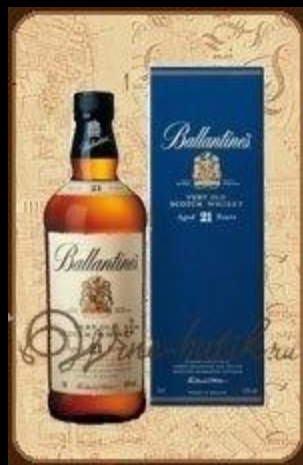


Крепкий алкоголь



Происхождение спиртных напитков

- ◎ Неизвестно когда появился первый спиртной напиток, и не существует его первооткрывателя. Появление алкоголя – это случайное стечение обстоятельств, а развитие его многочисленных видов - это результат умения людей, которое передавалось из поколения в поколение.



Процесс производства алкоголя

- Слово “алкоголь” было также заимствовано из арабского языка и означает «одурманивающий», и оно звучало как alkhul.
- В нашей эре технику дистилляции совершенствовали в основном врачи и монахи. Интересен тот факт, что только монахи могли изучать секреты приготовления спиртных напитков, не рискуя быть отправленными на костер. Именно им мы должны быть благодарны за создание множества прекрасных ликеров, которые сегодня придают великолепный вкус различным коктейлям.



Процесс производства алкоголя

- ◎ А повсеместным распространением культуры потребления спиртных напитков мы обязаны голландцам, которые первыми организовали активную торговлю.



Процесс производства алкоголя

- ◎ А повсеместным распространением культуры потребления спиртных напитков мы обязаны голландцам, которые первыми организовали активную торговлю.



Происхождение спиртных напитков

- ◎ Люди совершенствовали два процесса, дающие алкоголь, - брожение и дистилляцию, используемые для его получения и сегодня.



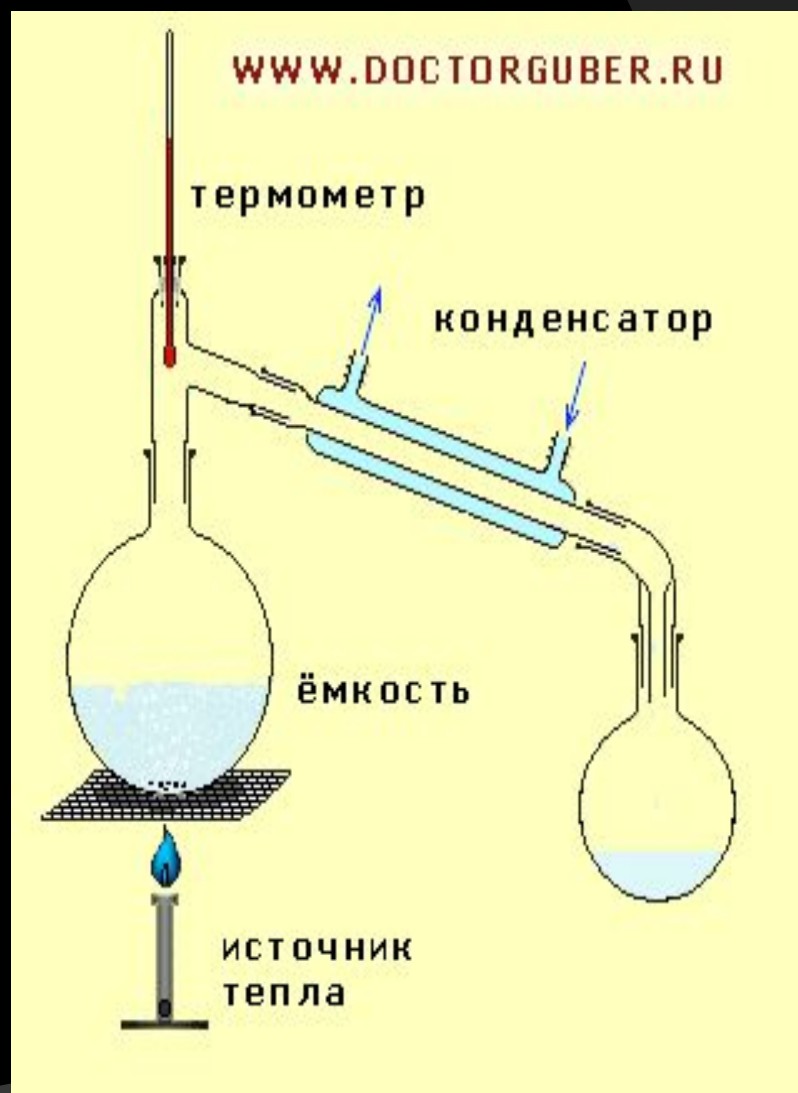
Процесс производства алкоголя

- Брожение - это процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей.
- Дрожжи, служащие катализатором брожения, могут быть как естественного происхождения (на кожуре плодов), так и специально добавляться в сусло.
- Требуется 17 граммов сахара на литр сусла, чтобы повысить содержание этилового спирта в бражке на 1%. Путем брожения получается спиртное крепостью максимум 16%, поскольку большее количество алкоголя нейтрализует дрожжи.

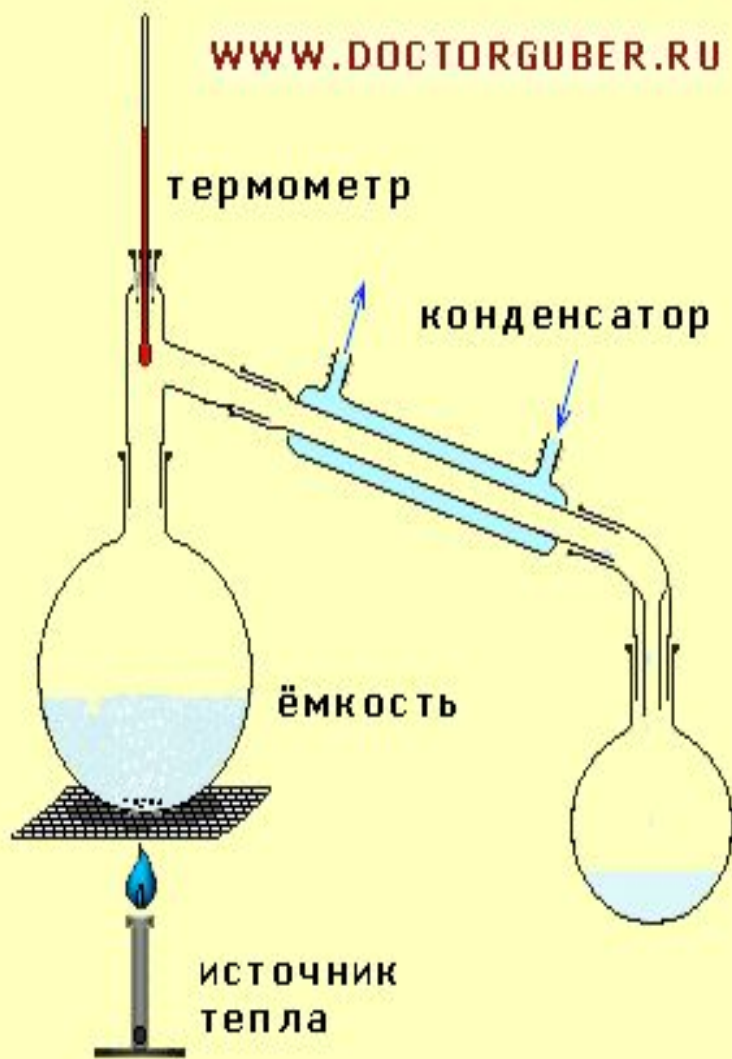


Процесс производства алкоголя

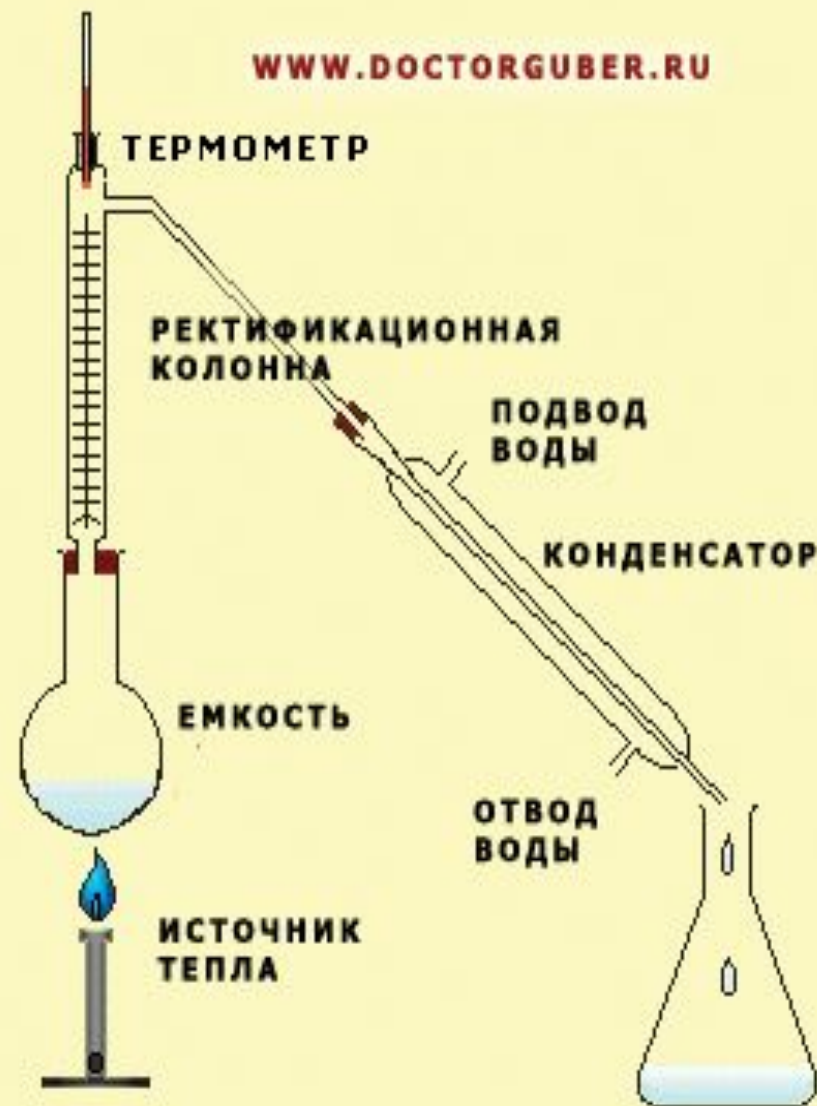
- Дистилляция (сбор по капле) - это процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла
- Процесс перегонки чрезвычайно прост: температура кипения чистого спирта - $+78,4^{\circ}\text{C}$, воды $+100^{\circ}\text{C}$. В промежутке между этими двумя температурами спирт испаряется гораздо быстрее, чем вода. Если его охладить, то он конденсируется. Напиток можно перегонять несколько раз подряд для повышения его крепости.
- Таким образом получают все крепкие спиртные напитки.



WWW.DOCTORGUBER.RU



WWW.DOCTORGUBER.RU



Классификация алкогольных напитков

- ◎ **Высокоалкогольные напитки 66—96 % :**
абсент
- ◎ **Крепкие алкогольные напитки 31—65 % :**
• Бальзам • Ликер • Ром • Бренди • Кашаса •
Водка • Граппа • Джин • Виски • Кальвадос •
Коньяк • Текила • Арманьяк.
- ◎ **Среднеалкогольные напитки 9—30 % :**
Глинтвейн • Вермут • Шампанское • Ликёр •
Вино.

Так же напитки подразделяют по времени подачи ■

- ◎ **Столовые** - натуральное или столовое вино, в обед или ужин, пиво, водка. Водка является напитком который надо обязательно закусывать. Поэтому водка не может выступать в роли аперетива или диджестива.



