пьющийся очень легко.

Укажем и другие выдержаные коньяки ЕКЗ: 10-летней выдержки — «Юбилейный», «Армения», «Двин» (последний — самый крепкий, 50 %), 15-летней — «Праздничный», 18-летней выдержки — «Васпуракан». Элитными считаются «Двин коллекционный» и «Наири платиновый», выпускаемые в подарочной упаковке. Ну а молодежи очень нравится молодой коньяк «Айк», который используют и для приготовления оригинальных и изысканных коктейлей.

Весьма актуальной проблемой для ЕКЗ являются так называемые «мимикрирующие» марки, или, попросту говоря, подделки. Поэтому обращайте внимание на то, что, во-первых, настоящий коньяк разливают в фирменные бутылки темно-зеленого цвета; жидкость в бесцветных прозрачных бутылках — явная подделка. Стекло должно быть ровного цвета, без наплыков, вкраплений и видимых дефектов. Во-вторых, на дне бутылки выдавлена рельефная надпись «ArArAt». Далее: на пробке есть золотистый колпачок с логотипом завода, а поверх него — еще один,





прозрачный, с защитной голограммой. Над верхней этикеткой обязательно должна быть компьютерная пробивка несмываемой краской, содержащая первые три буквы наименования коньяка и дату розлива. На верхней этикетке указывают наименование коньяка и срок его выдержки; на нижней этикетке есть надпись «Армянский коньяк», логотип «Аракат» и наименование коньяка на русском и армянском языках. Под названием указан производитель — Ереванский коньячный завод.

Задняя этикетка содержит следующие сведения: наименование коньяка, информация о ЕКЗ, легенда, связанная с маркой коньяка, адрес завода, знак Ростреста, штрих-код.

А теперь — о коньяках компании Great Valley. Все ее ординарные коньяки разливают в матовые бутылки. На этикетке — крупная надпись «Армянский коньяк», а также логотип — львица, олицетворяющая образ матери-королицы в армянском эпосе (с незапамятных времен в Армении лучшие напитки называли «львиным молоком»). Наконец, на контраткиетке обязательно указывается производитель (Great Valley) и эксклюзивный поставщик этих коньяков в Россию (ТД «Руссимпорт»).

Нельзя не упомянуть и о продукции еще двух предприятий. Ереванский коньячно-виноводочный комбинат (ЕКВВК) — прямой потомок шустовского завода. В его хранилище находятся коньячные спирты еще 1902 г. На их основе были созданы пять новых марок коньяка: из спиртов 25-летней выдержки — «Ной Властелин», названный в честь библейского персонажа; 20-летней — «Ной Классик 20», 15-летней — «Ной Классик 15», 10-летней —



«Ной Классик 10», из спиртов 7-летней выдержки — «Ной Классик 7». Все они уже получили высокие оценки на различных международных выставках и дегустациях алкогольных напитков.

В заключение несколько слов о «взаимоотношениях» армянских коньяков и армянской кухни. Прежде всего отметим, что коньяк практически не используется в национальной кулинарии. Его считают престижным и очень качественным напитком, пьют в любое время дня и ночи, часто подают к столу как единственный напиток. В Армении считают, что коньяк подходит к любым блюдам. А вообще-то «сопровождение» к армянскому коньяку известно давно — это кофе, шоколад, крупный сочный виноград и сигара. Иногда к рюмке коньяка предлагают нарезанный тонкими ломтиками сыр и холодную воду со льдом.

## Производители и марки грузинского коньяка

Коньячному производству в Грузии без малого полторы сотни, а грузинскому виноделию более трех тысяч лет. Уже в XI в. до н.э. на территории этой древней страны были развиты виноградарство и виноделие. Совершенствовалась агротехника, проводилась селекция местных сортов винограда, разрабатывались способы получения вин сообразно зонам возделывания винограда и др.

В период принятия и распространения в Грузии христианства вино получило статус культового и ритуального напитка. Церковные служители внесли свой вклад в развитие и совершенствование виноделия. Пик ранней



Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

М

Ула

Чер

Чино

Фине

истории грузинского виноградарства и виноделия пришелся на XI—XII вв.; это время называли «золотым веком» Грузии. Потом наступила длительная эпоха опустошительных нашествий монголов, турок, персов, а вместе с ними пришло в упадок здешнее земледелие.

Его возрождение, как и возрождение всей грузинской культуры, началось в конце XVII—начале XVIII в. Развитию сельского хозяйства и экономики в целом во многом способствовали расширяющиеся торговые связи. Все это не могло не сказаться на местном виноделии.

На волне общего подъема появилось грузинское коньячное производство. В 1865 г. промышленник Г. Болквадзе организовал в Кутаиси производство коньяка. Радикальный перелом в этом деле произошел 20 лет спустя, когда известный общественный деятель, ученый-химик и меценат Давид Сараджишвили открыл в Тифлисе Центральное хранилище спиртов, а через три года построил первый (не только в Закавказье, но и во всей Российской империи) коньячный завод. Такие же заводы позже были

возведены в Ереване, Баку и Бессарабии. Предприятие Сараджишвили стало «коньячной империей» в империи Российской, заняв монопольное положение на рынке коньяков. В 1913 г. его продукция получила официальное название «Грузинский коньяк».

Традиции грузинского виноделия, заложенные великими мастерами прошлого, гарантируют высо-





кое качество и престижность продукции современного коньячного производства этой страны. В обширной гамме грузинских коньяков особое место занимают марки 3-, 4- и 5-звездочные (по числу лет выдержки). Во французской классификации им соответствуют коньяки категории V.S., а категории V.S.O.P. соответствуют марочные коньяки «Эгриси», «Армази» и «Гелата» 6-, 8- и 10-летней выдержки.

«ОС» («очень старый») — одна из старейших марок грузинских коньяков, созданная самим Д. Сааджишвили более века назад к 100-летию воссоединения Грузии с Россией. Самый «молодой» спирт в купаже — 12-летний. У этого коньяка темно-янтарный, с золотистым блеском цвет, тонкий, изысканный букет с ванильными и смолянистыми тонами, с легкими табачными и кофейными нотками. Вкус мягкий, округлый, с гармоничным сочетанием умеренной экстрактивности и многообразия различных тонов.



Аб

Ви

Во

Дж

Коньяк

Гам

Ула

Чер

Чино

Фине

«Варзихе» производится с 1954 г. Одна из самых популярных марок грузинского коньяка, с отличным сочетанием качества и цены. Его основу составляют спирты старше 7 лет. Цвет — темно-янтарный, с золотистыми отблесками. Букет насыщенный, сложный, с легкими тонами ванили, кофейными нотками и мягкой терпкостью.

«Энисели» — непревзойденный по качеству и изысканный по структуре коньяк, «родившийся» в 1947 г. За создание этого коньяка его разработчик В. Цицишвили, выдающийся грузинский винодел, был удостоен Сталинской премии. Купажные спирты — не менее чем 14-летней выдержки. Коньяк темно-янтарного цвета, с золотистыми отблесками. Букет сложный, насыщенный, с тонами смолы, ванили и легкими нотками миндаля. На вкус мягкий, маслянистый, умеренно экстрактивный напиток.

«Тбилиси» создан в 1958 г. к 1500-летию грузинской столицы. По составу близок к коньяку «Энисели», однако состоит из более старых спиртов — не менее чем 18-летней выдержки. Кроме того, у «Тбилиси» более интенсивная окраска, букет также сложнее, а во вкусе сильнее чувствуются танины.

«Греми» впервые появился в продаже в 1961 г., создан из спиртов 9-летней выдержки. Коньяк темно-янтарного цвета, с золотистыми бликами средней интенсивности. Весьма сложный букет состоит из легких тонов ванили, ароматичного энантового эфира и пряностей. Вкусу присущи гармоничность, мягкость, легкие смолистые тона. Послевкусие длительное, приятное.





«Грузия» был выпущен к 50-летию Советской Грузии, производится из спиртов 20-летней выдержки. Глаз ласкает темно-янтарный цвет коньяка с золотистым отливом, в насыщенном букете выделяются ванильные и миндально-пряные тона. вкус маслянистый, сбалансированный, продолжительное роскошное послевкусие.

«Вардзия» создан к 800-летию со дня рождения гордости грузинской нации — поэта Ш. Руставели. Купаж коньяка состоит из спиртов не менее чем 30-летней выдержки. У него типичный для грузинских коньяков темно-янтарный цвет, в сложном букете доминируют легкие тона ванили, ароматного энантового эфира и смолы. На вкус напиток округлый, мягкий, маслянистый, с долгим приятным послевкусием.

«Руставели» — жемчужина в «ожерелье» грузинских коньяков. Его возраст — 50 лет. Совершенная гармония во всем, удивительное единение достоинств напитка, которые трудно описать, но можно почувствовать: он оставляет незабываемое впечатление.

«Эрисиони» — напиток, по достоинствам вряд ли уступающий лучшим французским коньякам. Этот изысканный, необыкновенно мягкий, насыщенный разнообразными тонами коньяк, поистине праздничный, составлен из спиртов не менее чем 25-летней выдержки.

«Юбилейный» — напиток той же выдержки, что и «Эрисиони». Входит в золотой фонд лучших коньяков Грузии. Это истинный шедевр, созданный талантливейшими грузинскими виноделами. Его тонкость, изысканность, безупречную гармоничность, исключительную сложность букета и редкую мягкость вкуса невозможно описать словами — его надо пить, причем маленькими глотками, медленно, с продолжительными паузами, получая истинное наслаждение.



Аб

Ви

Во

Дж

Коньяк

Лим

Фла

Хер

Чино

Фине

## Коктейли на основе коньяка

### АЙ-БИ-Ю КОКТЕЙЛЬ І В И СОСТАВ

**20 мл бренди;**  
**20 мл ликера Apricot Brandy;**  
**20 мл апельсинового сока;**  
сухое шампанское.  
Для украшения: половина  
куружка апельсина.

1. Налить все ингредиенты, кроме шампанского, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Долить шампанским.
5. Край бокала украсить половинкой кружка апельсина.

### АЛЕКСАНДР ALEXANDER

**20 мл коньяка;**  
**20 мл темного ликера Creme de Cacao;**  
**20 мл сливок.**  
Для украшения: тертый мускатный орех.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Посыпать мускатным орехом.

### БРЕНДИ ЗУМ BRANDY ZOOM

**40 мл бренди;**  
**2 барные ложки меда;**  
**4 барные ложки сливок.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.





## АЛЬБА ALBA

**40 мл коньяка;**  
**20 мл апельсинового сока;**  
**10 мл малинового сиропа.**  
Для украшения: половина  
куружка апельсина.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в предварительно охлажденный коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить половинкой кружка апельсина.

## БИТВИН ЗЕ ШИТС BETWEEN THE SHEETS

**20 мл коньяка;**  
**20 мл светлого рома;**  
**20 мл ликера Cointreau;**  
**1 капля лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## АМЕРИКАНСКОЕ MOPE AMERICAN SEA

**20 мл коньяка;**  
**20 мл сухого вермута;**  
**10 мл белого ликера Creme de Menthe;**  
**30 мл апельсинового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

### Классификация коктейлей

*В основном все коктейли делят на три группы: Long Drinks (лонгдринк), Short Drinks (шотдринк) и Hot Drinks (хотдринк). Long Drinks рассчитаны на то, чтобы их медленно потягивать за приятной беседой, а Short Drinks, чтобы выпивать залпом. Hot Drinks — это горячие напитки, которые подаются в термостойких бокалах.*



Аб

Ви

Во

Дж

Коньяк

Лим

Кла

Кер

Чино

Фине

## ВИШНЕВЫЙ ЦВЕТ CHERRY BLOSSOM

**20 мл коньяка;**  
**20 мл ликера Cherry Brandy;**  
**10 мл ликера Cointreau;**  
**10 мл гранатового сиропа Grenadine;**  
**20 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## БРЕНДИ КОЛА BRANDY COLA

**40 мл бренди;**  
**кола.**  
**Для украшения: кружок лимона.**

1. Налить бренди в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед.
3. Долить колой.
4. Слегка перемешать.
5. В стакан положить кружок лимона.



## БРЕНДИ ФЛИП BRANDY FLIP

**40 мл бренди;**  
**2 барные ложки сахарного сиропа;**  
**1 яичный желток.**  
**Для украшения: мускатный орех.**

1. Налить бренди, сахарный сироп в шейкер.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Посыпать щепоткой мускатного ореха.



## БРЕНДИ КОКТЕЙЛЬ BRANDY COCKTAIL

**20 мл бренди;**  
**1 барная ложка сахарного сиропа;**  
**3 капли биттера Angostura.**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишенкой.

## КОНЬЯК ФЛИП COGNAC FLIP

**60 мл коньяка;**  
**1 яичный желток;**  
**2 чайные ложки сахара.**

1. Налить в шейкер коньяк.
2. Добавить желток и сахар.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.

## БРЕКФАСТ ЭГ-НОГ BREAKFAST EGG-NOG

- 40 мл коньяка;**  
**20 мл белого ликера Curasao;**  
**1 яйцо;**  
**1 столовая ложка сахарного сиропа;**  
**молоко.**
1. Налить коньяк, ликер, сахарный сироп в шейкер.
  2. Добавить яйцо.
  3. Положить лед и смешать.
  4. Процедить в стакан для лонгдринка.
  5. Долить молока и перемешать еще раз.

### Виды коктейлей

*Эг-ног — напиток, основными компонентами которого являются сырые яйца, молоко или сливки.*

*Рикики — коктейль из лайма, сахарного сиропа, крепкого алкогольного напитка и содовой.*



Аб

Ви

Во

Дж

Коньяк

Лим

Чла

Шер

Чно

Фине

## ВОСТОЧНАЯ ИНДИЯ EAST INDIA

**30 мл бренди;**  
**10 мл ликера Curasao Orange;**  
**20 мл ананасового сока;**  
**1 капля биттера Angostura.**  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В напиток опустить вишню.



## ГЛОРИЯ GLORIA

**15 мл бренди;**  
**15 мл американского виски;**  
**15 мл Campari Bitter;**  
**10 мл вермута;**  
**10 мл ликера Amaretto.**  
Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. На край бокала положить нанизанные на шпажку вишненку и лимонную цедру.

## САЙД КАР SIDE CAR

**20 мл коньяка;**  
**20 мл ликера Cointreau;**  
**20 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## ДАЛЬНИЙ ЗАПАД FAR WEST

20 мл коньяка;  
20 мл яичного ликера;  
20 мл вермута Bianco.  
Для украшения: молотая корица.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Посыпать щепоткой корицы.

## ДЖЕЙМС JAMES

20 мл коньяка;  
20 мл джина;  
20 мл желтого ликера Chartreuse.

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишненкой.

## ДЕЙЗИ DAISY

20 мл коньяка;  
30 мл джина;  
10 мл ликера Apricot Brandy.  
Для украшения: половина кружка лимона.

1. Налить все в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Половинкой кружка лимона украсить край бокала.

### Виды коктейлей

*Флип — готовят из желтков, фруктово-ягодных сиропов, молока, лимонада. Взбивают только 1 минуту. Подают в бокалах для шампанского.*

*Джулеп — напиток, в составе которого обязательно должна быть мята перечная.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Коньяк

ЛМ

ЧЛА

ЧЕР

ЧНО

ЧНИЕ



## ЗЕЛЕННАЯ ЛЮБОВЬ GREEN LOVE

**20 мл коньяка;**  
**20 мл ликера Curasao Blue;**  
**20 мл мандаринового ли-  
кера;**  
**20 мл лимонного сока.**

**Для украшения: 1 кружок  
лимина.**

- 1.** Налить все ингредиенты в шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в коктейль-  
ный бокал.
- 4.** Кружком лимона укра-  
сить край бокала.

## КОНЬЯК КОЛЛИНЗ COGNAC COLLINS

**40 мл коньяка;**  
**2 барные ложки сахара;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**содовая вода.**  
**Для украшения: 1 кружок  
лимина, половина кружка  
апельсина, 1 коктейльная  
вишня.**

- 1.** Налить все ингредиен-  
ты, кроме содовой воды, в  
шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в стакан для  
лонгдринка.
- 4.** Долить содовой водой.
- 5.** В стакан положить фрук-  
ты.





## ЭГ-НОГ EGG-NOG

**40 мл бренди;  
10 мл сахарного сиропа;  
10 мл молока;  
1 яичный желток.  
Для украшения: тертый мускатный орех.**

1. Налить бренди, сахарный сироп, молоко в шейкер.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан тумблер.
5. Сверху посыпать мускатным орехом.



*Гранатовый сироп — ярко-красный сироп, употребляющийся для подслащивания смешанных напитков. Он специально так готовится, чтобы в его вкусе ощущался аромат граната, клубники и малины.*

## ЗЕЛЕНЫЙ ДРАКОН GREEN DRAGON

**40 мл коньяка;  
10 мл зеленого ликера  
*Creme de Menthe*.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



Аб

Ви

Во

Дж

Коньяк

Лим

Чла

Чер

Чино

Чиние



## ЭГ САУЭР EGG SOUR

**30 мл бренди;  
10 мл ликера Curasao Triple Sec;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
1 яйцо.**

**Для украшения: половина кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.**

1. Налить бренди, ликер, лимонный сок, сахарный сироп в шейкер.
2. Добавить яйцо.
3. Положить лед и взбить.
4. Процедить в стакан для лонгдринка.
5. Край стакана украсить половиной кружка апельсина и приколоть к нему вишненку на шпажке.

### Виды коктейлей

**Коллинз — в состав этих коктейлей входит крепкоалкогольный напиток, лимонный сок, содовая или минеральная вода и сахарный сироп. Коллинзы готовят на основе не содержащих сахара крепкоалкогольных напитков (водка, джин, виски и др.). Напиток подают с двумя соломинками.**





# РОМ – НАПИТОК ПИРАТОВ, И НЕ ТОЛЬКО

- «Барбадосская вода»
- Способы производства и виды рома
- Наиболее известные марки и культура употребления
- Коктейли на основе рома



Аб Ви Вс Дж Кон Ром Мла Чер Чино Ение

## «Барбадосская вода»



Географическим центром производства рома считается Барбадос — небольшой островок в группе Малых Антильских островов. Здесь этот напиток существовал с середины XVII в. и сначала его называли «барбадосской водой». По одной из версий, название «ром» является либо окончанием слова «saccagum» (так римляне называли сахарный тростник), либо, по другой версии, от слова «rumballion», означавшего драку, потасовку.

Многие люди слово «ром» подсознательно ассоциируют с прилагательным «кубинский». Возможно, это связано с тем, что напиток является одной из трех статей экспорта острова Свободы. Однако ром не кубинское изобретение, просто там природные условия хороши для произрастания сахарного тростника, из которого, собственно, и получают этот напиток. Сходные климатические условия и на других островах, и в странах Карибского бассейна, где также производят ром. Пуэрто-Рико, Ямайка, Тринидад, Барбадос,

*У многих людей слово «ром» ассоциируется с пиратами, разбойниками и приключениями. Наверное, такое мнение возникло потому, что ром действительно был любим моряками, особенно после того как они убедились, что напиток не только веселит, но и притупляет чувство голода, согревает.*



Гаити, Гайана, Мартиника... На этот регион приходится большая часть мирового производства рома, хотя его выпускают и в Бразилии, Мексике, Гвинее, ЮАР, Австралии — везде, где растет сахарный тростник. А растение это неприхотливое, что обуславливает сравнительно невысокую стоимость напитка.

Сахарный тростник культивировался более 5 тысяч лет назад в Индии. В XV в. он был завезен на Азорские и Канарские острова. в новых землях получили распространение и две основные составляющие производства крепких спиртных напитков: технология перегонки и сырьевая культура для нее — сахарный тростник.

В Бразилии из сахарного тростника начали делать кашицу раньше чем появился ром.



*Ром был единственным спиртным напитком, разрешенным на кораблях флота британской короны. В 1687 г. вышел специальный указ, согласно которому матросы ежедневно должны были получать полпинты (около 270 мл) рома. После этого нововведения резко возросло число несчастных случаев на кораблях. Указ был скорректирован: моряки стали получать разбавленный водой ром, но зато вдвое большую норму. Эта традиция, хотя и с вариациями состава спиртного «пайка», сохранилась до 1970 г.*



Но если большая часть производимой кашасы до сих пор потребляется в самой Бразилии, то, например, ром **«Bacardi Superior»** — крепкий алкогольный напиток № 1 в мире. Ряд исторических обстоятельств, включая средневековую инквизицию и революцию на Кубе в XX в., способствовали распространению производства рома во многих регионах, сделав его, по сути, космополитическим напитком.

## Способы производства и виды рома

Ром — это крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый из сброженных продуктов переработки сахарного тростника довольно сложным путем. *Существуют два способа производства рома: промышленный и сельскохозяйственный.*

Основным сырьем для производства напитка в обоих случаях является сахарный тростник — растение внешне похожее на бамбук, до 4 м высотой, с длинными широкими стеблями, заполненными веществом, содержащим около 15 % сахарацозы. Поскольку больше всего этого фермента содержится

в нижней части стеблей, то их и перемалывают на специальных мельницах. Получившуюся кашицу отжимают и фильтруют. Выпаривают, получая кристаллический сахар. Оставшуюся жидкость вновь подвергают тому же





процессу — и так несколько раз. Когда кристаллический сахар уже не образуется, остается клейкое сладкое вещество черного цвета — черная патока, или меласса. Последняя и является основным сырьем для получения рома.

Дело в том, что черная патока используется для изготовления спирта-ректификата, на основе которого в разных странах (в том числе и в России) производят не только ром, но и многие сорта джина, водки и другие крепкие алкогольные напитки.

Далее промышленники и хранители старых традиций поступают по-разному.

- По технологии производства рома, изобретенной Бакарди, из тростникового сока сначала варят сироп.
- Часть сахара, содержащегося в сиропе, кристаллизуется. Эти кристаллы удаляют, а оставшуюся жидкость, которая называется «черная патока», разбавляют водой, смешивают с дрожжами и оставляют бродить.
- Перебродившую жидкость пропускают через перегонный куб. в результате получается жидкость, содержащая 73 % алкоголя. Ее выдерживают в дубовых бочках.
- Обычный белый ром готов уже через 4 месяца, золотистый ром выдерживают 4—6 лет, а самый дорогой сорт рома — анеjo («старый») — вызревает не меньше 10 лет.
- Потом ром пропускают через угольный фильтр и разбавляют его водой и сиропом.

*По сельскохозяйственной технологии ром делают из свежеотжатого тростникового сока.*





Обычно ром получают путем перегонки в традиционных медных кубах. Это означает, что брагу перегоняют отдельными порциями. Такой способ производства характерен для Ямайки, Гваделупы, Венесуэлы. А на островах Барбадос и Тринидад перегонку ведут в ректификационных колоннах (способ непрерывной перегонки). Благодаря одновременному функционированию нескольких колонн производители могут использовать спирты из разных фаз перегонки, смешивать их, вновь перегонять и т.д. За счет этого получаются различные вариации вкусовых и ароматических характеристик конечного продукта. К тому же романы, получаемые методом дистилляции, более легкие, обладающие яркой «индивидуальностью».

- Его дважды фильтруют и добавляют к нему дрожжи. Через три дня полученную брагу вываривают в огромном открытом котле — таким образом отделяются побочные продукты брожения, портящие вкус алкоголя, например, сивушные масла.
- После перегонки ром разбавляют и только после этого разливают по бочкам и оставляют на хранение. По мнению специалистов, для этого лучше всего использовать старинные бочки, в которых раньше хранился бурбон (американское виски).
- Белые и очень крепкие сорта рома обычно выдерживают в баках или цистернах в течение непродолжительного времени, а затем разливают в бутылки. Другие же созревают в бочках (из-под бурбона, виски, коньяка или вина). При этом белые романы выдерживают не более 1—2 лет, после чего пропускают через угольные фильтры с целью осветления. Темные сорта рома вы-



держивают дольше — от 3 до 4 лет. Элитную категорию составляют ромы, выдержаные в бочках 5—12 лет.

Сегодня ассортимент рома разнообразен. Ром с разных островов различается по вкусу и аромату. Существуют два основных типа рома, соответственно способу производства: промышленный и сельскохозяйственный. Каждый из которых делится на виды, имеющие свои особенности производства.

Виды промышленных ромов:

- **«Молодой» (традиционный)** — светлый ром, который созревал в металлических чанах, или же темный ром, прошедший краткосрочную выдержку (в течение нескольких месяцев) в дубовых бочках. Правда, светлый ром тоже может иметь окраску, но ее придает напитку карамельный колер (допустимое количество составляет 0,4 — 0,5 %). Его крепость 40—44 %.
- **«Старый»** — ром, выдержанный в дубовых бочках как минимум 3 года. Он обладает тонким, изысканным вкусом. Его крепость составляет 44—47 %.
- **«Ароматный»** — при производстве этого вида рома патока подвергается особо длительному процессу брожения,





Аб

Ви

Вр

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Фине



в результате чего напиток обладает ярко выраженным букетом. Он довольно часто используется в купажах других ромов. В чистом виде не употребляется, правда, часто служит добавкой в кондитерских изделиях.

- «*Легкий*» — аромат такого рома обычно очень легкий и слабо выражен-

ный: следствие быстрого брожения и дистилляции при повышенной температуре. Он в основном используется для приготовления коктейлей. Его крепость колеблется от 37 до 45 %.

#### Виды сельскохозяйственных ромов:

- «*Белая гроздь*» — ромовый спирт, который после дистилляции не подвергается никакой дальнейшей переработке. Он бесцветный, обладает ярко выраженным вкусом и часто используется для приготовления коктейлей и пуншей.
- «*Старый*» — ром, выдержаный в дубовых бочках не менее 3 лет. Он тонкий и ароматный.

В зависимости от особенностей технологии производства выделяют три типа ромов: *легкие* (light boiled), *средние* (middle boiled) и *тяжелые* (heavy boiled). Выраженность

*Помимо промышленного и сельскохозяйственного существует еще один вид рома — тафья. Его получают из отходов патоки. Такой ром производится в нескольких странах в основном для местного употребления.*



вкусоароматических характеристик нарастают от легкого типа к тяжелому. Кубинские сорта считаются легкими, пуэрто-риканские и барбадосские — средними, ромы Ямайки и Тринидада — тяжелыми. В каждом из ромопроизводящих регионов встречаются и другие типы этого напитка. Крепость рома обычно 35–57 %, но есть сорта и крепостью до 75 %. Легкий ром — крепостью порядка 40 %, тяжелый — до 48,5 % и выше.

Выделяют также четыре категории ромов: **белые**, «**золотые**» (сюда относятся светлые напитки, нередко подкрашиваемые «под золото» добавлением карамели), **темные** и **выдержаные**. Некоторые производители добавляют в выдержанный напиток специи либо ароматические настои трав, кореньев и т.п. Такие сорта ромов называют, соответственно, *spiced* и *flavoured*. Эти слова присутствуют на этикетках бутылок. Принадлежность данного рома к одной из перечисленных выше категорий указывается словами:



**белый ром** — white, light, silver, blanc или blanca; **«золотой» ром** — golden, ого, paille или amber; темный ром — black, dark или negro; **выдержанный ром** — aged, acejo или rhum vieux.





Аб Ви Вс Дж Кон Ром Ила Хер Чино Фине

## Наиболее известные марки и культура употребления

Наиболее известной маркой рома является «Bacardi». В середине XIX в. из Каталонии на Кубу приехал виноторговец дон Факундо Бакарди. Когда он познакомился со столь популярным в данной местности ромом, то нашел его излишне резким, грубым и обжигающим и решил создать свой сорт. Сначала он заменил сырье: в качестве основы использовал черную патоку и специальные дрожжи. Ему удалось разработать способ очистки рома путем фильтрации через уголь, а выдержка в дубовых бочках позволила варьировать оттенки цвета и вкуса напитка. Итогом длительной работы стал мягкий, чистый ром темного цвета с насыщенным ароматом.

Отличительной чертой ромов от Bacardi является их неизменно высокое качество. Например, «Bacardi White» — композиция нескольких высокачественных дистиллятов со сроками выдержки до 6 лет, с тонким ароматом и ровным,

мягким и округлым, почти нейтральным вкусом. Во рту ощущается приятная жгучесть напитка, бодрящая в конце. «Bacardi Black» — нейтральный, темный, ароматный и мягкий ром глубокого темно-красного цвета.

На острове Барбадос в середине XVI в. впервые началось коммерческое производство рома. Постепенно там сложился свой, ори-





гиальный стиль этого напитка. Сейчас на острове работают два винокуренных предприятия, продукция которых отличается изысканностью и фруктовостью вкуса. Старейший производитель — торговый дом Mount Gay, выпускающий ром с 1663 г.

Золотистый ром «Mount Gay» характерен сладковатым букетом с тонами бананов и карамели, а также легкими нотками дыма. В целом это необычайно свежий, утонченный, с долгим послевкусием напиток.

Зрелый, выдержаный «Mount Gay Extra Old» — ром с насыщенным букетом, в котором «играют» тона апельсинов, бананов, кокосов и жженого дерева. Тона дерева во вкусе сбалансированы многослойной гаммой фруктовых «обертонов».

Другое барбадосское винокуренное предприятие — «Вест-Индский ромовый рафинировочный завод» — производит ряд марок рома, из которых лучшими считаются «Dorlis» и «Cockspur». Наиболее яркий брэнд — выдержанный ром «Cockspur VSOR», один из лучших в мире. В его букете присутствуют тона грецких орехов и фиников на фоне гармоничной фруктовости. А глубокий насыщенный вкус переходит в спокойное долгое послевкусие.

На Ямайке производят ром отменного качества. Белый ром «Wray & Nephew Overproof» отличается интенсивным маслянистым и терпким букетом с тонами переспелых бананов. В маслянистом, обволакивающем поначалу вкусе постепенно проявляются цитрусовые нотки. «Appleton White» — это марка первосортных выдержаных ромов с отлично сбалансированным букетом. В золотистом «Appleton VX» он, поначалу легкий, растительный, с банановой эфирностью, переходит затем в аромат малинового





Аб Ви Вс Дж Кон Ром Мла Чер Чно Ение



варенья. «Массивность», даже жгучесть, характерна для бодрящего и приятного послевкусия. Букет 12-летнего «Appleton» характерен яркими ароматами ванили и копры (высушенной питьательной ткани кокосовых орехов). В сложном и зрелом вкусе ощущаются легкие нотки дыма. Золотистый «Appleton Special» — напиток с ароматом кофе и крем-брюле, с банановыми

тонами в букете. У него глубокий и гармоничный вкус с фруктовыми и древесными нотками в конце.

Наиболее известная марка ямайского рома — «Captain Morgan», появившаяся в 1983 г. Названа в честь знаменитого английского пирата, промышлявшего в Карибском море, любителя рома Генри Моргана. В 1674 г. он был назначен вице-губернатором Ямайки и одновременно произведен в рыцари. Позже Морган занимал пост верховного судьи острова и исполнял обязанности губернатора. С него началась и династия знаменитых американских

*Белый ром лучше всего употреблять в коктейлях, темный — в чистом виде, а золотой ром хорош в обоих случаях. На основе рома готовят один из самых знаменитых коктейлей — пунши. В традиционном пунше пять компонентов: ром, вода, чай, сахар и лимонный сок. Чистый ром обычно пьют после еды.*



финансистов-миллиардеров Морганов.

В букете рома «Captain Morgan» ощутим прянный аромат сухого карри. На вкус напиток поначалу сладковатый, потом он приобретает приятную жгучесть и плотную консистенцию.

Качество ромов Мартиники превосходное, ибо местные винокуры не ставят своей целью масштабное, коммерческое их производство. Изготовление рома здесь сродни искусству с давними богатейшими традициями, ведущими свою историю с 1690 г., с даты основания винокурни Dillon. Диллон — фамилия француза-якобинца, участвовавшего в изгнании англичан с острова и женившегося затем на женщине из этого семейства. Ром от Dillon — продукт мирового уровня. Например, таков «Dillon Tre's Viéx» («Очень старый») — ром с прянным ароматным букетом, с тонами имбиря и белого перца. Во вкусе восхищают его глубина и полнота.

На Кубе ром производят с 1878 г. Частную компанию Havana Club постигла та же участь, что и Bacardi, — в 1959 г. она была национализирована, а ее владельцы покинули страну. Ром «Havana Club» делают полностью из кубинского сахарного тростника. Дистиллированные спирты проходят



*El Ron de Cuba*





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Ение



7-летней выдержки, и также 5-летний «**Acejo Reserva**» — уникальный ром, один из лучших в мире.

