

ФЁДОР ЕВСЕВСКИЙ



20

ЛЕТ

*Special
edition*

— БИБЛИЯ — БАРМЕНА

18+

ЕВРОБУКС

- Коктейль Бармена -

— БИБЛИЯ —
БАРМЕНА

УДК 663.5(091)+641.87(083.12)
ББК 36.81
Е25

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Автор и издательство предупреждают читателя о том, что умеренность является нормой культурного потребления спиртных напитков и здорового образа жизни. Только умеренное потребление позволяет прочувствовать и оценить все достоинства спиртных напитков, вин и коктейлей.

ИЗДАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ЛИЦ, ДОСТИГШИХ
СОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ВОЗРАСТА.

Эта книга или ее часть не может быть переведена или издана в любой форме – электронной или механической, включая фотокопию, репринтное воспроизведение, запись или использование в любой информационной системе – без получения разрешения от ее автора.

ФЕДОР ЕВСЕВСКИЙ

— БИБЛИЯ —
БАРМЕНА

ЧЕТВЕРТОЕ ИЗДАНИЕ

Дизайн
Юлия Горина

ЕВРОБУКС

ЗАПОВЕДЬ БАРМЕНУ

За барной стойкой будь – хозяин дома,
Где каждый гость желанен для тебя,
А ты ему, быть может, вся семья,
И он не верит никому другому.

Следи за тем, что в шейкере мешаешь,
Чтоб захотелось самому глотнуть!
Подумай, цены ты не завышаешь?
Потом не стыдно в зеркало взглянуть?

К концу рабочей смены не халтуришь?
Твой первый «Физз» похож на сто второй?
Ведь если ты клиента «обмишуришь»,
То будешь просто жлоб, а не герой.

Ну, а клиент, порой, приходит сложный:
И мрачный хам, и злой интеллигент,
Но есть закон известный, непреложный:
Он прав лишь потому, что он клиент.

И пусть твои суставы онемели,
Всю ночь сжимая шейкер ледяной,
А четверо хотят еще коктейли,
И кое-кто из них уже хмельной,

Хотя основы ремесла знакомы,
Учись всегда, учиться – как дышать,
Ведь в каждой полной емкости на полке
Таится рай, который не познать.

Дойди умом, что, перестав учиться,
Ты сразу прекратишь существовать,
И жизнь твоя уже не состоится,
Останется лишь пиво разливать.

А если корифеев почитаешь,
Листая их нетленные труды,
И втайне «монстров» превзойти мечтаешь,
Знай, каждый гений – человек, как ты.

Секрет же прост: всегда собственноручно
Ты выжимай отборных фруктов сок,
Купив с утра на рынке, что получше,
Вместо того, чтоб лишний спать часок.

Ты научись не бегать, спотыкаясь,
Угожливо ногами семеня,
А плыть, как яхта по волне скользя,
Повсюду незаметно успевая.

И все легко, когда с собою дружишь:
Бокалов перемоешь череду,
И с равным удовольствием обслужишь
И нищего, и светскую звезду.

И если есть желание стремиться
К вершинам мастерства весь божий век,
Тогда твоя мечта осуществится,
Тогда Барменом станешь ты, Бар бэк.

Ф.Е.

Твист на стихотворение Р. Киплинга
«Заповедь сыну»
(читать под коктейль «Сингапур Слинг»)

Коктейль Бармена





Коктейль Бармена

СОДЕРЖАНИЕ

Часть 1 БАРНАЯ КУЛЬТУРА

Часть 2 СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

1. История коктейля 19

- Первые рецепты и первые бармены
- Джерри Томас: прадедушка барменов
- Три бармена по имени Гарри (Джонсон, МакЭлхон и Крэддок)
- Сухой закон и спикизи
- Про то, как Париж был коктейльной столицей мира
- Куба: свобода, фиеста и коктейли с ромом
- Восемьдесятые и девяностые
- Новый Золотой век коктейлей

2. Бармен. Жизнь с другой стороны барной стойки 36

- Бар бэк. Пот и слезы
- Гостеприимство • Творчество • Быстро и хорошо
- Обязанности бармена
- Каким должен быть бармен
- Отношения с клиентами
- Правила гигиены