Так же напитки подразделяют по времени подачи :

- ◎ **Апперетивы** подаются за 15 -10 минут до еды, но не позже. Для возбуждения аппетита и выделения желудочного сока. Можно и даже рекомендуется - столовые вина. Сухие или абсолютно сухие вина. Полусухие вина можно подавать как компромисс. Ароматизированные вина (вермуты) . Горькие травяные настойки – **Ягермайстер, Бехеровка** (подают холодными).



Так же напитки подразделяют по времени подачи !

- **Диджестив** — напиток способствующий пищеварению. Обычно более крепкий. Существует негласное правило — подавать светлые напитки в качестве аперитива, а тёмные — как диджестив. Обычно это коньяк, арманьяк и другие разновидности бренди или виски, такие как граппа, кальвадос. В роли диджестива служат и ликеры и бальзамы, а также креплёные вина с насыщенным вкусом.
- Диджестив нужно сочетать с употреблявшимися за трапезой напитками: если еда сопровождалась пивом, то солодовое виски, а после обеда с виноградным вином тонкие ароматы коньяка не пропадут зря.
- Подходят горькие настойки Jagermeister, Вечеровка, Рижский бальзам



Водка



Водка

- ◎ **Водка** – напиток, способствующий созданию праздничной атмосферы, располагающий к общению и веселью. Как правило, водку пьют из рюмок объемом 30-50 мл в охлажденном до 8-10 °С виде. Обычно водку пьют залпом, но существует мнение, что ее надо пить не спеша, мелкими глотками, ощущая вкус и аромат.



Водка

История.

- Впервые этот крепкий алкоголь попал в Россию в XIV веке с генуэзскими купцами. Жидкость представляла собой дистиллированный спирт – продукт перегонки виноградного вина. Купцы называли ее **«вода жизни»** (aqua vitae). Она использовалась как опьяняющее и лекарственное средство. Популярность напиток получил спустя столетие, когда его стали разбавлять водой. Уже в XV веке водку стали делать в России, но, конечно, не из винограда, а из зерна.
- Знаковым этапом в развитии технологии **водочного производства** стало исследование великого русского химика Д. И. Менделеева – докторская диссертация на тему «Рассуждение о соединении спирта с водою». Он доказал, что при 40% концентрации спирта в растворе он обладает лучшей биологической доступностью и «питкостью». **Сорокапроцентное содержание спирта** в водке стало в конце XIX века государственным эталоном. Именно тогда окончательно утвердилось современное название напитка – до этого называли хлебным вином, вареным вином, переваро



Водка



◎ **Изготовление водки**

- ◎ **Классическая русская водка** состоит из спирта, полученного сбраживанием ржи или пшеницы, и очищенной воды. Вкус водки определяется чистотой исходного сырья и наличием различных добавок – ванилина, фруктово-ягодных эссенций и пр.

Водка

- ◎ **Вкус водки** зависит не только от качества спирта, но и от применяемой воды. Ее, как и спирт, предварительно очищают и смягчают. Водка имеет гораздо более мягкий вкус и приятный аромат, чем простой разведенный спирт. Качественная водка пьется легко, не имеет посторонних неприятных запахов.
- ◎ Отличная водка может получаться только из чистой ключевой, горной воды, то есть вода должна быть «живой».
- ◎ В России не хватает чистой «живой» воды поэтому в основном используют воду фильтрованную, которая на этикетках называется «исправленная».

Водка

- ⦿ Водка готовится путем сложной биотехнологической прогонки вводно-спиртовой смеси через активированный уголь.
- ⦿ Уголь в данном случае выступает окислителем, который впитывает в себя все микропримеси, портящие ее истинный вкус, - **сивушные масла** и метиловый спирт. Чем меньше микропримесей содержит водка, тем выше ее химические и вкусовые качества.

Водка

- ◎ **Сивушные масла** также способны вызвать похмелье или даже тяжелое отравление, являются. Они присутствуют в любом продукте брожения. Ответственные производители стремятся всеми силами снизить их количество. Кроме того, что водку фильтруют через активированный уголь, ее многократно дистиллируют. Сивушные масла осаждаются яичным белком, сухим молоком и другими продуктами.

Водка

Классификация спирта

- **Высшей очистки** вырабатывают: из зерна, картофеля или из смеси зерна и картофеля; -из смеси зерна, картофеля, сахарной свеклы и мелассы, сахара-сырца и другого сахаросодержащего и крахмалсодержащего сырья в различных соотношениях;
- **Экстра**;
- **Люкс**; Спирты Экстра, Люкс вырабатывают из различных видов зерна и смеси зерна и картофеля (количество крахмала картофеля не должно превышать 35 % при выработке спирта ЛЮКС и 60 % при выработке спирта Экстра
- **Альфа** вырабатывают из пшеницы, ржи или из смеси пшеницы и ржи. Допускается устанавливать условиями Контракта требования к соотношению состава сырья при выработке спирта для экспорта.



Водка

- ◎ Популярность водки во всем мире растет такими темпами, что в скором времени она может потеснить джин. Наибольшим спросом пользуются марки высшей ценовой категории, такие как Absolut и Smirnoff.



Водка

- © В 1982 году решением международного суда за СССР были бесспорно закреплены права создания водки как **русского оригинального алкогольного напитка** и исключительное право на ее рекламу под этим наименованием на мировом рынке.



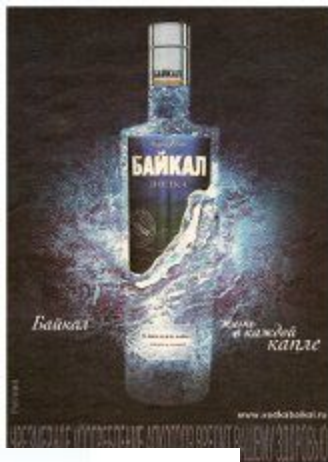
Водка

- ◎ Таким образом, официально признано, что:
- ◎ **«Only vodka from Russia is genuine Russian vodka!»**
- ◎ **«Только водка из России – настоящая русская водка!»**



Водка

- Ассортимент нашей сети. Водка сегмента ПРЕМИУМ, МЕДИУМ, МИДИ....

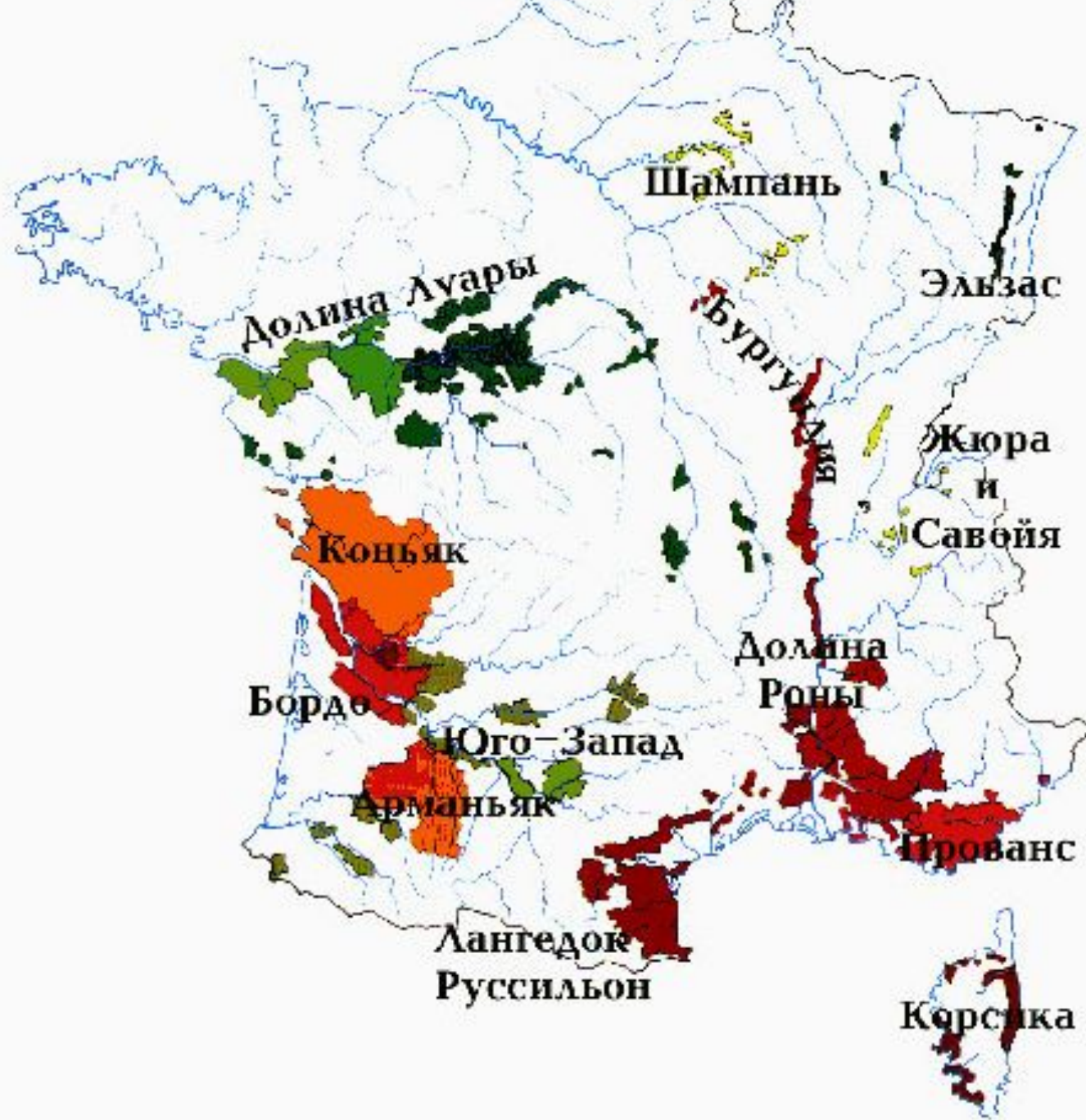


Бренди

- Бренди - это крепкий алкогольный напиток, который получается путем перегонки (дистилляции) виноградного вина или сброженных плодовых соков.



Бр



Бренди

- Свое название бренди получило от исходного сырья "**brandewijn**", что в переводе с голландского означает пережженное или перегнанное вино ("**branden**" - "сжигать"; "**wijn**" - "вино"). Сжигание (перегонка) производилась для того, чтобы сохранить вино при дальнейшей перевозке.



Бренди

- ◎ Сегодня бренди - это большая группа крепких алкогольных напитков.
- ◎ Самый распространенный - виноградные спирты.