На Кубе выпускают еще одну марку неплохого рома, уже появившегося на российском рынке, — «**Varadero**». Гамма напитков этой марки включает шесть разновидностей: «**Silver Dry**» (выдержка 18 месяцев), «**Palma**» (2 года), «**Blanco**» (3 года), «**Oro**» (5 лет), «**Acejo**» (7 лет), «жемчужина» коллекции — «**Supremo Acejo**» 18-летней выдержки. Последний ром выпускается в ограниченном объеме. Ромы «**Varadero**» — истинно кубинские напитки, передающие потребителю экзотику и дух острова Свободы.

*Собираясь приобрести ром, обязательно обратите внимание на этикетку. Слово «ром» по-французски пишется «rum», по-англий-*

по отдельности выдержку в дубовых бочках, после чего их купажируют. Спирты различных сроков выдержки формируют и разнообразие создаваемых напитков. Скажем, 3-летний «**Havana Club**» — это исключительно свежий ром с легким букетом, где ощущаются пряности и мята, с мягким вкусом и бодрящим послевкусием. Имеются также романы 4- и





ски — «гум», по-испански — «гон». Надпись на этикетке рома 75-процентной крепости может быть такой: «151 Rum» (151 — крепость напитка в английских единицах ее измерения — proof; 1 proof соответствует содержанию алкоголя 0,5 % по объему). Слово «overproof» означает «высокоградусный».

Ром принято подавать в бокалах *«old-fashioned»* с толстыми стенками и еще более толстым дном, причем обязательно с добавлением льда, можно дополнить напиток кусочком лимона. В странах, где ром производится, предпочитают пить его тяжелые, выдержаные, крепкие сорта, причем в чистом виде и комнатной температуры. Белые же и невыдержаные романы обычно употребляют в качестве основы для коктейлей.

Ром принято смешивать с газированными напитками, сиропами, фруктовыми соками. Коктейли на основе рома зачастую обильно украшаются: это могут быть бумажные зонтики, бенгальские огни или орхидеи. Некоторые коктейли подают в половинке кокосового ореха.

Ром — прекрасный ароматизатор, поэтому его активно используют в кондитерском производстве и даже в табачной промышленности, некоторые изысканные сорта сигар обладают ни с чем не сравнимым запахом рома.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Ение

# Коктейли на основе рома

## АБРИКОСОВАЯ ЛЕДИ APRICOT LADY

**30 мл темного рома;**  
**20 мл ликера Apricot Brandy;**  
**10 мл ликера Curasao Orange;**  
**1 яичный белок;**  
**20 мл лимонного сока.**

1. Налить ром и ликеры в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.



## АЛЕКСАНДР РОМ RUM ALEXANDER

**20 мл темного рома;**  
**20 мл темного ликера Creme de Cacao;**  
**20 мл сливок.**  
Для украшения: тертый мускатный орех.

1. Налить ром и ликер в шейкер.
2. Добавить сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Сверху посыпать щепоткой мускатного ореха.

## АПТОН UPTON

**20 мл темного рома;**  
**20 мл ананасового сока;**  
**10 мл апельсинового сока;**  
**10 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и взбить.
3. Процедить в коктейльный бокал.



ПРИ ВЛУ ТЕ Ром ЪЯК КИН КА КИ НТ

## АМАРО AMARO

40 мл темного рома;

20 мл ликера Amaretto.

Для украшения: 1 кружок лимона.,

1 чайная ложка молотого кофе.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

2. Добавить лед и размешать.

3. Процедить в бокал для хереса.

4. Кружком лимона пропустить по краю бокала.

5. Посыпать край бокала молотым кофе.

## АРАВАК ARAWAK

30 мл темного рома;

30 мл ликера Sherry Cream;

1 дэш биттера Angostura.

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

2. Добавить лед и размешать.

3. Процедить в коктейльный бокал.

4. Вишненку на шпажке опустить в коктейль.

### Виды коктейлей

**Фиксы** ничем не разбавляются.

*В их состав обычно входят крепкоалкогольные напитки или вина, сиропы или ликеры и лимонный сок. Готовят их очень быстро. В стакан коллинз, наполненный на 2/3 измельченным льдом, наливают все ингредиенты и размешивают содержимое ложкой. Украшают напиток ломтиком лимона, подают с соломинкой.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Фине

## Атлас ATLAS

**30 мл темного рома;  
10 мл кальвадоса;  
20 мл ликера Cointreau;  
1 дэш биттера Angostura.  
Для украшения: половина  
куружка апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и размешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В напиток опустить половину кружка апельсина.



## БАКАРДИ КУЛЕР BACARDI COOLER

**40 мл светлого рома;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл ликера Grenadine;  
тоник.**

**Для украшения: 1 спираль  
лимонной цедры.**

1. Налить все ингредиенты, кроме тоника, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Долить тоником.
5. Опустить в коктейль спираль лимонной цедры.
6. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).



## БАНАНОВАЯ КОРОВА BANANA COW

**60 мл темного рома;  
20 мл сахарного сиропа;  
100 мл молока;  
половина очищенного банана.**

1. Налить ром, сироп и молоко в блендер.
2. Туда же положить банан.
3. Добавить лед и взбить.
4. Процедить в стакан для лонгдринка.
5. Коктейль подать с толстой соломинкой.

## БЕЛЫЙ СНЕГ РОМ WHITE SNOW ROM

**40 мл светлого рома;  
20 мл лимонного сока;  
20 мл ананасового сока;  
1 барная ложка сахарного  
сиропа;  
1 яичный белок.**

1. Налить ром, соки, сироп в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.

## БАНАНОВЫЙ ДАЙКИРИ BANANA DAIQUIRI

**60 мл светлого или темного  
рома;  
30 мл лимонного сока;  
20 мл сахарного сиропа;  
половина очищенного и нарезанного кружками банана.  
Для украшения: 1 толстый  
кружок банана, 1 коктейльная вишня.**

1. Налить ром, сок и сироп в блендер.
2. Положить туда же банан.
3. Добавить лед и хорошо взбить.
4. Процедить в круглый бокал.
5. Кружок банана и вишненку нанизать на большую шпажку и положить на край стакана.
6. Коктейль подать с толстой соломинкой.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Фине

## БАНАНОВЫЙ ДАЙКИРИ II BANANA DAIQUIRI II

**30 мл светлого или темного рома;**

**20 мл бананового ликера;**

**30 мл лимонного сока;**

**10 мл сахарного сиропа.**

**Для украшения: 1 кружок  
банана.**

**1.** Налить все ингредиенты в шейкер.

**2.** Добавить лед и смешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Кружком банана украсить край бокала.



### Виды коктейлей

**Физ — шипучий коктейль.**

*В состав входят крепкоалкогольные напитки, сахарный сироп, лимонный сок и содовая или минеральная вода. Подают сильно охлажденным (прямо из холодильника) с соломинкой.*

## БАРБАДОС BARBADOS

**40 мл темного рома;**

**10 мл ликера Grenadine;**

**80 мл апельсинового сока;**

**10 мл лимонного сока;**

**1 дэш Orange Bitter.**

**Для украшения: четверть  
куружка ананаса, 1 веточка  
мяты.**

**1.** Налить все ингредиенты в шейкер.

**2.** Добавить лед и смешать.

**3.** Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.

**4.** Нанизать на одну шпажку четверть кружка ананаса и веточку мяты и положить на край стакана.



## БАССЕЙН SWIMMING POOL

**30 мл светлого рома;**  
**20 мл водки;**  
**50 мл сиропа *Cream of Coconut*;**  
**50 мл ананасового сока;**  
**10 мл сливок;**  
**10 мл ликера *Curasao Blue*.**  
Для украшения: четверть кружка ананаса, 1 коктейльная вишня.

1. Налить ром, водку, сироп, сок в шейкер.
2. Добавить туда же сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
5. Осторожно налить ликер.
6. На одну шпажку нанизать четверть кружка ананаса и вишенку и положить на край стакана.



## БАТИСТА BATISTA

**40 мл темного рома;**  
**20 мл ликера *Gran Marnier*;**  
Для украшения: 1 кусочек апельсиновой цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и размешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрызнуть соском из кусочка апельсиновой цедры и положить цедру в коктейль.



Аб Ви Вс Дж Кон Ром Мла Чер Чино Ение

## БОМБЕЙ ПУНШ BOMBAY PUNCH

**40 мл темного рома;**  
**10 мл апельсинового ликера;**  
**40 мл апельсинового сока;**  
**40 мл ананасового сока;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**20 мл ликера Grenadine.**

**Для украшения:** четверть кружка ананаса,  
1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
4. Ананас и вишненку на одной шпажке положить на край стакана.



## БОСНИЯ 84 BOSNIA 84

**15 мл светлого рома;**  
**10 мл ликера Apricot Brandy;**  
**15 мл ликера Gran Marnier;**  
**40 мл апельсинового сока;**  
**имбирный эль.**

**Для украшения:** 1 кусочек апельсиновой цедры,  
1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Апельсиновую цедру повесить на край стакана.
4. Вишненку опустить в коктейль.
5. Напиток подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).



## ГАВАНА КЛУБ HAVANA CLUB

**40 мл светлого рома;**

**20 мл вермута Rosso.**

**Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.**

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

**2.** Добавить лед и размешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Напиток сбрзнуть соком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

## ГОЛУБОЙ МАЛЬЧИК BLUE BOY

**30 мл светлого рома;**

**30 мл вермута Rosso;**

**1 дэш Orange Bitter;**

**Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.**

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.

**2.** Добавить лед и размешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.

**4.** Напиток сбрзнуть соком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

## ДАЙКИРИ DAIQUIRI

**30 мл светлого рома;**

**20 мл сока лимона или лайма;**

**10 мл сахарного сиропа.**

**1.** Налить все ингредиенты в шейкер.

**2.** Добавить лед и смешать.

**3.** Процедить в коктейльный бокал.





Аб

Ви

Вод

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чино

Фине

## ДАЙКИРИ ЧЕРРИ CHERRY DAIQUIRI

**30 мл светлого рома;  
20 мл ликера Cherry Brandy;  
10 мл вишневой водки;  
20 мл сиропа лайма.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Положить в напиток вишню.



### Виды коктейлей

*Кардинал — это коктейль, состоящий из крепкоалкогольного напитка и ликера, используемых примерно в равных соотношениях.*

## ДОН ФРЕДЕРИКО DON FREDERICO

**30 мл светлого рома;  
15 мл ликера Galliano;  
2 дэша ликера Apricot Brandy;  
15 мл ликера Grenadine;  
апельсиновый сок.**

**Для украшения: 1 кусочек апельсиновой цедры.**

1. Налить все ингредиенты, кроме апельсинового сока, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Долить апельсиновым соком и перемешать еще раз.
5. Край стакана украсить апельсиновой цедрой.



## ДЕВИС DAVIS

20 мл темного рома;  
20 мл сухого вермута;  
10 мл ликера Grenadine;  
10 мл лимонного сока.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ДАНЛОП DUNLOP

40 мл светлого рома;  
20 мл хереса Fino;  
1 дэш биттера Angostura.  
Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и размешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрызнуть соском из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

## ЖЕЛТАЯ ПТИЧКА YELLOW BIRD

30 мл светлого рома;  
10 мл ликера Galliano;  
10 мл ликера Cointreau;  
10 мл лимонного сока.

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В напиток опустить вишненку.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Фине



## ЗОЛОТОЙ КЛИППЕР GOLDEN CLIPPER

**40 мл светлого рома;  
20 мл ликера Peach Brandy;  
20 мл апельсинового сока.  
Для украшения: четверть  
куружка апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Украсить край бокала четвертью кружка апельсина.

## ЗЕЛЕННАЯ ЯМАЙКА JAMAICA GREEN

**40 мл светлого рома;  
20 мл зеленого ликера  
Creme de Menthe;  
30 мл лимонного сока;  
20 мл сахарного сиропа.  
Для украшения: 1 кружок  
лимиона.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Край стакана украсить кружком лимона.

## ИКС-УАЙ-ЗЕТ XYZ

- 30 мл темного рома;  
20 мл ликера Cointreau;  
20 мл лимонного сока.**
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
  2. Добавить лед и смешать.
  3. Процедить в коктейльный бокал.



## ЗОМБИ ZOMBIE

**20 мл светлого рома;**  
**20 мл темного рома;**  
**20 мл рома (75 %);**  
**10 мл ликера Apricot Brandy;**  
**50 мл ананасового сока;**  
**20 мл сока из лайма или лимона.**

**Для украшения:** 1 кружок апельсина,  
1 коктейльная вишня,  
1 веточка мяты.

1. Налить все ингредиенты, кроме крепкого рома, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
4. На шпажку нанизать кружок апельсина и вишню и положить на край стакана.
5. Веточку мяты опустить в коктейль.
6. Налить крепкий ром.
7. Коктейль подать со свizzлином (палочкой для перемешивания).



## КАЙПИРИССИМА CAIPIRISSIMA

**50 мл светлого рома;**  
**1 барная ложка тростникового сахара;**  
**1 лайм.**

1. Разрезать лайм на четыре части.
2. Положить его в стакан тумблер и раздавить пестиком.
3. Добавить сахар и немногого колотого льда.
4. Налить ром.
5. Все перемешать.



## КАЛЬКУТТСКИЙ ФЛИП CALCUTTA FLIP

**40 мл темного рома;**  
**10 мл апельсинового ликера;**  
**20 мл сахарного сиропа;**  
**40 мл сливок;**  
**1 яичный желток.**

**Для украшения: тертый мускатный орех.**

1. Налить ром, ликер и сироп в шейкер.
2. Добавить желток и сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Сверху посыпать щепоткой мускатного ореха.

### Виды коктейлей

**Крюшон — охлажденный малоалкогольный напиток, приготовляемый из смеси различных легких вин, шампанского, игристого напитка со свежими или консервированными ягодами и фруктами.**

## КАРДИКАС CARDICAS

**30 мл светлого рома;**  
**15 мл ликера Cointreau;**  
**15 мл портвейна.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и размешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КАРИБСКАЯ НОЧЬ CARIBBEAN NIGHT

**40 мл темного рома;**  
**30 мл апельсинового сока;**  
**40 мл ананасового сока;**  
**10 мл лимонного сока.**

**Для украшения: половина кружка апельсина, половина кружка лимона, 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. Все фрукты нанизать на одну шпажку и положить на край стакана.



## КАРИБЫ CARIBBIES

**30 мл темного рома;  
30 мл джина;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа.  
Для украшения: 2 коктейльные вишни.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненки нанизать на одну шпажку и положить на край бокала.



## КАРИБСКИЙ КАПЕР CARIBBEAN CAPER

**50 мл темного рома;  
40 мл сиропа Cream of  
Coconut;  
содовая вода.**

1. Налить ром и сироп в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить содовой водой, еще раз перемешать.
4. Коктейль подать с соломинкой.



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Фине

## КЛАРЕНДОНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ CLARENDON COCKTAIL

**40 мл светлого рома;**  
**15 мл сиропа из лайма;**  
**20 мл сока грейпфрута;**  
**2 барные ложки сахарной пудры;**  
**1 барная ложка ликера Grenadine.**

1. Налить ром, сироп, сок и ликер в шейкер.
2. Положить туда же сахарную пудру.
3. Добавить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.



## КОКТЕЙЛЬ БАКАРДИ BACARDI COCKTAIL

**30 мл светлого рома;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**10 мл ликера Grenadine.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КОЛЛИНЗ РОМ RUM COLLINS

**40 мл темного рома;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**10 мл сахарного сиропа;**  
**содовая вода.**

**Для украшения:** половина кружка лимона,  
1 коктейльная вишня.

1. Налить ром, сахарный сироп и лимонный сок в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить содовой водой.
4. Край стакана украсить фруктами.



## КОЛЛИНЗ ПЭДРО PEDRO COLLINS

**40 мл светлого рома;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
содовая вода.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня, половина кружка лимона.**

**1.** Налить ром, сахарный сироп и лимонный сок в стакан для лонгдринка.

**2.** Положить лед и перемешать.

**3.** Добавить содовую воду и еще раз перемешать.

**4.** Все фрукты нанизать на одну шпажку и положить ее на край стакана.



## КОЛУМБ COLUMBUS

**30 мл темного рома;  
10 мл абрикосового ликера;  
10 мл ликера Grenadine;  
Bitter lemon.**

**Для украшения: половина кружка лимона.**

**1.** Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.

**2.** Добавить лед и перемешать.

**3.** Долить биттером.

**4.** Край стакана украсить половинкой кружка лимона.

**5.** Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).

### Виды коктейлей

**Физ — шипучий коктейль.**  
*В состав входят крепкоалкогольные напитки, сахарный сироп, лимонный сок и содовая или минеральная вода. Подают сильно охлажденным (прямо из холодильника) с соломинкой.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Ение

## КОЛУМБИЯ COLUMBIA

**40 мл светлого рома;  
20 мл малинового сиропа;  
30 мл лимонного сока.**

**Для украшения: 3 ягоды  
малины.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Положить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Добавить малину.
5. Коктейль подать со свizzлстиком (палочкой для перемешивания).

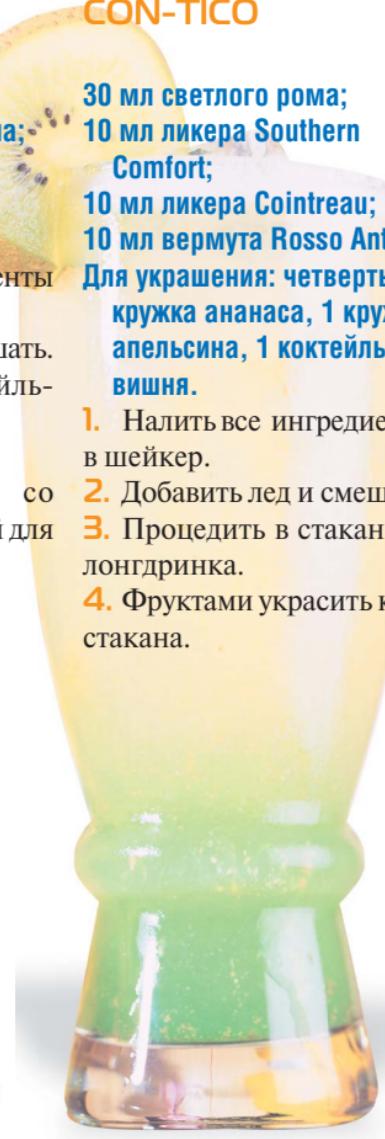


## КОН-ТИКО CON-TICO

**30 мл светлого рома;  
10 мл ликера Southern  
Comfort;**  
**10 мл ликера Cointreau;**  
**10 мл вермута Rosso Antico.**

**Для украшения: четверть  
куружка ананаса, 1 кружок  
апельсина, 1 коктейльная  
вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Фруктами украсить край стакана.





ПРИ ВЛУ ТЕ РОМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## КОЛЬТ КРЕЙСЕР COLT CRUISER

20 мл светлого рома;  
10 мл ликера Creme de  
Banane;  
10 мл ликера Amaretto;  
20 мл лимонного сока;  
лимонад.  
Для украшения: 1 кружок  
апельсина,  
1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты, кроме лимонада, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. Долить лимонадом и перемешать еще раз.
5. Положить в стакан кружок апельсина и вишенку.
6. Коктейль подать со свizzлстиком (палочкой для перемешивания).

## КОРАЛЛОВОЕ MOPE CORAL SEA

30 мл светлого рома;  
20 мл ликера Curacao Blue;  
50 мл сиропа Cream of  
Coconut;  
50 мл ананасового сока;  
10 мл сливок.  
Для украшения: четверть  
кружка ананаса,  
1 коктейльная вишня, 1  
веточка мяты.

1. Налить ром, ликер, сироп и сок в шейкер.
2. Добавить сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
5. Нанизать на одну шпажку четверть кружка ананаса, вишню и веточку мяты и украсить край стакана.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Фине

## МОРСКОЙ ПУНШ NAVY PUNCH

**60 мл темного рома;**  
**40 мл апельсинового сока;**  
**10 мл лимонного сока;**  
**20 мл ликера Grenadine.**

**Для украшения:** половина кружка апельсина, половина кружка лимона, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
4. Фрукты на одной шпажке положить на край стакана.

### Виды коктейлей

**Пунш — алкогольный напиток, приготовляемый из 5 компонентов: рома, вина, лимона, сахара, различных фруктово-ягодных соков или фруктов. Пунши можно готовить как горячим, так и холодным.**

## КРАСОТА BEAUTY

**40 мл светлого рома;**  
**20 мл белого ликера Creme de Menthe;**  
**10 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ОРАКАБЕССА ORACABESSA

**40 мл темного рома;**  
**20 мл бананового ликера;**  
**30 мл лимонного сока.**

**Для украшения:** 3 кружка банана.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружки банана нанизать на одну шпажку и положить на края бокала.



## МОХИТО МОЖITO

**40 мл светлого рома;**  
**20 мл сока лимона или**  
**лайма;**  
**10 мл сахарного сиропа;**  
**содовая вода;**  
**несколько листиков мяты.**  
**Для украшения: веточка**  
**мяты.**

- 1.** В коктейльном стакане растолочь листья мяты.
- 2.** Добавить лимонный сок или сок лайма, сахарный сироп и перемешать.
- 3.** Положить немного когтотого льда и сверху налить ром, еще раз перемешать.
- 4.** Веточку мяты сбрзнутъ содовой водой и опустить в коктейль.

## ПИНА КОЛАДА PINA COLADA

**40 мл светлого рома;**  
**50 мл сиропа Cream of**  
**Coconut;**  
**50 мл ананасового сока;**  
**10 мл сливок.**  
**Для украшения: четверть**  
**кружка ананаса,**  
**1 коктейльная вишня.**

- 1.** Налить ром, сироп и сок в шейкер.
- 2.** Положить туда же сливки.
- 3.** Добавить лед и смешать.
- 4.** Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
- 5.** Кусочек ананаса и вишненку нанизать на одну шпажку и положить на край стакана.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Мла

Чер

Чно

Фине

## РОЗОВЫЙ РОМ PINK RUM

40 мл темного рома;  
20 мл сока из лаймов;  
20 мл ликера Grenadine;  
*Bitter Lemon*;  
четверть лайма.

1. Налить ром, сироп из лаймов и Grenadine в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед.
3. Долить *Bitter Lemon* по вкусу и слегка перемешать.
4. Из четверти лайма в коктейль выжать сок и вылить его в бокал.
5. Подать коктейль с соломинкой.

## РОМ ЭГ-НОГ RUM EGG-NOG

40 мл темного рома;  
10 мл сахарного сиропа;  
100 мл молока или сливок;  
1 яичный желток.  
Для украшения: тертый мускатный орех.

1. Налить ром, сироп и молоко в шейкер.
2. Положить туда же желток.
3. Добавить лед и смешать.
4. Процедить в стакан тумблер.
5. Сверху посыпать щепоткой мускатного ореха.



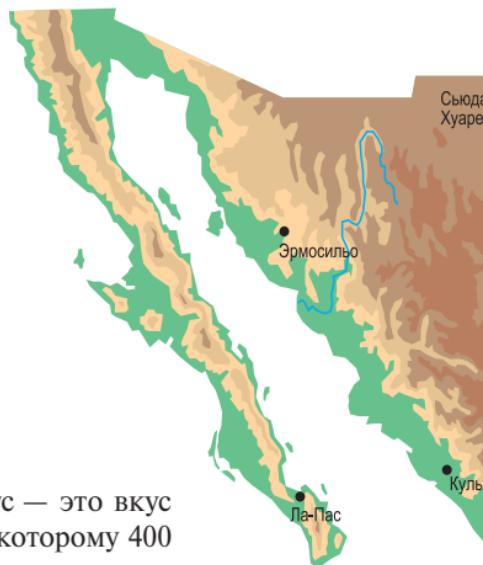


# ТЕКИЛА – НАПИТОК С ИСТИННО АМЕРИКАНСКИМ ХАРАКТЕРОМ

- Дар индейских богов
- Основные типы и особенности производства
- Наиболее известные марки текилы и культура потребления
- Коктейли на основе текилы



## Дар индейских богов



У Мексики есть свой вкус — это вкус текилы. Текила — напиток, которому 400 лет. Одна из древних легенд гласит, что текила была открыта, когда от удара молнии загорелась агава. Индейцы назвали благоуханный нектар из агавы даром богов. Со временем племя тольтеков научилось делать из многолетних растений семейства агавовых сброженный сок, тягучий и слегка пенистый напиток молочного цвета крепостью от 4 % до 6 %, который называли **пульке**. Долгое время это был едва ли не единственный напиток, производимый в Мексике, пока испанские завоеватели не привезли сюда европейские технологии возгонки спирта.

В 1521 г. был впервые произведен **мескаль** — продукт возгонки сладкого сока агавы. Родиной мескаля признан регион Оаксака на юге Мексики. Отцом текилы считают дона Педро Санчеса де Тагли, маркиза Альтамира, который в 1600 г. основал первую фабрику текилы на ранчо Cuisillos. Популярность



ПРИ ВИ ЛА ТЕКИЛА ОМ ЙЯК КИН КА СИ НТ

напитка росла так быстро, что уже в 1608 г. правительство ввело специальный налог на торговлю текилы.

Приоритет в производстве текилы принадлежит дону Хосе Антонио де Куэрво, который начал культивировать агаву еще в 1758 г. на территории, пожалованной ему королем Испании. Поскольку благородный дон поселился недалеко от деревни Текила в провинции Халиско, то он дал такое же название своему напитку. В наши дни текилу производят в пяти штатах Мексики, однако лучшие ее сорта по-прежнему поставляет штат Халиско. Марка «Jose Cuervo» существует и сейчас, она по праву считается старейшей.





*В Мексике растет 136 видов агавы, но текилу производят лишь из одного — голубой агавы. Как и многие другие напитки, текилу выдерживают в бочках, но долгая выдержка не идет на пользу этому экзотическому напитку. Считается, что выдержанная более 3 лет в бочке, текила становится горькой.*

Широкое распространение текила получила в 1880-х годах с появлением железных дорог. Незадолго до этого произошло разделение мескаля и текилы — право называться текилой было закреплено за мескалем, производимым по особой технологии в штате Халиско, в окрестностях города Текила.

До конца Второй мировой войны текилу практически не знали за пределами Мексики, разве что лишь в приграничных районах США. К тому же у напитка был низкий «социальный статус» — его пил простой люд, а аристо-краты предпочитали коньяк или бурбон. После войны появились коктейль «Маргарита» и первые правительственные стандарты на текилу. Всемирную известность текиле принесли Олимпийские игры в Мехико в 1968 г. В 1974 г. мексиканские производители получили исключительное право на использование названия «текила» во всем мире.

В то время текила уже заявила о себе как о напитке «солидном», недешевом,





ПРИ ВИ ЛУ ТЕКИЛА ФОМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

высококачественном. Его начали производить полностью (не все сорта, конечно) из сока голубой агавы, выдерживать в бочках и жестко контролировать качество. В результате текила стала гораздо более насыщенной и утонченной. Сейчас это один из самых популярных напитков в мире.

*Город Текила в настоящее время является музеем под открытым небом. Теперь сюда из Гвадалахары курсирует туристический «Текила-экспресс». На въезде в город стоит статуя химадора с лопатой-коа в руке.*

## Основные типы и особенности производства

Технология производства текилы включает несколько ступеней:

- обработка урожая;
- ферментация;
- дистилляция, выдержка.

Текилу делают из сока агавы, которую местные индейцы называют «магей». Окрестности города Текила — одна сплошная плантация агавы. Типичным заблуждением является то, что агава относится к кактусам. На самом деле ближайшие ее «родственники» — лилейные. В Мексике растет множество видов агавы, но только один из них — голубая (*Agave azul Tequilana Weber*) — идет на производство текилы. Сбор агавы начинается незадолго до ее цветения.



*Мексиканские плантации голубой агавы, сырья для производства текилы, включены ЮНЕСКО в перечень объектов мирового наследия и подлежат охране.*

Чтобы сердцевина агавы (пика) была более массивной, в период цветения обрубаются цветочные побеги — так питательные вещества не расходуются на созревание семян. Появление на листьях агавы красноватых пятен — знак того, что плод накопил достаточное количество сладкого сока и сборщики урожая могут приступить к работе. Сборщики агавы — химадоры — работают вручную. Они обрубают листья, а затем длинными коа (лопата с острым закругленным штыком) подрубают плод. Химадором может работать не всякий: только физически крепкие мужчины, ведь одна пика весит до 100 килограммов, а за день приходится обрабатывать и перетаскивать в трактор до тонны плодов. Урожай агавы снимают круглый год.

С созревших агав химадоры удаляют длинные колкие листья, оставляя только сердцевины растений, похожие на ананасы.

- Затем плоды привозят на фабрику. Расколотые пополам или разделенные на четыре части пики помещают в печи или автоклавы, где они томятся при температуре +60—+80 °С от 12 до 72 часов. Это необходимо для выделения сахарного сиропа. Ускорять процесс опасно — высокая температура может привести к началу карамелизации сахара агавы.



- После этого кускам агавы дают остыть. На специальных мельницах их измельчают, отжимают, и затем сок, содержащий около 12 % сахара, помещается в стальные бродильные чаны.
- Ферментация длится 7—10 дней при температуре +30—+40 °С и превращает сладкую массу в пульке (забродивший сок агавы) с содержанием алкоголя 4—7 %. Из этого варева возгоняется «текиловое вино».
- Текила проходит обязательную двойную дистилляцию. Иногда проводят дистилляцию тройную, однако многие специалисты утверждают, что во время третьей очистки напиток теряет часть аромата агавы. Процесс брожения ускоряют с помощью дрожжей или тростникового сахара. В традиционных перегонных аппаратах из 7-процентного пульке получают 55-процентную текилу.



Для всех представителей семейства агавовых характерно вторичное утолщение стебля, где в процессе роста растения накапливаются сахара. У голубой агавы эта сердцевина достигает 50—130 кг. На производство 1 л 100-процентной текилы из агавы требуется около 7 кг мякоти. Выращивание голубой агавы занимает не менее восьми лет, уже этот факт выделяет текилу среди прочих крепких напитков, полученных из зерна, картофеля или фруктов.



Полученная текила перевозится на склад, где разливается в дубовые бочки. После завершения срока выдержки (от двух месяцев до года) продукт направляется в цех, где разводится дистиллированной водой до нужной крепости (38—46 %).

Когда все процессы завершены, текила отфильтровывается, затем ее разливают в бутылки, маркируют, упаковывают и направляют на склад готовой продукции.

*Вся текила делится на две группы, различающиеся процентным содержанием сока агавы.*

- Первая — Tequila 100 % Agave, или «премиум». К этой группе относится текила, изготовленная исключительно из сока голубой агавы. Она может быть бутилирована только внутри региона. На этикетке таких напитков обязательно указано: «agave» или «100 % puro de agave».
- Вторая группа — текила mixto (миксто), или «стандарт». Сюда входят напитки из смешанных сахаров. Согласно мексиканскому законодательству, в их состав должно входить не менее 51 % сахаров, полученных из сока голубой агавы. Оставшаяся часть восполняется за счет других сахаросодержащих продуктов, например, тростникового сахара или кукурузного сиропа. Жестких регламентаций по составу добавок нет. Каждый производитель придерживается своей рецептуры, поэтому различным маркам текилы присущ индивидуальный вкус. На этикетке таких напитков указывается термин Tequila.

*Каждая из этих групп, в свою очередь, подразделяется на четыре типа, в зависимости от продолжительности выдержки.*



- Blanco (или Silver) — белая, не выдерживаемая текила. Ее разливают в бутылки сразу после дистилляции либо после непродолжительной (до месяца) выдержки.
- Joven — молодая, без выдержки, текила, обычно ароматизированная. Ее разновидность — Gold — золотая текила, золотистого цвета, подкрашенная карамелью.
- Reposado — текила, прошедшая выдержку в дубовых бочках сроком от 2 до 12 месяцев. Золотистый цвет она приобретает не только за счет контакта с древесиной дуба, но и в результате добавления карамели.
- Acejo — старая текила, прошедшая выдержку от года до пяти лет. Это самая дорогая текила, получаемая только из сока голубой агавы.