Аксессуары и инструменты 44

Домашний бар: Самое модное место в городе – у вас дома 48

3. Происхождение спиртных напитков 56

4. Аперитивы и биттеры 62

- Вермуты 64
- Хинные настойки 70
- Абсент 72
- Анисовые настойки 74
- Биттеры 76

5. Виски 80

- Шотландский виски 82
- Ирландский виски 120
- Американский виски 126
- Канадский виски 136
- Японский виски 137

6. Водка 140

7. Джин 152

8. Ром 162

9. Текила 176

10. Коньяк 188



Коктейль Бармена

Часть 3 КОКТЕЙЛИ

Арманьяк	206	14. Искусство коктейля	254
Другие бренди	207	• Ингредиенты • Лед • Способы смешивания	
О-де-ви из фруктов и ягод	209	• Украшение коктейлей • Классификация коктейлей	
• Кирш • Кальвадос		15. Коктейли на основе аперитивов и биттеров	272
11. Ликеры	210	16. Коктейли на основе виски	282
12. Вино	220	17. Коктейли на основе водки	306
• Сорта винограда • Производство вина		18. Коктейли на основе джина	322
• От покупки до подачи		19. Коктейли на основе рома и кашасы	340
• Франция	226	20. Коктейли на основе текилы и мескаля	364
• Италия	227	21. Коктейли на основе коньяка и других бренди	374
• Испания	228	22. Коктейли на основе ликеров	390
• Южная Африка	232	23. Коктейли на основе вин: игристых, спокойных и крепленых	396
• Чили	232	Безалкогольные коктейли	408
Игристые вина	235	Алфавитный указатель коктейлей	412
• Просекко	240		
• Шампанское	242		
Крепленые вина			
• Херес	246		
• Порто	247		
13. Пиво	248		

= БИБЛИЯ = БАРМЕНА



ОТ АВТОРА

20 лет – прекрасный возраст.

Немногим известно, что первое издание «Библии бармена» увидело свет целых 20 лет тому назад!

Между первой, ставшей исторической, «Библией бармена» (для знатоков – в мягкой синей обложке с изображением коктейля Б-52) и той, которую Вы держите в руках, нет практически ничего общего. Ничего, кроме желания добросовестно делать свое дело! И вместе с тем, это та же самая книга. Книга о славной профессии, отражающая свою эпоху.

В течение 20 лет и в каждом новом издании я стараюсь делать книгу более конкретной и практичной. Отобрать и обобщить действительно необходимую информацию. Отыскать и представить наиболее современные методы приготовления коктейлей. Подобрать новые рецепты, которые действительно того стоят. Все эти усилия имеют лишь одну цель: сделать «Библию бармена» книгой, способной оказать вам реальную помощь.

Чтобы выполнить эту работу, я посещаю лучшие бары, храмы миксологии. А также винокурни, погреба, виноградники. Я встречаюсь с необыкновенными людьми, которыми бесконечно восхищаюсь: великие бармены, мэтры погребов, мастера купажа. Ибо в этой книге я ставлю перед собой особые задачи. Именно в данном издании. Четвертом. За 20 лет.

20 лет – символический возраст. Как для книги, так и для человека. Говорят, это лучший возраст. Возраст стремления к великому и прекрасному. Возраст идеалов. Возраст, когда все еще возможно. В этом возрасте часто вступают в настоящую жизнь и выбирают профессию. Кстати, почему бы не стать барменом?

Именно такой выбор делают все больше молодых людей, таких же, как Вы, и Вам посвящается эта книга.

Бармен – больше, чем профессия. Это образ жизни. А «Библия» – больше, чем книга. Я, со своей стороны, всегда старался, чтобы «Библия бармена» вышла за привычные книжные рамки. Так, в этом издании Вы найдете все необходимые знания для начала работы и профессионального роста в вашей новой жизни.

В эти страницы я вложил все знания и опыт, накопленные за 20 лет посещения баров и встреч с величайшими профессионалами. Вы увидите, что в этой книге я постарался охватить прошлое, настоящее и, возможно, будущее профессии бармена.

Как обычно, здесь уделено значительное внимание знакомству с различными напитками, поскольку лишь глубокие знания об их иногда весьма давней истории, технологии производства и других особенностях позволят вам подавать их наилучшим образом.