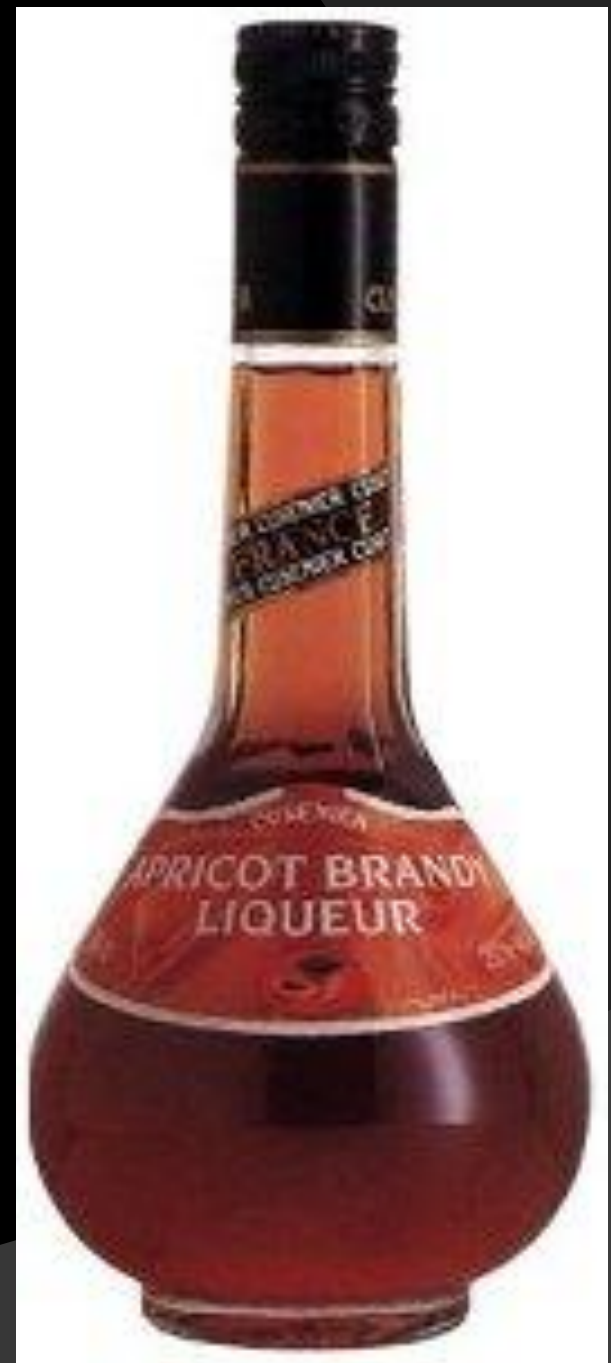
Бренди

- Виноградные бренди производят практически везде, где растет виноград и где из него делают вино. В Германии - это "**weinbrand**", в Португалии "**aguardente**" (там бренди выдерживают в бочках из-под порто), в странах Южной Америки - "**pisco Peruvian**", в Сербии - "**виньяк**", в Болгарии - "**коньячные напитки**". Бренди многообразен и многонационален как никакой другой напиток.



Бренди

- ⦿ Если в изготовлении напитка используется какой-либо фрукт, то на этикетке можно встретить надписи типа **Cherry Brandy** (Вишневый бренди), **Apricot Brandy** (Абрикосовый бренди).
Если бренди чисто виноградное, на бутылке обычно указывается "**Laine**", если, кроме винного, в состав входит и обычный спирт, это тоже указывается.



Коньяк

- ◎ **Коньяк** – самый знаменитый представитель виноградных бренди. Это не просто крепкий спиртной напиток, полученный в результате двойной перегонки белого сухого вина с последующей выдержкой в дубовых бочках.
- ◎ Это символ престижа, респектабельности, достатка и хорошего вкуса!!!



◎ Коньяк

История *Что есть коньяк???*

1 мая 1909 года специальным декретом за Коньяком был закреплен статус наименования, контролируемого по происхождению (АОС). Было установлено, что коньяком может называться только бренди, произведенный строго в границах винодельческого региона Коньяк из определенных сортов винограда и по определенной технологии.

Лучшие, наиболее долгоживущие спирты дают самые известковые почвы Гранд Шампани и Петит Шампани.



КОНЬЯК

Производство

- ◎ Производство коньяка можно сравнить с искусством. Весь процесс изготовления коньяка делится на несколько стадий, которые строго регламентированы: сбор винограда, его прессование, дистилляция, выдерживание и смешивание.



КОНЬЯК

Сбор и прессование винограда

- Из отборных сортов белого винограда, собранного в октябре, специальными прессами выжимается сок.
- Сбраживание сока происходит в течение 3-4 недель после сбора винограда.
- В результате получают молодое сухое вино. Оно должно обладать низкой крепостью, что придаст в конце концов особый аромат коньяку. Также вино должно быть очень кислым и как минимум менее сладким.

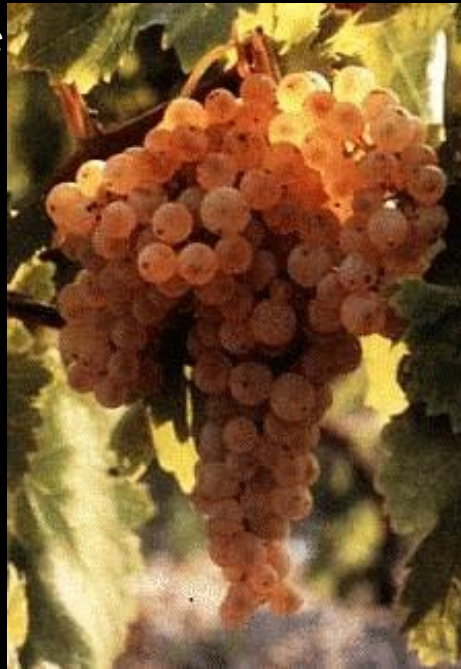


Коньяк

Для изготовления коньячных спиртов используются разрешенные к возделыванию в регионе Коньяк: сорта

Уньи Блан Ugni Blanc

более 70%



*Фоль
Бланш
Folle
Blanche*



*Коломбар
(Colombard)*



КОНЬЯК

Первая перегонка

- ⦿ Это наиболее важный этап коньячного производства.
- ⦿ Первая перегонка осуществляется уже в следующем после сбора урожая году, но обязательно до 31 марта.
- ⦿ Перегонка 9 литров вина дает примерно 1 литр коньячного спирта достаточно невзрачного по цвету и мутного.
- ⦿ Начальный дистиллят, называемый «голова» и конечный, «хвосты», не используют, так как они содержат нежелательные ароматические вещества.



КОНЬЯК

Вторая перегонка

- ⦿ Именуется «бон-шофе» (доброе нагревание) и требует особой тщательности и мастерства.
- ⦿ В течение 12 часов медленно и аккуратно перегоняют спирт-сырец, вновь оставляя лишь «сердце».
- ⦿ Этот спиртовой раствор крепостью от 69 до 72 процентов будет в дальнейшем выдерживаться.



КОНЬЯК

Процесс
дистилляции
Перегонный квб



Коньяк

Выдержка коньяка

- Выдержка является решающим фактором для достижения напитком высшей степени качества.
- Коньяк выдерживается в бочках от 3 до 25 лет и более. Материал, из которого сделаны бочки, имеет особое значение. В коньяках содержатся около 500, а в старых - более 2000 компонентов. И все они переходят в спирт из дуба.



Коньяк

Дуб
Дубовая бочка



Коньяк

Выдержка

Дубовые бочки

- К бочкам предъявляют специальные требования: они должны быть прочными и в то же время пористыми и содержать достаточное количество танинов, которые необходимы для формирования букета коньяка. Бочки делают из самой широкой нижней части стволов очень старых, столетних дубов.
- Считается, что чем старше бочка, тем она ценнее. Такой антиквариат ценится буквально на вес золота, его тщательно оберегают, даже разводят пауков, которые оплетают бочки паутиной и защищают их от вредителей.



Коньяк

Выдержка. Ангелы выпивают больше людей??!!!?

- Всё время пока коньяк находится в бочке, поглощая всё самое лучшее из дуба, развивая свои самые утончённые вкусы, он постоянно контактирует с воздухом и постепенно теряет небольшое количество коньячного спирта (от 2% до 3%), эту часть называют **"долей ангелов"** : логика проста – спирт воспаряет на небеса, а там, как известно, живут ангелы.
- Подсчитано, что каждый год ангелам достаётся около 50 тысяч гектолитров коньячного спирта (18-22 миллионов бутылок коньяка).
- Самые старые коньяки хранятся в тёмном подвале, который называют **"Райской комнатой"**, обычно отдельно от других погребов. Как только коньяк достигает зрелости, мастер погреба решает остановить процесс выдержки и помещает его сначала в очень старые дубовые бочки, а затем в стеклянные бутылки, в которых коньяк может находиться много лет без дальнейшего развития и вне контакта с воздухом.



КОНЬЯК

Купажирование

- ◎ После всех "чудесных" превращений наступает очередь, пожалуй, самого важного этапа – купажирования.
- ◎ **Купажирование** – смешивание коньячных спиртов разной выдержки, разных урожаев, так как один отдельный урожай не может сообщить коньяку многообразие вкусовых и ароматических качеств.



КОНЬЯК

Купажирование

- ◎ «Первая марка» (*coupe premiere*) – смешивание коньяков одного возраста, от одного до трех, но из различных виноградников.
- ◎ «Материнская чарка» (*coupe mere*) – купажирование коньяков разных возрастов.
- ◎ «Заключительный этап» (*coupe finale*) – окончательное смешивание для придания напитку задуманных характеристик.



Купажировани

е

- ◎ Составление драгоценного напитка доверяют специалистам высочайшего класса, чьи носы, как говорят в Коньяке, дороже золота.
- ◎ Их называют «Мастера купажа» или «Мастера погреба». Часто эта профессия передается от отца к сыну, от деда к внуку



КОНЬЯК

Завершение процесса

- ⦿ В завершение процесса содержание спирта в коньяке понижают до 40 %, доливая дистиллированную воду, а также добавляют в него определенную дозу карамели, чтобы придать напитку более насыщенный цвет.
- ⦿ Эта операция отвечает убеждению потребителей, который считают, что чем темнее коньяк, тем старше. Однако, это абсолютно неверно: спиртовой напиток, проведенный 40 лет в слабообожженной бочке, приобретает янтарный цвет, становится почти светлым.



КОНЬЯК

Классификация коньяков

- ◎ Жесткие стандарты системы контроля возраста коньячных спиртов устанавливает **Национальное Межпрофессиональное Бюро Коньяка.**



КОНЬЯК

Классификация

КОНЬЯКОВ ПО

На этикетке отражает возраст...

Самый молодой коньяк в купаже должен провести:

- **V.S. (Very Special)** или ★★★ : минимум **2** года в бочке
- **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)** : минимум **4** года в бочке
- **NAPOLEON** : минимум **6** лет в бочке
- **X.O. (Extra Old)** : минимум **6** лет в бочке
- **EXTRA** : минимум **6** лет в бочке



АРОМАТЫ КОНЬЯКА

Фруктовые:

яблоко, груша, апельсин, курага, чернослив,
Изюм, инжир, банан, финики

Цветочные:

Липа, акация, мед, полевые цветы

Растительные:

Дуб, сено, травы, орехи, подлесок, листья, смола, чай,
шиповник

Копченые:

Кофе, дым, жареный тост,

Специи:

Ваниль, корица, гвоздика, перец, мускатный орех,
анис, лакрица

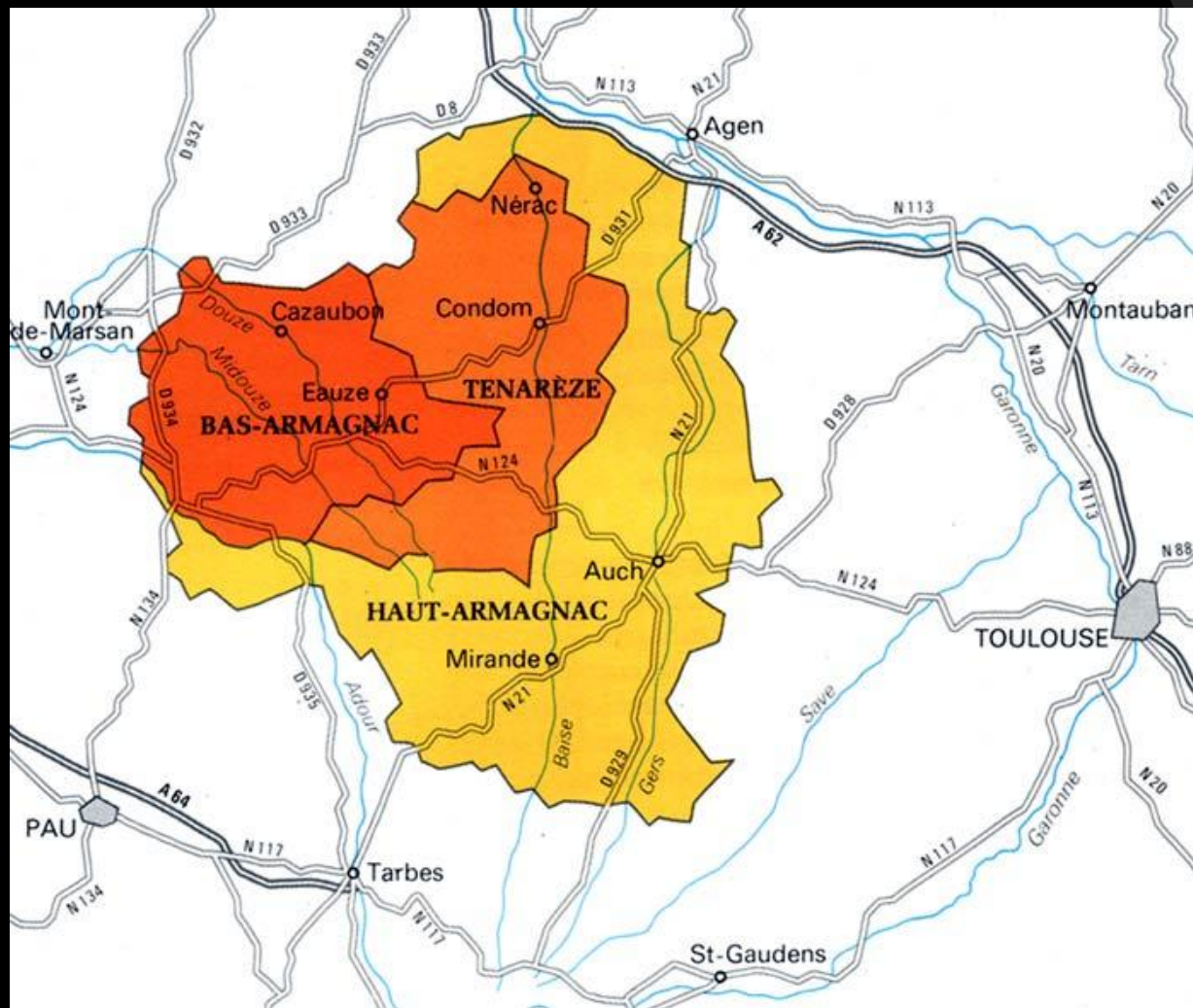
Кондитерские:

Карамель, шоколад, крем, бисквит, ром, ликер, ваниль,
Мармелад, цукаты





Арманьяк



Арманьяк - это

- ◎ крепкий спиртной напиток виноградного спирта, производимый путем одной непрерывной перегонки белого сухого вина.



Арманьяк - это

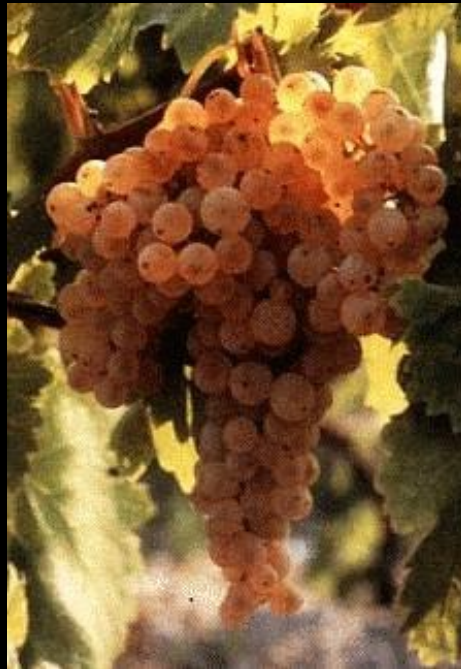
- ◎ Родина арманьяка - провинция Гасконь (Франция).
- ◎ Арманьяк - старейший бренди Франции.
Неопровержимо доказано, что в XV веке уже производили арманьяк.



Арманьяк

Для изготовления арманьяка используются те же сорта винограда, которые разрешены к возделыванию в регионе Коньяк:

Уни Блан Ugni Blanc
более 70%



*Фоль
Бланш
Folle
Blanche*



*Коломбар
(Colombard)*



Арманьяк

- ◎ Производство арманьяка тоже очень похоже на то, как производят коньяк.
- ◎ *Но однократная перегонка (а коньяк перегоняется дважды) дает по сравнению с коньяком более жесткий вкус, более богатый и насыщенный букет.*



Арманьяк

- Выдержка арманьяков, как и коньяков, осуществляется в дубовых бочках:

арманьячные спирты выдерживаются в новых бочках не более 2 лет, по истечении этого срока напиток переливается в более старые бочки, где и происходит дальнейшее “взросление” напитка.



Арманьяк

- По традиции, производители поставляют на рынок **винтажные (миллезимные) арманьяки** - создаваемые из вина одного года урожая и даже одного сорта винограда.
- В итоге **арманьяки имеют каждый год разный вкус и аромат, так как миллезим (урожай винограда) в каждом году разный**. В букете арманьяка преобладают ароматы сухофруктов (в первую очередь, чернослива) и цветов.



Арманьяк

Классификация купажированных арманьяков по выдержке

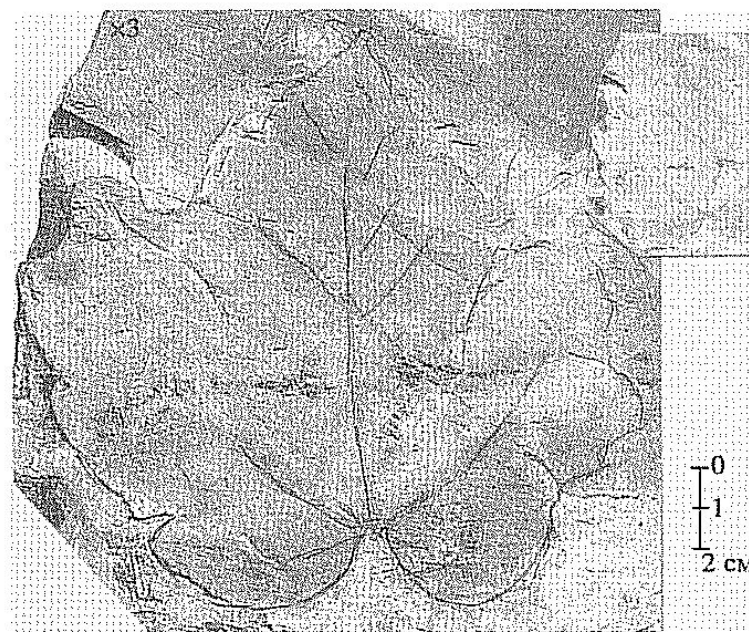
Название отражает возраст...

Самый молодой арманьяк в купаже должен провести:

- **V.S. (Very Special)** или ★★★ : минимум **2** года в бочке
- **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)** : минимум **4** года в бочке
- **X.O. (Extra Old)** : минимум **6** лет в бочке
- **Hors d*Age** : минимум **10** лет в бочке

История армянского коньяка

В 2010 у деревни Арени в районе Вайоц-дзора (120 км от Еревана) был обнаружен отпечаток виноградного листа, относящегося к уже несуществующему древнейшему виду винограда – зайсан, возрастом **5 млн лет!**



Ископаемый отпечаток виноградного листа (от 4 до 5 млн лет). Армения, область Вайоц-дзор

Коньяк со Святой земли

Согласно Библии после Всемирного потопа ковчег Ноя причалил к вершине горы Арарат.

«Выйдя из ковчега, Ной занялся возделыванием земли, насадил виноградник и изобрёл искусство приготовления вина» (Быт.9:20).



Античное армянское винокурение

Еще с языческих времен в этой местности существовала традиция варить настой из тысячи трав - *мерон*. Им и сегодня омывают младенцев перед крещением.



Античное армянское винокурение



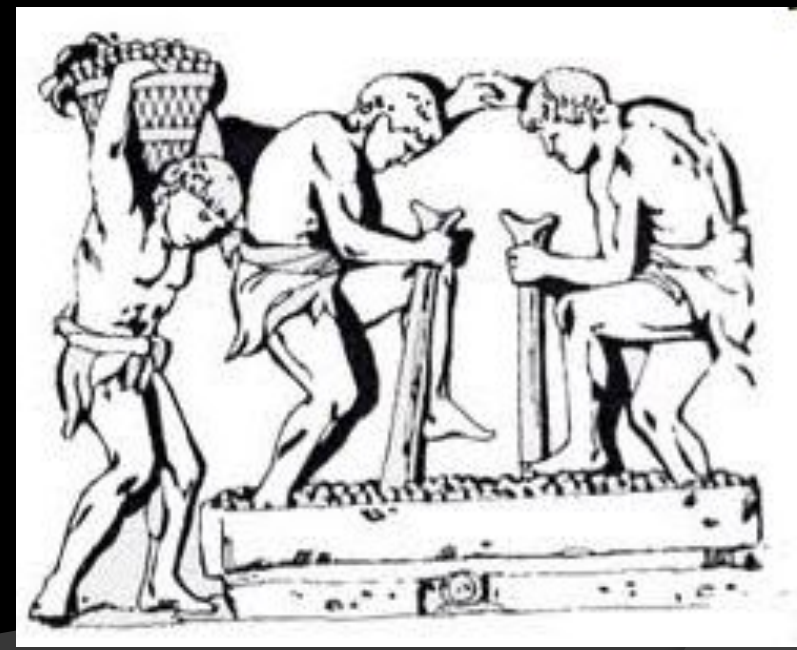
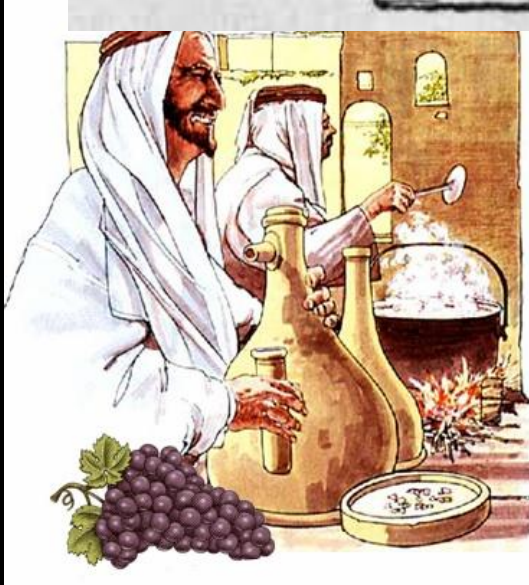
В 1 в нэ Нерон хвалил армянский мерон и пил его перед парадными выездами на колесницах.



Античное армянское винокурение

В 3 в нэ в Армении вслед за
травяным появился
виноградный дистиллят –
прародитель коньяка

К 4 в армянский бренди из Двина
покорил Европу



Императорские коньяки



В **1877** купец первой гильдии Нерсес Таирянц по совету брата Василия Таирова (Вице-президента Международной академии виноградарства) построил на руинах Эриваньской крепости 1-ый винно-коньячный завод в Армении



Императорские коньяки



В **1887** был
произведен первый
коньяк:

- Отборные сорта винограда (Воскеат)
- 2-ая дистилляция
- Французский купаж
- Выдержка во французском дубе



Императорские коньяки



К концу XIX века в Эриваньской губернии работало уже **73 вино-коньячных завода!**

Но завод Таирянца оставался крупнейшим.

Императорские коньяки

В **1898** году Нерсес Таирянц сдал завод в аренду **Николаю Шустову**, который через год купил его за 50,000 рублей. Основав свое дело в 1863г. в Москве, Н. Шустов был одним из первых производителей коньяка в России. Уже в 1870-ых годах компания "Шустов и Сыновья" сумела взять в свои руки 80% производства спиртных напитков в царской России.



Императорские коньяки



Николай Шустов реконструировал здание и погреба, вырыв 7 км тоннель от виноградников до завода, начал выдержку в темном карабахском дубе.

И занялся МЕГА-рекламой!

Шустов представляет свой коньяк на всех выставках и ярмарках России.