## Наиболее известные марки текилы и культуры потребления

«Jose Cuervo Reserva de la Familia». В переводе с испанского «cuervo» означает «ворон». Это фамилия основателя всемирно известной марки текилы. Напиток представляет собой купаж отборных и раритетных сортов текилы типа



Аб Ви Вд Дк Кон Рп Текила Вр Чно Ение



Асео. Это подлинная жемчужина в короне брэндов компании, которую украшают марки «*Jose Cuervo 1800*», «*Especial Reposado*», «*Grand Centenario*», «*Viuda de Romero*» и ряд других. Любопытно, что рекламу этой текилы сопровождает слоган «*Vive Cuervo*».

Другим энтузиастом «агавоводом» после Антонио Куэрво в XIX в. стал дон

Ченобио Сауза, основавший свою винокурню в 1873 г. Из ассортимента продукции можно выделить следующие марки.

«*Sauza Blanco*» — прозрачная, как слеза, самая популярная в Мексике текила, сохраняющая вкус голубой агавы. У напитка острый аромат с тонами свежемолотого черного перца, дающий обжигающие, ни с чем не сравнимые ощущения.

«*Sauza Extra Gold*» выдерживается в дубовых бочках около года. Обладает ярким вкусом и ароматом сахарного тростника с нотками экзотических фруктов и специй, послевкусие длительное, согревающее.

«*Sauza Hornitos Reposado*», полностью из голубой агавы, проходит выдержку в бочках из белого дуба, что позволяет сохранить деликатный вкус и бесподобный аромат этой агавы. Имеет цвет старого золота. Удивительная сбалансированность вкуса, длительное запоминающееся послевкусие, которое обжигает, но дарит теплоту.

К категории Асео относится текила «*Sauza Comemorativo*». Правда, делают ее из дистиллята, содержащего только 51 % спирта из голубой агавы. Этот напиток в



течение 4—6 лет созревает в дубовых бочках, приобретая золотистый цвет, великолепный аромат и мягкий вкус. Нотки агавы в текиле гармонично сочетаются с тонами древесины дуба, карамели, изюма и шоколада.

«**Cabo Wabo**» — это третий из лучших производителей текилы. Компания создана в 90-х годах XX в. рок-музыкантом Сэмом Хагаром. Название напитку дал клуб, которым владел артист.

Одна из самых ярких марок конца XX в. — текила «**Porfidio**». Ее создал австриец Мартин Грассл, его ниша — только дорогие сорта текилы. Любопытно, что в производстве своей текилы Грассл использует модифицированный перегонный аппарат для получения шнапса.

Текила «**Porfidio Reposado**» —держанно-утонченная, с ароматом спелых фруктов. А 5-летняя текила этой марки одаряет букетом, в котором преобладают глубокие тона спелой агавы, в конце вкус приобретает орехово-фруктовые нюансы.

Очень интересна текила «**El Milagro**», изготовленная по очень старому, утерянному, а затем вновь обнаруженному рецепту, разработанному еще до начала массового промышленного производства таких напитков. Ее получают только из голубой агавы и выдерживают в бочках.

Текила «**Milagro Silver**» тройной перегонки обладает очень мягким вкусом.

А текилу «**Milagro Romance**» разливают в оригинальные емкости, в которые помещены три резервуарчика, заполненные великолепной текилой «**Select Barrel Reserve Acejo**». Последняя — непревзойденного качества напиток с характерным ароматом. В каждом из резервуарчиков текила соответствующего срока выдержки, то есть в одном — годичной выдержки, в другом — 2-летней, в третьем —





3-летней. Пространство между этими сосудами заполнено текилой «**Milagro Reposado**» 9-месячной выдержки.

Агава для текилы «**Sierra**» выращивается на высоте 1500 м над уровнем моря на площади более 2000 кв. метров вокруг города Гвадалахары, столицы штата Халиско. Имя этой текилы дал немецкий иммигрант, который основал компанию Destilerias Sierra S.A.de C.V. В переводе с испанского *Sierra* переводится как «горный хребет». Для производства текилы «*Sierra*» используются наиболее спелые плоды голубой агавы, выращенной на собственных плантациях и содержащей максимальное количество сока. Двухкратная перегонка ферментированного сока происходит в традиционных кубах. *Sierra* является лидером рынка текилы в Европе.

Конечно, марок и сортов текилы очень много, и мы добавим к названным еще несколько заслуживающих внимания: «**Tres Magueys**», «**Camino Real**», «**Montezuma**», «**Don Julio**», «**Herradura**», «**Mariachi**», «**Pepe Lopez**».

*Если вы хотите купить настоящую мексиканскую текилу*, обратите внимание на этикетку. В самой Мексике бутылируют только текилу «*Асеjo*», на этикетке которой должна быть пометка «*Hecho en Mexico*» («Сделано в Мексике»). На этикетке любой настоящей текилы обязательно есть обозначение «*Denominacion de Origen*», означающее разрешение правительства на использование названия «текила» в соответствии с местом ее происхождения, и аббревиатура **NOM** с номером, говорящим о соответствии напитка государственному стандарту Мексики. Буквы **CRT** свидетельствуют о том, что производство данной текилы контролировалось советом по надзору за производством текилы.

*Обычно мексиканцы пьют текилу из небольших специальных стаканчиков с толстым донышком, которые они называют *caballito* («маленькая лошадка»).*



- Текила должна быть комнатной температуры или слегка охлажденной.
- Знатоки и ценители пьют текилу (настоящую, выдержанную) не спеша, потягивая по глоточку, чтобы в полной мере насладиться букетом.

*Существует несколько способов потребления текилы.*

Непременные спутники ритуала:

- лимон (или лайм, горьковато-кислый вкус которого идеально подходит к текиле);
- соль.

*Самым распространенным способом является «лизни—опрокинь—кусни»: между большим и указательным пальцами насыпать соль, лизнуть ее, залпом выпить*

### **Текила и мескаль**

*Несмотря на то что текила — более рафинированный алкогольный напиток, мескаль и сегодня не сдает своих позиций. Среди мексиканцев он по-прежнему популярен. Его приверженцы утверждают, что он лучше передает аромат растения. Основные отличия мескаля от текилы следующие.*

- Мескаль производится из разных видов агавы, созревающих быстрее, текила же — только из голубой.
- Плоды проходят термическую обработку в печах разной формы и по разным технологиям, мескаль — в узких подземных, текила — в печах круглой формы, расположенных на земле.
- Текила — продукт двойной, иногда даже тройной дистилляции, мескаль же одинарной.
- Мескаль обычно несколько крепче текилы.



текилу из стаканчика и закусить 1/4 дольки лайма или лимона.

- Клубная увеселительно-эротическая разновидность этого способа: соль слизывают с плеча лежащей девушки, текилу пьют из ее пупка, а лайм девушка держит в зубах.

- Другой традиционный способ — запивать текилу острым безалкогольным напитком (сангритой), из томатного сока, мексиканских перчиков чили, сока лайма.
- Способ ракио заключается в том, что текилу подают с-tonиком, смешивают, стакан закрывают рукой, взбалтывают и резко ударяют им о стол. Следует «взрыв» пузырьков, и напиток залпом выпивают. Этот способ имеет и другое название — «текила-бум» (в России).
- И еще один способ. Разрезать пополам лимон, удалить мякоть и сделать из половинки «стакан», сплюшив основание полусферы. В него налить охлажденную текилу со льдом, насыпать соль на края «стакана». Так потчуют прибывающих на веселье гостей, причем прямо у входной двери.

*Во время застолья текилу пьют как аперитив, то есть до начала трапезы, и после еды — как дижестив. Текилу используют и как основу для великолепных коктейлей, самым распространенным из которых, конечно же, является «Маргарита».*



# Коктейли на основе текилы

## БЕШЕННАЯ СОБАКА MAD DOG

30 мл текилы;  
30 мл ликера De Kuiper  
*Creme de Bananes*;  
30 мл ликера De Kuiper  
*Creme de Cacao*;  
10 мл сока лайма.  
Для украшения: долька  
лайма, кружок банана и  
коктейльная вишня.

1. Налить в шейкер текилу, ликеры и сок.
2. Добавить 4—5 кубиков льда.
3. Смешивать, пока не появится иней.
4. Процедить напиток в охлажденный бокал для мартини.
5. Украсить долькой лайма, кружком банана и коктейльной вишней, нанизав все на шпажку.

## БУРЯ TEMPEST

30 мл текилы;  
10 мл мандаринового сиропа;  
40 мл сока маракуйи;  
40 мл апельсинового сока;  
10 мл лимонного сока.  
Для украшения: 1 кружок  
карамболя, коктейльная  
вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить колотый лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Кружком карамболя украсить край стакана.
5. Вишненку на маленькой шпажке прикрепить к кружку карамболя.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Текила

Чер

Чино

Фине

## ВИВАТ VIVA

**40 мл текилы;  
20 мл Red Orange;  
60 мл сока маракуйи;  
60 мл апельсинового сока;  
10 мл сока лайма.**

**Для украшения: 1 ягода клубники, 1 кружок карамболы.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Кружок карамболы и ягоду клубники нанизать на одну шпажку и украсить край стакана.
4. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).

## АЛЛИЛУЯ ALELUIA

**25 мл белой текилы;  
15 мл ликера Maraschino;  
15 мл ликера Curasao Blue;  
15 мл лимонного сока;  
1 яичный белок;  
Bitter Lemon.**

**Для украшения: 1 кружок лимона, 2 вишни, 1 кусочек апельсиновой цедры, 1 веточка мяты.**

1. Налить текилу, ликеры и сок в шейкер.
2. Добавить туда же белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан для лонгдринка.
5. Долить Bitter Lemon и перемешать еще раз.
6. Кружок лимона вместе с вишнями на шпажке положить на край стакана.
7. Веточку мяты и кружок апельсина опустить в коктейль.

**Карамболя — фрукт с водянистой, хрустящей и сладкой мякотью. По вкусу напоминающий сочетание зеленого крыжовника, яблока и огурца.**



## ГОЛУБАЯ ЛУНА BLUE MOON

**30 мл текилы;  
20 мл ликера Galliano;  
10 мл ликера Curasao Blue;  
40 мл сливок.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ЗАМОРОЖЕННАЯ ТЕКИЛА С ЕЖЕВИКОЙ FROZEN BLACKBERRY TEQUILA

**40 мл текилы;  
20 мл ежевичного ликера;  
10 мл лимонного сока.**

**Для украшения: 1 кружок лимона.**

1. Налить все ингредиенты в блендер.
2. Добавить барный совочек колотого льда и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить кружком лимона.

## ДЕБЮТАНТКА DEBUTANTE

**30 мл текилы;  
25 мл персикового ликера;  
5 мл мятного ликера;  
1 барная ложка лимонного сока.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Опустить в напиток вишню.





Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ром

Текила

Хер

Чино

Фине



## ДИКАЯ ЛЮБОВЬ WILD LOVE

25 мл текилы;  
12 мл светлого рома;  
35 мл ликера De Kuiper Wild Strawberry;  
12 мл лимонного сока;  
150 мл апельсинового сока.  
Для украшения: половина свежей клубники.

1. Стакан хайбол заполнить наполовину кубиками льда.
2. Налить в стакан послойно все ингредиенты.
3. Не перемешивать!
4. Украсить половинкой свежей клубники край стакана.

## ЖЮЛИ JULIET

20 мл золотой текилы;  
20 мл ликера Pisang Ambon;  
30 мл ананасового сока;  
1 дэш ликера Grenadine.  
Для украшения: 1 кружок карамболы, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружок карамболы и вишню нанизать на шпажку и украсить край бокала.

## ГОЛУБАЯ ТЕКИЛА BLUE TEQUILA

25 мл текилы;  
25 мл ликера De Kuiper Blue Curasao.

1. Послойно налить в бокал шот: сначала ликер, затем на него по стеночке насыливается текила.
2. Не перемешивать!



ПРИ ВЛУ ТЕКИЛА ФОРМЫ МАРГАРИТА КИНКАД НТ

## СТАРИННЫЙ МЕКСИКАНЕЦ MEXICAN OLD FASHIONED

**50 мл текилы;  
1 кусочек сахара;  
1 дэш биттера *Angostura*;  
четверть лимона;  
1/8 часть апельсина;  
1 коктейльная вишня;  
содовая вода.**

1. В стакане тумблер пропитать биттером кусочек сахара и растолочь его пестиком.
2. Положить в стакан фрукты.
3. Налить текилу и положить лед.
4. Долить содовой и слегка перемешать.
5. Подать коктейль со свizzлстиком (палочкой для перемешивания).



## СЬЕРРА ГРИНГО SIERRA GRINGO

**50 мл золотой текилы *Sierra*;  
10 мл бурбона;  
10 мл лимонного сока;  
50 мл сока маракуйи.  
Для украшения: 1 кружок  
лимина,  
1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить фрукты на шпажке.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Текила

Шер

Чино

Фине

## ЗОЛОТОЙ ВУЛКАН GOLDEN VOLCANO

**15 мл текилы;**  
**5 мл ликера Curasao Triple Sec;**  
**15 мл ликера Galliano;**  
**10 мл сливок;**  
**10 мл сока лайма;**  
**10 мл апельсинового сока.**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить текилу, ликеры и соки в шейкер.
2. Добавить сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Вишненкой украсить край бокала или положить шпажку на его край.

*Чтобы продегустировать текилу, ехать в Мексику совсем не обязательно. В любом баре мира вам всегда нальют золотую текилу mixto.*

## ЗАМОРОЖЕННОЕ СОЛНЦЕ FROZEN SUN

**40 мл текилы;**  
**10 мл сока лайма;**  
**10 мл ликера Grenadine.**  
**Для украшения: 1 кружок апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в блендер.
2. Добавить барный совочек колотого льда и смешать.
3. Процедить в предварительно охлажденный бокал.
4. Украсить кружком апельсина.

## ДОРАДО DORADO

**50 мл текилы;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**2 барные ложки меда.**

1. Налить текилу и сок в шейкер.
2. Добавить мед.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.





## КАРАБИНЕРЫ CARABINIERI

**30 мл текилы;  
20 мл ликера Galliano;  
20 мл сока лайма;  
80 мл апельсинового сока;  
1 яичный желток.**

1. Налить текилу, ликер и соки в шейкер.
2. Положить туда же желток.
3. Добавить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал, наполовину наполненный колотым льдом.



*Если по рецепту рекомендуется использовать лимонную корку, сдавите ее так, чтобы капля сока упала в напиток — это придаст ему приятный аромат.*

## ЗАМОРОЖЕННАЯ ТЕКИЛА FROZEN TEQUILA

**30 мл текилы;  
40 мл ананасового сока;  
10 мл лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в блендер.
2. Добавить барный совочек колотого льда и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КАРАМБА CARAMBA

**40 мл текилы;  
20 мл сока грейпфрута;  
2 барные ложки сахарного  
сиропа;  
содовая вода.**

1. Налить все ингредиенты, кроме содовой воды, в шейкер.
2. Добавить колотый лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Долить содовой и слегка перемешать.



Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ро

Текила

Шер

Чино

Фине

## КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА STRAWBERRY MARGARITA

35 мл текилы;  
25 мл ликера De Kuiper Triple Sec;  
25 мл ликера De Kuiper Wild Strawberry;  
12 мл лимонного сока.  
**Летний вариант классической Маргариты.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в бокал для мартини.
4. Украсить половинкой свежей клубники.

## КОКОСОВАЯ ТЕКИЛА COCONUT TEQUILA

30 мл текилы;  
10 мл сиропа Creme of Coconut;  
10 мл лимонного сока;  
1 чайная ложка ликера Maraschino.  
**Для украшения: половина кружка ананаса, половина кружка киви.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить колотый лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить фруктами.





## КОПА ДЕ ОРО COPA DE ORO

**20 мл текилы;  
10 мл ликера Grand Marnier;  
10 мл сахарного сиропа;  
1 яичный желток.**

1. Налить текилу, ликер и сироп в шейкер.
2. Добавить желток.
3. Положить большое количество льда и смешать.
4. Процедить в фужер.



### Секреты бармена

*Лимон, помещенный на 15 минут в холодильник, дает больше сока и легче выжимается.*

## КРОВАВАЯ ХУАНИТА BLOODY JUANITA

**40 мл текилы;  
100 мл томатного сока;  
перец черный молотый;  
соль, пропитанная соком  
сельдерея;  
ворчестерширский соус;  
соус «Табаско».**

1. Налить текилу и томатный сок в стакан большой тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Приправить по вкусу перцем, солью и соусами.

## ЛЯ КОНГА LA CONGA

**40 мл текилы;  
2 барные ложки ананасово-  
го сока;  
2 дэша биттера Angostura;  
содовая вода.  
Для украшения: 1 кружок  
лимина.**

1. Налить все ингредиенты, кроме содовой, в стакан тумблер.
2. Добавить лед и немного содовой воды.
3. Слегка перемешать.
4. Украсить кружком лимона.



Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ро

Текила

Сер

Чино

Фине

## МАРГАРИТА MARGARITA

**50 мл текилы;  
20 мл ликера De Kuiper Triple Sec;  
25 мл сока лайма;  
1 чайная ложка сахарной пудры.**

1. Налить текилу, ликер и сок в шейкер.
2. Положить туда же сахарную пудру.
3. Добавить лед и смешать.
4. Процедить в бокал для мартини с солевым ободком.



## МАРТИНИ МЭЙЯДОР MARTINI MAYADOR

**40 мл текилы;  
20 мл вермута.  
Для украшения: 1 оливка.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Опустить в бокал оливку на шпажке.

## СОЛНЕЧНЫЙ ОЖОГ SUNBURN

**25 мл текилы;  
25 мл апельсинового ликера De Kuiper Triple Sec;  
65 мл клюквенного сока.  
Для украшения: плод физалиса.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в бокал для мартини.
4. Украсить плодом физалиса.



ПРИ ВИ ЛУ ТЕКИЛА ФОМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## МЕКСИКАНЕЦ MEXICAN

**40 мл текилы;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**10 мл ананасового сока;**  
**1 чайная ложка ликера Grenadine.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку нанизать на край бокала.

## САУЭР ТЕКИЛА TEQUILA SOUR

**50 мл текилы;**  
**30 мл лимонного сока;**  
**20 мл сахарного сиропа.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенкой украсить край бокала.

## МЕКСИКАНСКАЯ ГУАЙЯВА MEXICAN GUAYABA

**30 мл текилы;**  
**10 мл апельсинового сока;**  
**10 мл сока лайма;**  
**10 мл сиропа гуайавы.**

**Для украшения: 1 кусочек апельсиновой цедры.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрызнуть соском из кусочка апельсиновой цедры и опустить цедру в коктейль.

### Виды коктейлей

*Шербет — прохладительный напиток из фруктово-ягодных соков, лимонада с мороженым. Напиток не взбивают, а заливают им мороженое; не перемешивают. Подают с соломинкой.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Текила

Чер

Чино

Фине

## МЕКСИКАНСКАЯ НОЧЬ MEXICAN NIGHT

**40 мл текилы;**  
**2 дэша сиропа из лайма;**  
**четверть лимона;**  
**Bitter Lemon.**

1. Четверть лимона положить в стакан и раздавить его пестиком.
2. Налить текилу и сироп в стакан для предварительного смешивания.
3. Добавить лед.
4. Долить биттером и слегка перемешать.
5. Процедить в коктейльный бокал.



## МЕКСИКАНСКАЯ ОТВЕРТКА MEXICAN SREWDRIVER

**40 мл текилы;**  
**100 мл апельсинового сока.**  
**Для украшения: 1 кружок апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в коктейльный стакан.
2. Добавить лед и смешать.
3. Кружок апельсина опустить в коктейль.
4. Подать коктейль со свизлстиком (палочкой для перемешивания).

## ТАМПИКО TAMPICO

**40 мл текилы;**  
**20 мл сока папайи;**  
**2 дэша Bitter Orange.**  
**Для украшения: 1 кусочек папайи.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить кусочком папайи.



## МЕКСИКАНСКИЙ ЗАКАТ MEXICAN SUNSET

- 50 мл текилы;  
20 мл апельсинового ликера De Kuiper Triple Sec;  
20 мл сока лайма;  
150 мл ананасового сока.  
Для украшения: кружок ананаса.
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
  2. Добавить лед и смешать.
  3. Процедить в стакан хайбол, наполовину заполненный кубиками льда.
  4. Украсить кружком ананаса.

## МЕКСИКАНСКИЙ ПЕРЕСМЕШНИК MEXICAN MOCKINGBIRD

- 40 мл текилы;  
20 мл зеленого ликера Creme de Menthe;  
10 мл сока лайма;  
содовая вода.  
Для украшения: 1 веточка мяты.
1. Налить все ингредиенты, кроме содовой, в шейкер.
  2. Добавить лед и смешать.
  3. Процедить в стакан для лонгдринка, на треть наполненный колотым льдом.
  4. Долить содовой и слегка перемешать.
  5. Край стакана украсить веточкой мяты.

Согласно преданию, автором первого коктейля «Маргарита» был Карлос Геррера. На создание этого всемирно известного коктейля его вдохновила начинающая актриса Маргарита. Она была постоянным гостем ресторана «Ранчо Ла Глория», который принадлежал Геррере и находился недалеко от Тиджуаны в Мексике.



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Текила

Бер

Чино

Фине

**OLE!  
OLE!**

**30 мл текилы;**  
**30 мл ликера Creme de Banane;**  
**1 дэш ликера Curasao Blue.**  
**Для украшения: 1 кружок лимона.**

- 1.** Налить текилу и банановый ликер в стакан для предварительного смешивания.
- 2.** Добавить лед и перемешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** Добавить ликер Curasao Blue.
- 5.** Украсить кружком лимона.

## **МЕЧТА АКАПУЛЬКО ACAPULCO DREAM**

**30 мл текилы;**  
**10 мл темного рома;**  
**100 мл ананасового сока;**  
**40 мл сока грейпфрута.**  
**Для украшения: 1 кружок ананаса.**

- 1.** Налить все ингредиенты в шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** Украсить кружком ананаса.

## **ГРЕЙС ИЗ МОНАКО GRACE OF MONACO**

**20 мл текилы;**  
**20 мл ликера Apricot Brandy;**  
**25 мл мандаринового ликера.**  
**Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.**

- 1.** Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** Опустить в бокал кусочек лимонной цедры.



ПРИ ВИ ЛУ ТЕКИЛА ФОМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## НАПИТОК ДЬЯВОЛА DEVIL'S BREW

25 мл текилы;  
12 мл ликера De Kuiper Creme de Cassis;  
5 капель сока лайма;  
имбирный эль.  
Для украшения: долька лайма.

1. Текилу, ликер и сок налить в стакан для предварительного смешивания и перемешать.
2. Долить имбирного эля.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Украсить долькой лайма.

## НОКАУТ KNOCK OUT

50 мл текилы;  
10 мл ликера Galliano;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл апельсинового сока.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ОРАНЖ ЕЙЗ ORANGE HAZE

40 мл текилы;  
25 мл апельсинового ликера De Kuiper Triple Sec;  
25 мл водки;  
апельсиновый сок.  
Для украшения: половинка кружка апельсина.

1. Стакан хайбол до половины заполнить кубиками льда.
2. Налить в шейкер текилу, водку и ликер, смешать.
3. Перелить в приготовленный стакан и до краев долить апельсиновым соком.
4. Украсить половинкой кружка апельсина.





Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ро

Текила

Шер

Чино

Фине

## ПЕРСИКОВАЯ МАРГАРИТА PEACH MARGARITA

**25 мл текилы;  
25 мл апельсинового ликера  
De Kuypers Triple Sec;  
25 мл персикового шнапса;  
25 мл сока лайма;  
5 мл сахарного сиропа;  
половинка свежего персика.**

1. Нарезать половинку персика дольками.
2. Смешать все ингредиенты в блендере с ледяной крошкой до однородной массы.
3. Подать в бокале для мартини.
4. Украсить долькой персика.



### Секреты бармена

Если ледяные кубики, используемые для приготовления коктейлей, обдать теплой водой, они приобретают блеск. При смешивании коктейлей, содержащих фруктовые соки, сначала вливают фруктовый сок.

## ПТИЦА ДЖУНГЛЕЙ JUNGLE BIRD

**40 мл текилы;  
40 мл сока папайи;  
40 мл лимонного сока;  
10 мл сиропа маракуйи.  
Для украшения: четверть кружка ананаса,  
1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
4. Фрукты нанизать на одну шпажку и положить на край стакана.



ПРИ ВЛУ ТЕКИЛА ФОРМЫ ТЬЯК КИНКА НГ

## РИДЛИ RIDLEY

**30 мл текилы;  
30 мл джина;  
1 дэш ликера Galliano.**

1. Стакан для предварительного смешивания на половину наполнить колотым льдом.
2. Налить в него текилу, джин и затем ликер.
3. Слегка перемешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.

## СЬЕРРА САНРАЙЗ SIERRA SUNRISE

**50 мл серебряной текилы Sierra;  
100 мл апельсинового сока;  
20 мл сиропа Grenadine.**

1. Налить все, кроме сиропа, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. В коктейль медленно влить сироп и дать ему осесть.
5. Перед употреблением перемешать.

## ПРАДО PRADO

**30 мл текилы;  
10 мл ликера Maraschino;  
15 мл сока лайма;  
1 чайная ложка ликера Grenadine;  
1 яичный белок.  
Для украшения: коктейльная вишня, четверть лайма.**

1. Налить текилу, ликеры и сок в шейкер.
2. Добавить белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Добавить фрукты.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Текила

Хер

Чино

Фине

## РОЗОВАЯ МАРГАРИТА PINK MARGARITA

**30 мл текилы;**  
**10 мл малинового ликера;**  
**10 мл лимонного сока;**  
**1 чайная ложка ликера**  
**Grenadine.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишнёвой украсить край бокала.



## СЕВЕРОАМЕРИКАНЦ NORTHAMERICAN

**40 мл текилы;**  
**10 мл сухого хереса.**  
**Для украшения: 1 кружок лимона.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Украсить бокал кружком лимона.

## СЬЕРРА МАРГАРИТА SIERRA MARGARITA

**40 мл текилы Sierra Silver;**  
**10 мл апельсинового ликера;**  
**20 мл сока из лимона или лайма.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



# ЛИКЕР – СЛАДКИЙ, НО КРЕПКИЙ ВОЛШЕБНЫЙ ЭЛИКСИР

- Как появился «эликсир вечной молодости»
- Особенности производства, типы и культура потребления
- Наиболее известные марки
- Коктейли на основе ликера



Аб Ви Вр Дж Кон Ром Тон Ликер Ино Фине

## Как появился «Эликсир вечной молодости»



Ликер (от франц. liqueur «жидкость») — крепкий сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и т.п. Содержание алкоголя обычно от 15 % до 40 %.

Первые ликеры появились благодаря монахам и алхимикам.

Уже в XI в. во многих католических монастырях

больных лечили различными микстурами и эликсирами. Монахи старались улучшить технику производства эликсиров и таким образом открывали новые компоненты. Поскольку многие лекарства были горькими, к ним добавляли мед. Первые ликеры, которые тогда называли эликсирями и приготавливали из различных лекарственных и пряно-ароматических растений, применялись в лечебных целях.

*Существует легенда, что изначально ликеры изготавливали в качестве эликсира вечной молодости.*

При составлении того или иного лекарства монахи использовали различные настои ягод и трав, чтобы придать снадобью большую эффективность и сделать вкус более приятным. Первый ликер, упоминание о



ПРИ ВИ ЛИКЕР МА ФОРМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

котором встречается в документах средних веков в 1575 г., приготовил голландский медик Лукас Болс. Основными ингредиентами этого напитка были тмин, поскольку имеет свойство облегчать пищеварение, и спирт в качестве обезболивающего средства. Однако французы настаивают на том, что первый ликер появился во Франции. В их изложении создание ликера приписывается монахам ордена святого Бенедикта, которые впервые изготовили этот напиток в 1510 г. В любом случае именно в Голландии производство ликера было поставлено на коммерческую основу.

Со временем выбор ликеров становился все более разнообразным. Рецепты приготовления держали в секрете и передавали из поколения в поколение. В конце XVII в. ликеры были официально признаны при королевских дворах. А появление сахарного тростника и пряностей позволило избавиться от привкуса лекарств, который все еще встречался у некоторых ликеров, улучшить качество и нарастить объемы продаж напитков.

Золотым временем ликеров считается XIX век. Они стали предметом первой необходимости, модным напитком, что весьма разнообразило ассортимент. Трудно найти хотя бы один фрукт, растение или пряность, которые не подвергались бы проверке на



*До сегодняшнего дня ликеры с их поистине сложными и безграничными вариациями рецептур служат основой для приготовления множества коктейлей.*



ароматические качества изготовителями этого сладкого напитка. Именно в то время были созданы ликеры, известные во всем мире.

На протяжении многих столетий создатели ликеров явили миру настоящие шедевры. И если узнать, кто первый изобрел водку или виски достаточно сложно, то с ликерами ситуация выглядит иначе.

## Особенности производства, типы и культура потребления

*Технология приготовления ликеров включает такие этапы:*

- настаивание спирта с растительным сырьем и пряностями;
- процеживание и фильтрация настоев;
- приготовление сахарного сиропа;
- подслащивание;
- отстаивание;
- снятие осадка.

*Ликеры не хранят на холода, потому что напиток может помутнеть.*

*Существует два способа производства ликеров.*

- Первый — это настойка, то есть мацерация (вымачивание) фруктов, ягод или растений и пряностей в чистом спирте или в бренди, делящаяся порой несколько месяцев. Затем полученная смесь фильтруется, в нее добавляются дистиллированная вода, сахар или мед и некоторые секретные ингредиенты.



- Второй способ состоит в том, что разные составляющие (фрукты, ягоды, кожура цитрусовых, растения) вымачивают некоторое время (от недели до нескольких часов) в спирте, потом смесь фильтруют и дистиллируют обычно один раз. В течение этой перегонки отбирают только «сердце» напитка, в него добавляют рафинированный сахар и чистейшую воду для снижения крепости. Иногда ликеры подвергают выдержке.

Сегодняшнее разнообразие ликеров связано с поистине огромным количеством ароматов. Бесчисленное количество наименований фруктов, трав, семян, а также кожуры, цветов, кореньев служат основой вкуса ликеров. В качестве базовых компонентов и ароматизаторов могут применяться и готовые продукты (кофе, чай, фруктовые соки).

Ликеры довольно сложно классифицировать с одной стороны, из-за их разнообразия, а с другой — из-за их схожести между собой.

*В основном их делят на три группы:*

- крепкие (35—45 % спирта и 32—50 % сахара);
- десертные (25—30 % спирта и столько же сахара);
- кремы (15—23 % спирта).

*Чтобы получить ликеры тонкого аромата и вкуса, напитки выдерживают в подвалах от шести месяцев до двух лет.*

*Многие коктейли нравятся потребителям не только из-за своего вкуса, но еще из-за цвета, которым они обязаны именно ликерам, входящим в их состав. Ликеры добавляют сладость во вкус коктейлей и одновременно смягчают их.*



Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

ЧИНО  
ЕНИЕ

К первой группе относятся самые первые ликеры. Эти ликеры были созданы монахами, алхимиками, кондитерами или аптекарями на основе растений, кожуры фруктов и ароматических веществ.

Вторая группа ликеров чаще всего используется для составления коктейлей.

И последняя категория ликеров — кремы — появилась сравнительно недавно, в начале 70-х годов XX в., в Ирландии. Кремы производятся на основе натуральных сливок, отличаются густой тягучей консистенцией и очень сладким вкусом.

Ликеры завоевали свое место «под солнцем» в мире в качестве основы для коктейлей. Ведь они хорошо сочетаются с водкой, джином, виски, бренди, коньяком, разнообразными винами, молоком и сливками, горячим шоколадом и мороженым, лимонным и апельсиновым соками.

Но ликеры могут употребляться и в чистом виде, с водой или со льдом. За небольшим исключением напитки подаются комнатной температуры.

## Наиболее известные марки

«**Amaretto**» — ликер янтарного цвета из Италии. Изготавливается из сладкого и горького миндаля, абрикосовых косточек, ванили и других пряностей.

«**Amaro Averna**» — горький итальянский ликер с ярко выраженным вкусом.

«**Apricot Brandy**» изготавливают из абрикосового сока, выдержанной абрикосовой водки, сахара, крахмального сиропа, воды и спирта. Крепость от 30 %.



«**Benedictine D.O.M.**» — янтарный французский ликер на травах, названный в честь монахов ордена святого Бенедикта, которые впервые изготавлили этот ликер.

«**B&B**» — ликер янтарного цвета является смесью из ликера «Бенедиктин» и коньяка. Содержит 40 % спирта.