Для данного издания я также полностью переработал раздел, посвященный коктейлям. Многие исторические коктейли вновь сделались классикой, регулярно подаваемой во всех барах. С другой стороны, некоторые недавние творения встретили такой большой успех, что также были возведены в ранг классики. Напротив, некоторые популярные в прошлом классические смешанные напитки понемногу приближаются к грани забвения и перейдут в разряд исторических коктейлей, пока их время не настанет вновь. Поэтому, в данной книге, в первую очередь, представлены истинно классические коктейли. Коктейли, которые каждый бармен должен знать как свои пять пальцев, прежде чем самому принять участие в том бесконечном творческом процессе, которым является сегодняшняя миксология.

Кроме того, читатель найдет в новой «Библии бармена» все другие заслуживающие внимания рецепты. Все те, которые действительно представляют настоящий вкусовой интерес. Рецепты, которые пользуются успехом у посетителей баров, а также грандиозные рецепты, порожденные воображением, а иногда, осмелюсь сказать, гением некоторых нынешних великих барменов.

У планеты есть свои пределы, но для хорошего бармена творческий процесс безграничен. Человеку всегда будут необходимы приключения. Когда Вы прочтете эту книгу, ваше приключение только начнется.

ФЁДОР ЕВСЕВСКИЙ



Подача коктейля в баре отеля
Four Seasons Hotel George V, Париж.

20 БАРОВ, ИЗМЕНИВШИХ МИР КОКТЕЙЛЕЙ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 20 ЛЕТ

Представляю вам 20 баров из разных стран, сыгравших ключевую роль в революции коктейлей, которая началась в 1990-х годах. Внимание: речь не идет о списке лучших баров мира, поскольку некоторые из них окончательно закрылись, навсегда оставив свой след в мировой барной культуре.

LAB, Лондон

Почему? Из-за предоставленной молодым барменам свободы творчества.

«ЛАБ» – «Лондонская академия барменов», заведение в районе Сохо, учрежденное в 1996 году для обучения барменов. В 1999 году оно сделалось баром. В 2000-х годах, прежде чем претендовать на какое-либо понимание миксологии, бармен должен был отправиться в Lab. Этот бар на несколько коктейлей опережал другие заведения Лондона. Здесь, в обстановке китча и диско, царило нечто вроде творческого безумия. В «Лаб» приходили никем. Из «Лаба» уходили с пропуском на работу в любой бар по всему свету. Спросите, например, у Шарля Вексена или Дре Массо, которые в свое время трудились в «Лабе». Это было первое заведение, где молодежь пользовалась полным доверием. Здесь были созданы несравненные рецепты, классика своей эпохи, такие как «Порностар Мартини», «Ред Хот Чили Пеппер» и многие другие. Годы уходят, а Lab продолжает очаровывать публику. Ежедневно здесь создаются новые коктейли, и среди них всегда есть те, которые завтра сделаются классикой.

ATLANTIC BAR & GRILL, Лондон

Благодаря Дикю Брэдселлу.

«Атлантик бар & грилл» отворил свои двери в 1994 году. Отделанный теплым деревом, он напоминал интерьер пакетбота. Его звездного бармена звали Дик Брэдселл. Все знаменитости того времени заглядывали в бар повидать Дика и попробовать его одновременно коварные и элегантные напитки. Это были лучшие коктейли Лондона. «Атлантик» называли Dick's Bar («баром Дика»). В качестве учеников Дика здесь стояли за стойкой молодые бармены по имени Тони Кониглиаро и Ник Стрэнджуэй. Впрочем, Дик потом брал их с собой повсюду, где работал. Да, друзья-читатели, Дик Брэдселл был английским родоначальником коктейльной революции. Он явился подобно сияющему солнцу после беззвездной ночи. Приготовление смешанных напитков внезапно превратилось в модную профессию. К коктейлям стали применять эпитеты «sexy» и «cool». Сделаться барменом больше не означало «упустить свою жизнь». Пока Дейл ДеГрофф в Соединенных Штатах возрождал исторические коктейли, Дик Брэдселл изобретал новые, а Саль-

ваторе Калабрезе привлекал богатых клиентов и занимался пиаром. Коктейль «Брэмбл» остается наиболее популярным творением Дика Брэдселла. Этим коктейлем он дал понять, что революция состояла в новых вариантах смешивания, свободных от старых правил, необязательно было использовать новые ингредиенты.

Мы также обязаны ему такими коктейлями, как «Эспрессо Мартини», «Русский Весенний Пунш», «Чувство Сюрприза», «Трикл» и «Ковбойский Мартини».