Требуйте **КОНЬЯКЪ А ШУСТОВА** Вездѣ



Императорские коньяки



В **1912** Компания «Шустов и сыновья» удостоиваются чести быть **«Поставщиком Двора Его Императорского Величества»**

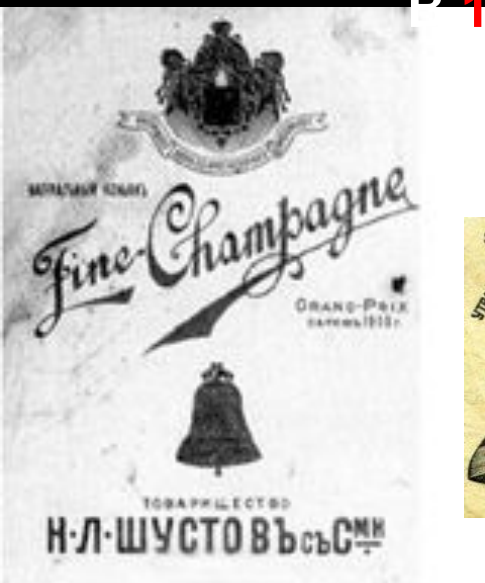
**«Отменный коньяк, господа!
Всем рекомендую!»**

К **1913** «Шустов и сыновья» по продажам коньяка заняла **4 место в мире!**



Международное признание

В **1900**, будучи уверенным в качестве своего коньяка, Шустов дерзнул и, назвав его «Фин Шампань», отправил его в Париж на дегустацию французских коньяков и выиграл **Гран-При!**



В знак уважения к высокому качеству коньяка дегустационная комиссия разрешила Шустову указывать на своих бутылках **«COGNAC»**

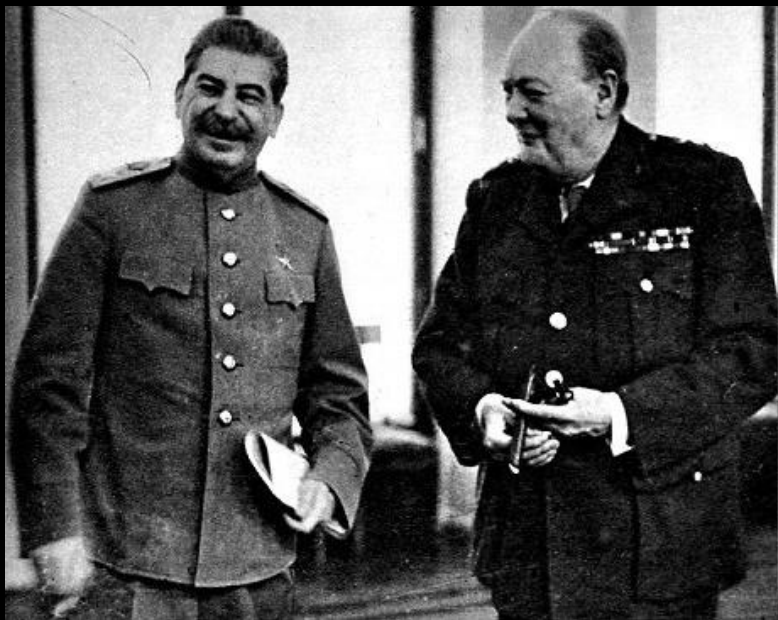


Советский период

В 1920 Советская власть национализировала винзаводы и создала трест «Арарат» для контроля за розливом алкоголя. Также Госагропром Армении открыл тресты «Арарат» в Ленинграде, Москве, Саратове и Киеве, куда поставлялся и разливался армянский коньяк.



Советский период



К Ялтинской конференции **1945** был выпущен армянский коньяк **«Двин»** крепостью 50%. Восхищение сэра Уинстона Черчилля спасло жизнь мастеру этого купажа Маргару Седракяна, который незадолго до этого был сослан в сибирские лагеря.

«Соблюдайте 3 правила:

- 1. Никогда не опаздывайте к обеду,**
- 2. Курите кубинские сигары,**
- 3. Пейте армянский коньяк»**



Ценители армянского коньяка



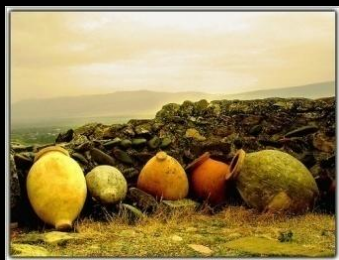
Агата Кристи



Фрэнк Синатра

Особенности армянского коньяка

1 500 летняя
история



300 дней
солнца!



Горный рельеф



Вулканические
почвы



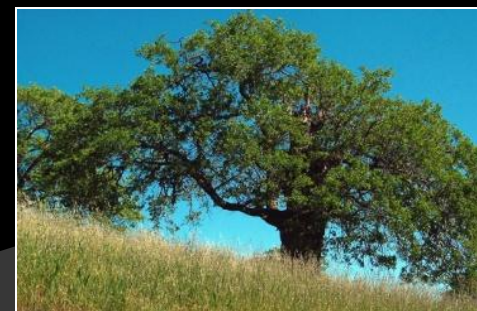
Родники



Дистилляция



Карабахский
дуб





ДЕГУСТАЦІЯ

Я



ЭТАПЫ ДЕГУСТАЦИИ

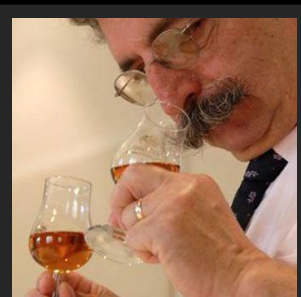


1. Подбор бокала

2. Наслаждение цветом



3. Наслаждение ароматом



4. Наслаждение вкусом

Подбор бокала



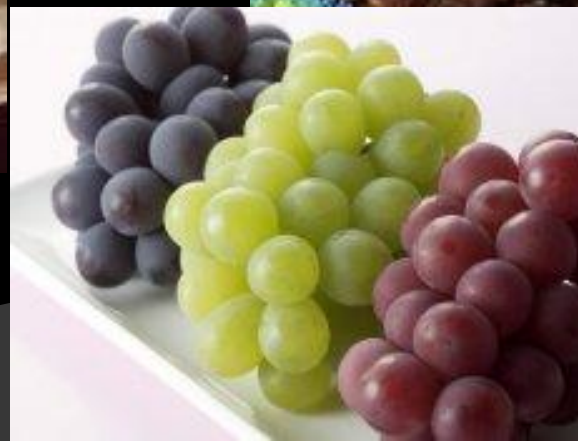
Греть или не греть?

Подбор бокала



Сочетаемость с едой

- Долгое время коньяк считался дижестивом, то есть тем напитком, который принято употреблять после еды, не закусывая.
- В наше время все чаще и чаще нарушают это правило.
- Коньяк хорошо сочетается с шоколадом, кофе, сигарами, виноградом, сыром.



Сочетаемость с едой

- ◎ Армянские производители коньяка считают лучшим сочетанием армянский коньяк и персик.



Кальвадос



Кальвадос

Кальвадос - это крепкий алкогольный напиток, производимый на лучших землях французской провинции Нормандия. Он получается перегонкой яблочного сидра.



Кальвадос

- ◎ Первое письменное упоминание об этом относится к 1553 году, когда Жиль де Губервилль из Меснилан-Валя отмечал , что он занимается дистилляцией сидра.



Кальвадос

- ⦿ Однако нужно было время, чтобы спиртной напиток из сидра завоевал свое место под солнцем. В XIX веке начинает употребляться термин "кальвадос", взятый от названия одного из департаментов Франции



Кальвадос

- Качество кальвадоса в первую очередь зависит от яблок, сорт которых влияет на конечный продукт. Фруктовые сады Нормандии уникальны. Они состоят из разнообразных сортов, называемых "яблоки для сидра", которые были специально выведены. Более двух сотен сортов яблок, используемых для изготовления сидра, разделены на несколько категорий: "сладкие", "сладко-горькие", "горькие" и "кислые".
- Для производства сидра официально рекомендованы 48 сортов яблок. Считается, что идеальной смесью является следующая: 40% сладких яблок, 40% горьких и 20% кислых.



Кальвадос

- После первой перегонки спирта получают спирт-сырец крепостью 25-27% об., после второй - крепостью 70-75% об. Затем полученный спирт выдерживают различные сроки в бочках из дуба. После выдержки спиртовые растворы разбавляют дистиллированной водой до 40% об. Впитывая таниновые вещества дерева, спиртовой раствор приобретает янтарный окрас, топкость и полноценность.



Кальвадос



- Указание на возраст напитка необязательно, но если выдержка проставлена, то она должна отвечать следующим правилам:

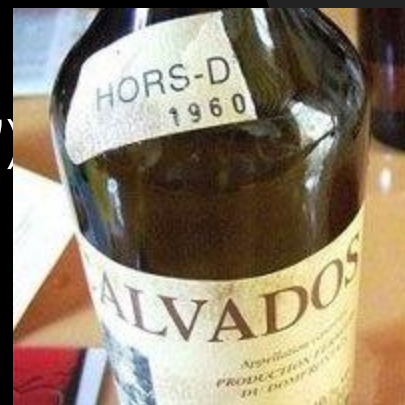
"Труа этуаль" ("Три звезды"), "Труа помм" ("Три яблока") - до трех лет выдержки в деревянных бочках.

- "Вье" (Vieux) - "Старый", "Резерв" (Reserve), Файн «Fine» - от двух лет выдержки в деревянных бочках.

"ВО" (V.O.), "Вьей Резерв" (Vieille Reserve) - как минимум 4 года выдержки в деревянных бочках.

"ВСОП" (V.S.O.P.) - как минимум 5 лет выдержки в деревянных бочках.

"Экстра" (Extra), "Наполеон" (Napoleon), "Ор д'Аж" (Or d'Age), "Аж инконни" (Age Inconni) - как минимум 6 лет и более выдержки в деревянных бочках.



Кальвадос

- Чем старше кальвадос, тем изысканнее его вкус и сильнее неповторимый яблочный аромат. Он приобретает янтарный или коньячный цвет.
- Кальвадос является идеальным напитком для завершения трапезы. Если меню состоит из многих блюд, его можно пить в перерывах между ними. При подаче на стол он должен иметь комнатную температуру. Его подают в коньячных рюмках, как и коньяк, на десерт к фруктам, шоколаду, лучше перед сервированием кофе. Кальвадос служит превосходным средством для улучшения пищеварения.



Ликер.



Ликер.

- ◎ Ликеры - это сладкие крепкоалкогольные напитки, вырабатываемые с использованием сахара, ароматизирующих добавок, экстрактов и дистиллятов растений, фруктов и фруктовых соков, а также эфирных масел. Иногда вместо сахара применяют мед, глюкозу или жженый сахар.



Ликер.

- Ликерами называют разные типы напитков. Их крепость и степень сладости может довольно сильно различаться. В некоторых странах, например в Италии, под словом liquor подразумевают почти все крепкие спиртные напитки. Однако наиболее близко к нашему стоит французское понятие liqueur - крепкий сладкий напиток, приготовленный на основе дистиллята (спирта, перегнанного из различного сырья) и обычно настоянный на дополнительных ингредиентах.



Ликер.

- Ликеры довольно сложно классифицировать, с одной стороны, из-за их разнообразия, а с другой - из-за их схожести между собой. В общем, их можно разделить на три основные группы: **крепкие** (35-45% спирта и 32-50% сахара), **десертные** (25-30% спирта и столько же сахара) и **кремы** (15-23% спирта).



Классификация ликеров.

- К первой группе относятся самые первые ликеры. Эти ликеры были созданы монахами, алхимиками, кондитерами или аптекарями на основе растений, кожуры фруктов и ароматических веществ.
- **Крепкие ликеры** - 35-45% спирта и 32-50% сахара



Классификация ликеров.

- ◎ Вторая группа ликеров чаще всего используется для составления коктейлей.
- ◎ десертные ликеры 25-30% спирта и столько же сахара



Классификация ликеров.

