

ВИСКИ

- **Віски** — крепкий ароматный алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна с использованием процессов **соложения**, **перегонки** и длительного выдерживания в **дубовых** бочках. При изготовлении виски может использоваться **ячмень**, **рожь**, **пшеница** или **кукуруза**. Содержание спирта — обычно 40—50 % об., однако некоторые сорта виски имеют бóльшую крепость (до 60 % об.). Цвет напитка — от светло-жёлтого до коричневого, содержание сахара — нулевое или крайне незначительное. Традиционными регионами, производящими виски, являются Шотландия и Ирландия.

История

- Первыми производителями виски стали монастыри Шотландии. Монахами использовались простейшие перегонные аппараты, производившие скромное количество продукции. Впрочем, много его и не требовалось — напиток использовался исключительно как лекарство. Но вскоре технология вышла за монастырские стены и распространилась в фермерской среде. Шотландские крестьяне, жившие за счёт скотоводства и возделывавшие неплодородную землю в суровых условиях, быстро увидели в виски мощный источник дополнительного дохода.

Классификация виски

- . Солодовый виски (Malt whisky). Это шотландский виски, получаемый из чистого ячменного солода без смешивания с зерновым (grain whisky) виски. Солодовый виски бывает нескольких видов:
- односолодовый (single malt) виски, произведённый одной винокурней; возможен купаж разных лет выдержки;
- single cask — солодовый виски, взятый из одной бочки. Виски этой категории бывает бочковой крепкости (cask strength), а изредка разбавлен до стандарта.
- quarter cask - солодовый виски, взятый из одной бочки из американского дуба меньшего размера, получается более крепкий до 50 об. и более насыщенного вкуса. Созревает быстрее.
- vatted malt (blended malt, pure malt) — смесь солодового виски с различных винокурен;

Технология изготовления



Сырьевые составляющие

- Согласно классической технологии, в Шотландии сырьём для производства виски (*Scotch whisky*) служат ячменный солод и ячмень, в Ирландии (*Irish whiskey*) к ячменному солоду добавляют рожь. Ячмень для производства виски в Шотландии выращивается в нескольких районах, где он имеет специфические вкусовые свойства.
- В США и Канаде в качестве сырья для виски (*Bourbon*) используются кукуруза, рожь (*rye whiskey*), пшеница (*wheat whiskey*).
- В Японии для изготовления виски используют просо, кукурузу. В небольших количествах добавляют рис и другие зерновые.

Производственный процесс

- **Приготовление ячменного солода, или соложение ячменя.**
- Ячмень тщательно перебирают, очищают и сушат. Затем его замачивают и рассыпают слоем в 5-7 см на полу солодовни для прорастания в течение 7—10 дней. Пророщенное зерно (солод) поступает на сушку. Если зерно не пророщено, то полученный виски называется зерновым (grain). В чистом виде он в продажу почти не поступает, а применяется для купажа. В Шотландии выпускают всего 4 марки чистого зернового виски в бутылках: Glen Wolf, Black Barrel, Glen Clyde и Invergordon.

Сушка солода.

- В Шотландии солод сушат горячим дымом от сгорания торфа, древесного угля и буковых стружек, получая таким образом «копчёное зерно». В результате готовый продукт имеет характерный дымный йодисто-торфяной аромат, отличающий шотландский виски от всех прочих. В Ирландии и других странах дым для сушки солода не используется.

Перегонка

- Брагу перегоняют два (иногда три) раза в медных перегонных аппаратах (pot still), имеющих форму реторты. В результате **дистилляции** в первом аппарате (wash still) объёмом 7—23 тыс. литров получается жидкость крепостью 25—30 %, носящая имя «слабого вина» (low wines). Она поступает во второй аппарат (spirits still), имеющий объём 6—21 тыс. литров, и дистиллируется ещё один раз. Продуктом второй перегонки является виски крепостью до 70 %. Во время второй перегонки отделяют «голову» и «хвост», то есть те части дистиллята, которые выходят из аппарата в начале и в конце процесса перегонки, а отбирают только среднюю фракцию. Оставшиеся «голову» и «хвост» добавляют в low wines и опять направляют на перегонку. Форма перегонных аппаратов сильно влияет на окончательный вкус виски. Каждая винокурня имеет pot stills собственной формы и ёмкости. Считается, что высокие и узкие перегонные аппараты дают виски более лёгкий и тонкий, чем маленькие и широкие. Когда заменяют старые аппараты, то новые изготавливают, точно воспроизводя форму старых, вплоть до дефектов (выпуклостей и вмятин), чтобы сохранить вкус изготавливаемого виски. Полученный спирт разбавляют водой до крепости 50—63,5 % об.

Выдержка

- Производится в дубовых бочках. Наиболее подходящими считаются испанские бочки из-под **хереса**¹. Этот элемент технологии появился в XVIII в. с целью повторного использования бочек, в которых из Испании импортировалось вино, и оказался чрезвычайно удачным. Если виски выдерживается только в подобных бочках, то производитель сообщает об этом как о дополнительном свидетельстве высокого качества напитка. Поскольку таких бочек не хватает, применяют бочки из американского белого дуба, ранее содержавшие **бурбон** или специально обработанные дешёвым хересом. Именно на стадии бочковой выдержки виски приобретает характерные цветовые и вкусоароматические свойства: он темнеет, становится мягче, получает дополнительный аромат.

Спасибо за внимание!

