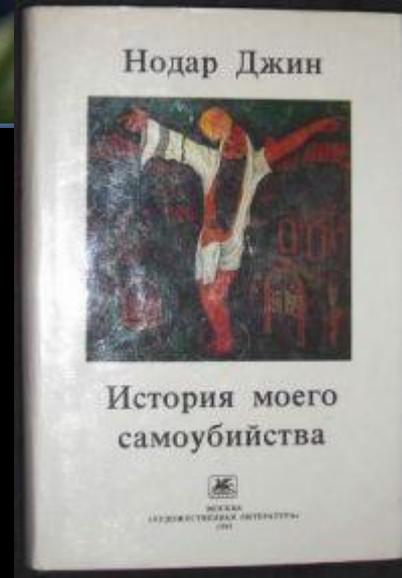
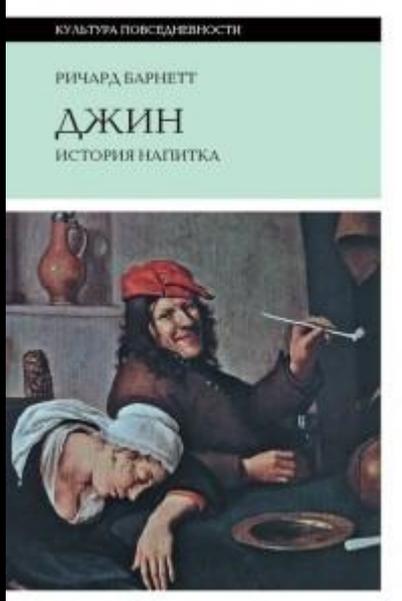


# История джина История текилы

Тренинг №2

# История джина





# ДЖИН

- Крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 37,5%. Изготавливается путём перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевельная ягода, кориандр, корень дудника, корень ириса, миндаль и другие, которые придают джину его характерный вкус.

# История

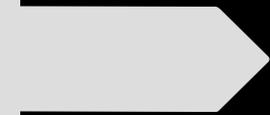
- Уже в начале XVII века голландцы стали производить крепкое спиртное с можжевеловой ягодой, которое называлось genever или jenever (что означает по-голландски «можжевельник»). Этот напиток продавался в аптеках и применялся при лечении болезней желудка, подагры и желчных камней.
- Во время Тридцатилетней войны (1618-1648 гг.) британские солдаты открыли для себя согревающие свойства можжевелового напитка и привезли его в родную Англию, где он, так же как и в Голландии, продавался в аптеках.
- Качество джина в то время было очень сомнительным, он представлял из себя странное сладковатое варево и стоил очень недорого. Грандиозный успех джина не заставил себя долго ждать, он считался напитком низших слоев населения, стремящихся забыть о своей трудной жизни и нищете.

# Производство джина

- Ингредиенты: три основных ингредиента в производстве джина, определяющих его качество, - это **спирт, растительные пряности и вода**.
- **Спирт**, используемый для получения джина, должен иметь крепость не менее 96% и быть прекрасно очищенным, не иметь ни привкусов ни посторонних запахов. Базовым сырьем для его производства служит в основном зерно (обычно ячмень и кукуруза), реже черная патока, виноград и картофель.
- **Растительные пряности** тщательно собираются и проверяются на соответствие строгим нормам чистоты и качества. Самым главным растительным компонентом, обязательно применяемым при получении джина, является можжевельная ягода. Ее обычно привозят из Италии или Югославии, и некоторые производители выдерживают ее около года в тряпичных мешочках в прохладном, сухом помещении для созревания и концентрации ароматов. Другие используемые пряности - это кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль, апельсиновые и лимонные корки, лакрица, мускат, кардамон, корица и прочие. Как правило, для производства высококачественного джина необходимо от 6 до 10 растительных компонентов, но в большинстве случаев рецепт приготовления джина, включающий в себя используемые пряности, является коммерческой тайной его производителей.
- **Вода**, применяемая как для дистилляции джина, так и для снижения его крепости перед розливом по бутылкам, должна быть очень чистой, прозрачной и не иметь никаких привкусов. Также эту воду обычно подвергают процессу деминерализации, т.е. очистке от различных соединений, входящих в ее состав.

# Особенности

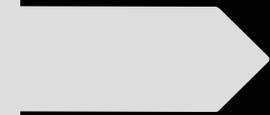
- В соответствии с законодательными нормами, действующими в отношении джина, его можно производить двумя способами.
- С помощью первого традиционного способа производства - дистилляции - получают наиболее качественный джин, называемый *distilled gin* (дис-тиллед джин), разновидностями которого являются *London gin* (Ландан джин) и *Plymouth gin* (Плимут джин).
- Второй способ — смешивание - используют для производства дешевого джина.
- Первый способ производства (дистилляция). Спирт разбавляют водой для снижения его крепости приблизительно до 45%. Эту жидкость помещают в перегонный куб (обычно медный) и добавляют в нее пряности. В некоторых случаях пряности кладут на специальные лотки или в мешочки и помещают их над спиртом.
- Затем осуществляют дистилляцию, цель которой - насытить спиртное ароматами пряностей. Во время этого процесса отделяют «головы» и «хвосты», оставляя только наиболее богатое ароматами «сердце» дистиллята, крепость которого около 80%. В него добавляют воду, для того чтобы понизить содержание алкоголя. Полученный джин уже готов к употреблению, его крепость может варьироваться от 37,5% до 50%.
- Второй способ производства (смешивание). Этот наиболее простой способ включает в себя приготовление «джиновой эссенции». Такая эссенция может быть получена путем дистилляции пряностей вместе с небольшим количеством спирта в малых перегонных аппаратах. Затем полученная жидкость смешивается с обычным спиртом и разбавляется водой.
- Напиток, произведенный таким способом, не может носить название *distilled gin*.
- Получение джина сегодня является чисто промышленным процессом, что отличает его от можжевельного напитка, производство которого носит, как уже было сказано, скорее кустарный характер. К тому же сегодня джин, как водка и виски, производится во многих странах, где используются совершенно разная вода и различные пряности. Тогда как можжевельный напиток вырабатывается в основном в Голландии и в граничащих с ней странах.