В наши дни Дик продолжает трудиться и жить своим увлечением. Он уважаемый и необычный персонаж, насмехающийся над почестями и попаданием в вечность, которое ему, впрочем, вполне обеспечено. Что же до «Атлантик бара», то подобно скрывающемуся за горизонтом кораблю, он постепенно исчезает из нашей памяти. Тем не менее, он был сердцем революции коктейлей и самым креативным баром Лондона.

LONSDALE, Лондон

За уважение истории.

Еще одно заведение, связанное с Диком Брэдселлом. В наследство он оставил здесь карту коктейлей, заслуживающую изучения всеми барменами. Она вбирает в себя эмблематические британские рецепты: от пуншей и сауэров, датированных XVIII веком, до современной лондонской классики. Кроме того, «Лонсдейл» заложил свой камень в фундамент новейшей миксологии, объединив барменов, создавших сегодняшний мир коктейлей. В самом деле, именно работая вместе в «Лонсдейле», Генри Бизант и Дре Массо основали World Wide Cocktail Club и вместе с ним – новую профессию. Отныне бармен является креативщиком, разработчиком, консультантом и бизнесменом.



TRAILER HAPPINESS, Лондон

Во имя Тики-коктейля.

Тики-коктейли – это постоянное творчество. Их пощадил застой, коснувшийся большинства других коктейлей после Второй мировой войны. С началом коктейльной революции «тики» проявили себя в качестве мощного тренда. «Трейлер Хэппинес», открывшийся в 2003 году в радостном квартале Портобелло в Лондоне, предложил менее формальную альтернативу очень официальным тики-барам сети Трейдера Вика. В «Трейлер Хэппинес», скорее, поддерживали традиции Дона Бичкомбера, то есть некий анархизм в глубине души.

В обстановке, напоминающей спикизи, подавали безумные коктейли, смешивая которые бармен мог, наконец-то, немного расслабиться и сбросить тяжесть догм. «Трейлер Хэппинес» выявил выдающихся барменов и ярких личностей, среди которых в России наиболее известен, разумеется, Ричард Хант. Можно также вспомнить Ангуса Уинчестера и Тима Стоунза, ставших сегодня гуру новой миксологии.

ARTESIAN BAR, Лондон

Благодаря Алексу Кратене и возведению миксологии на уровень высокой кухни.

Когда новый вождь мировой миксологии Алекс Кратена, которому прекрасно ассистирует Симоне Капорале, обосновался в «Артезиане», этот бар не переставал доминировать в мире коктейлей. Он стал ультимативным отражением состоявшейся коктейльной революции.

«Артезиан» являл собой одновременно прошлое, настоящее и будущее коктейлей. Он объединял все тенденции: историческую, тики, молекулярную. Алекс и Симоне – две звезды мирового масштаба, которые в возвели миксологию на тот же уровень, что и высокую кухню.

FIFTY, Лондон

Благодаря Калабрезе, который стал первым медиатизированным барменом современной эры.

Все долгие годы своего существования, вплоть до внезапной и неожиданной кончины в результате финансового кризиса 2008 года, «Фифти» оставался для баров категории люкс абсолютным ориентиром. Здесь умели сочетать самые роскошные интерьеры с самыми редкими напитками. «Фифти» привлекал самую богатую клиентуру. Сюда приходили посетители с кошельками толщиной в пармский окорок, способные выпить самый дорогой в мире коктейль, не прерывая беседы. Калабрезе был в первую очередь барменом, и только потом – миксологом. Встреча, особые отношения, которые он мог установить с каждым из клиентов, были столь же важны, сколь и сами коктейли, которые, впрочем, были абсолютно безупречны. Он превосходно улавливал новые тенденции и разрабатывал креативные коктейли, ставшие сегодня классикой. Благодаря своему несравненному искусству приема и способности к общению, он стал самым обласканным СМИ барменом на планете. Единственным, имевшим в своем распоряжении собственного пресс-агента. В результате он сыграл весьма значительную роль в создании того ореола престижа, который сегодня окружает профессию бармена, и так вошел в историю.

DELICATESSEN, Москва

Слава мастеру настоек!