«**Cassis**» — темно-красный ликер из сока черной смородины. Содержание спирта от 20 %.

«**Chartreuse**» — французский травяной ликер, изобретенный неизвестным алхимиком и усовершенствованный монахами монастыря La Grande Chartreuse. Бывает желтым или зеленым. В рецепт шартреза входят примерно 130 различных трав и экстрактов. Спиртовой основой является коньяк или высококачественный бренди. Желтый шартрез очень мягкий и содержит 43 % спирта, зеленый более пряный и крепкий (55 %).

*Рюмка для ликеров, хрустальная или стеклянная, имеет вместимость 25 мл. Креманчатой формы, на длинной ножке, она соответствует изысканности и утонченности потребляемого в ней напитка.*



Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ро

Те

ЛИКЕР

ЧНО  
ЕНИЕ

«Cherry Brandy» — вишневый ликер, производится из вишневого сока, содержание спирта 25 %.

«Cointreau» — ликер изготавливается из спелых зеленых померанцев (горьких лимонов) и апельсинов. Крепость 40 %.

Крем-лиkerы (*Cremes*) — под этим названием объединяются сладкие тягучие ликеры, которые содержат спирта не менее 25 % и про-

даются под названием «*Creme de...*». В большинстве случаев спиртовой основой служит коньяк.

«Creme de Banane» — банановый ликер из спелых и ароматных бананов.

«Creme de Cacao» — ликер из какао, светло- или темно-коричневого цвета. Изготавливается из обжаренных и очищенных какао-бобов и небольшого количества ванили. Светлый ликер более сладкий, чем темный.

«Creme de Cafe» — кофейный ликер, производимый из свежеобжаренных и молотых зерен.

«Creme de Cassis» — пряный ликер из черной смородины.

«Creme de Coco» — ликер из кокосовых орехов.

«Creme de Fraises» — ароматный розовый клубничный ликер.

«Creme de Framboise» — мягкий ликер на основе малины.

«Creme de Mandarines» — ликер из сока мандаринов.

«Creme de Menthe» — мятный ликер белого или зеленого цвета.



«*Creme de Noyaux*» — ликер из грецких и лесных орехов с добавлением миндаля и вишневых косточек. Спиртовая основа коньяк.

«*Creme de Prunelle*» — ликер из слиновых выжимок на основе коньяка.

«*Creme de Violette*» — синий фиалковый ликер.

«*Danziger Goldwasser*» — прозрачный бесцветный пряный ликер крепостью 38 %. Отличительная особенность — плавающие в бутылке пластинки из чистого золота.

«*Drambuie*» — шотландский ликер на основе виски 15-летней выдержки, высокогорных трав и лугового меда. Крепость 40 %.

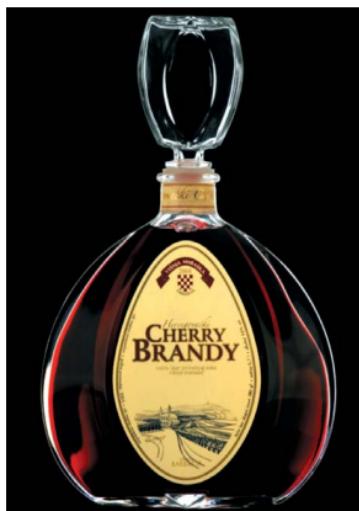
«*Escorial*» — немецкий травяной ликер.

«*Frangelico*» — итальянский травяной ликер янтарного цвета, производимый из орехов, ягод и трав.

«*Grand Marnier*» — французский апельсиновый ликер из карибских зеленых померанцев. Существует двух сортов: светлый гран-марни и красный (*Grand Marnier Cordon Rouge*). Крепость обоих сортов 40 %.

«*Galliano*» — один из самых известных итальянских ликеров. В состав входят около 70 различных трав и растительных экстрактов. Бывает бесцветным с ароматом апельсина и коричневатым с миндальным привкусом. Крепость около 35 %.

«*Irish Mist*» — ирландский виски-ликер на основе лугового меда с добавлением трав. Содержит 35 % алкоголя.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

Чио

Фине



«Jagermeister» — наиболее популярный в Германии ликер на травах крепостью 35 %.

«Kontiki» — тропический ликер из джина, лимонов и грейпфрутов крепостью 22 %.

«Maraschino» — итальянский вишневый ликер с привкусом горького миндаля. Крепость 30—35 %.

«Peach Brandy» — ароматный фруктовый ликер, прозрачный и бесцветный, крепостью 30—35 %.

«Parfait Amour» — ликер лилового цвета с фруктовым ароматом, изготавливается из фиалок и экзотических добавок.

«Pisang Ambon» — банановый ликер, производимый из плодов с индонезийского острова Амбон. Зеленый, приправленный травами напиток крепостью 22 %.

«Sambuca» — бесцветный ликер из черной бузины и лакрицы. По вкусу напоминает абсент.

«Schwedenpunch» — этот специальный ликер изготавливается из арака, зачастую с добавлением вина и разных пряностей.

«Southern Comfort» — классический ликер на основе виски, изобретен в Новом Орлеане 130 лет назад. Для напитка типичен ароматный букет апельсинов и персиков. Крепость 40 %.

«Strega» — вариант названия «La Strega». Один из знаменитых травяных ликеров Италии. Изготавливается на основе трав, корней и коры деревьев. Обладает горько-сладким вкусом.

Биттеры — это объединяющее понятие для горьких ликеров. Биттеры изготавливают на основе экстрактов трав и корней, из лекарственного сырья прежде всего тропических и субтропических растений и корней. В



большинстве случаев это напитки темного цвета, стимулирующие пищеварение и возбуждающие аппетит.

«**Angostura**» — биттер, изготавливаемый на Тринидаде на основе темного рома из экстрактов кожуры померанцев, корня горечавки, корня аптечного дягиля, хинны, гвоздики, мускатного цвета, кардамона, корицы и галганта.

«**Fernet Branca**» — горькая настойка со сложной рецептурой, в состав которой входят горечавка, хинная кора, ревень, лесной дягиль, миррис и перечная мята.

«**Orange Bitter**» — это экстракт цедры с померанцем, смешанный с джином. Служит исключительно для ароматизации коктейлей.

«**Tropical Bitter**» — изготавливается на основе тропических фруктов.

«**Suze**» — французский горький ликер на основе горечавки, хорошо подходит для смешивания коктейлей, так как при создании многокомпонентного напитка горький привкус исчезает.

«**Curasao**» — это общее название для ликеров на основе кожуры одного из видов померанцев. Раньше этот вид растений рос преимущественно на острове Кюрасао недалеко от побережья Венесуэлы, откуда и произошло его название. В процессе изготовления напитка



**Лимонный ликер.** Этот ликер с фруктовым ароматом производится из спелых плодов лимона. Пометка «*Triple*» или «*Triple Sec*» означает максимальное содержание спирта 35 %. Как правило, крепость этого ликера не превышает 30 %.



сухую кожуру обрабатывают коньяком или водкой для получения ароматической вытяжки, после чего добавляют пряности и травы. Ликер кюрасао бывает разных цветов: светло-желтого («**Curasao Triple Sec**»), оранжевого («**Red Curasao**»), зеленого или синего («**Curasao Blue**»), а также белого («**White Curasao**»). Обычный ликер содержит минимум 30 % спирта, сухие со-рта с пометкой «Sec» или «трижды сухие» (Triple Sec) содержат не менее 35 %.

**Кофейные ликеры** иногда называют «Мокка». Изготавливается из свежеобжаренных молотых кофейных зерен или порошкового кофе без использования ароматизаторов. Крепость от 25 %.

Наиболее популярные марки: «**Kahlua**» — мексиканский кофейный ликер с травами и ванилью. «**Tia Maria**» — кофейный ликер со спиртом из сахарного тростника и «**Batida de Cafe**».

**Вишневые ликеры** — группа ликеров на основе фруктового сока содержит не менее 25 % спирта. Наиболее известны такие марки как «**Cherry Heering**» (Дания), «**Luxardo**» и «**Maraschino**» (Италия).

**Кокосовые ликеры** — производятся на основе кокосового молока. Известными марками этого напитка считаются: «**Cocosala**» — сливочный ликер с бразильским кокосовым молоком, «**Batida de Coco**» или «**Creme de Coco**», кристально прозрачный ликер «**Coco Ribe**», а также «**Malibu**».





# Коктейли на основе ликера

## АБРИКОСОВЫЙ ДРАМБУЙЕ DRAMBUIE APRICOT

**40 мл ликера Drambuie;  
80 мл абрикосового нектара;  
10 мл лимонного сока.  
Для украшения: 1 кружок  
лимиона.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Край стакана украсить кружком лимона.

## АМАРОС AMAROS

**40 мл ликера Amaretto;  
20 мл кальвадоса;  
1 капля лимонного сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## АБРИКОСОВЫЙ САУЭР APRICOT SOUR

**30 мл ликера Apricot Brandy;  
30 мл лимонного сока;  
30 мл апельсинового сока.  
Для украшения: половина  
кружка апельсина, 1 кок-  
тейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Край стакана украсить половиной кружка апельсина и вишнёвой.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

Чи

но

ение

## БЛЮ ЧЕЙНДЖ BLUE CHANGE

**40 мл ликера Curacao Blue;  
80 мл ананасового сока;  
80 мл сока грейпфрута.  
Для украшения: четверть  
куружка ананаса.**

1. В стакан для лонгдринка положить три кубика льда.
2. Поочередно добавить все ингредиенты.
3. Слегка перемешать.
4. Кусочком ананаса украсить край стакана.



## АУРЕЛИЯ AURELIA

**25 мл ликера Batida de Coco;  
20 мл ликера Curasao Blue;  
20 мл ликера Grenadine.  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку на шпажке опустить в коктейль.

## БЕЛЫЙ ПАУК WHITE SPIDER

**30 мл белого ликера Creme  
de Menthe;  
30 мл водки.**

1. Налить все ингредиенты в стакан тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).



ПРИ ВЛІКЕР МЛАДЬЯК КІНКА НТ

## БИ 52 В 52

20 мл ликера Kahlua;  
20 мл ликера Bailey's Irish Cream;

20 мл ликера Cointreau.

1. Налить Kahlua в ликерную рюмку.
2. Налить ликер Bailey's Irish Cream тонкой струйкой по барной ложке.
3. Таким же способом сверху налить Cointreau.
4. Поджечь верхний слой горящей зубочисткой (не спичками!!!) или зажигалкой.
5. Быстро выпить горящий коктейль через трубочку.



**Кальвадос** — крепкий алкогольный напиток, производимый на основе яблочного сидра на севере Франции в провинции Нормандия.

## КАКАО-КРЕМ CACAO CREAM

40 мл темного ликера Creme de Cacao;

40 мл сливок.

1. Налить ликер в шейкер.
2. Добавить сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.



Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

Чино

Финии

## БОДИЛ BODIL

**20 мл ликера Parfait Amour;**  
**10 мл какао-лика;**  
**20 мл ликера Creme de Menthe;**  
**10 мл сливок.**

**Для украшения: мускатный орех.**

1. Налить ликиры в шейкер.
2. Добавить туда же сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Сверху посыпать мускатным орехом.

## БОНН 2000 BONN 2000

**20 мл персикового ликера;**  
**20 мл вермута Noilly Prat;**  
**10 мл грушевой водки Williamsbirne.**

**Для украшения: 1 карликовая груша.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль опустить грушу на шпажке.

### Виды коктейлей

**Саур.** Свое название эта подгруппа коктейлей получила из-за кислого вкуса (в переводе с английского «sour» значит «кислый»). Кислинка ощущается благодаря тому, что при приготовлении таких коктейлей используются соки цитрусовых.

## ГАЛЬЯНО МИСТ GALLIANO MIST

**60 мл ликера Galliano;**  
**1/8 часть лимона.**

1. Наполнить стакан тумблер на 2/3 колотым льдом.
2. Налить в стакан ликер.
3. Затем добавить выжатый из 1/8 лимона сок и положить кожуру в коктейль.
4. Слегка перемешать.



ПРИ ВИ ЛИКЕР МА ФОРМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## БОЧЧИ БОЛ BOCCIE BALL

50 мл ликера Amaretto;  
50 мл апельсинового сока;  
100 мл содовой воды.  
Для украшения: 1 кружок  
апельсина.

1. Налить все ингредиенты, кроме содовой воды, в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить содовой водой и еще раз слегка перемешать.
4. Кружком апельсина украсить край стакана.

## ИТАЛЬЯНСКОЕ ЧЕРРИ ITALIAN CHERRY

30 мл ликера Amaretto;  
30 мл ликера Cherry Brandy.  
1. Налить все ингредиенты в шейкер.

2. Добавить лед и смешать.

3. Процедить в коктейльный бокал.

## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ GREAT BRITAIN

40 мл ликера Drambuie;  
20 мл джина;  
30 мл лимонного сока;  
содовая вода.  
Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.

1. Налить все ингредиенты, кроме содовой воды, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Долить содовой водой и перемешать.
5. Край бокала украсить вишненкой.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

ЧИНО  
ФНИЕ

## ВОСТОЧНЫЙ ЭКСПРЕСС ORIENT EXPRESS

**20 мл ликера Amaretto;**

**200 мл очень холодного молока;**

**1 столовая ложка быстро-растворимого какао.**

1. Налить ликер и молоко в блендер.
2. Положить туда же какао.
3. Взбить.
4. Процедить в стакан для лонгдринка с ободком из молотого миндаля.
5. Подать коктейль с соломинкой.



## ВЕСЕННЕЕ ВРЕМЯ SPRINGTIME

**40 мл персикового ликера;**

**20 мл сиропа Creme of Coconut;**

**80 мл ананасового сока;**

**10 мл лимонного сока.**

**Для украшения: 1 кусочек ананаса,  
1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
4. Кусочком ананаса и вишней на шпажке украсить край стакана.

## ЛУИЗИАНА LOUISIANA

**40 мл ликера Apricot Brandy;**

**20 мл джина;**

**20 мл сока грейпфрута.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



ПРИ ВИ ЛИКЕР МА ФОРМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## ГАЛЬЯНО СТИНГЕР GALLIANO STINGER

**40 мл ликера Galliano;  
20 мл белого ликера Creme de Menthe.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в предварительно охлажденный коктейльный бокал.

## ГОЛУБОЙ КОНТИКИ BLUE KONTIKI

**10 мл ликера Curasao Blue;  
сахар;  
30 мл ликера Kontiki;  
20 мл сока грейпфрута.**

1. Края коктейльного бокала обмакнуть сначала в ликер Curasao Blue, затем в сахар.
2. Ликер Kontiki и сок грейпфрута налить в шейкер.
3. Хорошо смешать.
4. Процедить в подготовленный коктейльный бокал.

## ВИКТОРИЯ VICTORIA

**30 мл ликера Amaretto;  
15 мл Campari Bitter;  
15 мл водки.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Вишнёвой украсить край стакана.

*Украшение из клубники  
На целой ягоде клубники сделать маленький надрез от основания до середины и укрепить ягоду на крае бокала или, проткнув палочкой для коктейлей, насадить на край бокала. Можно сделать несколько небольших надрезов на ягоде и аккуратно расправить их веером.*





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

ЛИКЕР

ЧНО  
ЕНИЕ

## ДАЛЛАС DALLAS

**20 мл ликера Creme de Banane;**

**20 мл ликера Curacao Blue;**

**20 мл ликера Batida de Coco;**

**ананасовый сок.**

**Для украшения: 1 ягода клубники, 1 веточка мяты.**

**1.** Налить все ингредиенты, кроме ананасового сока, в шейкер.

**2.** Добавить лед и смешать.

**3.** Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.

**4.** Долить ананасовым соком и перемешать.

**5.** Край стакана украсить клубникой.

**6.** Веточку мяты опустить в коктейль.

**7.** Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).

## ДИАНА DIANA

**30 мл белого ликера Creme de Menthe;**

**10 мл бренди.**

**1.** Бокал для белого вина наполовину наполнить кубиками льда.

**2.** Сверху налить ликер.

**3.** Затем осторожно добавить бренди.

**4.** Не перемешивать!

## ДЛЯ ГЕРЦОГА FOR THE DUKE

**40 мл ликера Drambuie;**

**50 мл апельсинового сока;**

**1 яичный белок.**

**Для украшения: 1 кружок апельсина,**

**1 коктейльная вишня.**

**1.** Налить ликер и сок в шейкер.

**2.** Добавить белок.

**3.** Положить лед и смешать.

**4.** Процедить в бокал-блюдце для шампанского.

**5.** Фруктами украсить край бокала.



ПРИ ВИ ЛИКЕР МА ФОРМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## ЕВРОКУБОК EUROCUP

**25 мл ликера Galliano;  
5 мл ликера Curasao Blue;  
10 мл ликера Curasao Triple Sec;  
5 мл лимонного сока;  
15 мл сливок.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить ликеры и сок в шейкер.
2. Добавить сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Вишенкой украсить край бокала.

## КОРОЛЕВСКИЙ КУБОК KING'S CUP

**40 мл ликера Galliano;  
20 мл сливок.**

1. Наполнить стакан тумблер на 1/3 колотым льдом.
2. Налить в стакан ликер.
3. Добавить сливки.
4. Слегка перемешать.

## ДУХ МЮНХЕНА SPIRIT OF MUNICH

**40 мл зеленого ликера Escorial;  
50 мл апельсинового сока;  
40 мл сока маракуйи;  
10 мл лимонного сока.  
Для украшения: половина кружка апельсина,  
1 листик мяты.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
4. Половиной кружка апельсина украсить край стакана.
5. Лист мяты опустить в коктейль.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

ЛИКЕР

ЧНО

НИЕ

## Виды коктейлей

Смэш. «Smash» в переводе с английского означает «тяжелый, сокрушательный удар», поэтому к этой группе относятся очень крепкие коктейли. При их приготовлении используется свежая мята перечная, какой-либо крепкоалкогольный напиток и сироп.

## ЕВРОПЕЙСКАЯ ДРУЖБА EUROPEAN FRIENDSHIP

15 мл ликера Amaretto;

15 мл бананового ликера;

15 мл шотландского виски;

15 мл вермута Bianco.

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.

2. Добавить лед и смешать.

3. Процедить в коктейльный бокал.

4. Край бокала украсить вишенкой.

## ЗАВТРАК BREAKFAST

20 мл ликера Apricot Brandy;  
10 мл ликера Curasao Triple Sec;

60 мл молока;

10 мл сливок;

1 барная ложка сахарной пудры;

1 яйцо.

Для украшения: тертый мускатный орех.

1. Налить ликеры и молоко в шейкер.

2. Добавить туда же сливки, сахарную пудру и яйцо.

3. Положить лед и смешать.

4. Процедить в стакан тумблер.

5. Сверху посыпать щепоткой мускатного ореха.

## КОБРА COBRA

30 мл ликера Galliano;

10 мл ликера Amaretto.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.

2. Добавить лед и смешать.

3. Процедить в коктейльный бокал.



ПРИ ВИ ЛИКЕР МА ФОРМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## ЗВЕЗДА STAR

30 мл ликера Pirshou;  
20 мл коньяка;  
30 мл сока маракуйи;  
10 мл лимонного сока;  
40 мл сиропа Creme of Coconut.

Для украшения: половина кружка апельсина, 2 коктейльные вишни.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка, на четверть заполненный колотым льдом.
4. На длинную деревянную шпажку нанизать вишненки и половину кружка апельсина и вместе со свизлстиком опустить в коктейль.

## КОРОЛЬ АЛЬФОНС KING ALFONS

40 мл ликера Creme de Cafe;  
20 мл слегка взбитых сливок.

1. В коктейльный бокал налить ликер.
2. Сверху положить сливки.

## ЗЕЛЕНАЯ ВДОВА GREEN WIDOW

20 мл ликера Curasao Blue;  
10 мл бананового ликера;  
160 мл апельсинового сока.  
Для украшения: 1 кружок апельсина.

1. Ликер Curasao Blue налить в стакан для лонгдринка с сахарным ободком.
2. Добавить лед.
3. Долить апельсиновым соком.
4. Сверху налить банановый ликер.
5. Кружком апельсина украсить край стакана.
6. Коктейль подать с соломинкой.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

Чи

Но

ение



## ЗЕЛЕНЫЙ КОТ GREEN CAT

**40 мл ликера из киви;  
20 мл светлого рома;  
2 капли лимонного сока;  
1 капля Frothee (смеси из яичного белка и воды).**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишнёвой украсить край бокала.

## ЗЕЛЕНЫЕ БАНАНЫ GREEN BANANAS

**40 мл зеленого бананового ликера;**

**20 мл лимонного сока;**

**140 мл апельсинового сока.**

**Для украшения: 1 кружок апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Край бокала украсить кружком апельсина.

## ЗОЛОТАЯ ТОРПЕДА GOLDEN TORPEDO

**20 мл ликера Galliano;**

**20 мл сливок;**

**20 мл ликера Amaretto.**

1. Налить ликеры в шейкер.
2. Добавить сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.



## ЗОЛОТОЙ КАДИЛАК GOLDEN CADILLAC

- 20 мл светлого ликера Creme de Cacao;**  
**20 мл сливок;**  
**20 мл ликера Galliano;**  
**20 мл апельсинового сока.**
1. Налить ликеры и сок в шейкер.
  2. Добавить сливки.
  3. Положить лед и смешать.
  4. Процедить в коктейльный бокал.

## КОКОНАТ ФРУТ COCONUT FRUIT

- 30 мл зеленого бананового ликера;**  
**30 мл ликера Malibu;**  
**100 мл ананасового сока.**
- Для украшения: 1 кружок ананаса.**
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
  2. Добавить лед и смешать.
  3. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
  4. Кружком ананаса украсить край стакана.

## ЗОЛОТОЙ КОКОС GOLDEN COCONUT

- 20 мл бананового ликера;**  
**20 мл светлого ликера Creme de Cacao;**  
**20 мл сиропа Creme de Coconut;**  
**30 мл сливок.**
- Для украшения: 1 коктейльная вишня.**
1. Налить ликеры и сироп в шейкер.
  2. Добавить сливки.
  3. Положить лед и смешать.
  4. Процедить в стакан тумблер.
  5. Вишнёвой украсить край стакана.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

ЛИКЕР

ЧНО  
ЕНИЕ

## ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕЛОДИЯ ITALIAN MELODY

**30 мл ликера Amaretto;**  
**10 мл ликера Barack;**  
**20 мл сливок;**  
**10 мл апельсинового сока.**  
**Для украшения: 1 коктейль-  
ная вишня.**

1. Налить ликеры и сок в шейкер.
2. Добавить сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Край бокала украсить вишненкой.

## КАРИБСКОЕ ЧУДО CARIBBEAN WONDER

**40 мл ликера Curasao Blue;**  
**10 мл светлого рома;**  
**40 мл бананового сока;**  
**40 мл ананасового сока;**  
**40 мл пахты.**

**Для украшения: четверть  
куружка ананаса.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с сахарным ободком.
4. Четвертью кружка ананаса украсить край стакана.

*Пахта (пахтанье) —  
обезжиренные сливки,  
получаемые как побоч-  
ный продукт при сбива-  
нии сливочного масла.*



ПРИ ВИ ЛИКЕР МА ФОРМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## КРАСНЫЕ МЕЧТЫ RED DREAMS

**20 мл ликера Curasao Orange;  
20 мл яблочного ликера;  
20 мл водки;  
20 мл апельсинового сока.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в предварительно охлажденный коктейльный бокал.
4. Вишненкой украсить край бокала.

## ЛАМБАДА LAMBADA

**20 мл ликера Curasao Blue;  
10 мл персикового ликера;  
20 мл ликера Malibu;  
20 мл персикового сока;  
10 мл ананасового сока.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. Край стакана украсить вишненкой.

## МЯТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ PEPPERMINT COCKTAIL

**40 мл зеленого ликера Creme de Menthe;  
20 мл сухого вермута;  
1 барная ложка коньяка.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

ЧИНО  
ФНИЕ

## МЕЧТА ДЖИММИ JIMMY'S DREAM

**20 мл ликера Batida de Coco;**  
**20 мл ликера Amaretto;**  
**20 мл ликера Jambosala;**  
**70 мл апельсинового сока;**  
**20 мл лимонного сока.**

**Для украшения: половина кружка апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка с колотым льдом.
4. Половинкой кружка апельсина украсить край стакана.

*Коблер — напиток, который готовят обязательно с добавлением фруктов и, как правило, доливают шампанским или содовой. Бокал для коблера или фужер для шампанского на третью наполняют мороженым льдом, сверху наливают алкогольные напитки и затем добавляют фрукты. В конце напиток доливают содовой или шампанским. Коблеры всегда подаются с барной ложечкой и соломинкой.*



## ФЛИП КЮРАСАО CURACAO FLIP

**40 мл ликера Curasao Blue;**  
**40 мл апельсинового сока;**  
**1 яичный желток.**

1. Налить ликер и сок в шейкер.
2. Положить туда же желток.
3. Добавить лед и взбить.
4. Процедить в коктейльный бокал.



ПРИ ВИ ЛИКЕР МА ФМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## НИКОЛЯ NICOLA

**20 мл темного ликера**

*Creme de Cacao;*

**20 мл ликера Amaretto;**

**20 мл сливок;**

**1 капля ликера Grenadine.**

**1.** Налить ликер Grenadine в коктейльный бокал.

**2.** Налить все остальные ингредиенты в шейкер.

**3.** Добавить лед и смешать.

**4.** Процедить в коктейльный бокал с ликером Grenadine.

## ПАРИЖСКАЯ ОПЕРА PARIS OPERA

**30 мл ликера Curasao Blue;**

**20 мл светлого рома;**

**30 мл сока грейпфрута.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

**1.** Налить все ингредиенты в шейкер.

**2.** Добавить лед и смешать.

**3.** Процедить в стакан тумблер со льдом.

**4.** Вишнёвой украсить край стакана.

### Виды коктейлей

*Хайболом* называют любой алкогольный напиток, разбавленный содовой, минеральной водой или безалкогольными газированными напитками, шампанским, соками и др.



**30 мл персикового ликера;**

**10 мл ликера Galliano;**

**15 мл ананасового сока;**

**15 мл сливок.**

**Для украшения: 1 кусочек ананаса, 1 ягода клубники.**

**1.** Налить ликеры и сок в шейкер.

**2.** Добавить туда же сливки.

**3.** Положить лед и смешать.

**4.** Процедить в коктейльный бокал.

**5.** Фрукты нанизать на шпажку и положить на край бокала.



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

ЧИНО  
ЕНИЕ

## ПУСС-КАФЕ I POUSSE-CAFE I

ликер Curasao Blue;  
ликер Galliano;  
**10 мл сахарного сиропа.**

1. В бокал для пусс-кафе налить немного ликера Curasao Blue.
2. Налить ликер Galliano тонкой струйкой по барной ложке.
3. Таким же способом налить сахарный сироп.

Отдельные слои не должны смешаться.



## ПУСС-КАФЕ II POUSSE-CAFE II

ликер Maraschino;  
ликер Galliano.

1. В бокал для пусс-кафе налить немного ликера Maraschino.
2. Налить ликер Galliano тонкой струйкой по барной ложке.

Отдельные слои не должны смешиваться!

## ПУСС-КАФЕ III POUSSE-CAFE III

ликер Maraschino;  
ликер Curasao Blue;  
ликер Grand Marnier.

1. В бокал для пусс-кафе налить немного ликера Maraschino.
2. Налить ликер Curasao Blue тонкой струйкой по барной ложке.
3. Таким же способом налить ликер Grand Marnier.

Отдельные слои не должны смешиваться!



ПРИ ВИ ЛИКЕР МА ФМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## РОЖДЕСТВО CHRISTMAS

30 мл ликера Amaretto;  
50 мл сока Passion fruit;  
50 мл сиропа Creme of  
Coconut;  
10 мл сливок.

Для украшения: 2 коктейль-  
ные вишни.

1. Налить ликер, сок и сироп в шейкер.
2. Добавить сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан для лонгдринка.
5. Нанизать вишенки на шпажку и положить на край стакана.

## САУЭР ГАЛЬЯНО GALLIANO SOUR

20 мл ликера Galliano;  
20 мл виски;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в предварительно охлажденный коктейльный бокал.

## СМИТ И ВЕССОН SMITH & WESSON

40 мл ликера Amaretto;  
20 мл текилы;  
120 мл абрикосового нектара.  
Для украшения: 1 половина  
абрикоса.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Край стакана украсить половинкой абрикоса.

### Виды коктейлей

*Кулер.* Название коктейля происходит от английского слова «cool» — охлаждать. В основном он состоит из крепко-алкогольного напитка или вина, смешанного с небольшим количеством какого-либо кислого сока, сиропа или ликера. Обычно такие коктейли подают с соломинкой.



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ликер

ЧИНО  
ФЕНИЕ

## БЕЛЫЙ СНЕГ WHITE SNOW

**20 мл ликера Galliano;  
10 мл светлого ликера Creme de Cacao;  
20 мл сока маракуйи;  
20 мл сливок.**

**Для украшения: молотая ко-  
рица, 1 кружок карамболя.**

1. Налить ликеры и сок в шейкер.
2. Добавить туда же сливки.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Посыпать корицей.
6. Кружком карамболя украсить край бокала.

Не злоупотребляйте ко-  
рицей, так как она может  
перебить прочие ароматы.



*Существует специаль-  
ный нож для вырезания  
шариков из мякоти дыни  
и арбуза. Можно также  
сделать шарики из других  
фруктов и нанизать на  
шпажки в разных цве-  
товых последователь-  
ностях.*

## МОККА ФЛИП MOCCA FLIP

**50 мл ликера Kahlua;  
10 мл сливок;  
1 яичный желток;**  
**Для украшения: тертый мус-  
катный орех.**

1. Налить ликер в шейкер.
2. Добавить сливки и жел-  
ток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в фужер.
5. Сверху посыпать щепот-  
кой мускатного ореха.

Для украшения лучше  
взять свежий мускатный  
орех. У молотого ореха менее  
насыщенный аромат. На-  
трите мускатный орех прямо  
на поверхность напитка.



Натрите плитку шоколада на пергамент и насыпьте шоколадную стружку на поверхность напитка. Если необходимо получить более крупные хлопья, проведите по краю плитки овощечисткой.

## ТРОПИЧЕСКИЙ TROPICAL

**20 мл светлого ликера Creme de Cacao;**  
**20 мл ликера Maraschino;**  
**20 мл сухого вермута;**  
**1 капля биттера Angostura.**  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку на шпажке опустить в коктейль.

## ШОТЛАНДСКИЕ МЕЧТЫ SCOTTISH DREAMS

**40 мл ликера Drambuie;**  
**70 мл апельсинового сока;**  
**70 мл абрикосового нектара;**  
**1 барная ложка лимонного сока.**

Для украшения: половина кружка апельсина, 1 вишня для коктейлей

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. Фрукты нанизать на шпажку и положить на край стакана.





Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ром

Те

ЛИКЕР

ЧНО  
ЕННИЕ

## ТРОПИЧЕСКИЙ ДРАМБУЙЕ DRAMBUIE TROPICAL

**40 мл ликера Drambuie;**

**20 мл светлого рома;**

**80 мл сока маракуйи.**

Для украшения: 1 кружок лимона.

1. Ликер и ром налить в стакан для лонгдринка.

2. Добавить лед и перемешать.

3. Долить соком маракуйи и перемешать.

4. Край стакана украсить кружком лимона.

## ФРАППЕ С МЯТНЫМ ЛИКЕРОМ CREME DE MENTHE FPAPPE

**40 мл зеленого или белого ликера Creme de Menthe.**

1. Бокал для вина наполовину наполнить колотым льдом.

2. Налить в бокал ликер.

3. Слегка перемешать.

4. Коктейль подать с двумя маленькими соломинками.

### Секреты бармена

Как наливать напитки слоями? Во-первых, надо определить, какой напиток имеет большую плотность (чем больше содержание сахара и меньше содержание алкоголя, тем напиток плотнее). Затем необходимо взять барную ложку, осторожно опустить ее в бокал с напитком так, чтобы кончик ложки чуть касался противоположной стенки бокала у поверхности напитка. Зафиксировав ложку в таком положении, осторожно налить ликер. Таким образом налитый ликер не смешивается с напитком, а образует на его поверхности слой.