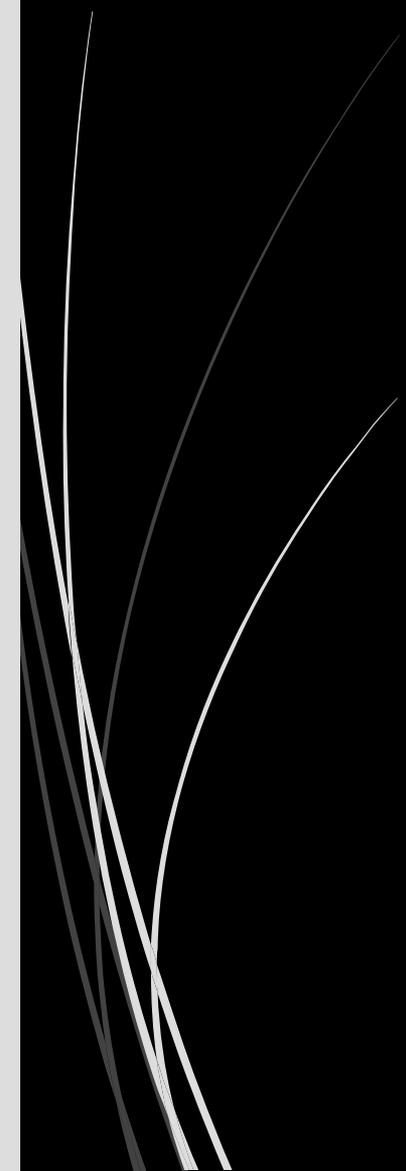
# Особенности



- Хороший джин, дегустируемый в чистом виде, должен давать во рту сильное ощущение холода («холодный как металл» - говорят про джин в Англии), служащее противовесом обжигающего действия алкоголя.
- Сладковатый вкус джина обычно - плохой знак, поскольку за ним может прятаться алкоголь плохого качества.
- Аромат можжевельника у хорошего джина должен быть сильнее, чем ароматы других пряностей, но в то же время не заглушать запахи лимона, апельсина, кориандра, миндаля и других используемых растительных компонентов.



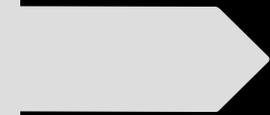
# Текила (Tequila)

- Крепкий алкогольный напиток, полученный путём дистилляции ферментированного сока голубой агавы строго на территории 5 штатов Мексики: Халиско, Гуанахуато, Мичоакан, Наярит и Тамаулипас. Соблюдение этого правила регулируется сводом стандартов Consejo Regulador del Tequila.
- 



# Текила





# Olmeca

Текила Olmeca. У бренда Olmeca нет одного основателя с раскрученной историей, поэтому маркетологи Olmeca уверяют что ее происхождение сокрыто в сумраке миновавших тысячелетий. Говорят, что эту текилу вкушали боги древнейших обитателей латиноамериканского континента. Речь идёт даже не о Майя и Ацтеках, оставивших после себя гигантские сооружения и многочисленные загадки. Текила Olmeca ведёт своё происхождение из времени цивилизации Ольмеков, прародительницы всех народов, когда-либо живших на берегах Мексиканского залива.

# Olmeca

## Blanco

- **Цвет** Чистый, прозрачный.
- **Вкус** Насыщенный вкус, с цитрусовыми нотами
- **Аромат** Легкий аромат зеленого перца, с цитрусовыми нотами.
- **Гастрономические сочетания** Olmeca Blanco хороша в чистом виде с лимоном и солью. На ее основе готовят разнообразные коктейли.

## Gold

- **Цвет** Текила бледно-золотистого цвета.
- **Вкус** текилы — насыщенный, с нотами меда, терпкостью черного перца, немного чувствуются дымные нюансы.
- **Аромат** Текила имеет насыщенный фруктовый аромат с нотами грейпфрута и легкие дымные и древесные нюансы.
- **Гастрономические сочетания** идеально пить в чистом виде с лаймом (или лимоном) и солью. Попробуйте ее в коктейлях, и Вам откроется масса новых нюансов в ее вкусе.

# Olmeca

## Dark

- **Цвет** Текила шоколадного цвета.
- **Вкус** Текила обладает гладким, шелковистым вкусом с идеальным сочетанием нот темного шоколада и агавы.
- **Аромат** текилы раскрывается нотами темного сливочного шоколада, какао, жареных орехов и ванили, нюансами трав и агавы.
- **Гастрономические сочетания** Текила идеальна в чистом виде или со льдом.





Спасибо за  
ВНИМАНИЕ.

Тренинг №2