- ◎ Последняя категория ликеров - **кремы** - появилась сравнительно недавно, в начале 70-х годов прошлого века, в Ирландии. Кремы производятся на основе натуральных сливок, отличаются густой, тягучей консистенцией и очень сладким вкусом



Ликер.

- Сегодняшнее разнообразие ликеров связано с поистине огромным количеством ароматов. Бесчисленное наименование фруктов, трав, семян, а также кожуры, цветов, корней служат основой вкуса ликеров.
- Для производства высококачественных ликеров используют лишь самые спелые фрукты. Только в этом случае можно получить хороший напиток.



Коктейли из наших ликеров

- ◎ **Атласная подушка**
- ◎ **Состав(1 порция):** 5 мл клубничного ликера (например «Ксу-ксу» или любой другой), 10 мл ликера «Куантро», 20 мл апельсинового сока, 20 мл взбитых сливок.
- ◎ **Приготовление :** соединить ингредиенты в блендере со льдом и перелить порционную посуду. Украсить ягодой клубники и взбитыми сливками.



Коктейли из наших ликеров

- ◎ *Вечнозеленый*
- ◎ **Состав(1 порция):** 15 мл сухого вермута, 30 мл Джина, 30 мл голубого ликера «Кюрасао»
- ◎ **Приготовление и сервировка:** соединить со льдом в стакане для смешивания первые 2 ингредиента, сверху осторожно налить «Кюрасао» и перелить в порционную посуду. Украсить коктейльной вишней и перелить в порционную посуду.



Коктейли из наших ликеров

◎ **Бетон**

- ◎ **Состав(1 порция):** Бехеровка 40 мл, тоник - 200 мл, сок лимона - 10 мл. А также: колотый лёд, цедра лимона.
- ◎ **Приготовление и сервировка:** в шейкере смешать Бехеровку и лимонный сок. Перелить в бокал, наполненный льдом, и долить до верху тоником. Украсить цедрой лимона и подавать.



Коктейли из наших ликеров

- ◎ **Вишневая бомба.**
- ◎ **Состав(1 порция):** 30 мл водки, 15 мл ликера «Черри Бренди», 15 мл гранатового сока,
Лимонад по вкусу
- ◎ **Приготовление :** Сделать на краях бокала сахарный ободок. Смешать ингредиенты в блендере со льдом. Перелить в бокал и добавить лимонада.



Коктейли из наших ликеров

- ◎ **Гавайский пунш.**
- ◎ **Состав(1 порция):** 30 мл «Амаретто», 15 мл водки, 40 мл апельсинового сока, 40мл ананасового сока, 20 мл сока лайма или лимона.
- ◎ **Приготовление :** смешать в шейкере водку ликер и соки со льдом, перелить в посуду, украсит долькой апельсина.



• Коктейли из наших ликеров

- ◎ **Горячий молочный пунш.**
- ◎ **Состав:** 30мл рома «Баккарди», 30 мл бренди, сахар по вкусу, горячее молоко в достаточном количестве.
- ◎ **Приготовление:** приготовьте в порционной посуде, долейте горячим молоком, сверху украсьте палочками корицы.



Коктейли из наших ликеров

- ◎ **Кофе по-ирландски.**
- ◎ **Состав:** 30 мл ликера «Бейлиз», горячий черный кофе в достаточном количестве, взбитые сливки, 1 чайная ложка сахара.
- ◎ **Приготовление:** Приготовьте в порционной посуде (лед добавлять не нужно). По желанию посыпьте тертым шоколадом. Это наиболее распространенный алкогольный напиток на основе кофе. Другие популярные варианты: Кофе по-французски (с бренди), Кофе по-английски (с джином), Кофе по-русски (с водкой).



Коктейли из наших ликеров

- ◎ **Крестный отец**
- ◎ **Состав:** 30 мл шотландского виски, 30 мл ликера «Амаретто»
- ◎ **Приготовление:** Приготовьте в порционной посуде со льдом. Этот коктейль хорош и в качестве аперитива, и на сон грядущий. «Амаретто» смягчает резкий вкус ВИСКИ.



Коктейли из наших ликеров

- ◎ **Французская связь**
- ◎ **Состав:** 30 мл коньяка, 30 мл ликера «Амаретто»
- ◎ **Приготовление:** Приготовьте в порционной посуде со льдом.



Бальзам

- Слово «**бальзам**» пришло с греческого (**Balsamon**) и переводится как лечебное средство.
- **Бальзам** — это крепкоалкогольный (40-45%об. спирта) напиток вобравший в себя множество ароматных настоев целебных трав, кореньев, плодов, различных эфирных масел.
- Именно эти дары природы— натуральные добавки— придают бальзаму своеобразный коричневый цвет, невероятно широкую гамму вкусовых оттенков и богатейший, гармоничный аромат



Настойки

История происхождения

◎ **Настойка** — алкогольный напиток —
алкогольный напиток.

Приготавливается путём настаивания
спирта — алкогольный напиток.

Приготавливается путём настаивания
спирта на различных п
алкогольный напиток.

Приготавливается путём
спирта на различных п
косточках — алкогольный

Приготавливается путём настаивания



История происхождения

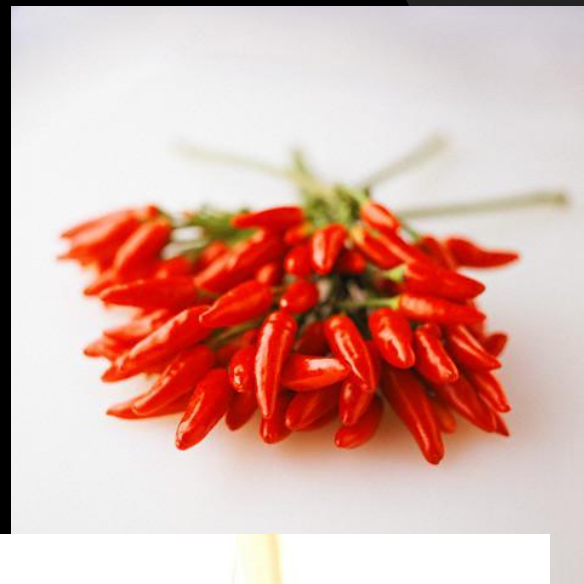
Настойки появились на Руси в 60-х годах XVIII столетия. Вероятнее всего это связано с появлением и широким распространением водки. Настойки без добавления воды назывались ерофеичами. В связи с этим название существует, такая версия о происхождении этого названия. В 1763 один из братьев Орловых Алексей внезапно заболел. По распоряжению императрицы к нему были доставлены лучшие врачи, но они никак не могли помочь графу. Вот тогда и взялся помочь своему хозяину цирюльник Ерофей. Будучи в Китае он научился там делать целебные настои из трав. Он настоял на водке некоторые травы и вылечил этой настойкой графа. За что получил большое вознаграждение, а водка, настоянная на травах по его рецепту, получила название Ерофеич



Настойки

Способы приготовления

- *Настойки изготавливаются настаиванием водки на различных плодах, косточках, пряностях, душистых и целебных травах. Свежие или высушенные плоды и растения настаивают в спирте до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в спирт. Длительность настаивания колеблется от 2 до 6 недель, при необходимости время настаивания можно сократить до 7-10 дней за счет повышения температуры до 50—60° С.*



Настойки



- ◎ *Настойки имеют приятный вкус и могут служить как алкогольным напитком, так и целебным эликсиром.*
- ◎ *Сохранять настойки следует в плотно закрытых бутылках темного цвета.*

Настойки

- ◎ **Горькие** содержат 25-60% спирта. Для изготовления горьких настоек обычно используют свежее или засушенное сырье - корни, травы, листья, цветы и плоды.
- ◎ **Полусладкие** содержат 25-40% спирта
- ◎ **Сладкие** содержат 16-25% спирта. Сладкие настойки - это напитки, основой которых служит спиртованный натуральный сок фруктов и ягод и их настои. Они содержат до 32% сахара.



АБСЕНТ



АБСЕНТ.

- В 1792 г. Доктор Пьер Ординьер записал рецепт абсента. Абсент был рекомендован Ординьером, как универсальное средство.
- Абсент использовали, как панацею от всех болезней. Поэтому в те времена абсент получил название "La Fée Verte" или "Зелёная Фея", это название закрепилось за абсентом до сих пор.
- *Artemisia Absinthium* использовалась в медицине. С её помощью возбуждали вялый аппетит и стимулировали пищеварение. Абсент добавляли в вино чтобы сделать его более опьяняющим.
- В то время название абсента "Зелёная Фея" ассоциировалось с волшебством, мифологией и соблазнением женщин. Это работало на известность концентрата производимого Ординьером, и повышало популярность абсента.



АБСЕНТ.

- ◎ **1797** Родственник Ординьера, Генри-Луи Перно открыл первый завод по производству абсента в Швейцарии. В том же году Генри-Луи Перно открыл самую большую фабрику по производству абсента в Понтарлье, Франция. Производимый им начал продаваться по всему миру.
- ◎ **1905** Произошла трагедия попавшая в заголовки всех европейских газет. Фермер Джин Ланфрей употребив большое количество абсента и других ликёров, расстрелял свою семью.
- ◎ **1906** Состоялся суд над Джином Ланфреем. Суд признал его виновным в убийстве.
- ◎ **1907** В Швейцарии был проведен референдум за запрещение продажи абсента и имитирующих его напитков.
- ◎ **1908** В федеральную конституцию Швейцарии добавлена Статья №32, официально запрещающая абсент в Швейцарии

АБСЕНТ.



АБСЕНТ.

- ◎ **1911** Тема абсента отражалась в искусстве. До наших дней дошло множество картин, связанных с абсентом. Почти каждый художник того времени написал картину на которой изображён человек с отсутствующим взглядом, пьющий абсент. Среди этих художников - Дега, Ван Гог, Пикассо и другие. В 1911 году Пикассо начал писать картину "Бокал абсента".
- ◎ **1912** Пикассо написал картину, на которой изображена бутылка абсента "Перно" и бокал.
- ◎ **1913** Абсент часто встречался в литературных произведениях. В Париже Чарльз Фоли поставил пьесу под названием "Абсент".
- ◎ **1914** Пикассо закончил работу над картиной "Бокал абсента" и создал бронзовую скульптуру на тему абсента.
- ◎ **1915** Палата депутатов во Франции проголосовала за запрет абсента. Абсент официально запрещен во Франции

АБСЕНТ.



АБСЕНТ.

- ◎ **1981** После соответствующей директивы Евросоюза абсент легализован в странах Европы.
- ◎ **2004** Парламент Швейцарии проголосовал за легализацию абсента. 142 голосами против 13, швейцарские парламентарии отменили принятый 96 лет назад запрет на изготовление и продажу весьма популярного в начале прошлого века напитка. Сейчас производители абсента обязаны соблюдать ограничения, введенные ЕС. А это означает, что количество туйона в "зеленой фее" не должно превышать 10 mg/kg.
- ◎ **24 июля** суд Амстердама признал недействующим голландский закон от 1909 г., запрещающий абсент, приняв во внимание, что в Нидерландах и в ЕС уже давно действуют новые законы, регулирующие продажу и употребление спиртных напитков. Суд постановил, что продавать можно только абсент, содержание в котором туйона не выше установленных в Евросоюзе норм.

АБСЕНТ. Способы употребления

- Пить абсент в чистом виде не очень-то приятно, поэтому употребление настойки превратилось в весьма специфический ритуал.
- Во-первых, пьется он с водой и сахаром. Делается это следующим образом: в стакан наливается некоторое количество абсента, кусочек сахара кладется на специальную дырявую ложечку и сверху на нее льется тонкой струйкой ледяная вода.
- В этом случае вода растворяет сахар, абсент разбавляется до приемлемой крепости, а эфирные масла, высвобождаясь, придают ему мутный оттенок.