Пр Вино КЕР МА ФМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## ВИНО – НЕКТАР БОГОВ

- От виноградной лозы к вину
- Какие бывают вина
- Страны-производители и марки вина
- Коктейли на основе вина



# От виноградной лозы к вину

Нелегкий труд винодела



Приготовление опьяняющих напитков из сока винограда было довольно широко распространено почти у всех древних народов. Например, в Египте виноградарство было уже известно за 10 000 лет до н. э., как это подтверждают памятники культуры, которые находят при раскопках городов.

У разных народов этот опьяняющий напиток носил

разные названия: у древних евреев он назывался «жайн», у персов «ангур», у древних армян «гини» и т. д. Однако наибольшее распространение получило название, которое дали опьяняющему напитку римляне, которые назвали его вином, по-латински «винум», что значит «сила».

Для изготовления хорошего вина необходимо трудиться в течение всего года, ежедневно обрабатывая виноградник. Поскольку основным компонентом этого божественного напитка является винная ягода, то остановимся подробнее на выращивании этой культуры.

*Именно из *Vitis vinifera*, имеющего несколько тысяч сортов, в основном и изготавливается вино.*



*Чтобы получить красное вино, используется виноград красных сортов, его собирают, доставляют в винодельню и подвергают переработке.*

Существует несколько тысяч разновидностей виноградной лозы, или саженцев, принадлежащих к европейскому виду *Vitis vinifera* (что с латинского переводится как «лоза, приносящая вино»), однако для производства качественных вин служит материалом довольно ограниченное количество (около 300 сортов).

Каждый сорт винограда обладает собственными свойствами, влияющими на его приспособляемость к определенным местным условиям (климат и структура почв). Технологические особенности каждого сорта, такие как цвет ягод, их химический состав, сахаристость, кислотность, качество сусла, имеют главное значение в науке о виноделии. Эти характерные особенности находятся в прямой зависимости от климата, сезона, года, характера почвы, ее агрономического содержания и поведения лозы. Один и тот же сорт, выращенный на разных почвах, даст различные вина. Кроме того, каждый сорт придает вину особые, только емуственные, аромат и вкус. Строго выверенный баланс всех взаимосвязанных элементов и составляет характер вина.

Работа винодела начинается задолго до сбора урожая. Специалист подготовливает землю к зиме, удаляет слишком старые лозы. Если виноградник расположен

*Есть вина, получаемые из смеси различных сортов виноградных ягод. Каждый из них придает вину свои особые качества, такие как аромат, цвет, крепость, кислотность и плотность.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

ВИНОВНИЕ



Микеланджело да Караваджо. «Вакх».

на склоне (а это бывает довольно часто), то необходимо поднять вверх почву, опустившуюся за год из-за дождей. Нужно не забывать обрезать виноградник, поскольку это регулирует плодоношение лоз и влияет на качество винограда. Важно правильно выбрать способ обрезки, он зависит от типа земли, климата. Это знание тоже приходит с опытом. Также винодел удобряет почву, удаляет сорняки, борется

с вредителями и болезнями винограда, защищает его от ранних заморозков. И только потом можно будет собирать урожай и приступать к изготовлению вина.

Сначала виноград идет на дробилку-гребнеотделитель, где ягоды давят и отделяют гребни. *Главное на этом этапе не повредить семена винограда, иначе у вина может появиться слишком терпкий неприятный вкус.*

Раздавленный виноград помещается в чаны, где в него вводят специальные вещества, которые убивают бактерии. Затем происходит брожение. Виноградное вино получается только в результате спиртового брожения раздавленного винограда (вместе с кожурой или отдельно сока).

*Брожение — сложный химический процесс, возникающий с помощью дрожжей, которые имеют способность разлагать сахар на спирт и углекислый газ с выделением теплоты.*

Спиртовое брожение является основой в виноделии. При температуре +12 — +14 °C и выше на поверхности



сусла появляются пузырьки углекислого газа — это признак начавшегося брожения. Через день-два брожение становится бурным, и на поверхности образуется много пены. Постепенно, спустя две-три недели, брожение затихает и, наконец, совсем приостанавливается. Вместо сладкого сока получается жидкость без сахара, но обогащенная спиртом. Это уже вино. Следует отметить, что при приготовлении молодых фруктовых вин виноград перед брожением не давят, и переход сахара в алкоголь осуществляется внутри ягод. Брожение проходит всегда вместе с кожицей, ее красящие вещества растворяются в сусле и определяют цвет вина. Брожение длится 9—15 дней, иногда до трех недель, при строго контролируемой температуре (не выше + 30 °С).

Когда брожение заканчивается, и сахар превращается в алкоголь, чан спускают. Стекает первое, наиболее качественное вино.

Оставшееся содержимое чана прессуют, получая «первый пресс», содержащий много танинов. Можно отжать и «второй пресс», но его в дальнейшем производстве не используют.

«Самотек» (вино, стекшее без прессовки) и «первый пресс» смешивают. Количество последнего зависит от желаемой структуры вина. После этого при производстве дешевого молодого вина его переливают в металлические чаны, затем фильтруют и разливают по бутылкам. Дорогое вино выдерживается в погребе, в дубовых бочках, придающих ему дополнительные ароматы. Поскольку со временем вино испаряется, то винодел должен постоянно

*Если во время созревания винограда было мало солнечных дней, и его урожай недостаточно хорош, в некоторых странах разрешены добавки сахара.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СТАРЕНІ



доливать бочки, чтобы не допустить его окисления от контакта с воздухом. Осадок, образующийся во время выдержки, постепенно опускается на дно, поэтому вино необходимо переливать в чистые бочки, и так четыре раза в год. Всего старение длится от одного до двух лет и более. После выдержки вино осветляют при помощи так называемой «оклейки»: в него вводят казеин или яичный белок, образующие нерастворимый осадок с нежелательными веществами. Затем вино пропускают через механический фильтр и разливают по бутылкам. Как правило, хорошо очищенные вина не способны впоследствии улучшить свое качество, хотя они лучше переносят транспортировку и перепад температур, в то время как слабоосветленные вина легко уязвимы, но хорошо стареют в бутылках, развивая при этом дополнительные ароматы. Это подтверждается тем осадком, который присущ дорогим высококачественным винам, требующим декантирования.

*Белые вина изготавливают как из белого, так и из красного винограда, например, для производства шампанского используется красный сорт Пино Нуар, а для Божоле Блан — Гаме. Основное отличие производства белых вин заключается в том, что раздавленные ягоды прессуют до брожения, и сусло бродит без кожицы. Для высококачественных белых вин используется только «самотек», для других же может применяться и «первый», и «второй пресс». Температуру брожения значительно снижают, по сравнению с красными винами. Длительное брожение при низкой температуре дает более тонкое*



фруктовое вино. Разливают белое вино по бутылкам раньше, чем красное, обычно его не выдерживают в дубовых бочках более полутора лет.

*Розовое вино изготавливается из красного винограда, при этом сусло остается в контакте с кожицей несколько часов, затем ее отделяют.* За исключением некоторых шампанских вин, розовое вино не следует делать из смеси красного и белого винограда.

*Игристые вина получают несколькими способами.*

Один из них: брожение белого или красного вина происходит в герметически закупоренных бутылках, где оно насыщается углекислым газом. Другой метод: сбраживание происходит под давлением, в специальных металлических чанах — акротофорах.

В любом случае конечный продукт — игристое вино — содержит избыток углекислоты, которая высвобождается при откупоривании бутылки, сопровождаемом «выстрелом» пробки и чудесной игрой пузырьков на стенках фужера с напитком.

## Хранение вина

После выдержки в бочках вино выдерживается в бутылках. При этом вкусовые качества вина продолжают меняться. Дальнейшее дозревание может длиться от 5 до 20 и более лет, поэтому необходим хороший погреб с идеальными условиями для хранения вин: важно учитывать свет, положение

*Самое знаменитое и лучшее по качеству игристое вино — это, несомненно, шампанское. Согласно международным правилам, шампанским может называться только игристое вино, произведенное во французской провинции Шампань.*



до сероводорода, придающего напитку характерный запах тухлых яиц. Процесс этот проходит довольно быстро, особенно для шампанского — оно портится за считанные часы.

Горизонтальное положение бутылки является важным условием, поскольку позволяет избежать высыхания натуральной пробки и контакта вина с воздухом, в таком положении пробка соприкасается с вином, и оно «дышит». В специально построенных погребах вина хранят в бункерах или нишах, обычно сделанных из бетона. Отдельные бутылки с различными винами удобнее всего хранить на полках.

При длительном хранении вино выделяет осадки, состоящие из винного камня и красящих веществ, что улучшает качество напитка. Красящие вещества, оседая на внутренней стороне бутылки, образуют так называемую «рубашку» вина. Такие вина с осадками и «рубашкой» нельзя взбалтывать: их либо осторожно переливают в другие бутылки, либо, за 3—4 дня перед тем как подавать к столу, ставят, придав вертикальное положение, тогда винный камень и другие осадки остаются на дне, и вино можно осторожно разливать в бокалы.

Идеальной *температурой* погреба считается +10—+14 °С. Более высокая температура способствует слишком быстрому созреванию вина, что мешает ему развить свои лучшие качества. Температура должна быть по возмож-

бутилок, температуру, влажность и состояние воздуха.

*Отсутствие света* — залог долгой и гармоничной выдержки вина. Свет несет в себе энергию, способную восстановить содержащийся в любом вине оксид серы



ности постоянной, резкая смена температуры может повредить напитку. Бутылки с дорогим виноградным вином следует хранить в прохладном месте при температуре +10—+12 °C, а крепкие десертные вина — при температуре +14—+16 °C.

Оптимальной является влажность между 65—80 %, тогда пробки не высыхают, и вино защищено от проникновения такого объема воздуха, от которого оно может окислиться. Как уже упоминалось ранее, вина «дышат» через пробки и склонны к восприятию посторонних запахов, поэтому хорошая вентиляция и чистый воздух без запаха очень важны, т.к. сильные запахи или даже спертый воздух могут проникнуть в бутылки сквозь пробки и испортить вино.

Однако не все вина можно выдерживать и не все улучшают свои качества от хранения в погребе.

*Способность вин к выдержке зависит от почвы, лозы, культуры виноградарства, методов выращивания, а также от года сбора урожая (миллезим).* Некоторые вина не рекомендуется употреблять сразу после приготовления — они должны быть выдержаны в течение определенного периода времени. Другие же, наоборот, хороши молодыми. Для того чтобы определить степень качества конкретного вина, составляются специальные карты миллезимов. На них отображаются средние оценки вин по регионам и по годам выпуска. Таким образом указываются благоприятные и менее благоприятные годы урожая в определенных винодельческих регионах.

*Не рекомендуется наклеивать на бутылки этикетки, так как из-за влажного воздуха они легко портятся, поэтому имеет смысл сделать на бутылке несмываемую надпись, которая сохранится в течение долгого времени.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

Состав

## Аксессуары для вина

Вино, как и любой предмет культуры, имеет дополнительные аксессуары. Согласитесь, пить такой божественный напиток из бочки или бутылки неудобно. Еще в древности вино из амфоры наливали в глиняные чашки. Со временем культура питания совершенствовалась, стала появляться более изысканная посуда. Сейчас существует большое количество емкостей для употребления спиртных напитков. Объясняется это тем, что бокалы разных форм «направляют» напиток к различным вкусовым рецепторам. Сладость, кислота, соленость, горечь и вязкостьщаются разными сторонами нёба и языка, поэтому правильным способом подачи можно усилить достоинства вина. Так, например, Рислинг, обладает ярко выраженной кислинкой, поэтому бокал для него должен иметь маленький край, чтобы напиток попадал в рот, практически не касаясь тех рецепторов, которые отвечают за

ощущения кислоты. Таким образом будут лучше чувствоваться сладковатые тона этого вина. Более сладким цветочным винам Шардонне, наоборот, нужно подчеркнуть кислинку во вкусе, поэтому бокал должен быть такой формы, которая поможет выявить тонкие ноты, слегка приглушив сладость.



*Любое вино лучше всего смотрится в тонких прозрачных фужерах, подчеркивающих цвет и чистоту напитка.*



Следует избегать бокалов пузырчатых, граненых, цветных, толстых, матовых и т.д. Ножка бокала должна иметь высоту не менее 4—5 см, иначе его будет неудобно держать в руке. Оптимальная высота бокала для шампанского 18—19 см, а для вина 14—16 см.

Бокалы с широким дном, чуть зауженные кверху, хороши для сложных вин. Их наполняют не более чем наполовину, чтобы не расплескать, когда нужно слегка взболтать вино. Большие бокалы-кубки рекомендуется заполнять на 1/8 объема.

Богатые и концентрированные вина подают в маленьких бокалах. Для крепленых вин с несложным букетом подойдут фужеры с прямыми стенками. Для тонкого высококачественного портвейна или благородной мадеры идеальным будет бокал, слегка суживающийся кверху, чтобы аромат вина не улетучивался.

Есть бутылка и бокал, но как открыть пробку? Для этого пытливый человеческий ум придумал такой аксессуар, как *штопор*. Принято считать, что впервые штопор появился в Англии. В одном из документов 1861 г. штопор описывается как «стальной винт, используемый для вытаскивания пробок из бутылок». Первый патент на штопор был выдан англичанину Сэмюэлю Хеншеллу в 1795 г. С того времени многие изобретатели совершенствовали этот прибор.

*Штопоры бывают двух видов:*

- рычажные, в которых простой или составной рычаг сокращает усилие, необходимое для извлечения пробки;
- вращательные, в которых пробка выкручивается по-вывороту ручки.

Самая важная часть почти всех классических штопоров — *спираль*. От ее формы, прочности и длины зависит успех открытия бутылки. Чтобы захват пробки оказался эффективным, спираль должна быть достаточно



*Самые лучшие бокалы для шампанского — на высокой ножке, сделанные в форме флейты, чтобы в них была ясно видна так называемая игра вина (мелкие пузырьки поднимаются тонкими цепочками со дна и лопаются, образуя пузырковый пояс).*

скатерти. Это небольшое приспособление называют *Drip Collar*, оно практически исключает возможность попадания случайных капель на праздничную скатерть. Толстая прокладка из войлока поглощает любое количество влаги.

Есть еще такая вещь, которую называют *Drip Not*, она служит для того, чтобы не пролились драгоценные капли дорогого напитка. Это тонкий и гибкий диск из серебряной фольги, который сворачивается и вставляется в горлышко бутылки перед тем, как вино разливают по бокалам.

длинной. Лучше, если края спирали будут округлыми, т.к. заостренные могут превратить пробку (особенно старую и мягкую) в крошево. Однако кончик должен быть острым, поскольку он продолжает линию спирали, как бы прокладывая штопору путь в теле пробки.

Кроме привычных штопоров, есть такие разновидности, как «извлекатели пробок». Они рекомендованы для вытаскивания старых, размягченных пробок, которые традиционной спиралью легко повредить и гораздо труднее вытащить.

Существуют и другие полезные приспособления для вина. Вот, например, полезная вещь для сохранения чистоты белоснежной



# Какие бывают вина

## Основные типы вин

Все вина подразделяются по назначению, цвету и составу основных компонентов, сорту винограда, происхождению, сроку выдержки, технологии приготовления и ароматичности.

*По назначению вина делятся на столовые (используются как вкусовое дополнение к столу) и десертные (подаются к десерту).*

*По цвету различаются белые, розовые и красные вина. К белым относятся вина, имеющие цвет от светло-соломенного до янтарного или цвет крепко заваренного чая.*

У розовых и красных вин очень много оттенков от светло-рубиновых до темно-гранатовых.

Белые вина с возрастом приобретают более темные тона, а красные, наоборот, бледнеют, так как красящие вещества выпадают в осадок.

*По содержанию диоксида углерода вина делятся на игристые, содержащие углекислоту, и тихие вина.*

Вина, содержащие углекислоту, подразделяются на такие категории.

Насыщенные углекислотой естественным путем — брожением в герметических сосудах под давлением. К ним относятся шампанские вина, приготовленные по специальной технологии путем вторичного брожения обработанных виноматериалов, полученных из специальных белых и красных сортов винограда.

Игристые — полученные путем вторичного брожения сухих или крепленых виноматериалов в герметически закрытых сосудах по технологии, утвержденной для каждого наименования вина.



Натуральные полусладкие игристые — приготовленные сбраживанием виноградного сока в герметичных резервуарах под давлением с остановкой брожения на определенном этапе.

Шипучие, или газированные, вина, искусственно насыщенные углекислотой путем так называемой «сатурации».

Тихие вина не содержат избытка углекислоты, по составу они делятся на следующие группы:

- столовые вина, полученные без добавления спирта;
- сухие, содержащие спирт естественного брожения от 9—14 % об.;
- полусухие, полусладкие вина с содержанием спирта естественного сбраживания от 9—12% об.;
- крепленые вина, производимые с использованием спирта ректификата;
- крепкие, содержащие 17—20 % об. спирта;
- десертные с содержанием спирта 12—17 % об.

По сорту винограда вина подразделяются на *сортовые, сепажные и купажные*.

Сортовые вина готовятся из одного сорта винограда, хотя разрешено добавление до 15 % других сортов винограда

*Наиболее недолговечными считаются **столовые вина**. Обычно к 40 годам хранения они превращаются в безвкусную жидкость с повышенным содержанием летучих кислот. Крепкие вина типа портвейн, мадера, херес наиболее полное развитие получают к 80—100 и более годам выдержки. Десертные вина — самые уникальные. Как и крепкие марочные вина, они сохраняются, улучшая качество.*



того же сада. Сепажные вина получают из смеси сортов винограда путем пропорционального их смешивания при переработке. Купажные вина вырабатываются из двух или нескольких партий виноматериалов, изготовленных из разных сортов винограда.

*По качеству вина подразделяются на ординарные, марочные, коллекционные, старые.* Марочные вина более высокого или наивысшего качества называются коллекционными, если после окончания выдержки в дубовых бочках они хранятся в бутылках еще не менее трех лет. Среди марочных вин особенно выделяются вина КНП (контролируемые наименования по происхождению). Они вырабатываются в строго ограниченных географических зонах из конкретных сортов винограда, и использование их названий в других зонах запрещено. Изготовление этих вин контролируется страной-производителем. *В винодельческих странах сравнительно недавно появилась новая категория вин — местные вина.*

Она объединяет высококачественные марочные и ординарные вина, в основе названия которых обязательно указано место их производства. Ординарные — это вина, потребляемые в следующем году после года их выработки без выдержки. Марочные высококачественные вина изготавливаются из определенных сортов винограда и выдерживаются в дубовых бочках не менее 1,5—2 лет, считая с первого января следующего за урожаем года. Старые вина можно найти только в эпопеках.

*По содержанию сахара вина делятся на столовые полусухие (1—2,5 г на 100 мл), полусладкие (3—8 г на 100 мл — столевые и 5—12 г на 100 мл — десертные), сладкие (14—20 г на 100 мл) и ликерные (21—35 г на 100 мл).*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

Содержание

## Особые типы вин

### *Вермут*

*Ароматизированное вино, получившее свое название от немецкого слова Wermut («полынь»).* И неспроста — эссенция этой травы составляет до 43 % экстракта, которым ароматизируется виноградное вино при производстве вермутов. Примерное соотношение других компонентов: тысячелистник 18 %, мята 10 %, корица 10 %, кардамон 8 %, бузина черная 6 %, мускатный орех 5 %. При изготовлении вермутов может использоваться до нескольких десятков ароматных и пряных растений. Среди них девясила высокий, донник желтый, душица обыкновенная, дягиль аптечный, зверобой, имбирь, кориандр, мелисса лимонная, мята перечная и пелargonовая, ромашка аптечная и обыкновенная и т.д. Эти составляющие обогащают нотами своего аромата и вкуса виноградное вино, и в результате получается напиток душистый и терпкий, в котором приятная горечь гармонично сочетается со сладостью различной степени.

*Вермуты бывают крепкие (спирта в них 18 %, сахара — 8 %) и десертные (16 % спирта и 16 % сахара), а в зависимости от вина, из которого сделаны, подразделяются на белые, красные и розовые.*

### *Портвейн*

*Слово «портвейн» происходит от названия одного из главных портов Португалии — Порту.* Через него шли на экспорт крепкие вина, изготавливаемые из винограда, растущего в долине реки Дуэро. В Англии их называли «вино-порт» или «porto-вино». Однако доставка вина на парусных судах занимала много времени, налитый в бочки напиток оставался без надлежащего ухода и иногда пор-



тился. Португальские виноделы обратили внимание, что лучше сохраняется более крепкое вино, и стали добавлять в свою продукцию, предназначенную для дальних перевозок, винный спирт. Из такого же спирта готовили коньяк, и получалось, что крепленое им вино тоже приобретало коньячный тон, который стал непременным признаком типичного портвейна. Начало его производства в Португалии относится к XVIII в. Второй характерный признак портвейна — так называемый плодовый или фруктовый тон, полнота и гармоничность вкуса, высокая экстрактивность. Букет и вкус вина развивается в результате портвейнизации — нагревания виноматериалов в бочках.

### ***Мускат***

*Мускатные вина являются самыми ароматными.* Мускатные сорта винограда были известны древним грекам и римлянам. Возделывание этих сортов насчитывает несколько тысячелетий своей истории. Мускатные сорта винограда Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный, Мускат фиолетовый, Мускат венгерский и др. собирают при сахаристости 25—40 %. Для этого виноград оставляют на кустах до конца октября, в результате чего ягоды начинают завяливаться. Применяется и искусственное подвяливание. При изготовлении мускатного вина стремятся полностью перенести весь аромат ягоды в вино. Марочные мускаты выдерживаются в бочках от одного до трех лет. При этом чем выше сахаристость и ароматичность вина, тем более длительный срок оно выдерживается.

*В зависимости от природных условий и технологии различают легкие мускатные вина, десертные и ликерные.* Лучшее качество мускатного вина достигается при выдержке в течение полутора—трех лет. Содержание спирта в мускатных винах 13—16 % об.



Аб Ви Вс Дх Кон Рс Те Аи Вино

## Кагор

Кагор относят к категории церковного вина. *Свое название напиток получил от французского города Кагор, где производилось несколько сортов красных вин.*

Кагор изготавливают из высокосахаристых сортов винограда Каберне, Саперави, Морастель, с увяливанием на кустах для получения большей сахаристости. Вино готовится по особой технологии, для наиболее полного извлечения всех питательных, ароматических веществ из винограда. Для этого сусло нагревают до +65 °C . Благодаря этому вино имеет гармоничный, полный, терпковатый вкус, темно-рубиновый цвет и букет с оттенками варенья, шоколада, чернослива. Вино содержит 16 % сахара и 16–18 % спирта. Минимальная выдержка 3 года.

## Токай

Токайские вина известны всему миру. Они производились с XII в. в северо-восточной части Венгрии. Название получили от названия города Токай.

Сухие вина изготавливаются из сортов винограда Мускат белый и Гарс-Ловелю. В настоящее время технология изготовления сухих вин максимально приближена к классической. В токайском вине элитные качества сохраняются очень долго.

К семейству королевских вин относят три типа токайских вин: самородные, азу и эссенцию.

Для самородного токая виноград собирают поздней осенью. Для повышения сахаристости иногда кисть





подкручивают, перекрывая доступ влаги в гроздь. Вино хранится в подвалах в неполных бочках, благодаря чему в напитке появляется легкий привкус ржаного хлеба (из-за окисления вина). Вино густое, с гармоничным вкусом, с оттенками меда и хлеба. Содержание спирта не менее 13 % об.

Для приготовления азу вина выбирают только изюм и впоследствии смешивают с целыми гроздями. Отличительной особенностью токайских вин является брожение в холодных подвалах с последующей выдержкой. Содержание сахара в вине — 6—12 %, спирта 11—14 % об. В винах азу много глицерина — 1,5—2 %. Такого высокого содержания нет ни в одном другом вине во всем мире. Это свойство делает азу хорошим профилактическим средством от атеромы, различных сердечно-сосудистых заболеваний.

Токайская эссенция — национальное достояние Венгрии. Это вино делают из чистого изюма. Сока из него получают очень мало. Из-за высокой сахаристости сока (40—60%) брожение протекает очень медленно, иногда десятки лет. После продолжительной выдержки готовое вино представляет собой густую сахаристую жидкость и напоминает скорее сусло чем вино. Эссенция — самое долгоживущее вино в мире, имеет 30—40 % сахара и 5—8 % спирта.

## *Херес*

Вино получило свое название от испанского города Херес-де-ла-Фронтара, расположенного в южной части Андалусии. Много столетий Испания являлась единственной страной, производящей херес.

Херес заметно выделяется своими свойствами из ряда других напитков даже неопытным потребителем. Ни одно из крепких вин не имеет такого большого количества вкусовых разновидностей. *Херес является одним из самых долговечных вин, сохраняющих особенности своих свойств*



более ста лет. Специфичность букета и вкуса хереса обусловливается наличием хересных дрожжей, которые развиваются на поверхности вина в неполных бочках.

Испанские виноделы тщательно охраняют секрет получения хереса. Только в начале XX в. херес начали готовить в Австралии, США, России. В настоящее время это вино готовится в Армении, Молдавии, в Крыму и других районах СНГ.

### ***Мадера***

Вина такого типа отличаются большой крепостью, малой сахаристостью и тяжелым букетом. Мадера получила название от острова Мадейра в Португалии.

Особенностью изготовления мадеры является выдержка в неполных дубовых бочках на открытом солнце в течение 2—3 сезонов. Еще одной особенностью является то, что полное брожение происходит в присутствии мезги. Общий срок выдержки не менее 5 лет. Вино изготавливается из сортов винограда Серсиаль и Верделью. Мадера имеет тонкий аромат каленого орешка и легкие карамельные тона. Вино содержит 3—4 % сахара и 19—20 % об. спирта.

### ***Шампанское***

Самым знаменитым игристым вином считается шампанское. Этот напиток производят из трех сортов винограда: Шардонне (Chardonnay), Пино Нуар (Pinot Noir) и Пино Менье (Pinot Meunier). Первый сорт — белый, остальные — красные. Шампанское получают методом сбраживания сусла в закупоренных бутылках с последующим старением. Различают шампанское белое и розовое. Белое делают из винограда Шардонне и называют *Blanc de Blancs* («белое из белых ягод»), а розовое — из винограда Пино Нуар и Пино Менье, а также путем добавления в са-



мый первый выжатый сок красного вина, произведенного также в Шампани. *В большинстве случаев шампанское — это смесь нескольких, а в лучших его марках и десятков вин, изготовленных из разных сортов винограда, собранного с одного виноградника и к тому же в разные годы.*

Шампанские вина разливаются в специальные бутылки особой емкости и формы, которую невозможно спутать с любой другой. Бутылка имеет специфическое внешнее оформление, которое заключается в том, что горлышко бутылки вместе с пробкой и одетой на нее проволочной уздечкой (мюзле) покрывается фольгой, на бутылку наклеивают основную и заднюю этикетки и коллеретку (верхнюю этикетку, охватывающую нижний край фольгового покрытия по всему диаметру бутылки).

## Страны-производители и марки вина

### Франция

#### *Виноделие Франции*

Сейчас во Франции выделяют 15 винодельческих регионов: Бордо, Бургундия, Долина Луары, Долина Роны, Юра, Савойя, Лангедок-Руссийон, Эльзас, Прованс, Шампань, Юго-Запад, Корсика, Кальвадос, Арманьяк, Коньяк.

**Бордо — это, безусловно, самый знаменитый винодельческий район в мире.** Само слово «бордо» — гарантия высочайшего качества, изысканнейшего вкуса вина. Из примерно 120 тысяч гектаров виноградников на почти 80 % из них производят вина наименований, контролируемых по происхождению (категории АОС). В регионе Бордо



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СЕНИЕ

*Винодельческое хозяйство в Бордо, называемое «шато», — это, конечно, не замок в обычном понимании, а старинный дом с винодельней и расположенным вокруг виноградниками. В Бордо насчитывается более трех тысяч шато, выпускающих широкий спектр вин — от посредственных до изумительных по богатству и утонченности вкусовых качеств. Из всего их многообразия официальная классификация выделяет около 200 замковых вин.*

насчитывается около 60 таких наименований различных уровней: регионального — Bordeaux (Бордо); субрегионального — Médoc (Медок), Graves (Грав), Libournait (Либурнэ), Sauternes (Сотерн); районного (коммунального) — по названию коммун-производителей вин.

На территории Бордо выделено 5 крупных винодельческих районов, каждый из которых подразделяется на более мелкие аппелласьоны. Всего в Бордо существует 57 аппелласьонов.

**Медок** (Médoc) представляет собой узкую полосу земли, которая простирается на северо-западе от города Бордо вдоль левого берега реки Жиронды. Здесь производятся только красные вина.

Винодельческий район **Грав** (Graves) тянется к югу от Бордо длинной полосой, вдоль левого берега реки Гаронны. Климатические условия района похожи на климат Медока, но здесь немного жарче и больше годовое количество осадков. На территории района Грав находится аппелласьон Сотерн, где производятся знаменитые одноименные сладкие белые вина.

Район **Либурнэ** (Libournait) располагается на правом берегу реки Дордонь и известен как производитель красных вин.



В состав коммун входят и индивидуальные хозяйства, и отдельные земельные владения, в том числе *château* (шато) — замки (вины их производства часто называют замковыми).



Регионы виноделия Франции: 1 — Бордо, 2 — Бургундия, 3 — Долина Luары, 4 — Долина Роны, 5 — Юра, 6 — Савойя, 7 — Лангедок-Руссийон, 8 — Эльзас, 9 — Прованс, 10 — Шампань, 11 — Юго-Запад, 12 — Корсика, 13 — Кальвадос, 14 — Арманьяк, 15 — Коньяк.





Аб

Ви

Вр

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СОСТАВЛЕНИЕ

*Антр-де-Мер* (Entre-Deux-Mers). Название района буквально означает в переводе с французского «между двух морей» и действительно: Антр-де-Мэр расположен между реками Дордонь и Гаронна. Это самый обширный из районов Бордо, где производят недорогие сухие белые вина и еще больше превосходных красных вин.

Виноградники *Блей и Бург* (Blaye et Bourg) начинаются на правом берегу у места слияния рек Дордонь и Гаронна, в 20 км к северу от города Бордо. Из производимых здесь вин 95 % составляют красные вина.

*Почти на 250 км от Оксара до Макона простирается зона виноделия Бургундии.* Считается, что залогом успеха бургундских вин стало сочетание нескольких факторов, первым из которых называют почвы. Скудные, преимущественно известняковые и меловые, почвы Бургундии обладают таким разнообразием и сложностью состава, что даже находящиеся по соседству виноградники дают вина, значительно различающиеся по своим характеристикам.

Вторым элементом, конечно же, являются сорта виноградной лозы. Не менее важную роль играет и третий фактор — уход за виноградной лозой. Северное расположение региона предопределило капризный, переменчивый климат, с неожиданными весенними заморозками, дождливой осенью и порой очень суровой зимой. Только использование различных виноградарских технологий и современного оборудования позволяет гарантировать получение качественного, вызревшего урожая.

*При расположении рядов винограда с севера на юг ширина между рядами составляет 1,2—1,5 м.*

На территории Бургундии выделено 6 винодельческих районов, каждый из которых включает множество более мелких аппелласьонов.



Регион *Шабли* (Chablis) расположен в северной части Франции. Основу уникального стиля Шабли составляют среднеконтинентальный климат и почвенно-геологические факторы. В отличие от других регионов, в Шабли культивируется лишь один сорт винограда — благородный и редкий Шардонне.

*Кот-де-Нюи* (Côtes-de-Nuits) — это узкая полоса виноградников, протянувшаяся от Дижона до Бона, представляющая собой северную часть департамента Côtes d'Or («Золотой склон»), сердца винодельческой Бургундии. Здесь производят величайшие бургундские красные вина: мощные, полнотельные, с долгим потенциалом выдержки.

Виноградники *Кот-де-Бон* (Côtes-de-Beaunes) расположены к югу от Кот-де-Нюи и также составляют часть департамента Кот д'Ор. Считается, что склоны, где высажены виноградники, более пологие, а благодаря более влажному и умеренному климату сорт Пино Нуар здесь дает более мягкие и утонченные красные вина.

*Кот Шалоннэз* (Côte Chalonnaise) по своим климатическим и почвенным характеристикам представляет собой три небольших островка к югу от Кот-де-Бон, напоминает Кот д'Ор, однако вина, производимые здесь, не пользуются столь широкой известностью.

Именно в районе *Макон* (Mâcon), расположенным в южной части Бургундии, начинает ощущаться теплое дыхание Средиземноморья. Макон является крупнейшим в Бургундии производителем белых вин из сорта Шардонне, хотя по качеству они уступают винам Кот д'Ор.