Это случилось не так давно, но уже принадлежит вечно-

сти. Когда Ланкин основал Delicatessen и решил заняться настойками, он открыл путь русской революции коктейлей. Россия показала, что она способна быть не хуже Лондона, не теряя при этом свою душу. С тех пор Delicatessen сделался символом отечественной миксологии, живым, вкусным, дружелюбным и приветливым заведением. А Ланкин стал живой легендой.

DREAM BAR, Москва

Благодаря Диме Соколову.

Соколов был признан (вместе с Родоманом, но в области миксологии) первым российским барменом мирового уровня. Соколов мог выбрать любую другую профессию, но страсть к коктейлям вознесла его на пьедестал чемпиона мира. В нем жила могучая тяга к творчеству. Его рецепты были (и остаются) восхитительными. Они были одновременно классическими и новаторскими, но всегда простыми и чистыми. Позже, открывая свои бары, как другие открывают бутылки с шампанским, он сумел распространить знание и любовь к коктейлям по всей столице и даже в регионах. Наконец, он обучил множество барменов, которые сегодня стали заметными действующими лицами в российском мире баров.



CITY SPACE, МОСКВА

Авангардная Россия.

Великая эпоха «Сити спейс», когда там трудились Бек и Кан, навсегда останется в истории, как начало современной миксологии в России.

Бек и Кан были и остаются такими же разными, как стакан для смешивания и сквизер для лимона. Но оба они необходимы!

Один привез свой опыт из лондонского Milk and Honey, был вдохновлен идеями британской миксологии и яростно стремился к успеху. Другой представлял российскую глубинку, которая благодаря труду достигает вершины. Их совместный успех был грандиозен, а их влияние не имело равных. Впервые московский бар сделался одним из лучших баров мира. Их последующая ссора задала мощное ускорение московской миксологии, которая, как и всякое творчество, подпитывается соперничеством и возвеличенным эго. Бек позволил российским барменам трудиться рядом с величайшими барменами мира. Кан открыл несколько баров и популяризировал культуру коктейля среди широкой публики. Вместе они дали решающий толчок развитию отечественной миксологии.

MONTGOMERY PLACE, ЛОНДОН

Колыбель великих барменов.

Как и «Треилер Хэппинес», но в манере, позаимствованной у английского классицизма, «Монтгомери плейс» подарил миру великих миксологов. Аго Перроне и Мариан Беке прошли через этот застывший во времени бар. Кроме того, этот бар вдохновил великого Джареда Брауна, когда последний взялся писать о миксологии и коктейльной революции. То есть, это один из легендарных баров, заслуживающих почитания и посещения.

CHAINAYA. TEA & COCKTAILS, МОСКВА

Первый российский спикизи.

Первым спикизи в Москве стал бар «Чайная». Как и в случае хорошего коктейля,

этого бара надо добиться. Для начала его надо найти, а чтобы вас пустили и приняли, требуется, надежная рекомендация. Попав однажды в этот бар с китайскими акцентами и вкуснейшими коктейлями, подаваемыми без особых церемоний, но искусно смешанными, которые искрятся свежестью в ледяных бокалах, вы получите высшую компенсацию. Как и Delicatessen, «Чайная» – излюбленный бар барменского сообщества Москвы. Кроме того, он является ярким посланником российской миксологии в мире. В этом отношении он заслуживает своего места, вслед за City Space и Delicatessen, в Великой истории коктейлей в России.

NIGHTJAR, ЛОНДОН

Лучший спикизи в современной истории.

Что сказать о «Найтджаре» того, что еще не было сказано? Да, великий Мариан Беке, возможно, является одним из лучших барменов мира. С коллективом, который он создал вместе с Лукой Чиналли, трудно сравниться и еще труднее его превзойти. Это лучший спикизи мира, использующий самые неожиданные ингредиенты для создания немислимых коктейлей с неподражаемыми украшениями. Год за годом «Найтджар» порождает энтузиазм. Он объединяет разом прошлое и будущее миксологии.

MILK AND HONEY, НЬЮ-ЙОРК

Первый спикизи после отмены сухого закона.