АБСЕНТ. Способы употребления



ДЖИН



ДЖИН

Джин - это крепкий (в среднем около 45%) алкогольный напиток, получаемый путем перегонки зернового спирта с настоем можжевеловых ягод. Его название происходит от французского слова *genievre*, означающего "можжевельник".



ДЖИН

Изобретение джина приписывается жившему в XVI веке голландцу Франциску Сильвиусу - профессору медицины Лейденского Университета. Именно он впервые дистиллировал ягоды можжевельника со спиртом.

Впрочем, спиртовые настои можжевельника были широко известны и до этого в качестве отличного лечебного средства.



ДЖИН

- Новое лекарство, созданное профессором Сильвиусом, оказалось очень приятным на вкус. Оно быстро завоевало любовь голландцев: английские солдаты, бывшие в те времена союзниками голландцев, тоже обратили на него внимание. Напиток получил прозвище "Голландская доблесть" и был доставлен в Англию. Там джин нашел свою вторую родину и изменил имя: британцы сократили сложное голландское название до просто "джин" (Gin).
- В XVII веке англичане стали производить свой собственный джин, ставший особенно актуальным после того, как в 1689 году был наложен запрет на импорт в Англию французских товаров, в том числе и алкогольных напитков.



ДЖИН

- ◎ Сегодня в мире существует два основных типа джина. Первый и самый распространенный - сухой. Часто джины такого типа носят название London Dry (Лондонский сухой). Принцип его изготовления заключается в том, что в зерновой спирт, бесцветный и без запаха, добавляются ароматические компоненты и дистиллированная вода. В редких случаях спирт снова дистиллируют и разбавляют. В качестве ароматизаторов используют не только ягоды можжевельника, но еще и дягиль, кардамон, корицу, апельсиновые и лимонные корки, фиалковый корень, анис и другие добавки (как в "натуральном" виде, так и настоянные на спирту).
- ◎ Каждый производитель использует свою "секретную формулу" для достижения неповторимого аромата напитка (так, в рецептуру джина может входить в общей сложности до 120 ароматических компонентов).
- ◎ Крепость сухого джина колеблется от 40 до 47%.



ДЖИН

- Английские джины в свою очередь делятся на три вида:
London Dry Gin - сухой джин высшего качества, полученный методом дистилляции, то есть относящийся к категории distilled gin. Слово "сухой" в его названии указывает на отсутствие сахара. В действительности, чтобы получить это название, достаточно производить джин так, как его производят в Лондоне. Таким образом, London Dry Gin может вырабатываться в любом месте мира.
- **Plymouth Gin** - вырабатывается при помощи первого способа производства, относится к категории distilled gin, как и London Dry Gin. И также означает разновидность джина, а не просто место его производства (Плимут - город на юго-западе Великобритании в графстве Девоншир).
- **Yellow Gin** - джин янтарного цвета, который он приобретает во время старения в дубовых бочках, содержавших херес



ДЖИН



BEEFEATER[®]
LONDON



Коктейли из джина

- ◎ *Буравчик*
- ◎ *Состав:* 60 мл джина, 30 мл сока лайма или лимона
- ◎ *Приготовление:* Смешайте в шейкере со льдом, перелейте в порционную посуду и добавьте лед.



Коктейли из джина

- ◎ **Гибсон**
- ◎ **Состав:** 60 мл джина, 10 мл сухого вермута
- ◎ **Приготовление** : Смешайте в шейкере со льдом, перелейте в порционную посуду и добавьте лед.



Коктейли из джина

- ◎ **Короткая нога**
- ◎ **Состав:** 30 мл ликера 'Куантро', 30 мл джина, 60 мл апельсинового сока, 15 мл лимонного сока
- ◎ **Приготовление:**
Приготовьте в порционной посуде, предварительно положив в нее лед.





ВИСКИ

Виски

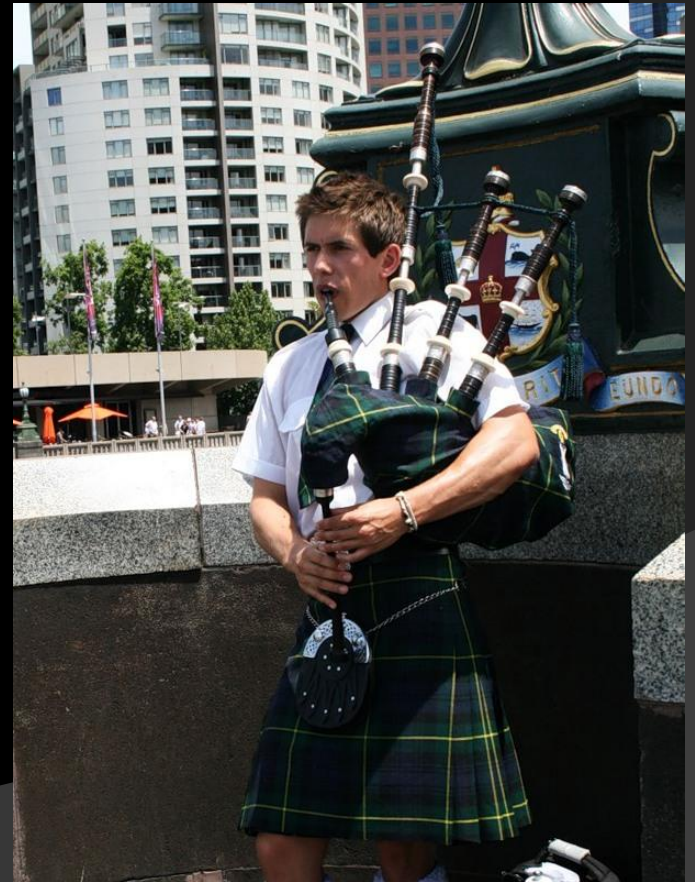
Whisky (Виски) - это крепкий спиртной напиток, изготовленный из натуральных злаков, воды и дрожжей, выдержанный в дубовых или вишневых бочках.

Whisky – написание напитка принятое в Шотландии

Whiskey – написание напитка принятое в Ирландии, Канаде и США



КТО БЫЛ ПЕРВЫМ???



Single malt. Односолодовый.

- ◎ **Single Malt (Сингл Молт)** - виски приготовленный на одной винокурне из 100%-го соложенного ячменя (односолодовый виски).



Из чего изготавливают односолодовый виски?

◎ **Зерно**



◎ **Вода**



◎ **Торф**



Зерно

- © Для производства *single malt* ячмень проращивают, в результате получают солод (пророщенный ячмень).



Соложение ячменя

◎ **1. Вымачивание:**

Отобранный и очищенный от сора ячмень *вымачивается в чанах (steeps) от 48 до 72 часов.* Эта операция, в течении которой ячмень постоянно перемешивается, заканчивается в тот момент, когда *влажность ячменя достигает 40%.*



Соложение ячменя

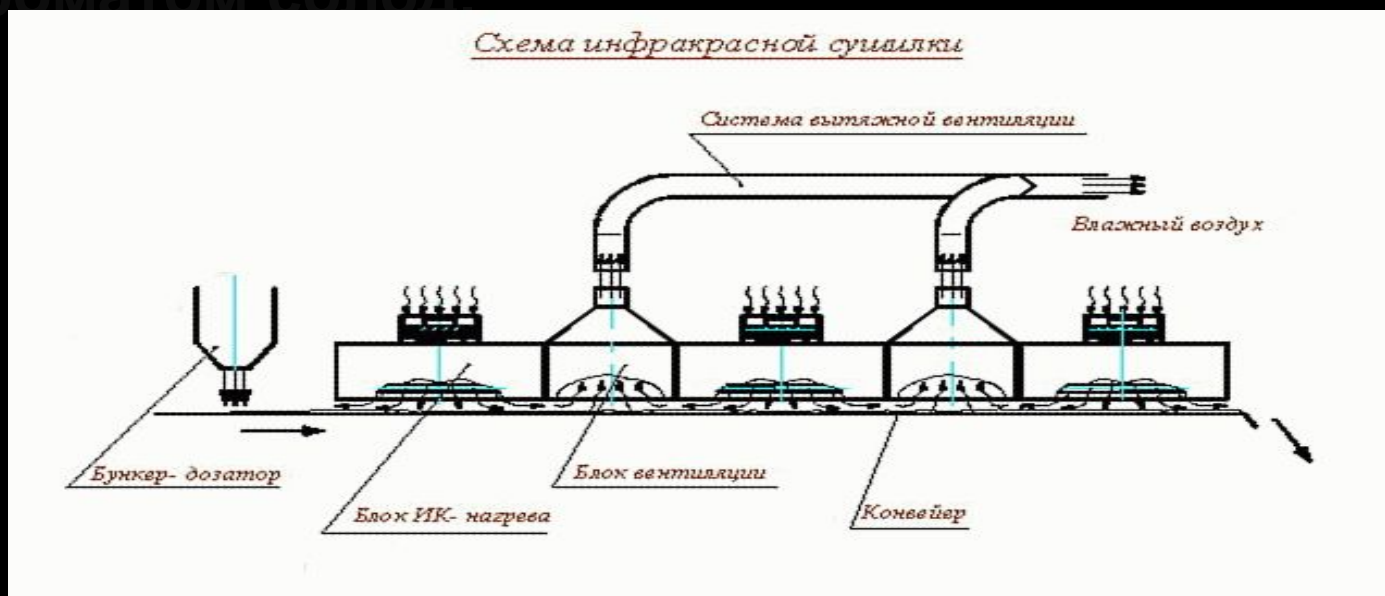
- ◎ **2. Проращание:** Ячмень рассыпают в *специальных помещениях*, с бетонных или цементным полом, толстым слоем, достигающим в *глубину от 30 до 50 см*. Прорастая, ячмень выделяет тепло, и чтобы не повредить зерна, его перемешивают с помощью специальных лопат. Это достаточно операция должна производиться не менее трех раз в день.
- ◎ *В процессе проращания часть крахмала, который содержится в ячмене, трансформируется в сахар*. Когда зерно размягчается, и его структура становится мучнистой (после 1 – 2 недель), процесс проращания прекращают.



Соложение ячменя

- ◎ **3. Сушка:** Для остановки произрастание зерен, зеленый солод сушат в специальных печах. Торф, использующийся в начале сушки, горит с выделением едкого дыма, проходит через перфорированное дно поддона и потихоньку сушит и насыщает своим

ароматом солод



Соложение ячменя



Ферментация (брожение)

- ◎ Смесь, охлажденную примерно до 20°C - температура при которой начинают действовать дрожжи, направляется в специальные бродильные чаны.
- ◎ Когда бродильные чаны заполняются на две трети, в него добавляется некоторое количество дрожжей. Под их воздействием сахар, трансформируется в алкоголь и углекислый газ.



Дистилляция (перегонка)

- ◎ Первая жидкость, полученная в результате конденсации паров спирта, имеет крепость около от 72% до 80%.
- ◎ *Затем направляются в перегонный куб ,где подвергнутся вторичной дистилляции.*
- ◎ Когда спирт становится стабильным (не мутнеет от добавления дистиллированной воды), его направляют в чаны для спирта. Эти спирты, которые уже можно назвать “будущим виски” , имеют крепость от 68% до 72%.



Старение (выдержка)

- ◎ *Дистилляция длится всего несколько часов. Затем начинается четвертый - один из самых длинных и несомненно, самых важных этапов производства виски – старение (выдержка).*
- ◎ *Прежде чем как быть разлитыми в бочки, виски разводят дистиллированной водой, и его крепость снижается таким образом с 70% до 63,5%.*



Бочки

- ◎ *Регламентация по производству виски предписывает использование дубовых бочек, которые при непосредственном контакте со спиртом передают ему содержащийся в них танин, а также ароматы ванили и карамели.*



Фильтрация

- ◎ *Большинство виски разливающиеся по бутылкам, имеют крепость от 40% до 43%. Даже если крепость несколько снижается с течением времени, виски все равно необходимо разбавить дистиллированной водой.*
- ◎ На этой стадии оно содержит нежелательные осадки, мельчайшие кусочки дубовых бочек и масла. В современных условиях некоторые винокурни используют фильтры из целлюлозы.