*Божоле* (Beaujolais) — самый южный район Бургундии, где производятся легкие красные вина из сорта Гамэ. Помимо молодых вин аппелласьона Божоле (AC Beaujolais) в районе также производят вина более престижного



аппелласьона Божоле Вилляж (Beaujolais Village): этот статус получают только вина, созданные на виноградниках 39 деревень, оговоренных в законодательстве. Кроме того, на территории района выделено 10 Крю, их виноградники дают более мощные, полнотельные вина, которые в отдельных случаях выдерживаются в дубе.

*Лангедок-Руссийон — самый обширный винодельческий регион Франции с общей площадью виноградников около 350 000 гектаров, охватывающий территорию 4 департаментов в южной части страны.*

На протяжении XX в. Лангедок-Руссийон долгое время считался поставщиком виноматериалов и производителем дешевых столовых вин. Однако все изменилось 10 лет назад: проводимая правительством Франции программа по развитию производства местных вин (*Vin de Pays*), поощрявшая культивирование классических сортов винограда и применение технологий по снижению урожайности виноградной лозы, привела к тому, что удалось создать новые многообещающие вина, которые привлекли внимание и получили признание во всем мире.

*В регионе Долина Луары высится много великолепных замков. Вина здесь делают с античных времен. За последние годы площадь виноградников в этом регионе удвоилась, они простираются почти на 800 километров в бассейне реки. Около 70 коммун делают вина контролируемого наименования по месту их производства.*

## **Классификация французских вин**

Первый (или начальный) уровень качества французских вин — **vin de table (VDT)**, или **столовые вина**. Это вина, изготовленные из винограда, выращенного в разных регионах страны и даже в других странах. Когда столовое вино произведено из французского винограда, на этикетке на-



писано: «*vin de table de France*» либо «*vin de table français*». Нередко это купажированный напиток (из вин разных лет производства). Требования к винам этой категории невысоки, поэтому они характеризуются разнообразием по своим качествам. Как правило, столовые вина недороги. Содержание алкоголя в них — 8,5—15 %.

Следующая категория — ***vin de pays (VDP)***, или **местные столовые**. Требования к качеству этих вин выше: они должны быть произведены из винограда, выращенного на той или иной территории, причем только определенных сортов. Кроме того, эти вина подлежат обязательной контрольной дегустации независимыми органами. Они отличаются большим разнообразием и богатством вкусовых характеристик. Содержание алкоголя в этих винах — не менее 9 %, цены умеренные (иногда, правда, отдельные их виды стоят дороже, чем вина более высокой категории).

Все лучшие французские вина принадлежат к категории АОС — ***Appellation d'Origine Contrôlée***, то есть наименования, контролируемого по месту производства. По существу принятая во Франции система АОС означает государственную гарантию того, что данное вино произведено на строго

*Согласно легенде, вино из замка Лафит, расположенного на территории коммуны Пойяк, пил знаменитый герцог Ришелье по совету врача, рекомендовавшего этот напиток как прекрасное тонизирующее средство. В 1868 г. поместье приобрело семейство Ротшильдов, и к названию была добавлена фамилия нового владельца замка. К тому времени продукция поместья уже классифицировалась как premier grand cru.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

ВИНОВНИЕ

определенной территории, причем регламентируются сорт винограда, технология производства и параметры продукта. Вина категории АОС проходят аналитические исследования и контрольную дегустацию, после чего получают сертификат на использование своего АОС. Правда, иногда наблюдается снижение качества тех или иных вин этой категории по ряду причин, но оно, как правило, носит временный характер, и их статус остается на высоте.

В каждом регионе условия производства и качество вина могут различаться в силу каких-либо специфических особенностей конкретных территорий (скажем, уникальности почв виноградника). В таких случаях выделяют четыре типа территорий: собственно регион, субрегион, район, отдельный виноградник. Первым трем соответствуют АОС регионального, субрегионального и районного (коммунального) уровня. Соответствие между качеством и престижностью вин следующее: вина АОС регионального уровня наименее престижны и качественны, вина с отдельных виноградников — наиболее элитные.

На этикетках вин категории АОС написано: «Appellation d'Origine Contrôlée» либо «Appellation Bordeaux Contrôlée» (то есть указано название винодельческого района — Бордо).

Марочные вина высшего качества — Appellation d'Origine — **Vin Délimité de Qualité Supérieur** (AOVDQS).

Есть вина, которые из-за своих особых качеств не вписываются в рамки этой классификации. Во Франции такие вина производят лишь в двух регионах — в Бордо и Бургундии. Для их классификации используются термин «сю» («крю»). Бургундские вина, полученные из винограда с лучших виноградников, называют premier cru, а вина наивысшего качества — grand cru. В Бордо понятие «сю» может относиться и к винограднику, где выращивают виноград для



этих вин. Вина высочайшего качества в обоих регионах имеет «приставку» к названию — «*premier grand cru*». В прочих винодельческих регионах Франции, где также производят прекрасные вина, понятие «*cru*» не используется.

Понятие Шато (*château*) обозначает винодельческое хозяйство, обычно в Бордо, хотя в последнее время можно встретить этот термин на этикетках вин самых разных стран. Другими словами, поместье, где происходит полный цикл производства вина. Во Франции этот термин применяется лишь в отношении вин АОС. В Шато вина производят огромными партиями, и для потребителя гарантией качества является их марка (название замка-производителя). Например, *Château Lafite-Rothschild*.

В Бургундии площадь виноградника в среднем составляет всего 5—6 гектаров. Поэтому здесь вино — продукт хотя и высокотехнологичного, но малообъемного, почти кустарного производства. Это и обуславливает индивидуальность, неповторимость бургундских вин. Бывает, что вина, полученные с соседних виноградников, расположенных в 5—10 метрах один от другого, имеют настолько разные вкус и аромат, что их не спутаешь.

### ***Вина региона Бордо***

«*Château Lafite-Rothschild 1982*» — напиток божественного букета с тонами черной смородины, дуба, кедра, трав и минеральных солей. Вино со значительным потенциалом повышения своих достоинств. Полной зрелости оно может достигнуть к 2007—2017 гг. Цвет — темно-рубиновый, букет чрезвычайно насыщенный, вкус — безукоризненно гармоничный и изысканный.

«*Château Lafite-Rothschild 1986*». Цвет — темный, необычайно ароматный букет с тонами кедра, каштанов, минералов и спелого винограда; нежная, сбалансиро-



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

ВИНОВНИЕ

*Винодельческое хозяйство Шато Латур принадлежит иностранному капиталу, что редкость для Бордо. Замок расположен на границе коммун Пойяк и Сен-Жюльен. Характерная его примета — внушительная, кремового цвета башня XVII в., похожая на крепость. Она же запечатлена на этикетках вин «Château Latour».*

ванная консистенция, очень тонкое послевкусие. Ожидаемый период созревания до 2030 г.

«Château Lafite-Rothschild 1996» отличается повышенным содержанием сока винограда Каберне Совиньон (83 %) при 7 % Каберне Фран и 3 % Пти Вердо. Вино насыщенного и сложного букета, с минеральными тонаами и нотками графита, ароматами черной смородины и цветов. Ему требуется длительная выдержка для полного проявления аромата и вкуса. Ожидаемый период созревания 2012—2050 гг.

«Château Latour 1982» — одно из лучших вин поместья Латур за последние 40 с лишним лет. Полнотельный и хорошо структурированный напиток: яркие и богатые вкусовые оттенки, насыщенность и выраженность вкуса, присутствие дубильных веществ. Цвет — темно-рубиновый, с фиолетовым оттенком. Период созревания до 2025 г.

«Château Latour 1990». Мощное, полнотельное вино с высоким содержанием танинов, но мягких и зрелых. Послевкусие (продолжительностью около 40 секунд) сложных и чистых тонов. Вместе с тем вино пока не «раскрылось» полностью. Полной зрелости оно достигнет к 2035 г.

«Château Latour 1997» — достаточно полнотельное, хорошо структурированное вино. В нем много танинов. Букет сложный, со сладковатыми тонами фруктового ва-



ренья, сушеных трав, кофе, с едва уловимыми нотками земли. Послевкусие длится 20 секунд. Зрелости вино достигнет в 2006 г.

«Château Latour 2000» — одно из лучших вин 2000 г., значительная часть винограда для изготовления этого вина была собрана со старых лоз. Отлично сбалансированный напиток при относительно высоком уровне кислотности и мягкости танинов. В букете доминируют элегантные тона черных ягод. Послевкусие длится около 45 секунд. Период созревания 2008—2050 гг.

«Château Léoville-Poyferré 1982». Вино высокой кислотности, экстрактивности и достаточной полнотельности. Ощущается интенсивный, даже жгучий привкус танинов. Цвет — темно-рубиновый, с фиолетовым оттенком. Период созревания до 2020 г.

«Château Léoville-Poyferré 1996». Лучшее вино замка последних 15 лет; в аромате присутствуют тона кедра, варе-



*В силу своего лидирующего положения в поместье Марго очень чтут традиции, приносящие столь внушительный успех. Ведь они формировались веками и обеспечивают непревзойденные стиль, элегантность и гармонию вин марки Château Margaux.*

*Замок Леовиль-Пуаферре находится на территории коммуны Сен-Жюльен. Он располагает отличными землями, позволяющими производить одни из лучших вин Медока.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СОВРЕМЕННОЕ

нья из черных ягод, а также нотки дыма, трюфелей и дуба. В изумительном фруктовом вкусе напитка гармонично сочетаются его мощность и элегантность. Даже в бокале вино продолжает зреть. Период созревания до 2028 г.

**«Château Léoville Las Cases 1995».** Этому вину присущи чистые, идеально сочетающиеся ароматы черных ягод, ванили, специй и минералов. Вкус необычайно богатый, с ярко выраженным танинами, с нотками дуба, минералов и фруктов. Вся эта гамма, завораживающе раскрывающаяся во рту, переходит в длительное послевкусие. Период созревания 2005—2025 гг.

**«Château Léoville Las Cases 1996».** Одно из лучших современных бордоских вин. Для его изготовления используют чуть перезрелый виноград Каберне Совиньон, который собирают как можно позже. Этот шедевр виноделия сочетает и классический стиль, и сбалансированность вкуса. Его букет — тона черной смородины, вишневого ликера, поджаренного хлеба и минералов. Танины идеально вплетены во вкусовую гамму, вино высококонцентрированное. У напитка большой потенциал в направлении усложнения структуры и элегантности. Период созревания до 2035 г.

**«Château Margaux 1982»** — напиток изумительного букета с выраженным ароматом дыма жженого дуба и спелых ягод, в котором ощущаются тона пряностей. Вкус исключительно концентрированный, необыкновенно мягкий и в то же время терпкий благодаря присутствию танинов. Период созревания вина до 2007 г.

**«Château Margaux 1986».** Вино считается самым крепким, терпким и «мускулистым» из всех когда-либо выпущенных вин этой марки. Цвет — темно-рубиновый, чрезвычайно насыщенный. В букете присутствуют ароматы дыма обожженного свежего дуба, черных ягод (слива, смородина) и цветов. Вкус богатый, с оригинальным



экстрактом, и при этом абсолютно сбалансированное, просто фантастическое послевкусие.

**«Château Margaux 1997».** Чрезвычайно элегантное вино, очаровывающее спелыми, мягкими ароматами ежевики и смородины, с тонами жженого дуба. Вино высокой концентрации и плотности, с округлым легким послевкусием. Это вино можно хранить 15 и более лет. Период созревания 2004—2015 гг.

**«Château Margaux 2000».** Вино, в котором содержание танинов и полифенолов наиболее высокое из всех вин этой марки, выпущенных за последнее 50-летие. Стиль вина традиционный для Шато Марго, но сладость танинов говорит и о новаторских тенденциях в виноделии. Напиток отличno структурирован, терпкий и насыщенный. Букет составляют тона цветов, черники, голубики, смородинового ликера, среди которых ощущаются тонкие нотки лакрицы и дуба. Идеальная сбалансированность и освежающая кислинка

придают вину особую завершенность. У вина огромный потенциал повышения своих качеств: период его созревания 2010—2050 гг.

*Шато Леовиль-Ла-Каз — одно из крупнейших винодельческих хозяйств в регионе Бордо, расположенное в коммуне Сен-Жюльен. Его вина, быть может, лучшие в коммуне. Это традиционные бордо для знатоков вин, способных ждать 10—15 лет, пока вино не созреет и не раскроется во всей своей полноте.*

**«Château Mouton-Rothschild 1986».** Одно из самых дорогостоящих вин в мире (как и вино 1982 г.). Букет с тонами минеральных солей, черной смородины, жженого дуба и восточных пряностей. На вкус вино обладает невероятной насыщенностью, полнотой, сказочно дол-



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СЕНИЕ

Замок Мутон, расположенный в Южном Медоке неподалеку от города Бордо, в середине XIX в. влакил жалкое существование: полуразрушенное здание, запущенное хозяйство, остатки виноградника, заложенного в 1730 г., погубленного грибком. Тем более странно выглядела покупка этого владения английским бароном Натаниэлем Ротшильдом в 1853 г. Из-за кажущейся бесмысленности поступка к барону «приклеилось» название поместья — «mouton» («баран»).

гим послевкусием и абсолютным совершенством. Ожидаемый период созревания до 2040 г.

«**Château Mouton-Rothschild 1996**» — напиток богатого, очень сложного букета с тонами черной смородины, жженого дуба, жареного кофе и соевого соуса; исходя из букета ароматов вино можно принять и за более выдержанное: оно и полнотельное, и достаточно зрелое, концентрированное. Во вкусе ощущимы тона смородины, малины, кофе и невыделанной кожи. Период созревания вина 2007—2030 гг.

«**Château Mouton-Rothschild 1997**». В потрясающе мощном букете напитка превалируют тона черных ягод, кофе, лакрицы и смородинового ликера. Вино полнотельное, с приятным привкусом танинов и длительным послевкусием. Период созревания до 2022 г.

«**Château Rauzan-Ségla 1997**». Достаточно полнотельное вино с невысоким содержанием танинов; в букете и во вкусе преобладают ягодные тона. Период созревания 2004—2010 гг.

«**Château Rauzan-Ségla 1999**». В букете этого вина доминируют сладкие тона вишни и ежевики, во вкусе ощуща-



ются приятные танины. Вино достаточно полнотельное. Период созревания до 2015 г.

**«Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1982».**

Зрелое вино темно-рубинового цвета, с янтарным оттенком. Ему присущи полнотельность и превосходная текстура, высокая кислотность и сладковатый привкус. Сложный букет благоухает ароматами кедра, варенья из красных и черных ягод, дыма, в нем присутствуют минеральные тона и нотки поджаренного хлеба и лакрицы. Вкус сочный, бархатистый, насыщенный и сбалансированный. Период созревания до 2010 г.

**«Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1995».**

Букет этого вина — ароматы кофе, шоколада и вишни с тонами смородины и других ягод. Во вкусе ощущаются тона поджаренного хлеба, кедра и черных ягод. Период созревания 2004—2020 гг.

**«Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1999».**

Вино темно-рубинового цвета, с фиолетовым оттенком; букет завораживает соблазнительными тонами карамели, табака, черной смородины и специй. Танины придают напитку шелковистость текстуры. С течением времени вино становится все более полнотельным. Полной зрелости вино достигнет предположительно в 2018 г.

*Винодельческое хозяйство Розан-Сегла расположено на территории коммуны Марго. Виноград здесь собирают вручную. Новое вино оставляют на 18—24 месяца в чанах из нержавеющей стали при определенной температуре, затем его переливают в дубовые бочки, где выдерживают 20 месяцев, после чего подвергают осветлению.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

Советы

*В незапамятные времена Шато Бешвель принадлежало французскому адмиралу герцогу д'Эперну. Проплывая мимо этого замка, боевые корабли приспускали паруса, отсюда и возникло название Бешвель (в переводе со старофранцузского языка «спущенные паруса»).*

**«Château Beychevelle 1989».** Элегантное, довольно полноценное вино. Букет интенсивный, с тонами спелой черной смородины и едва уловимыми нотками жженого дуба. Во вкусе ощущаются мягкие приятные танины бархатистой текстуры. Послевкусие богатое, с теми же танинами.

**«Château Beychevelle 1999».** Великолепно сбалансированное вино; в его букете преобладают тона малины, вишни и смородины, в меньшей степени выражены пока не полностью развившиеся легкие тона дуба. Можно хранить до 2010—2012 гг.

**«Château Talbot 1999»** — великолепное, насыщенное, весьма зрелое вино с низким уровнем кислотности и бархатистой текстурой танинов. Букет составляют тона ежевики, трав, специй и земли. Вино можно хранить не менее 15—16 лет.

**«Château Talbot 2000».** Вино невысокой кислотности с мягкими, приятными танинами; как в букете, так и во вкусе отчетливо проступают нотки смородины и ежевики, а также тона молодого дуба и специй. Период созревания до 2018 г.

**«Château Lynch-Bages 1989».** Одно из лучших здешних вин, его непроницаемый черно-фиолетовый цвет говорит об исключительной насыщенности напитка. Специфические качества этого вина, как и старых вин этой марки, — высокая экстрактивность, даже тяжеловесность, что именно и нравится знатокам вин. Период созревания примерно до 2015 г.



*Шато Тальбо — замок получил свое название в честь английского правителя французской провинции Гиень, главного коннетабля Тальбо. Поместье, расположеннное в коммуне Сен-Жюльен, одно из старейших в Медоке. В начале XX в. его купил Жорж Кордье, сделавший марку вин «Château Talbot» одной из наиболее престижных.*

**«Château Lynch-Bages 1996».** В букете вина явственно ощущаются тона ликера из черной смородины и спелых фруктов; весьма полнотельное вино с высоким содержанием танинов и нежнейшим сладковатым привкусом. Богатство его вкуса очаровывает. Лучшее вино этой марки за последние 15 лет.

**«Château Lynch-Bages 2000».** Примерно соответствует уровню «Château Lynch-Bages 1996»; для этого вина характерны глубокий темно-фиолетовый цвет, исключительная экстрактивность и высокое содержание глицерина. Букет составляют тона ликера из черной смородины, нотки кожи, табачного листа и земли. Период созревания 2008—2025 гг.

*Поместье Линч-Баже с XVII в. принадлежало выходцам из Ирландии — семейству Линч. Первым его владельцем был Джон Линч, бежавший во Францию в 1661 г. В XVIII в. оно перешло по наследству графу той же фамилии, бывшему в то время мэром Бордо, а тот передал наследство в управление своему брату Мишелю. С 1934 г. поместье перешло во владение другого семейства — Каз, члены которого и по сей день являются здесь хозяевами.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СОДЕРЖИЕ

**«Château Haut Brion 1995».** Цвет этого вина — темно-рубиновый, с фиолетовым оттенком. Букет восхищает ароматами черных ягод, ванили, специй, дыма. Вкус насыщенный, с гармонично сплетенными танинами, уравновешенными приятной кислинкой. В целом это благородное, изящное, весьма полнотельное зрелое вино.

**«Château Haut Brion 2000».** Это вино — результат совместных поисков Жана Дельма и его сына Филиппа. У напитка нетипичный для вин этого хозяйства купаж: 51 % винограда сока Мерло, 42 % — Каберне Совиньон, 7 % — Каберне Фран. Вино исключительно сложного букета со множеством ароматических нюансов: тона черных ягод, ванили, минералов дополняются тонкими, элегантными нотками земли. Предполагаемый период созревания вина 2007—2035 гг.

*Винодельческое хозяйство Шато О-Брион расположено в регионе Грав и использует для своих вин три сорта винограда, и каждый из них играет свою роль в формировании качеств будущего вина.*

- *Каберне Совиньон (55 %) придает напитку терпкость, «мужественность» и большую продолжительность жизни.*
- *Мерло (25 %) способствует округлости вкуса и элегантности вина. Кроме того, Мерло делает цвет вина темным, непрозрачным.*
- *Каберне Фран (20 %) — это «скрепляющий раствор» двух первых сортов винограда. Именно благодаря ему те «проникают» друг в друга, создавая знаменитый букет вин «Château Haut-Brion»: тона фруктов и минералов, запах земли, табака.*



*Шато Шеваль-Блан — лидер среди винодельческих хозяйств Сент-Эмильона. Отличительная особенность его вин — стабильность высочайшего качества.*

**«Château Cheval Blanc 1982».** Одно из поистине легендарных бордо последних десятилетий. Даже впервые 6—7 лет своего созревания оно обладало потрясающей насыщенностью и богатством вкуса. Сейчас это исключительно полнотельное вино со средним содержанием танинов, очаровывающее своим вкусом, насыщенным букетом из тонов кофе, горячего шоколада, сухофруктов и интенсивно проявляющих себя тонов сладких черных ягод. Вино можно хранить более 20 лет.

**«Château Cheval Blanc 1996».** Цвет — темный гранатово-сливовый. Сложный букет включает тона черных ягод, кокосового ореха, поджаренного хлеба и дыма. Во вкусе доминируют тона сладких черных ягод. У этого элегантного, довольно полнотельного вина приятное продолжительное послевкусие, в котором ощущаются бархатистые танины. Период созревания 2004—2015 гг.

**«Château Cheval Blanc 1997».** Насыщенное, относительно полнотельное вино с умеренным содержанием танинов. В букете преобладают тона вишневого варенья, перемежаемые нотками кокосового ореха и восточных специй. Длительное послевкусие. Период созревания 2004—2012 гг.

**«Le Petit Cheval 1995».** Насыщенное, полнотельное, мягкое вино с ароматом спелых фруктов, малины, земляники и перечной ноткой. Прятное пряное послевкусие.

**«Château Ausone 1986».** В тонком букете этого вина доминируют тона минералов на фоне ноток спелых фруктов, трав



*Название знаменитого замка Озон связано с именем римского поэта Авзония, владевшего виноградниками в этой местности. Предполагается, что их площадь составляла примерно 40 гектаров. Сейчас виноградники Шато Озон куда скромнее — около 7 гектаров.*

и специй. У напитка полнотельный вкус, довольно терпкий и немножко тяжеловатый. Период созревания — до 2020 г.

**«Château Ausone 1989».** В букете этого пикантного и одновременно элегантного вина ощущаются тона минералов, старого дерева, табака и ягод. На вкус напиток довольно терпкий, полнотельный, несколько грубоватый; в послевкусии ощущаются танины. Период созревания 2005—2020 гг.

**«Château Ausone 1995».** Это вино по сравнению со своими «старшими» собратьями обладает более насыщенным фруктово-ягодным букетом и более концентрированным и богатым вкусом. Букет — необыкновенно тонкие тона минералов, а также ароматы весенних цветов, черных ягод с нотками земли. Вино великолепной текстуры, с идеальным балансом кислотности, содержания алкоголя и танинов, а также фруктовости. Может храниться и постепенно созревать как минимум еще лет 30—40.

*Шато Фижак — одно из лучших винодельческих хозяйств Сент-Эмильона. Его продукция конкурирует с винами Шато Шеваль-Блан. Главное бродильное отделение здесь вмещает десять дубовых чанов, оснащенных системой регулирования температуры. Кроме того, есть еще отделение с десятью чанами из нержавеющей стали.*



**«Château Figeac 1990».** Вино темно-фиолетового цвета, с восхитительным букетом, содержащим тона оливок, ягодного пирога, варенья из черных ягод, минералов и лакрицы. Достаточная полнотельность и легкая сладковатость из-за высокого содержания глицерина, умеренное содержание танинов отлично сочетаются с невысокой кислотностью. Вино будет зреть еще лет 20.

**Château Figeac 1996.** Изящное вино с элегантнымисливочными нотками во вкусе и аромате, в которыхощущаются также перец, табак и земляника. Продолжительное легкое послевкусие.

**«Château Pétrus 1982».** Фантастическое вино с богатейшим букетом спелых ягод, провансальских трав и специй. Полнотельное, терпкое, очень концентрированное, с высоким содержанием танинов.

**«Château Pétrus 1987».** Одно из наиболее выдержаных и полнотельных бордоских вин урожая 1987 г. Для него характерно высокое содержание танинов. Букет составляют тона ванили, трав и черных сладких ягод. Послевкусие продолжительное и устойчивое. Период созревания 2004—2010 гг.

**«Château Pétrus 1989».** Мечта любого коллекционера вин. Потрясающее концентрированное и насыщенное вино с доминирующими тонами ягодного варенья в букете и вкусе. В букете также ощущаются яркие тона чая, апельсина, перезрелой вишни, а также нотки карамели и

*Виноградники легендарного винодельческого хозяйства Шато Петрюс расположены на правом берегу Жиронды. Они занимают всего 11,4 гектара. Владеет хозяйством в настоящее время Кристиан Моэкс, член семейства крупнейших виноделов Бордо.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

ДЕНИЕ

кокосового ореха. Вино идеально структурированное, все компоненты, включая танины, сбалансированы.

**«Château Pétrus 1980».** В букете этого достигшего вершины своей зрелости вина доминируют тона ягодного варенья с нотками сушеных трав и смолы. У него насыщенный вкус и продолжительное послевкусие.

**«Château Pétrus 1997».** Вино, пока не раскрывшееся полностью, но в будущем может стать одним из лучших вин этой марки. В букете изобилие тонов кофе мокко, вишни и ежевики на фоне мягких ноток дуба. В целом это очень насыщенное, высокоэкстрактивное, густое и весьма терпкое вино с необычайно продолжительным послевкусием. Период созревания 2007—2025 гг.

**«Château d'Yquem 1986».** В этом вине особенно ощущается присутствие виноградной «благородной гнили». В букете преобладают тона спелого абрикоса, ананаса, фундука, ванили. Вкус напитка беспримечательной полноты и глубины. Вино полнотельное, мощное, идеально сбалансированное. Период созревания невероятно долгий до 2040 г.

**«Château d'Yquem 1990»** — одно из лучших вин этой марки — элегантное, необыкновенно тонкое, светло-золотистого цвета. Букет — аромат джема из тропических фруктов, с тонами абрикоса, персика, кокосового ореха

*В поместье д'Икем производят, по мнению многих специалистов, лучшее в мире десертное вино. В 1999 г. его приобрело одно из крупнейших объединений компаний-производителей алкогольных напитков LVMH (Louis—Vuitton—Moet—Hennessy). Правда, производством вина здесь продолжает руководить бывший владелец замка граф Александр де Люр-Салюс.*



на фоне прекрасно вплетенных ноток дуба. В насыщенном вкусе отчетливо ощущается «благородная гниль», он великолепно сбалансирован по кислотности. Вино может храниться даже столетие.

### ***Вина региона Бургундия***

«**Gevrey-Chambertin 1996**». Полнотельное, почти идеальное вино класса premier cru, но еще развивающееся и способное достичь планки grand cru. Пика зрелости достигнет примерно в 2010 г. Domaine Armand Rousseau.

«**Ruchottes-Chambertin**». Вина 1999—2001 гг. выпуска класса grand cru имеют схожие характеристики. Это сложные по составу, но отлично структурированные напитки, с ароматом специй и «взрывным» вкусом, обусловленным танинами, и длительным послевкусием. Domaine Armand Rousseau.

«**Pommard 1999**». Вино, произведенное на землях коммуны Pommard, выпущено под коммунальным АОС. Его букет составляют ароматы фруктов, грибов, специй и подлеска, а также тона земли. Недорогое, прекрасно структурированное вино с дымной текстурой. Domaine Jean-Marc Blain-Garnard.

«**Chassagne-Montrachet 2002**». Недорогие, легкие вина умеренной кислотности, с восхитительным ароматом сладких фруктов и послевкусием, в котором присутствует нотка свежей вишни. Domaine Jean-Marc Blain-Garnard.

«**Botard-Montrachet 2002**». Чудесное вино класса grand cru с потрясающим богатством вкуса и исключительной сбалансированно-

Домен Арман Руссо — это один из лучших винодельческих доменов субрегиона Ком-д'Ор — он владеет 14 гектарами виноградников, разделенных на 10 участков.



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СЕНИЕ

*Домен Бонно-дю-Мартрэ продает только вина высшего класса — grand cru. Его виноградники находятся в коммунах Corton и Corton-Charlemagne. Белые вина этого производителя — классика шардонне, элегантные вина чистого, гармоничного и глубокого вкуса.*

стью. Освежающий букет с дымным ароматом, который постепенно сменяется цитрусовым, из которого в длительное послевкусие переходит пикантный тон лайма. Domaine Jean-Marc Blain-Garnard.

**«Corton 2000».** Свежесть букета напитка создают ароматы летних фруктов, сливы, ежевики, в которые вплетены нотки фруктового пирога. Во вкусе и концен-

трированность, и полнота, в нем легко узнаются тона черных ягод и кофе мокко, а также зрелые танины. Все это переходит в очень продолжительное послевкусие. Domaine Bonneau du Martray.

**«Corton-Charlemagne 2000».** Классическое вино с виноградника того же названия, великолепно сбалансированное, с легкой кислинкой и минеральными тонами. Роскошный букет составляют ароматы фруктов, лесных орехов и дыма. В продолжительном послевкусии ощущается запах цитрусовых (лайма). Вкус фантастический по богатству. Domaine Bonneau du Martray.

**«Marsannay 2001».** В букете этого сложного вина — роскошные ароматы тропических фруктов, персиков, груши, а также тона дуба. В послевкусии ощущаются нотки лимона и жареного миндаля. Domaine Bruno Clair.

**«Gevrey-Chambertin 2001».** Вино класса premier cru, великолепно сбалансированное, крепкое, насыщенное — одним словом, «мужское». В нем чарующие тона свежих фруктов, лакрицы и дыма. Domaine Bruno Clair.



Домен Жан-Мар Блан-Гарнар владеет виноградниками в коммуне Chassagne-Montrachet. Винодельческих домов, в названиях которых присутствует фамилия Гарнар, в Бургундии несколько. Дело в том, что хозяева ряда виноградников передавали их по наследству своим детям и другим родственникам, оставаясь при этом владельцами части из них.

**«Savigny-les-Beaune 2001».** Вино темно-красного цвета, с ароматами спелой вишни, шоколада и приятными танинами. Оно весьма «мясистое», а в послевкусии ощущаются апельсинные и ореховые тона. Domaine Bruno Clair.

**«Corton-Charlemagne 2000».** Великолепно сбалансированное, насыщенное и сложное вино класса grand cru. Его букет включает тона яблока и ириса, а также сменяющие друг друга, как в калейдоскопе, ароматы грейпфрута, персика, белого шоколада и цветов. Domaine Bruno Clair.

**«Puligny-Montrachet 2001».** Чистое, живое вино с удивительным фруктовым вкусом и приятным послевкусием с ноткой абрикоса. Исклучительно «аппетитный» букет включает ароматы тропических фруктов, персика, тона цитрусовых и нотки минералов в finale. Domaine Louis Carillon et Fils.

**«Chassagne-Montrachet 1999».** Необычайно симпатичное вино — зрелое, богатое фруктовыми ароматами, среди которых особо выделяется сливовый. Вкус

Домен Луи Карильон и Фил владеет виноградниками общей площадью 12 гектаров, в числе которых знаменитые Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet и ряд других.



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

НЕНИЕ

*Винодельческому предприятию Домен дю Комт Арман более двухсот лет. Самый яркий «бриллиант» домена — виноградник Clos-de-Epeneaux.*

округлый. Domaine Michel Colin-Déléger.

**«Chassagne-Montrachet 2001».** Отличное, очень яркое вино с великолепным фруктовым букетом и потрясающей текстурой. Domaine Michel Colin-Déléger.

**«Pommard 2001».** Миллезим класса premier cru с виноградника Clos-des-Epeneaux. Исключительно чистое, совершенное, утонченное вино с богатым фруктовым ароматом и зрелыми шелковистыми танинами. Domaine du Comte Armand.

**«Bourgogne Aligoté 2000».** Отличное, недорогое, легко пьющееся вино. В букете — ароматы фруктов и нотки минералов; оптимальный уровень кислотности. Domaine Daniel Rion et Fils.

**«Côte de Nuits Villages 2001».** Напиток отличается богатством вкуса — тона фруктов с тонкими нотками корицы и минералов. Добротное, «мускулистое», прекрасной текстуры вино. Domaine Daniel Rion et Fils.

**«Nuits Saint-Georges Vieilles Vignes 2001».** Великолепное чистое вино, умеренно мощное, вполне сбалансированное. Букет выразительный, фруктовый, послевкусие длительное. Domaine Daniel Rion et Fils.