В 2000-м году с открытием Milk and Honey, Саша Петраске положил начало одному из важнейших направлений миксологии. Теперь бар мог быть минималистическими или совершенно мрачным, это не играло никакой роли. Вход туда лежит через кошмарную кухню китайского ресторана в центре криминального района? Какая разница! Ибо можно подвергнуть себя любому риску, лишь бы иметь уверенность найти в таком баре немислимые коктейли. Вкуснее, чем во многих пятизвездочных отелях и, несомненно, гораздо дешевле. Теперь в бары приходят ради барменов

и их праздничных коктейлей, а не ради обстановки или чтобы просто показать себя. В спикизи вы окружены настоящими людьми, разделяющими общее с вами увлечение.

Во времена полностью легального алкоголя спикизи кажется абсурдным и невозможным концептом. Однако в последнее десятилетие он сделался отчетливым трендом. Каждый год спикизи предвещают конец, но их преимущество слишком значительно, чтобы эта тенденция остановилась. Они, в самом деле, помогают найти применение наиболее труднодоступным и, соответственно, наиболее дешевым в коммерческом плане помещениям. В эпоху запретительно высокой арендной платы, по всей логике, перед спикизи открывается блестящее будущее.

PDT, НЬЮ-ЙОРК

Роскошный спикизи с типично американскими коктейлями.

PDT воспользовался трендом спикизи, чтобы продвинуть концепцию еще дальше. Впрочем, Джим Михан протестует (но вяло) против отнесения его бара к спикизи. Тем не менее, как и во времена Аль Капоне, вход в PDT осуществляется через киоск с хот-догами и телефонную будку. Что (в сочетании с грандиозными коктейлями) объясняет бесспорный успех данного бара. Джим доказал, что спикизи может быть гламурным и роскошным, а также нести некоторый отблеск юмора. Вернемся к коктейлям: последние находятся под сильным влиянием американской истории и, в конце концов, послужили популяризации миксологии в Нью-Йорке и во всем мире.

«РИТЦ», ПАРИЖ

Да здравствует Хемингуэй и Колин Филд!

Перед самым обновлением мировой миксологии Колин Филд считался лучшим барменом мира. Этот причудливый и изобретательный персонаж омолодил типичный образ стареющего бармена, с которым чаще всего можно было встретиться в барах парижских отелей. Колин совершил подвиг, сумев навязать свой

талант, свои рецепты и свою личность бару, посвященному одному из самых заметных деятелей мировой литературы. В конце концов, в «Хемингуэй бар» приходили как для того, чтобы воздать должное автору «По ком звонит колокол», так и ради этого бармена в белом пиджаке, готовившего коктейли в его честь. В не меньшей степени, чем его знаменитый предшественник Франк Мейер, Колин Филд участвовал в превращении бара «Ритца» в один из храмов мировой миксологии.

CONNAUGHT, Лондон

За какие заслуги? За «уличного» бармена в роскошном баре гранд-отеля.

Отель «Коннот», расположенный в сердце лондонского квартала Мэйфер, является абсолютной роскошью. Его бар, пожалуй, один из самых невероятных, когда-либо придуманных дизайнерами. В данном случае – это Дэвид Коллинз, который тоже создал интерьер «Артезиана» и «Блю бара».

Бар покрыт серебром, а бутылки на полках напоминают вставленные в оправу бриллианты. Здесь по преимуществу готовят коктейли, основанные на высокой классике, но переработанные великим Аго Перроне. Революция, начатая «Коннотом», состояла в беспрецедентном решении взять на должность шеф-бармена, молодого человека из «стрит бара». Аго Перроне принес с собой свежую кровь, которую сумел успешно применить к английской классике. Сегодня облаченный в белые перчатки, Аго подает самые сухие в мире Мартини, ароматизированные лавандовой эссенцией.

RAINBOW ROOM, Нью-Йорк

Здесь миксология восстала из пепла.

Rainbow room открылся в 1934 году и закрыл свои двери в 2009. Он долгое время принадлежал семейству Рокфеллеров, прежде чем достался не менее известной семье Чиприани, о которой мы знаем, что она управляет «Гаррис баром» в Венеции. В 1987 году талантливый бармен по имени Дейл ДеГрофф сделал «Рэйнбоу

рум» центром мировой миксологии. До того времени Дейл еще не был «Королем коктейлей», но уже испытывал к ним увлечение, не встречавшееся у других барменов. То была наихудшая эпоха для коктейлей. Повсеместно использовались премиксы. Бармены были практически не в состоянии отличить лимон от лайма. Дейл ДеГрофф нашел старую книгу Джерри Томаса. Этот труд с пожелтевшими страницами содержал как сохранившиеся исторические, так и совершенно забытые рецепты. Дейл ДеГрофф был покорен своим открытием и решил воскресить эти рецепты. Он придал им оттенок высокой кухни. Он подавал их с утонченностью, считавшейся предназначенной для элитных спиртных напитков и великих вин. Именно в «Рэйнбоу руме» Дейл ДеГрофф окончательно добился успеха и стал первым миксологом в современной истории.