Регионы производства шотландского виски

- ◎ **Лоуленд (равнина)** - виски, произведенный на этой территории обладает цветочно-фруктовыми нотами.
- ◎ **Хайленд (высокогорье)** - более тяжелый виски, торфянистый, обладает определенной сухостью
- ◎ **Спейсайд (долина реки Спей)** - пряный, ванильный, со вкусом корицы и красного яблока
- ◎ **Айла (остров)** - жесткий торфяной вкус (для ценителей)



Single Grain. Зерновой.

- ◎ **Single Grain (Сингл Грэйн)** - виски, приготовленное из зерновой смеси, которая, в пропорциях, зависящих от рецептуры, может состоять из ржи, пшеницы, кукурузы, соложенного и не соложенного ячменя (зерновое виски).



Blend. Купажированный.

- ◎ **Blend (Блэнд)** - купаж зернового и солодового виски.



Vurbon. Бурбон.

- © ***Vurbon (Бурбон)*** – это виски, приготовленное из зерновой смеси, с состав которой входит не менее 51% кукурузы, а также солод, рожь или пшеница в разных пропорциях в зависимости от рецептуры. После дистилляции спирт выдерживают в новых дубовых бочках, обожженных внутри, не менее двух лет.



Tennessy. Тенесси.

- **Tennessy (Теннеси)** - это виски производят только в штате Теннеси. Главные его отличия от бурбона виски Теннеси перед разливом в бутылки фильтруют через 3-4 метровый слой угля.



Японский виски



Аромат виски

- ◎ Все ароматы виски раскрываются в бокале.
- ◎ Нужно погреть бокал в руках - тепло ладоней поможет освободиться ароматическим веществам.
- ◎ Для восприятия аромата можно добавить пару капель воды, это поможет раскрыть букет и смягчить вкус крепкого виски.
- ◎ Не стоит добавлять в виски лед - действуя как анестезирующему средству, он не позволит рецепторам в полной мере воспринять богатый вкус односолодового виски.



POM



РОМ

- Ром - это крепкий алкогольный напиток, который получают из продуктов переработки сахарного тростника/
- Сахарный тростник это трава, высота которой может достигать несколько метров. Это очень неприхотливое растение: обрубок тростника достаточно воткнуть в землю и полить водой, чтобы он пророс. За 2 месяца растение достигает 2-х метровой высоты и толщины 10 см в основании.



РОМ. Процесс производства.

Существует два способа
производства рома:

индустриальный

сельскохозяйственный

РОМ. Индустриальный способ производства.

- Первый этап - получение ромового спирта. Для этого сок сахарного тростника путем подогревания доводится до состояния патоки (густого сиропа)
- Второй этап: полученную патоку оставляют остывать. Образовавшиеся при этом кристаллы идут на производство сахара, а оставшуюся патоку сбраживают. При этом используется специальный метод закваски: в бочку добавляют остатки от предыдущих брожений, специальные дрожжи и маслянокислые бактерии.
- Температура брожения строго контролируется, так как она влияет на качество рома.
- После того как брага созреет, ее подвергают сложной многоэтапной перегонке. При этом в качестве добавок используют различные пряные травы (корица, ваниль), цитрусовые



РОМ. Сельскохозяйственный способ производства.

- ⦿ Для получения ромового спирта весь сок сахарного тростника сразу идет в брожение (не производство сахара ничего не уходит).
- ⦿ Затем происходит стандартная процедура неоднократной перегонки.
- ⦿ Таким способом производится кашаса.



РОМ. Процесс производства.

- ◎ Заключительным , третьим, этапом является купажирование ромового спирта, то есть его смешивание с водой, сахарным сиропом и колером. В этот раствор могут также добавлять эфиры уксусной и масляной кислоты. Результат - замечательный крепкий напиток, покоривший великое множество людей своим незабываемым вкусом и ароматом.
- ◎ Ром имеет жгучий вкус и своеобразный хорошо выраженный аромат. Цвет его желтый с золотистым оттенком.

РОМ.

Классификация.

- ◎ **Carta blanca (белый)** – без выдержки По вкусу и запаху похож на водку. Применяется в приготовлении коктейлей.
- ◎ **Gold (золотой)** - выдержка от 3 лет в дубовых слабообожженных бочках либо просто подкрашенный карамелью. Особый, мягкий, приятный на вкус.
- ◎ **Black (черный)** - выдержка от 5 лет в обугленных дубовых бочках. Мягкий и богатый вкус, который доступен для более зрелых и опытных потребителей.
- ◎ **Anejo (анехо)** - купаж тростниковых спиртов урожаев разных лет. Возраст самого молодого спирта в этом купаже изготовитель указывает на этикетке.

POM.



Коктейли из рома

◎ **Бикини**

- ◎ **Состав:** Крошеный лед, 3 части водки, 0,5 части лимонного сока, 1 часть белого рома, 0,5 части молока, 1 чайная ложка сахара.
- ◎ **Приготовление:** Положите в шейкер лед и залейте его водкой, лимонным соком, белым ромом и молоком с сахаром, взболтайте до появления 'инея'. Перелейте в фужер.



Коктейли из рома

◎ *Дайкири*

- ◎ *Состав:* 5 стаканов, наполненных кусочками льда, 100 г сахара, 150 г клубники, 150 мл лимонного сока 150 мл рома, 50 мл газированного лимонада
- ◎ *Приготовление :* Смешайте в блендере лед, сахар и землянику. Влейте остальные компоненты коктейля и смешайте до однородного состояния и разлейте по порциям. Лучше всего, если для приготовления земляничного дайкири будет использоваться свежая земляника и сахарная пудра. Составляющую рома можно немного увеличить, это не повредит. Газировку можно исключить вообще.



Коктейли из рома

- ◎ **Махито**
- ◎ **Состав:** 3 ч.л. Сахара, 0,5 лайма, 3 крупных веточки свежей мяты, 50 мл светлого рома Bacardi, Habana Club, 150-200 мл содовой (можно Schweppes, Sprite), колотый лед
- ◎ **Приготовление :** Насыпьте в стакан сахар, половинку лайма разрежьте на две-три части и выжмите сок. Корку тоже положите в стакан. Затем сверху положите мяту и разомните ее пестиком или ложкой. Мята должна начать сильно пахнуть. После наполните льдом 1/3 стакана. Добавьте ром, оставшееся место в стакане заполните содовой.



Текила



История возникновения текилы

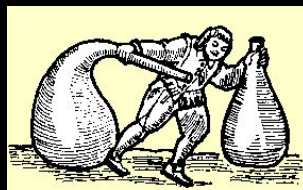
Голубая агава (agave tequilana weber azul) - первое упоминание 9000 лет назад



Пульке (pulque) - первое упоминание более 2000 лет назад



Изготовление «мескального вина» - (1521 год)



Хосе Антонио Куэрво (Jose Antonio Cuervo) (1758 год) – первая официально зарегистрированная марка текилы)



Из чего производится текила?

- Текила изготавливается путем перегонки перебродившего сока из сердцевины (*picas*) растения агавы (*agave*) или магве (*maguey*).
- Агава является суккулентом.
- Суккулент - это растение с мясистыми и толстыми листьями или стеблями, предназначенными для хранения запасов воды. Некоторые суккуленты (например, кактусы) запасают воду только в стеблях и не имеют листьев вообще или имеют очень маленькие листья, тогда как другие (например, агавы) запасают воду преимущественно в листьях.



Как выращивается голубая агава?



- В Мексике произрастает 136 видов агавы, но текила производится только из одного - голубой агавы (*agave tequilana weber azul*).
- Агава растет в культивируемых садах, называемых *potreros* (также называемых агавными полями).

Как выращивается голубая агава?

- © Агаве требуется как минимум восемь лет, чтобы достичь стадии, когда она готова к ферментации (однако она может расти до 12 лет). Чем более зрелой становится агава, тем лучше ее натуральный сахар (*agave sazon*).



Процесс сбора

- ◎ Часть агавы, которая идет на производство текилы, это "сердце" или *piса* (также называемая "головой", или *sabeza*), которая выглядит как большой **ананас**.
- ◎ Зрелая сердцевина весит *от 50 до 200 килограмм*.



Процесс запекания

- © Традиционные производители (*tequileros*) размягчают сердцевины на пару в течение 50-72 часов. Традиционные каменные или кирпичные печи называются *horno*



Процесс запекания

- Запаривание агавы при температуре 60-85 градусов (C) приводит к образованию большого количества сока.
- Свежевынутая из печи, агава на вкус напоминает сладкий картофель или ямс с мягким привкусом текилы.
- В традиционных производствах сердцевины оставляют остывать 24-36 часов после запаривания. Затем их давят и размешивают, чтобы отделить мякоть от сока).



Процесс ферментации (брожения)

- ◎ Полученное сусло посыпается дрожжами.
- ◎ Сусло оставляют для ферментации в дубовых или стальных чанах.



Процесс дистилляции (перегонки)



- ◎ Текила дистиллируется **дважды** в традиционных медных перегонных кубах-дистилляторах.
- ◎ Дистилляция длится **четыре-восемь часов**.
- ◎ Первая дистилляция длится 1,5-3 часа, называется *ordinario* и дает алкоголь крепости около 20%.
- ◎ Вторая дистилляция длится 3-5 часа, дает алкоголь крепости около 55%.

Фильтрация

- ◎ Вся текила после дистилляции прозрачная.
- ◎ Цвет появляется позже, после выдерживания в дубовых бочках или от дубовой эссенции. *Перед разливом в бутылки большинство текилы фильтруется через угольные или целлюлозные фильтры.*



Выдержка



Для того, чтобы текила выглядела как выдержанный бренди, некоторые производители выдерживают ее дольше в дубовых бочках для получения максимально глубокого цвета и вкуса. Другие производители просто добавляют цветные добавки для создания впечатления возраста .

Классификация (разновидности) текилы

- **Без выдержки**
- **Blanco (Бланко).**
Бесцветная текила, которую не подвергают выдержке. Ее также могут называть white (уайт), silver (силвер) или crystal (кристал).



Классификация (разновидности) текилы

- **Без выдержки**
- **Tequila Gold (Текила Голд)**
- молодая текила, которая обладает золотистым цветом, полученным в результате использования карамельных добавок.



Классификация (разновидности) текилы

- ◎ С применением выдержки
- ◎ **Reposado (Репосадо)** - текила, которая выдержана не менее 2 месяцев в дубовых бочках, приобретая там золотистый оттенок.



Классификация (разновидности) текилы

- ◎ С применением выдержки
- ◎ **Anejo (Анехо).** У этой текилы самый большой срок выдержки, она стареет не менее 1 года в дубовых бочках, дающих ей красивый янтарный цвет.



Законодательство



- **NOM (Norma Oficial Mexicana de Calidad)** - это знак, подтверждающий, что текила соответствует официальным мексиканским стандартам качества.
- **CRT** - производство этой текилы было проведено под наблюдением специального органа, называемого Consejo Regulador del Tequila.
- **DO (Denominacion de Origen)** - означает особое разрешение мексиканского правительства использовать на этикетке напитка название "текила" в соответствии с требованиями к географической зоне его происхождения.

Законодательство

- ◎ По причине того, что объемы экспорта текилы возрастают из года в год, *некоторые производители разбавляют дистиллят агавы другим спиртом, например из сахарного тростника, что, безусловно, отрицательно сказывается на качестве напитка.*
- ◎ В соответствии с мексиканским законодательством только в случае использования *не менее 51% дистиллята агавы* получаемый напиток может называться **"текила"**.



Законодательство

© **Mixto** - не менее 51% дистиллята голубой агавы.



© **Premium** – 100 % дистиллята голубой агавы.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