**«Vosne-Romanée 2001».**

Доставляющее огромное наслаждение вино класса premier cru с удивительным ароматом. Во вкусе постепенно раскрываются кофейные нотки и зерни-

Домен Бруно Клер — это один из лучших производителей вин в Бургундии. Его гордость — красные вина марсанне.



стость структуры. Послевкусие длительное. Domaine Daniel Rion et Fils.

**«Echézeaux 2000».** Очень сложное вино класса grand сти, претендующее на титул «великого». У напитка классический аромат винограда Пино Нуар и приятная насыщенная текстура. Domaine Daniel Rion et Fils.

**«Volnay 2000».** Вино класса premier cru с виноградника Les Champans, крепкое и элегантное. Хорошая структурированность сочетается с отличной сбалансированностью и ярко выраженной фруктовостью. В букете свежий аромат цветов, вишни и малины. Domaine Marquis d'Angerville.

**«Volnay 2001».** Великолепное вино класса premier cru. Его достоинства — идеальная сбалансированность, раскрытость, исключительно насыщенная текстура и живой аромат красных ягод. Domaine Marquis d'Angerville.

**«Beaune Les Avaux 1999».** Вино класса premier cru с собственных виноградников фирмы, с живым ароматом,

в котором доминируют характерные для Бона тона вишни. Легко пьющееся, хорошо сбалансированное вино. Champy.

*Домен Марки д'Андервиль — один из старейших и авторитетнейших доменов в Бургундии. Семейство Андервиль занимается виноделием в коммуне Volnay уже около 200 лет.*

*Виноградники домена Бургонь Алиготэ занимают более 18 гектаров и расположены в нескольких коммунах, в числе которых Chambolle-Musigny, Clos-de-Vougeot и Nuits-Saint-Georges.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

Содержание

*Негоциантскому дому Шампи без малого 300 лет — он основан в 1720 г. в Боне. А винные погреба там были построены около 600 лет назад. Дом Шампи выращивает виноград и производит вино на собственных виноградниках, а также закупает виноград, виноградное сусло и вина у других поставщиков и виноградарей.*

товыми нотками. Это вино является собой образец характерной для вин Бона гармонии предельной насыщенности и стабильности минеральных компонентов. Champy.

«**Bonnes Mares 1999**». Изумительное красное вино класса grand cru — необычайно насыщенное, живое, отлично сбалансированное. Имеет восхитительный аромат и приятную текстуру. Champy.

«**Saint-Romain 2000**». Недорогое вино, восхищающее изобилием ароматов — здесь и свежие фрукты, и лимон с лаймом, и минеральные нотки. Во вкусе ощущение фруктового салата. Champy.

«**Savigny-les-Beaune 1999**». Вино потрясающей текстуры и прекрасной сбалансированности. Во вкусе ощущается яблочная кислота, обусловливающая фруктовую свежесть и живость этого вина. Champy.

«**Clos-Vougeot 1999**». Красное вино класса grand cru, глубокой насыщенности, необыкновенной сложности и великолепной структуры — купаж вин с трех виноградников коммуны Clos-Vougeot. В букете выразительно заявляют о себе тона специй и слегка завуалированные нотки перца.

«**Savigny-les-Beaune Forneret Hospice de Beaune 2001**». Пока нераскрывшееся полнотельное вино отличной сбалансированности аромата и вкуса. В ярком фруктовом букете присутствуют также легкие тона дуба и нотки



минералов. Послевкусие исключительно длительное, сочного фруктового тона. Champy.

**«Romanée-Saint-Vivant 2000».** Дорогое красное вино класса grand cru, необычайно сложное, с прекрасным ароматом и очень длительным послевкусием. Champy.

Продукция домена Мишель Колин-Дежеле, одного из лучших в Бургундии, в основном белые вина, близкие по качеству к grand cru.

### *Вина других регионов*

**«Chablis 2005».** Белое сухое вино региона Шабли соломенного цвета с зеленоватыми оттенками. Богатый букет с ароматами груши, айвы и засахаренных фруктов.

**«Lamblin et Fils 1998».** Вино известного производителя региона Шабли, удостоенное золотой медали на празднике в Шабли. Аромат включает тона моря и ракушек, а также вялой травы. Во вкусе очень богатая гамма с приятными терпкими нотками.

**«Champy 2001».** Купаж двух вин региона Шабли, одно из которых (объемная доля 80 %) выдерживалось в чанах из нержавеющей стали, другое — в дубовых бочках. Во вкусе «играют» приглушенные нотки цитрусовых и минералов, а послевкусие подобно лезвию бритвы. Текстура фруктовая, сбалансированная.

**«Les Malandes 1999».** Вино региона Шабли желтого цвета и изысканного фруктового букета. Вкус богатый, персиковый. Идеальное соотношение цены и качества.

**«Beaujolais Saint-Louis 1997».** Вино региона Божоле из винограда сорта Гамэ. Цвет — красивый рубиновый, букет исключительно насыщенный, наполненный ароматами красных плодов. Вкус освежающий и мягкий.



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

НЕИЕ

**«Beaujolais Brouilly Château de Saint-Lager 2000».** Красное сухое вино региона Божоле. Его тонкий букет содержит тона слив, малины и спелой клубники, вкус мягкий и элегантный.

**«Beaujolais Blanc Château de Pizay 2001».** Белое сухое вино региона Божоле из винограда сорта Шардонне. Светлое, живое и искрящееся, в букете — ароматы белых цветов и лимонного дерева. Вкус передает свежесть, мягкость и очень тонкий, но интенсивный аромат винограда Шардонне.

**«Vin de Pays d’Oc Cabernet Sauvignon rose».** Сухое розовое вино региона Лангедок — Руссийон имеет насыщенный и ароматный букет с тонами пряностей. Во вкусе восхищает тонкая гармония мягкости и свежести напитка. Послевкусие приятное, бодрящее.

**«Vin de Pays d’Oc Chardonnay».** Белое сухое вино региона Лангедок—Руссийон чистого светлого цвета с соломенно-желтым оттенком. В насыщенном элегантном букете доминируют тона меда и цветов. Вкус, поначалу бодрящий, приобретает затем приятную округлость с гармоничным сочетанием мягкости и сухости. Великолепное, очень свежее послевкусие с нотками цветов и фундука.

**«Pouilly-Fumé Tradition 1997».** Ярко-золотистое белое сухое вино региона Долина Луары из сока винограда Совиньон Блан. Букет — сложные ароматы фруктов с элегантными цветочными нотками. На вкус напиток поначалу мягкий, с приятной сухостью, но послевкусие освежающее, насыщенное.

**«Rose d’Anjou 1997».** Знаменитое анжуйское розовое вино региона Долина Луары из винограда сортов Гролло и Каберне Фран, насыщенного цвета и чарующего букета с тонами красных плодов и пряностей. На вкус чрезвычайно гармоничное вино, с освежающим, слегка сухим послевкусием, характерным для анжуйских вин.



**«Côtes du Rhône rouge 2001».** Вино региона Долина Роны, в его составе 45 % сока винограда Сира, 35 % Гренаш, 15 % Мурведр, а также некоторых других сортов. Цвет темно-красный, аромат тона свежих красных фруктов и специй. На вкус полнотельный, насыщенный напиток, с округлыми танинами, ощущимы на языке, которые уравновешены фруктовыми нотками. Срок хранения 8 лет.

**«Côtes du Rhône blanc 2002».** Купажированное вино региона Долина Роны (45 % винограда Вионье, 20 % Русан, 15 % Марсан, 10 % Клерет, 8 % Бурбулен, 2 % Гренаш Блан) желтоватого цвета, прозрачное. Аромат — свежие тона белых цветов, акации, абрикоса и персика. Вкус богатый, маслянистый, выдержаный, элегантный и сбалансированный. Срок хранения — 3 года.

**«Saint-Joseph rouge 2000».** Вино региона Долина Роны из винограда Сира. В букете преобладают тона минералов, на фоне которых проступают тона сосновой смолы, мадеры и ванили. Вкус насыщенный, фруктовый, а послевкусие продолжительное гармоничное.

**«Côte-Rotie 2001».** Вино региона Долина Роны (96 % винограда Сира, 4 % Вионье) темного цвета, с ароматом красных фруктов, специй, с легкими тонами подлеска. Во вкусе ощущаются танины, которые смягчаются в продолжительном послевкусии тонами дуба. Все это дополняется нотками малины, ежевики и ванили. Срок хранения до 20 лет.

**«Cuvée Prestige».** Красное вино региона Долина Роны, обладающее нотами чернослива, вишни, смородины и финика. Имеет маслянистый, полнотельный, насыщенный вкус, обладает отличной структурой. Длительное, гладкое, округлое послевкусие.

**«Pinot Blanc 2001».** Вино компании Albert Mann — звезды первой величины среди эльзасских производителей. Довольно крепкое (13,6 % алкоголя), очень чистое фруктовое



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СЕНИЕ

вино с четкими тонами дуба вначале, затем появляются насыщенные тона спелых фруктов. Напиток «вибрирует» различными нюансами вкуса с экзотическими тонами. Излишняя сладковатость уравновешена достаточно высокой кислотностью.

**«Cuvée Dom Perignon 1988».** Белое сухое винтажное шампанское из винограда Шардонне и Пино Нуар с лучших участков лучших виноградников. Прошло 6–8-летнюю выдержку. Цвет — бледно-желтый, искрящийся; аромат сложный, изысканный, легкий; вкус сложный, с тонкими нюансами.

**«Veuve Clicquot Brut».** Шампанское из смеси соков винограда Пино Нуар (65 %) и Шардонне (35 %), искрящееся, золотистое, своеобразного характера. Букет — насыщенный, с ароматами яблока, лимона, грейпфрута и карамели. Послевкусие элегантное, пряное.

**«Veuve Clicquot Brut La Grande Dame 1990».** Наиболее престижная марка шампанского «от Клико», произведенное в очень небольшом объеме. Напиток великолепного стиля и ярко выраженного вкуса с прекрасно сбалансированным послевкусием.

**«Krug Brut Rose».** Это розовое шампанское сравнивают с бургундским вином — в нем и свежесть винограда Пино Нуар, и зрелость, и глубина, приобретенные при выдержке. В его вкусе нюансы орехов и апельсинной корки, оптимальный уровень кислотности. Считается выдающимся шампанским, со своим стилем и характером.

**«Krug Brut Blanc de Blancs 1996».** Шампанское из винограда Шардонне, с наиболее известного виноградника фирмы — Clos du Mesnil. Напиток интенсивного золотистого цвета с зеленоватыми бликами, хорошо сбалансированный. Букет — богатый и гармоничный, с тонами орехов и специй. Послевкусие бодрящее, чистое.



**«Krug Grand Cuvée».** Шампанское необычайно насыщенно-го букета, составленное почти из 50 различных вин. На вкус напиток хорошо сбалансированный, с нюансами орехов и поджаренного хлеба, оставляющий впечатление свежести.

**«Bollinger R.D. Extra Brut 1988».** Белое очень сухое шампанское 8-летней выдержки. Уникальное вино утонченного аромата и удивительно тонкого вкуса. Может храниться в течение 20 лет.

**«Bollinger Les Vieilles Vignes Françaises».** Белое сухое шампанское из винограда сорта Пино Нуар, чем и уникально («белое из черного»).

**«Bollinger Special Cuvée Brut».** Белое сухое шампанское — квинтэссенция стиля фирмы Bollinger. Изготовлено из винограда, собранного с 30 различных виноградников, причем на 80 % из вин класса premier cru и grand cru. Имеет мягкий сбалансированный вкус хорошего белого вина.

**«Taittinger Brut Millésimé 1998».** Шампанское бледно-желтого цвета, отличающееся бурным шипением при открывании бутылки и обилием пены. Букет тонкий, с интенсивным ароматом. Волна запаха белых цветов сменяется тонами фруктов и минералов. Во вкусе ощущаются цитрусовые и тонкие нотки поджаренного хлеба, а также структурированность напитка. Послевкусие длительное.

## Италия

### *Виноделие Италии*

В Италии существует 20 винодельческих регионов, каждый из которых производит вина, при этом многие из них можно назвать качественными. Это Валле д'Аоста, Пьемонт, Лигурия, Ламбарди, Венето, Трентино-Альто-Адидже, Фриули-Венеция-Джулия, Эмилья-Романья, Тоскана, Умбрия, Марке, Лацио, Абруцци, Молизе, Кам-



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

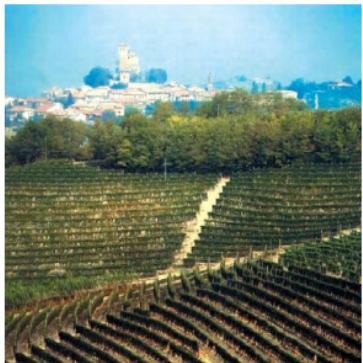
Ро

Те

Ли

Вино

НЕИЕ



*Самые лучшие склоны в зоне Бароло, где поместье Fontanafredda долгие годы было известно как один из крупнейших производителей среди мелких семейных виноградников.*

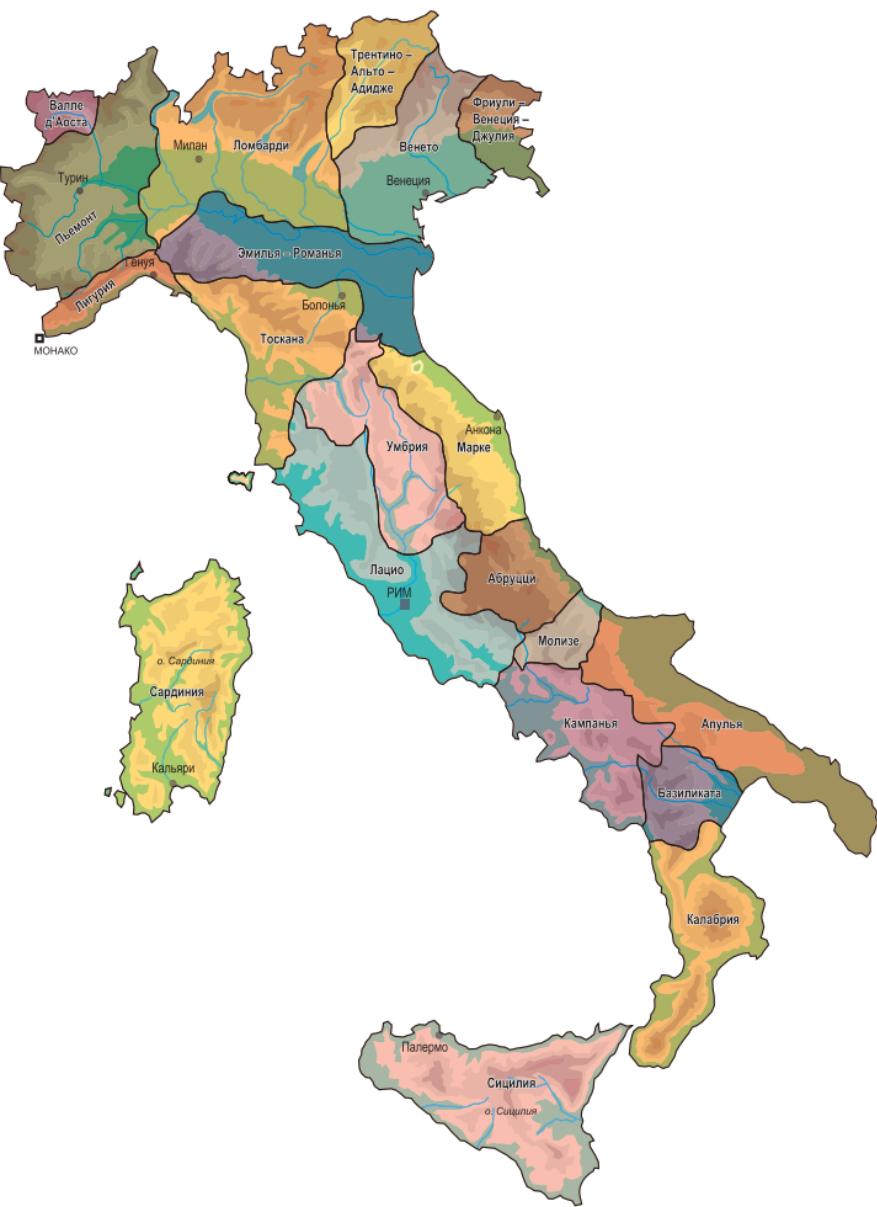
большей частью производит красные вина, но его приятные чистые белые вина, сделанные из винограда кортезе, и «Асти Спуманте» (сладкое игристое вино, полученное из мускатного) известны всему миру. Это родина красного винограда неббиоло, самого благородного сорта в Италии. Из него получают знаменитые вина Бароло и Барбареско. В Пьемонте выращивают также сорта Барбера и Дольчетто.

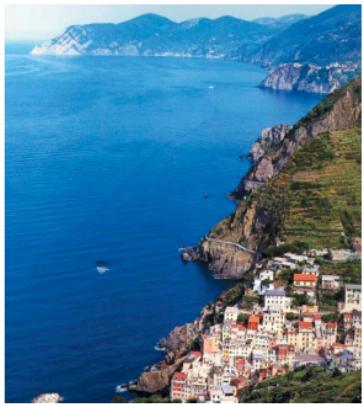
*Тоскана* — самая известная и вторая по величине область виноделия в Италии, расположенная в центральной части страны. Традиционные тосканские сорта винограда — Санджиовезе (красный) и Треббиано (белый).

Провинция *Трентино* находится в северо-восточной части Италии. Отличительной особенностью этого региона является более организованная система стандартизации наименований и типов вина, стремление повысить его

панья, Апулья, Базиликата, Калабрия, Сицилия и Сардиния. Различие почв и климатических условий, а также набор сортов винограда придают уникальный характер винам каждого отдельного региона. Однако среди них мало вин, предназначенных для долгого хранения. Большинство итальянских вин нужно пить молодыми.

*Пьемонт*, расположенный у подножия Альп, — самый большой регион Италии. Он стоит по объему производства на шестом месте из 20 регионов. Пьемонт





*Виноградная лоза в Италии растет даже в самых неподходящих местах. Здесь виноградники карабкаются по террасам прибрежных склонов Лигурии в Cinque Terre.*

Здесь насчитывается более 80 сортов винограда от местных экзотичных до всемирно известных.

Регион Умбрия оставляет двоякое впечатление. С одной стороны есть рекордное количество DOC (15 % от всей Италии), с другой стороны — они практически все сосредоточены в одной зоне Умбрии — Орвието. Здесь выпускают как сухие, так и сладкие вина, путем сбраживания винограда, пораженного «благородной гнилью».

*Валле д’Аоста* — это самый маленький регион Италии, находящийся на границе со Швейцарией (с севера) и Францией (с запада). Удивительно, но вопреки законам природы виноград здесь растет прямо на камне, лестницей поднимаясь вверх по скалам.

*Эмилия-Романья* — самый южный из всех северных регионов Италии с чрезвычайно плодородными почвами.

качество. Вина Трентино составляют около половины всего итальянского винного экспорта.

Регион Фриули — древняя винодельческая зона, настоящий природный амфитеатр, защищенный с севера полукругом Альп, а на юге простирающийся до теплой Адриатики. Он расположен на северо-востоке Италии. Белые вина, производимые здесь, давно известны за пределами страны.

*Венето* занимает первое место в Италии по производству высококлассных вин.



Здесь производят одно из самых известных игристых вин Италии — «Ламбрекко». Это шипучее вино от пурпурного до розового оттенков изготавливают из одноименного винограда, выращенного на высоких шпалерах, преимущественно на равнинах к югу от реки По.

На острове *Сицилия* производят первоклассные столевые вина, особенно из виноградников, расположенных на вулканических склонах Этны. На юге острова производят вина сладкие, белые из мускатного, а на западе — марсалу.

Вина острова *Сардиния* отличаются выраженной индивидуальностью и сильным характером, будь они сладкие, полусладкие или сухие. В центральной и южной части острова делают отличные красные вина, как из привнесенных в последние столетия испанских и других континентальных лоз, так и из местных, происхождение которых теряется в глубинах веков.

### **Классификация итальянских вин**

Вина Италии считаются одними из главных конкурентов вин Франции. Чтобы гарантировать качество своих вин на мировом рынке, итальянское правительство ввело законы, регламентирующие виноделие, взяв за основу знаменитую французскую систему «наименований, контролируемых по происхождению». Таким образом, сегодня существует четыре категории итальянских вин, которые помогают

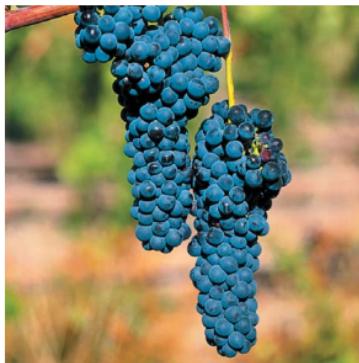


*Такие аккуратные виноградники, как в районе Santa Cristina, — относительно новая черта пестрого ландшафта Тосканы.*



потребителю разобраться в их иерархии по шкале качества и, разумеется, цены.

- **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)** — вина с наименованием, контролируемым и гарантированным по происхождению. Это элита итальянских вин.
- **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** — вина с наименованием, контролируемым по происхождению. Напитки, принадлежащие к этой категории, составляют большинство благородных итальянских вин. Они отвечают строгим требованиям в отношении территории происхождения и сортов винограда, а также нормам содержания алкоголя. Сейчас в Италии этого отличия удостоен 21 сорт вина.
  - **Indicazione Geografica Tipica (IGT)** — вина с географическим указанием. Их подвергают контролю с точки зрения урожайности, сортов винограда, используемой винификации и содержания алкоголя. Эта относительно молодая категория итальянских вин сегодня представляет 20 % от общего объема производства вина.
  - **Vino da Tavola (VdT)** — столовое вино, происхождение которого не подвергают контролю. Оно может быть получено путем купажирования вин из разных регионов Италии. На его этикетке не всегда указывается сорт винограда, год или место производства.





При  
Вино  
Кер  
Ма  
Фом  
Лъяк  
Кин  
Ка  
Ки  
Нт

## Коктейли на основе вина

### АДОНІС ADONIS

20 мл вермута Bianco;  
10 мл вермута Rosso;  
20 мл хереса;  
1 дэш Orange Bitter.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

### АЛЛАДИН ALADIN

40 мл вермута Rosso;  
20 мл вишневой водки;  
10 мл ликера Grenadine.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненку нанизать на край бокала.

### АДМИРАЛ ADMIRAL

40 мл сухого вермута;  
20 мл бурбона;  
1 дэш лимонного сока.  
Для украшения: 1 кружок лимона.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружок лимона опустить в коктейль.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СОЧЕНИЕ

## АЛЬФОНСО ALFONSO

**40 мл вина Dubonnet;  
1 дэш биттера Angostura;  
1 кусочек сахара;  
шампанское.  
Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.**

1. В бокал для шампанского положить кусочек сахара и пропитать его биттером.
2. Положить в бокал лед.
3. Налить вино.
4. Долить шампанским.
5. Напиток сбрзнуть со-ком из кусочка лимонной цедры и опустить цедру в коктейль.

### Совет бармена

*Коктейли, содержащие шампанское, должны быть по-настоящему холодными, для этого бутылки с шампанским держат в ведерках со льдом.*

## АМЕРИКАНО AMERICANO

**30 мл вермута Rosso;  
30 мл Campari Bitter;  
содовая вода.  
Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.**

1. Налить вермут и кампари в стакан тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить содовой водой и перемешать.
4. Коктейль сбрзнуть со-ком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в напиток.

## АЛЬФОНСО II ALFONSO II

**30 мл вина Dubonnet;  
30 мл хереса Medium.**

1. Налить все в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.





## АППЕТАЙЗЕР APPETIZER

- 20 мл вина Dubonnet;  
20 мл джина;  
3 дэша биттера Angostura;  
20 мл апельсинового сока.**
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
  2. Добавить лед и смешать.
  3. Процедить в коктейльный бокал.

## АРЕНА ARENA

- 20 мл сухого хереса;  
20 мл сухого вермута;  
20 мл вермута Rosso;  
1 дэш Orange Bitter.**
- Для украшения: 1 плод имбиря.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Плод имбиря на шпажке опустить в бокал.

## БАМБУК BAMBOO

- 30 мл хереса Fino;  
30 мл сухого вермута;  
1 дэш Orange Bitter.  
Для украшения: 1 кружок лимона.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружком лимона украсить край бокала.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ром

Те

Ли

Вино

Соки

## БАШРЭЙНДЖЕР BUSHRANGER

**30 мл вина Dubonnet;**  
**30 мл светлого рома;**  
**2 дэша биттера Angostura.**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку на шпажке опустить в коктейль.

## БЕРЛЕНГА BERLENGA

**60 мл белого портвейна;**  
**20 мл джина.**

**Для украшения: половина кружка лимона.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Половинкой кружка лимона украсить край бокала.

### Совет бармена

*В последнее время получили распространение разноцветные коктейли, в которых ингредиенты располагаются слоями, часто имеющими довольно четко выраженные границы и разные цвета. Для приготовления таких коктейлей нужно взять компоненты разного цвета и разной плотности. Чтобы слои не смешивались, следует очень аккуратно наливать жидкость в бокал, начиная с напитка, имеющего большую плотность.*





ПРИКЛЮЧЕНИЯ

## БОБ ДЭНДИ BOB DANDY

**40 мл вина Dubonnet;**

**20 мл бренди.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

По желанию можно добавить лед.

## ВЕРШИНА ХОЛМА TOP OF THE HILL

**40 мл вермута Rosso;**

**40 мл апельсинового сока;**

**2 дэша ананасового сока;**

**1 дэш Orange Bitter.**

**Для украшения: половина кружка апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Половинкой кружка апельсина украсить край бокала.

## ВЕРМУТ С ТОНИКОМ VERMOUTH TONIC

**50 мл сухого вермута;**

**1 барная ложка лимонного сока;**  
**тоник.**

**Для украшения: 1 кружок лимона.**

1. Налить вермут и лимонный сок в стакан для лонг-дринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить тоником и слегка перемешать.
4. Кружком лимона украсить край стакана.





Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

СЕНИЕ

## ДАНИЭЛЬ DANIELLE

40 мл вермута Rosso;

20 мл бренди;

1 дэш биттера Angostura.

Для украшения: 1 кружок лимона.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружком лимона украсить край бокала.

## БЕТСИ РОСС КОКТЕЙЛЬ BETSY ROSS COCKTAIL

30 мл портвейна;

30 мл коньяка;

1 дэш апельсинового ликера;

1 дэш биттера Angostura.

Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.

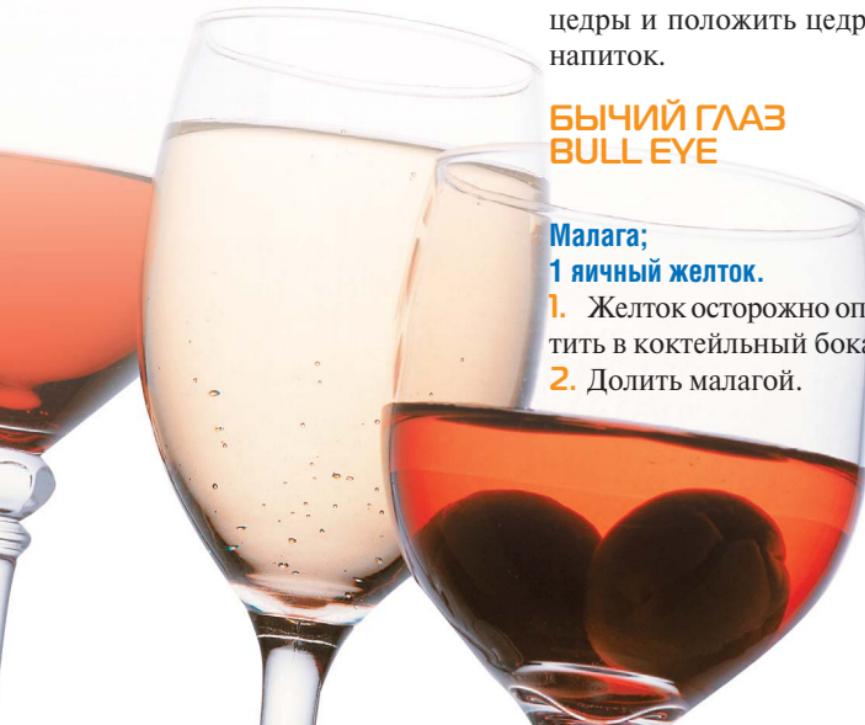
1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Коктейль сбрзнутый со-ком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в напиток.

## БЫЧИЙ ГЛАЗ BULL EYE

Малага;

1 яичный желток.

1. Желток осторожно опустить в коктейльный бокал.
2. Долить малагой.





## ДЕЛЬМОНИКО DELMONICO

**20 мл сухого вермута;**  
**20 мл вермута Rosso;**  
**20 мл коньяка;**  
**20 мл джина;**  
**1 дэш биттера Angostura;**  
Для украшения: 1 кусочек

апельсиновой цедры,  
1 кусочек огуречной кожу-  
ры, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Апельсиновую цедру, огуречную кожуру и вишню опустить в коктейль.

## ПОРТО PORTO

**40 мл портвейна;**  
**20 мл бренди.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ДВОРЕЦ КОПАКАБАНА СОРАСАВАНА PALACE

**30 мл сухого хереса;**  
**30 мл вермута Rosso;**  
**3 дэша ликера Green Chartreuse.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.





Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Рос

Те

Ли

Вино

ЧЕСНОК

## ДЛИННЫЙ ВЕЧЕР LONG EVENING

**20 мл вермута Bianco;**  
**20 мл сухого вермута;**  
**10 мл бренди;**  
**2 дэша биттера Angostura;**  
**содовая вода.**  
**Для украшения: 1 кружок лимона.**

1. Налить все ингредиенты, кроме содовой воды, в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. Долить содовой водой.
5. Кружком лимона украсить край стакана.



## ДИПЛОМАТ DIPLOMAT

**40 мл сухого вермута;**  
**20 мл вермута Rosso;**  
**1 барная ложка ликера Maraschino.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишнёвой украсить край бокала.

## ДОЛЛИ DOLLY

**30 мл вермута Bianco;**  
**20 мл джина;**  
**30 мл нектара из маракуйи.**

**Для украшения: 1 кружок лимона.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружком лимона украсить край бокала.



## ДЮБОННЕ ОН ЗЭ РОКС DUBONNET ON THE ROCKS

50 мл вина Dubonnet.

Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить вино в стакан тумблер.
2. Добавить лед.
3. Добавить кусочек лимонной цедры.

## ДЮБОННЕ КРЕМ DUBONNET CREAM

60мл вина Dubonnet;

30 мл ликера Creme de Cassis;

2 дэша лимонного сока;

1 кружок лимона;  
содовая вода.

1. Вино и ликер налить в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Долить содовой водой.
4. Добавить лимонный сок.
5. Положить в стакан кружок лимона и слегка перемешать еще раз.



## ДЮБОННЕ ПО-КАРИБСКИ DUBONNET CARIBIENNE

30 мл вина Dubonnet;

30 мл темного рома;  
минеральная вода.

Для украшения: половина кружка лимона,  
1 коктейльная вишня.

1. Вино и ром налить в стакан тумблер.
2. Добавить лед.
3. Долить минеральной водой.
4. Опустить в коктейль фрукты.
5. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

Соки  
Напитки

## ЗОЛОТОЙ ЛЕВ GOLD LION

**40 мл вермута Rosso;**  
**20 мл водки;**  
**20 мл лимонного сока;**  
**120 мл апельсинового сока.**  
Для украшения: 1 кружок  
апельсина, 1 веточка мяты.

1. Налить все ингредиенты в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Кружком апельсина и веточкой мяты украсить край стакана.
4. Коктейль подать со свizzлином и соломинкой.



## ЗЕЛЕНАЯ ВДОВА GREEN WIDOW

**20 мл сухого вермута;**  
**20 мл джина;**  
**20 мл зеленого мятного**  
ликера.  
Для украшения: 1 веточка  
мяты.

1. Стакан тумблер наполовину наполнить колотым льдом.
2. Налить вермут, джин, а затем мятный ликер.
3. Веточкой мяты украсить край стакана.

