



Лекция №8

- **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 бо́льшую 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

Право называться родиной виски традиционно оспаривают друг у друга [Шотландия](#) и [Ирландия](#). История начала производства виски теряется в глубине веков и эти две страны вечно спорят, кому принадлежит пальма первенства. Считается, что искусство дистилляции принесено в Шотландию христианскими миссионерами, которые в свою очередь узнали его от крестоносцев, принесших дистилляцию с [Ближнего Востока](#). Шотландцы изменили процесс, заменив виноград на ячмень и назвали получившийся напиток *водой жизни (uisge beatha)*. Этот напиток, из-за абсолютной непроизносимости его названия английскими завоевателями, оценившими его по достоинству, постепенно менял свои названия — uisge-uisce-fuisce-uiskie и, наконец, whisky. Несмотря на это, ирландцы утверждают, что виски — изобретение Святого Патрика, покровителя Ирландии. Едва ступив на берег «Зелёного острова», он незамедлительно начал два богоугодных дела: производить «святую воду» и обращать в истинную веру язычников. Не забывают здесь и Энеса Коффи, ирландца, усовершенствовавшего в 1830 году перегонный куб (первая установка была построена шотландцем — Робертом Стейном).

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 винокурень;

Солодовый виски



Зерновой виски

- Зерновой виски (Grain whisky) почти полностью используется для производства купажированного виски, хотя небольшая часть поступает в розничную продажу как single grain whisky — чистый зерновой виски. Кроме того, после дополнительной очистки зерновой виски может идти на изготовление водки или джина. Для производства водки дистиллят перегоняется до пяти раз.

Зерновой виски



Смешанный виски

- Смешанный (купажированный) виски (Blended whisky). Это виски, полученный путём купажирования (смешения) солодового виски с зерновым виски. Наиболее популярный тип напитка, доля которого составляет свыше 90 % объёма производства. Наибольшую роль в становлении этого типа виски сыграли ведущие шотландские фирмы John Dewar, James Buchanan, James Mackie, Johnnie Walker и John Haig. Смешанные виски, с высоким содержанием солодового виски, например [Chivas Regal](#), называются «Делюкс» (Delux).

Смешанный виски



Технология изготовления

- Вкусовые характеристики виски определяются множеством параметров, включая качество воды и зерна, способ соложения, фильтрации, особенностями бочки, длительностью выдержки, дизайном и формой медного перегонного куба, температурой воздуха при разливе в бутылки и тому подобное.
- Однако можно выделить два основных направления: «шотландское» и «ирландское». Первое отличается традицией сушить солод, используя в качестве топлива [торф](#), что придает особый дымный вкус напитку; а второе «бесторфной» сушкой в печах и тройной перегонкой, что, в свою очередь, придаёт виски мягкость.

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.

Ячмень, Солод



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.

Получение сусла

- Солод размельчают, получая муку (grist), смешивают с горячей водой и выдерживают 8—12 часов, в результате чего получается сладкая жидкость (wort).

Брожение (ферментация)

- К охлаждённому суслу добавляют дрожжи, и в течение двух суток производится брожение при температуре 35—37 °С. В результате брожения получается слабый спиртной напиток, похожий на пиво (wash) крепостью около 5 %. Третья и четвёртая стадии характерны для производства многих спиртных напитков и для виски не специфичны.

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.

Купажирование

- Для получения смешанных виски (Blended whisky) смешивают по отдельности различные сорта солодовых (от 15 до 50 сортов) и зерновых (3—4 сорта grain whisky) виски различных сроков выдержки (не менее 3 лет). Затем их соединяют и выдерживают ещё несколько месяцев. Некоторым рецептам уже сотни лет, но производители разрабатывают новые или видоизменяют старые в соответствии с требованиями рынка. Смысл купажирования состоит в использовании дешёвых зерновых виски, получении продукта стандартного качества и соединении лучших свойств различных сортов солодовых виски в одном готовом напитке. Первый смешанный виски, получивший широкое распространение, Old Vatted Glenlivet, был разработан Эндрю Ашером (Andrew Usher) в 1853 г. Производство смешанных виски в Великобритании регулируется законом с 1860 г. На мастере купажирования лежит сложная задача смешения сортов солодового и зернового виски таким образом, чтобы не только создать уникальный бленд, но и поддерживать из года в год его постоянство. Каждое отобранное для купажа виски мастер должен дегустировать сразу после дистилляции, а также во время его созревания в бочках. Существует два вида купажирования: различные сорта солодового и зернового виски смешивают в специальных сосудах, где выдерживают в течение 24 часов. Затем эту смесь помещают в бочки и через несколько недель разливают по бутылкам. Таким образом получается дешёвый виски;
- отбирают различные сорта солодового виски, затем в специальных сосудах смешивают с зерновым виски. С целью улучшения качества купажа, его выдерживают в течение 6—8 месяцев в дубовых бочках. Этот период называют «свадьбой». Таким образом производят более дорогой высококачественный виски.