## КОКТЕЙЛЬ ГОРДОНА GORDON'S COCKTAIL

**40 мл хереса Medium;**  
**10 мл джина.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



При Вино Кер ма Фом йяк кин Ка ки нт

## КОРОНАЦИЯ CORONATION

**20 мл вина Dubonnet;  
20 мл сухого вермута;  
20 мл джина.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ПОРТВЕЙН ФЛИП PORTWEIN FLIP

**40 мл портвейна;  
10 мл коньяка;  
1 барная ложка сахарного  
сиропа;**

**1 яичный желток.**

**Для украшения: тертый мускатный орех.**

1. Налить портвейн, коньяк и сироп в шейкер.
2. Добавить желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в бокал для шампанского.
5. Посыпать щепоткой тертого мускатного ореха.

## ИНКА INCA

**20 мл хереса Medium;  
20 мл сухого вермута;  
20 мл вермута Rosso;  
20 мл джина;  
1 дэш Orange Bitter.**

**Для украшения: 1 кусочек  
лимонной цедры.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Коктейль сбрзнутуть со-ком из кусочка лимонной цедры и опустить цедру в напиток.

**Украшения на шпажках**  
*Насадите на шпажки различные ломтики лайма, лимона, красного или зеленого яблока, винограда или кусочки других ярких фруктов.*



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

ЧЕСНОК

## КОШКИН КОКТЕЙЛЬ CAT'S COCKTAIL

**40 мл вина Dubonnet;**

**10 мл арманьяка;**

**10 мл ликера Maraschino.**

**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

- 1.** Налить все ингредиенты в шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** Вишнёвой украсить край бокала.



## ПОРТ САНГАРИЯ PORT SANGAREE

**40 мл красного портвейна;**

**10 мл ликера Curacao Blue;**

**10 мл сахарного сиропа.**

**Для украшения: тертый мускатный орех.**

- 1.** Налить все ингредиенты в шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в коктейльный бокал.
- 4.** Сверху посыпать мускатным орехом.

## ПОЙМАЙ МЕНЯ CATCH ME

**40 мл вермута Rosso;**

**40 мл ликера Grand Marnier;**

**20 мл лимонного сока;**

**20 мл сока из разных фруктов;**

**ТОНИК.**

- 1.** Налить все ингредиенты, кроме тоника, в шейкер.
- 2.** Добавить лед и смешать.
- 3.** Процедить в бокал-блюдце для шампанского.
- 4.** Долить тоником и слегка перемешать.



При Вино КЕР МА ФМ ЪЯК КИН КА КИ НТ

## ХОР ДЕВУШЕК CHORUS GIRL

**20 мл сухого вермута;  
20 мл вермута Rosso;  
20 мл джина;  
20 мл апельсинового сока.**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишнёвой украсить край бокала.



*Cream Sherry (Крем-Шерри) — очень сладкий английский херес. Хересом (*sherry*) первоначально называлось испанское вино светло-желтого или темно-коричневого цвета с содержанием сахара от сладкого (кремовый херес) до очень сухого, являющееся смесью молодых и более старых вин.*

## ПОРТО РИКО PORTO RICO

**40 мл портвейна;  
20 мл шотландского виски;**

**10 мл лимонного сока.**

**Для украшения: 1 кружок апельсина.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Кружком апельсина украсить край бокала.



Аб

Ви

Вс

Дж

Кон

Ро

Те

Ли

Вино

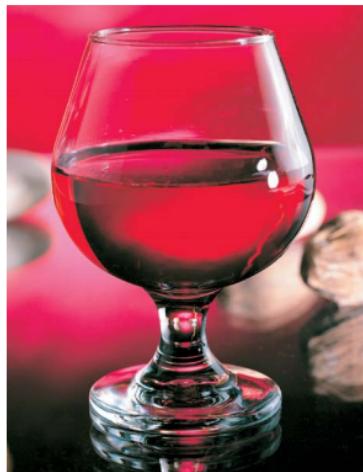
СОДЕРЖИЕ

## ТЕЙЛОР МЭЙД TAYLOR MADE

**50 мл портвейна;  
20 мл ликера B & B;  
2 дэша Orange Bitter.**

**Для украшения: половина персика, 2 разрезанные пополам ягоды клубники, 4 разрезанных пополам шарика сладкой дыни.**

1. Бокал для коблера наполовину наполнить колотым льдом.
2. Налить все ингредиенты в бокал.
3. Перемешать.
4. Опустить в бокал фрукты.



## ТАЛИСМАН MASCOT

**40 мл сухого вермута;  
10 мл ликера Anisette;  
10 мл ликера Benedictine D.O.M.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## БЛИЗОСТЬ AFFINITY

**20 мл вермута Rosso;  
20 мл сухого вермута;  
20 мл шотландского виски;  
2 дэша биттера Angostura.**

**Для украшения: 1 кусочек лимонной кожуры.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнутый сочком из кусочка лимонной кожуры.



## ТРОКАДЕРО TROCADERO

**30 мл сухого вермута;**  
**30 мл вермута Rosso;**  
**1 дэш ликера Grenadine;**  
**1 дэш Orange Bitter.**  
**Для украшения: 1 коктейльная вишня.**

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишенку на шпажке опустить в бокал.

## ПРЕКРАСНАЯ БАБОЧКА LOVELY BUTTERFLY

**20 мл сухого вермута;**  
**20 мл вермута Bianco;**  
**10 мл вина Dubonnet;**  
**10 мл апельсинового сока.**

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и взбить.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## ШЕРРИ ФЛИП SHERRY FLIP

**40 мл хереса Medium;**  
**20 мл коньяка;**  
**20 мл сахарного сиропа;**  
**1 яичный желток.**

**Для украшения: тертый мускатный орех.**

1. Налить херес и коньяк в шейкер.
2. Положить туда же сахарный сироп и желток.
3. Добавить лед и смешать.
4. Процедить в бокал для шампанского.
5. Сверху посыпать тертым мускатным орехом.





Аб

Ви

Во

Дж

Кон

Ром

Те

Ли

Вино

Соки

## ТЕХАССКИЙ РЕЙНДЖЕР TEXAS RANGER

**20 мл вермута Bianco;**  
**20 мл сухого вермута;**  
**20 мл джина;**  
**40 мл сока грейпфрута;**  
**1 барная ложка ликера**  
**Maraschino.**

**Для украшения:** четверть  
куружка грейпфрута.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан тумблер.
4. Четвертью кружка грейпфрута украсить край стакана.

## ЭКСТРАВАГАНТНЫЙ ПОРТ EXTRAVAGANT PORT

**40 мл красного портвейна;**  
**20 мл бренди;**  
**10 мл апельсинового ликера;**  
**Bitter Lemon.**  
**Для украшения:** 1 кружок  
апельсина.

1. Налить все ингредиенты, кроме биттера, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка со льдом.
4. Долить биттером и слегка перемешать.
5. Кружком апельсина украсить край стакана.

### Украшения для коктейлей

Отрежьте тоненький кружочек лимона, апельсина или лайма, сделайте на нем маленький надрез и разверните его стороны в противоположных направлениях. Подавайте завиток, насадив его на край бокала, или в самом напитке. Цитрусовые можно сплести вместе и скрепить шпажкой. Завитки выглядят эффектно на шпажках, если их нанизать между вишнями или маленькими кусочками других фруктов.



ПРИЛОЖЕНИЕ НО ЕР ИЛА РМ ЙЯК СИН КА И НТ

## ПРИЛОЖЕНИЕ

- Инвентарь и инструменты
- Посуда для бара



Аe

Ви

Вс

Дж

Кон

Рф

Те

Ли

Ви

Приложение

## Инвентарь и инструменты

Для приготовления коктейлей используется специальное оборудование.

**Шейкер** является самым необходимым предметом бармена. Он представляет собой герметичный сосуд, состоящий из двух частей, которые вставляются одна в другую так как диаметр кромки нижней части чуть меньше чем верхней. В верхнюю часть шейкера вставлено сито, имеющее дополнительный запорный колпачок. Оно служит для задержания в шейкере кусочков льда и твердых примесей при выливании из него готового напитка.



Наиболее распространены два вида шейкеров.

**1.** Стандартный шейкер. Состоит из трех металлических частей: стакан, большая крышка с ситечком и маленькая крышка.

**2.** Американский шейкер. Состоит из двух стаканов — металлического и стеклянного. Стеклянный стакан по диаметру меньше металлического и вставляется внутрь первого. В комплект к американскому шейкеру обязательно должно входить барное ситечко (стрейнер), применяющееся для отделения напитков от льда.



**Блендер** используется для приготовления коктейлей, в составе которых есть плохо смешивающиеся друг с другом компоненты (прежде всего молоко, сливки, фрукты и яйца). Для взбивания фруктов, сливок или для приготовления прохладительных напитков, фрапе или молочных



шейков понадобится блендер со ступенчатой регулировкой скоростей.

**Стакан для предварительного смещивания** применяется для приготовления коктейлей из легко смешиваемых компонентов. Представляет собой большой стеклянный стакан с толстыми стенками. Стакан для смещивания должен быть вместимостью примерно 1 литр.

**Мерная посуда** (джиггер, унцовка, мензурки) используется для точного налива ингредиентов, так как при приготовлении всех коктейлей следует точно придерживаться указанной массы компонентов. Мерный стакан, как правило, изготавливается из нержавеющей стали и на одной стороне имеет метку 20 мл, на другой — 40 мл, реже 50 мл.



**Барной ложкой** пользуются для перемешивания ингредиентов в стакане для предварительного смещивания. Она служит и как мерная ложка. 1 барная ложка, как и чайная ложка, вмещает 5 г или 5 мл жидкости. Барная ложка с черенком длиной около 15 см изготавливается из нержавеющей стали или серебра. Вверху на черенке, как правило, находится круглый шарик, которым можно растолочь фрукты, свежую мяту или сахар. Барная ложка также используется для приготовления слоистых коктейлей.

**Барная мутовка**, или мешалка, при смещивании компонентов для коктейлей тоже весьма полезна, особенно когда нужно удалить избыток углекислоты из таких напитков, как шампанское.

**Барное ситечко**, или стрейнер, состоит из круглой пластины из нержавеющей стали со спиралевидным краем и точно входит в шейкер или стакан для смещивания. Оно используется, когда нужно удалить из напитка кусочки льда, фруктов или семечек при процеживании в коктейльный бокал.



**Ведерко для льда** потребуется для того, чтобы некоторое время хранить в нем лед. Ведерки бывают разной вместимости и из различных материалов. Особенно удобны ведерки с двойными стенками из пластика с термокрышкой. Лед из ведерка достают **щипцами** или **совочком**.

**Мельница для льда** нужна для измельчения кускового льда в ледяную крошку.

**Соковыжималка** используется для приготовления сока. Свежий сок всегда лучше чем концентраты, и с ним будут получаться прекрасные коктейли.

Другой полезной принадлежностью бара станут **барные щипцы**, которыми вы всегда можете вынуть плотно сидящую пробку шампанского.

**Терка для мускатного ореха** используется, чтобы натирать мускатный орех непосредственно перед тем, как посыпать им сверху коктейли, особенно содержащие молочные продукты.

Обязательными предметами для бара также является **разделочная доска**, лучше всего с желобком для стекания жидкости, **штопор**, **консервный нож**, **мисочка для кусочков фруктов**. Кроме того, не мешало бы иметь **ведерко для охлаждения вина и шампанского**.

### Совет бармена

*Не нужно растирать ингредиенты долго и полностью. Основная цель растирания в том, чтобы извлечь и активизировать как можно больше аромата и вкуса из тех ингредиентов, которые не отдают его сразу.*

Для нанизывания оливок, вишненок или карликовых луковичек, а также для других украшений служат **шпажки для коктейлей**.

Желательно иметь разноцветные и яркие **соломинки для коктейлей** различной длины и диаметра,



чтобы их отверстия не забивались кусочками льда или фруктов.

**Палочки для размешивания** (свилстик) различных цветов и форм служат для украшения лонгдринков.

**Гейзеры** — специальные насадки на бутылки (пробки для слива). Используются для беспрерывного налиивания напитков тонкой струей.

**Дозаторы** обычно ставят на напитки, которые наливаются определенными порциями (ко냑, виски).

**Нож для снятия цедры** нужен, чтобы тонко снять цедру, которая используется для украшения коктейлей.

**Нож для вырезания фруктовых шариков** применяют, когда нужны шарики из фруктов для украшения коктейлей, а также для приготовления пуншей.

**Пестик и ступка** используются в процессе смешивания напитков. С их помощью растирают травы, сахар, фрукты. Иногда твердые ингредиенты помещают в стакан, часто с небольшим количеством сахара, ликера и (или) горьких настоек, затем раздавливают, толкнут перемалывающими движениями палочкой, подобной пестику, из твердой древесины. Дополнительные жидкые ингредиенты добавляются после



## Посуда для бара

Бокалы для коктейлей — обычно с широкой чашей в виде конуса на высокой ножке. В таком бокале коктейль долго будет прохладным, так как руки с чашей не соприкасаются. Бывают различной емкости, от 50 до 70 мл. Такие бокалы прекрасно подходят для коктейлей со сливками или соками.



Аe

Vi

Вс

Дж

Кон

Рф

Те

Ли

Ви

Приложение



**Тумблеры** — это стаканы с очень толстым стеклянным дном. Бывают различной емкости: в маленькие стаканы вмещается около 160 мл, их используют, например, для сауэра, а также для фруктовых и овощных соков. Средние стаканы вместимостью примерно до 200 мл применяются для приготовления физа или эг-нога.

**Стакан коллинз** — узкий с прямыми стенками, вмещает около 350 мл. Коллинз легко можно заменять стаканом хайбол, который немного ниже, но шире.

**Стакан хайбол**, а также **стакан для лонг-дринка** вмещает около 280 мл жидкости.

**Круглый коньячный бокал** (снифтер) используется для того, чтобы запах коньяка не улетучивался из чаши. Широкая верхняя часть такого бокала позволяет украсить коктейль разнообразными ингредиентами.

**Бокал (фужер) для шампанского** используется для приготовления любых коктейлей или аперитивов с шампанским. В этом широком бокале (фужере) вы можете предложить любой коктейль с шампанским или сладкий напиток.

**Бокал для белого вина**, как правило, с тонкими стенками, на тонкой высокой ножке и с чуть выгнутой и сужающейся кверху чашей в форме тюльпана.

**Бокал для красного вина** на более короткой ножке и тоже с чашей в форме тюльпана.

В маленькие **ликерные рюмки** или бокалы в форме тюльпана наливают десертные вина или коньяки, а также фруктовые бренди и водку.





**Кружка для крюшонов**, как правило, имеет ручку и носик. Она невысокая, с широким краем.

Бокалы и кружки для пунша на короткой толстой ножке или без нее, но обязательно с ручкой используют для подачи пунша, грэга и глинтвейна.

Наряду с классическими типами посуды имеется много специальной, например бокалы для **пусс-кафе**, круглые бокалы и рюмки для **абсента** и др.





## Терминологический словарь

**Аборигенные сорта винограда** — это местные сорта, появившиеся и культивируемые в строго ограниченной зоне (иногда районе или селении).

**Абсент** — крепкий алкогольный напиток, приготовленный из экстракта полыни горькой (отсюда и название напитка, ведь горькая полынь по-латыни — *artemisia absinthium*).

**Аквавит** — крепкий спиртной напиток, получаемый в результате брожения картофельного сырья с последующей дистилляцией, очисткой и ароматизацией тмином, зернами укропа, зверобоем, фенхелем, кориандром, цветками бузины, ягодами можжевельника, анисом.

**Аламбик** — дистиллятор (перегонный аппарат), используемый для перегонки вина в спирт при производстве коньяка и арманьяка.

**Алкогольные напитки** — напитки, содержащие не менее 1,5 % этилового спирта, полученного из спиртового, углеводосодержащего сырья.

**Аперитив** (от лат. *aperire* — открывать) — напиток, который выпивается до еды и своим вкусом стимулирует аппетит.

**Арманьяк** — один из двух всемирно известных типов виноградного бренди Франции. Консистенция арманьяка гуще, чем у коньяка, он менее деликатен и более сух.

**Аппелласьон** — это территория, которой законодательством разрешено производство марочных вин.

**Аромат** — запах вина, обладающий отчетливым благоуханием, напоминающим аромат цветов.

**Аэрация** — процесс, способствующий насыщению кислородом вина при переливе в сосуд.



ПРИ

ВИ

ЛУ

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

ВИ

АБСЕНТ

**Бархатистое вино** — маслянистое вино, дающее ощущение бархата в горле за счет спиртового эффекта.

**Билд** — метод приготовления коктейлей смешиванием ингредиентов непосредственно в бокале.

**Бленд** — метод приготовления коктейлей в блендере или кухонном комбайне.

**Бренды** (англ. brandy, сокращение от brandywine, от нидерландского brandewijn — огненное вино) — алкогольный напиток, общий термин для перегонного вина обычно крепостью 40—60 %, получаемого из забродившего фруктового или ягодного сока, виноградного вина или виноградной отжимки.

**Брендизация** — дозревание в бутылке.

**Брожение** (ферментация) — основной этап технологического процесса приготовления спирта; сложная химическая реакция, требующая строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов.

**Букет напитка** — совокупность исходящих от него запахов, постоянно меняющихся ароматов, последовательно проявляющихся под воздействием температуры и кислорода.

**Бурбон** — тип американского виски, которое производится в штате Кентукки (провинция Бурбон).

**Великое вино** — благородное вино с многолетними (может даже вековыми) традициями производства, изготовленное на лучших виноградниках.

**Винный камень** — натуральные безвредные образования винной кислоты, вступающие во взаимодействие с различными элементами вина.

**Винокурение** — производство спирта в заводских размерах. Материалом для винокурения служат спиртовые жидкости (вино, сидр и др.), сахаристые вещества (патока, сладкие ягоды, плоды и др.), крахмалистые вещества, клетчатка (древесная масса, опилки, торф и др.) и многое другое.



**Винтаж** — год урожая винограда, а также вино, изготовленное из винограда одного года (то же, что миллезим).

**Виски** — крепкий алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна с использованием процессов перегонки, соложения и длительного выдерживания в дубовых бочках.

**Вкус** — смесь продолжительных ощущений во рту (привкус + аромат).

**Водка** — крепкий алкогольный напиток, состоящий преимущественно из воды и максимально очищенного от примесей этилового спирта, иногда с незначительными добавками (фруктовыми, ягодными), а также специями (перцовка).

**Возгонять** — обращать в пары летучее тело для очистки, отделения его от посторонних частиц.

**Выдержка** — совокупность сложных физико-химических и химических реакций, в результате которых происходит испарение ряда летучих веществ, первоначально имевшихся в спирте, испарение собственно спирта, гидролиз и окисление ряда веществ. Кроме того, древесина бочек (чаще дуб) отдает в спирт гемицеллюлозу, танины, полифенолы, лигнин, органические кислоты, пигменты. Скорость протекания всех этих процессов очень низкая, чем и обусловлены длительные сроки выдержки.

**Гармоничное вино** — идеально сбалансированное соотношение между основными элементами вина — кислотностью, танином и спиртом.

**Гибкое вино** — легко пьющееся.

**Горилка** — украинская водка, изготовленная из пшеницы.

**Дегустация** — органолептическая оценка качества напитка, определяемая тремя чувственными ощущениями: внешним видом, запахом и вкусом.



ПРИ

ВИ

Л

ТЕ

РС

КО

ДУ

ВО

ВИ

АБСЕНТ

**Декантер** — стеклянный графин с широким и плоским дном для декантации.

**Декантирование** — процесс, при котором переливают вино из бутылки в другой сосуд и оставляют его там на несколько часов перед подачей на стол. Декантируют в основном красные вина.

**Джин** — крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый путем перегонки пшеничного спирта и можжевельника.

**Дижестив** (от франц. digestif — пищеварительный) — напиток, подаваемый в завершение трапезы с целью лучшего усвоения пищи.

**Дистиллят** — перегнанный напиток, полученный путем дистилляции более слабого.

**Дистилляция** (лат. distillatio — стекание каплями) — перегонка, испарение жидкости с последующим охлаждением и конденсацией паров.

**Долгота вина** — продолжительность вкусовых и обонятельных ощущений после дегустации вина. Долгота вина может измеряться в каудалях и в секундах.

**«Доля ангелов»** — потери коньячного спирта в результате постоянного испарения во время выдержки в бочках.

**Дымное вино** — с ароматом и привкусом дыма, особенно это ощутимо, когда для выдержки используются слегка обожженные бочки.

**Животное вино** — красное вино, обладающее букетом ароматов кожи, мускуса, дичи.

**Зеленое вино** — кислое или не очень молодое, еще не дошедшее вино.

**Игристые вина** — вина высокого качества, обладающие, как и шампанское, пенистыми и игристыми свойствами, но отличающиеся спецификой букета, вкуса, связанной с сортовыми особенностями винограда, использованного при его производстве.



**Кислотность** — один из основных оттенков вкуса вина, который обеспечивает его бодрость, жизнеспособность и остроту.

**Коньяк** — это бренди, произведенное на основе винограда и происходящее из имеющего строго установленные границы региона Коньяк на юго-западе Франции в департаментах Шаранта и Приморская Шаранта.

**Крепкоалкогольные напитки** — это напитки с довольно высоким содержанием алкоголя, основой которых является дистиллят, получаемый в результате перегонки сбраженного сусла. Как правило, к крепким напиткам относят напитки с содержанием алкоголя не менее 20 % объема готовой продукции.

**Купаж, купажирование** — смешивание различных вин в определенном соотношении с целью улучшения их качества для получения вин определенных типов и составов.

**Легкое вино** — вино без особой крепости, обычно молодое, готовое к употреблению.

**Лесистое вино** — вино, имеющее запах, полученный от выдерживания в дубовых бочках.

**Лонгдринк** — напиток, подающийся в большом бокале и рассчитанный на медленное потягивание через соломинку.

**Марочный** — сортовой, определенной марки.

**Маслянистое вино** — с мягким, богатым ванильным вкусом, полученным в процессе выдержки в дубовых бочках.

**Мезга** — смесь кожицы, мякоти, семян и сока винограда, т.е. раздробленные ягоды винограда.

**Миллезим** — год сбора урожая винограда, из которого произведено вино.

**Молодое вино** — незрелое, легкое и свежее вино.

**Мягкое вино** — очень уравновешенное вино, немного вяжущее и кисловатое.



**Ножка** — след, оставляемый алкогольным напитком на стенках бокала при его вращении. Иногда его называют «слезами» или «арками».

**Окончание** — вкус, который остается на нёбе, после того как был выпит коньяк.

**Округлое вино** — мягкое и слегка бархатистое.

**Ординарный** — тщательно продуманный, проверенный, обычный.

**Пикантное вино** — вино с крепким настойчивым запахом, характерным для некоторых типов вин, например, для мозельских (Германия).

**Плотное вино** — хорошо составленное и насыщенное вино.

**Полнотельный вкус** — сплошной, богатый, хорошо сбалансированный.

**Послевкусие** — вкус или ароматы, которые задерживаются (на нёбе) во рту после того как напиток попробовали, подержали в полости рта и проглотили. Длительность послевкусия измеряется в каудалях (1 каудаль = 1 секунда). Считается, что чем дольше послевкусие, тем ценнее напиток.

**Привкус** — ощущение на кончике языка и нёбе.

**Продолжительность** — длительность восходящих ароматов.

**Пряное вино** — вино, обладающее запахом специй (корицы, перца, гвоздики).

**Рансю** (от испан. *rancio* — старый, выдержаный) — специфический аромат старого, чуть окисленного вина, немного напоминающий лесной и миндальный орехи. Это основная характеристика хороших старых коньячных спиртов, которая с возрастом проявляется все сильнее.

**Растительный аромат** — категория, объединяющая ароматы зелени (самшит, папоротник), отваров и настоев (тимьян, жимолость, укроп), а также грибов.



**Резкое вино** — грубое, крепкое, едкое и неподатливое вино с избытком танина и кислоты, часто молодое.

**Ректифицированный спирт** — спирт, прошедший повторную перегонку с целью удаления примесей.

**Ром** — крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путем сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно- тростникового производства, таких как патока и тростниковый сок. Продукт, полученный после перегонки, обычно впоследствии выдерживается в бочках.

**Сивушный** — связанный с получением побочных продуктов при изготовлении спирта.

**Сильное вино** — крепкое и хорошо сбалансированное вино, но все еще с ощутимым избытком танина и кислоты.

**Слабое вино** — вино со слабым характером, ароматом, с недостатком кислотности, танина и спирта.

**Сладкое вино** — термин применяется по отношению к винам, в которых содержание сахара естественно высокое, или по отношению к искусственно подслащенным винам.

**Сложное вино** — характеристика великих вин со многими гранями запаха и вкуса.

**Спирт** — один из основных компонентов в вине, обеспечивает его крепость и характер.

**Спиртовое брожение** — процесс превращения виноградного сока в вино (вступая в реакцию, дрожжи и сахар, имеющиеся в соке, образуют спирт).

**Стир** — метод приготовления коктейлей в специальном стакане для смешивания или в другой подобной посуде.

**Стрейнер** — барное ситечко.

**Сусло** — смесь не бродившего виноградного сока.

**Сухое вино** — вино с недостатком сахара, то есть такое, в котором весь сахар перебродил.

**Танины** — дубильные вещества, которые вызывают вяжущее ощущение во рту.



**Текила** — крепкий перегонный алкогольный напиток, изготавливаемый главным образом в местности города Текила, на западе мексиканского штата Халиско, в 50 км от Гвадалахары. Изготавливается из побегов агавы, традиционного для Мексики растения семейства агавовых.

**Тело вина** — совокупность алкоголя и экстракта вина.

**Терпкость вина** — важный вкусовой признак вина, определяемый содержанием танина.

**Туйон** — эфирное вещество, содержащееся в полыни и других травах, обладает ярко выраженным наркотическим действием.

**Филлоксера** — насекомое, вредитель виноградника. Питается соком листьев и корней.

**Финиш** — окончательный вкус вина, последнее ощущение от вкуса вина.

**Фруктовое вино** — вино, в котором можно распознать множество разнообразных запахов и вкусов, помимо очевидного вкуса винограда, — вкус яблока, абрикоса, черной смородины, лимона, а также запах вяленых ягод.

**«Хвост павлина»** («quene de paon») — вкус, распространяющийся во рту после глотка хорошего коньяка.

**Цветочное вино** — вино с ароматом цветов (жасмин, жимолость, померанец, фиалка и др.). Однако запах герани в вине является недостатком.

**Шейк** — метод приготовления коктейлей в шейкере.

**Шелковистое вино** — мягкое, гармоничное и спокойное вино.

**Шотдринк** — напиток, который пьют в один прием.

**Элегантное вино** — исключительно высококачественное вино, имеющее легкость вкуса и аромата, обладающее неповторимыми достоинствами, индивидуальностью, гармонично сбалансированное.



АБСЕНТ

КИ

КА

ИН

ЯРК

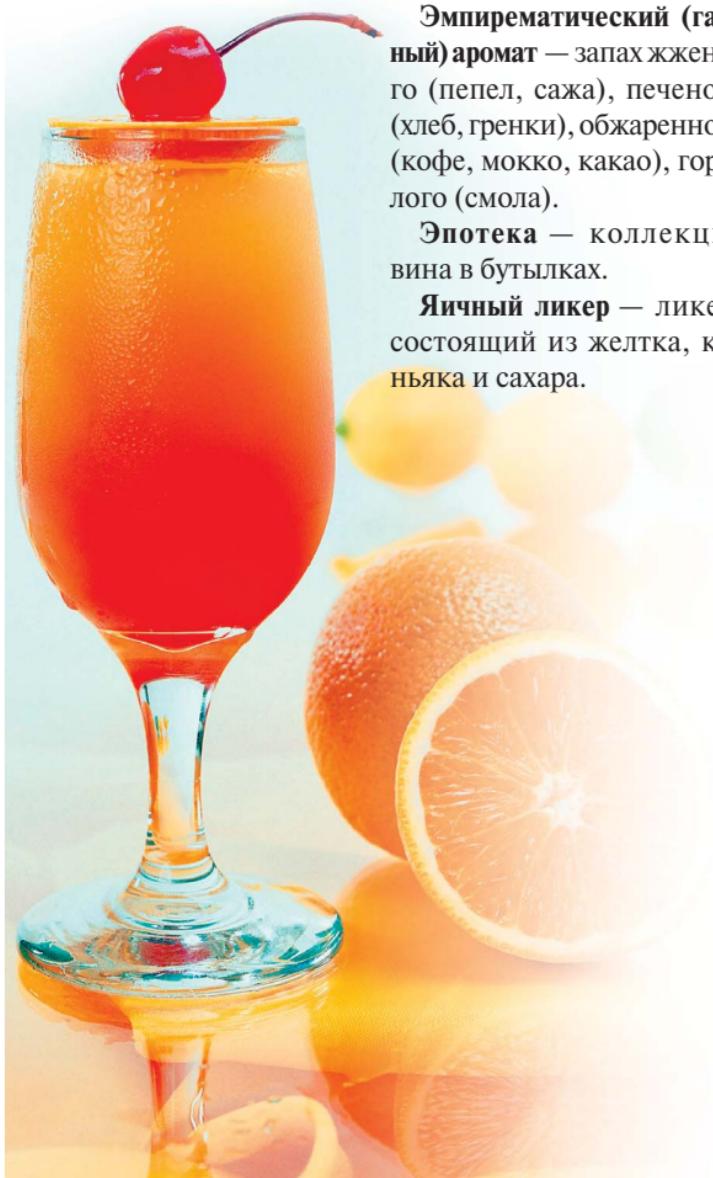
М

УЛА

ЛЕР

ЧНО

ФНИ



**Эмпироматический (гар-  
ный) аромат** — запах жжено-  
го (пепел, сажа), печеного  
(хлеб, гренки), обжаренного  
(кофе, мокко, какао), горе-  
лого (смола).

**Эпотека** — коллекция  
вины в бутылках.

**Яичный ликер** — ликер,  
состоящий из желтка, ко-  
ньяка и сахара.



## Содержание

Мир алкогольных напитков .....	3
Абсент .....	5
Панацея от любых болезней .....	6
Способы производства «Зеленой феи» .....	11
Наиболее известные марки .....	14
Как правильно пить абсент.....	22
Коктейли на основе абсента .....	25
Виски .....	31
Ирландия или Шотландия — вечный спор.....	32
Основные типы и особенности производства .....	34
Страны-производители и марки .....	41
Коктейли на основе виски .....	82
Водка .....	109
От хлебного вина до водки.....	110
Особенности производства	
и культура потребления.....	120
Страны-производители и марки .....	127
Коктейли на основе водки .....	144



Абсент Киника Инжир Мила Хернонине

**Джин ..... 169**

От лекарственного средства

до алкогольного напитка..... 170

Особенности производства и типы ..... 172

Наиболее известные марки

и культура потребления..... 176

Коктейли на основе джина ..... 181

**Коньяк ..... 213**

Как появилось «жженое вино» ..... 214

Особенности производства

и классификация напитка..... 220

Особый этикет дегустирования коньяка..... 230

Производители и марки французского коньяка..... 233

Производители и марки армянского коньяка ..... 264

Производители и марки грузинского коньяка ..... 271

Коктейли на основе коньяка ..... 276

**Ром ..... 285**

«Барбадосская вода»..... 286

Способы производства и виды рома ..... 288

Наиболее известные марки

и культура употребления ..... 294

Коктейли на основе рома..... 300

**Текила ..... 321**

Дар индейских богов ..... 322



Основные типы и особенности производства .....	325
Наиболее известные марки текилы	
и культура потребления.....	329
Коктейли на основе текилы.....	335
<b>Ликер .....</b>	<b>353</b>
Как появился «эликсир вечной молодости» .....	354
Особенности производства, типы	
и культура потребления.....	356
Наиболее известные марки.....	358
Коктейли на основе ликера .....	365
<b>Вино .....</b>	<b>387</b>
От виноградной лозы к вину .....	388
Какие бывают вина .....	399
Страны-производители и марки вина.....	407
Коктейли на основе вина.....	445
<b>Приложение .....</b>	<b>461</b>
Инвентарь и инструменты .....	462
Посуда для бара .....	465
<b>Терминологический словарь .....</b>	<b>468</b>

*Справочное издание*

**БОРТНИК Ольга Ивановна**  
**1000 АЛКОГОЛЬНЫХ**  
**НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ**

Дизайн *И. В. Резько*

Ответственный за выпуск *И. В. Резько*

ООО «Харвест».  
ЛИ № 02330/0494377 от 16.03.2009.  
Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.  
E-mail редакции: [harvest@anitex.by](mailto:harvest@anitex.by)