Розлив

- Перед розливом виски фильтруют через бумажные мембраны при температуре от 2 до 10 °C и разбавляют родниковой водой до необходимой крепости (за исключением виски из Тенесси, который фильтруется перед выдержкой). Если на бутылке смешанного виски указан срок его выдержки, он относится к возрасту самого молодого виски, входящего в бленд. Если в купаже велика доля старых (от 12 лет выдержки) солодовых виски, то в названии виски присутствует слово De luxe.

Срок выдержки

- По закону шотландский виски должен выдерживаться не менее 3 лет — только по прошествии этого срока солодовый самогон получает право называться *whisky*. Солодовые виски, не предназначенные для получения смешанных сортов, выдерживают от пяти до двадцати лет и более. Наиболее распространенные сроки выдержки — 10—12 лет (оригинальные сорта) и 21 год (эксклюзивные или коллекционные сорта). Некоторые редкие сорта виски выдерживаются 30—50 лет. Ирландский виски обычно выдерживается 5 лет, канадский — не менее 6 лет.

Культура потребления

- Существует несколько традиций употребления этого напитка, так, ирландцы традиционно не разбавляют свой виски (чему способствует его мягкость), а шотландцы применяют правило пяти «S»:
- Sight (любоваться) — оценить цвет и консистенцию напитка
- Smell (вдыхать) — почувствовать гамму запаха
- Swish (смаковать) — пригубить и почувствовать вкус
- Swallow (проглотить) — проглотить первый глоток
- Splash (разбавить) — разбавить водой для полного раскрытия вкуса и аромата
- Хотя каждый волен пить свой любимый виски так, как ему заблагорассудится, тем не менее, для того, чтобы правильно оценить напиток и усилить впечатление от дегустации, необходимо соблюдать определенные правила при выборе бокала и дегустации виски.

Производители

- **Австрийский Виски**
- Райзетбауэр



Американский виски

- Джим Бим
- Букерс
- Бейкерс
- Пенни Пакер
- Олд Феллоуз
- Хайвэй Стар
- Мэйкерс Марк
- Four Roses (Четыре розы)
- Kentucky Gentleman
- Wild Turkey
- Jack Daniel's (не является бурбоном)



Ирландский виски

- Бушмиллс (Bushmills)
- Пэди (Paddy)
- Джеймсон (Jameson)
- Милларс (Millars)
- Талламор Дью (Tullamore Dew)
- Тирконнелл (Tyrconnell)



Канадский виски

- Black Velvet (Блэк Велвет)
- Canadian Club (Канадиан Клуб)
- Crown Royal (Краун Рояль)



Шотландский виски (скотч)

- Односолодовый шотландский виски (Single Malt Scotch Whisky):
- Glenlivet
- Aberlour
- Ardbeg
- [Auchentoshan](#) (Окентошен)
- Old Smuggler (Олд Смаглер)
- Glenfiddich ([Гленфиддик](#))
- Cragganmore
- Glen Grant (Глен Грант)
- Glen Turner
- Bowmore (Боумор)
- Caol Ila (Кул Айла)
- [Хайлэнд парк](#) (Highland Park)
- Macallan (Макаллан)
- [Лагавулин](#) (Lagavulin)
- Гленморандж (Glenmorangie)
- [Лафройг](#) (Laphroaig)
- Талискер (Talisker)
- Скапа (Scapa)
- [Oban](#)



Купажированный шотландский виски (Blended Scotch Whisky):

- Bell's
- MacArthur's
- Johnnie Walker (Джонни Уокер)
- Ballantine's (Баллантайнс)
- White Horse
- Chivas Regal (Чивас Ригал)
- The Famous Grouse — (Фэймос Граус)
- Hankey Bannister
- J&B
- Scottish Leader
- Clan MacGregor (Клан МакГрегор)
- Гранд Макниш (Grand Macnish)
- Вильям Риддел (William Riddel)
- Вильям Грантс
- Катти Сарк
- Скоттиш Колли
- Глен Клайд (Glen Clyde)
- Мак Айвор (Mc. Ivor)
- Dewar's (Дьюарс)