В результате «King of Cocktail» (так отныне звали Дейла ДеГроффа) встал у истоков нового поколения барменов. Он показал пример и освободил творческую энергию десятков миксологов по всему свету. Так было дано начало коктейльной революции в Америке.

Напоследок, следует отметить, что после полной реконструкции Rainbow room вновь открыл свои двери в 2014 году.

SAVOY AMERICAN BAR, Лондон

Память о коктейлях.

Когда Дейл ДеГрофф, благодаря старинной книге Джерри Томаса, помог миксологии восстать из пепла в Америке, все взгляды в Лондоне устремились на «Савой». В самом деле, если и была другая книга, оказавшая подобное влияние на мир коктейлей, то это был труд Гарри Крэддока, великого бармена-историка из «Савоя». Изданная в 1930 году «The Savoy Cocktail Book» была культовой книгой, наиболее значительным трудом своей эпохи. Поэтому, если в Англии должно было что-то произойти, то это что-то должно было неминуемо прийти из «Савоя».

Следует отметить: никто не был разочарован. «Савой» принял на работу одного из самых талантливых барменов молодого поколения – Эрика Лоринца. Бар отеля остается монументом миро-

вой миксологии, где подают безупречные коктейли, одновременно классические и современные.

COLEBROKE RAW, 69, Лондон

Научная миксология.

Лаборатория Тони Кониглиаро занимает свое место в истории миксологии. «Коулбрук роу, 69» (в действительности это адрес, поскольку у заведения нет названия) – небольшой уединенный бар, расположенный далеко от метро. Он мог бы остаться незначительным, если бы алхимик Тони Кониглиаро не разместил здесь свою лабораторию и не предлагал коктейли, которые сотрясают весь мир. В этой лаборатории, оборудованной сложными аппаратами, Тони перегоняет, Тони настаивает, Тони анализирует. И в первую очередь, Тони, одетый в белый халат, творит. Профессор Тони Кониглиаро – ученик Дика Брэдселла, а также выпускник школы Блюменталя (английского мастера молекулярной кухни) – поднял искусство коктейля выше всех известных пределов. Вплоть до того, что оно стало наукой.

SCHUMANN'S AMERICAN BAR, Мюнхен

Бармен тоже может быть иконой стиля.

Весь (или почти весь) мир знает Чарльза Шумана. Он великий бармен, или, по его собственным критериям, лицо модных брендов, в том числе Baldessarini, Meucci и других. Но кто знает подлинного Чарльза Шумана, который в 1990-х годах с помощью своей небольшой, одновременно простой и гениальной книжки под названием «Американский бар» обучал из Мюнхена искусству коктейля всю Америку? В самом деле, эта небольшая книга библейской простоты побила все рекорды по тиражам. Ее можно расценить, как первую книгу о коктейлях современной эпохи. Сегодня, став звездой, Чарльз Шуман продолжает подавать безупречные коктейли в своем баре. Он служит примером для всех тех, кто считает, что успех коктейля в той же мере зависит от рецепта, что и от способности установить с каждым клиентом особые отношения.

 **CHIVAS**
LIVE WITH CHIVALRY



GLOBE-TROTTER
MADE FOR GENTLEMEN

LIMITED EDITION BY GLOBE-TROTTER
SUITCASE COMPANY*



*Лимитированная серия Chivas Regal 12 в подарочной упаковке Глоб-Троттер



1

ЧАСТЬ

БАРНАЯ КУЛЬТУРА

ИСТОРИЯ КОКТЕЙЛЯ

БАРМЕН: ЖИЗНЬ С ДРУГОЙ
СТОРОНЫ СТОЙКИ

АКСЕССУАРЫ И ИНСТРУМЕНТЫ




Fernando Bacardi
SINCE
1862

BACARDÍ®

ONE FAMILY
OVER **150** YEARS OF
RUM MAKING
EXPERTISE**


НОВАЯ БУТЫЛКА,
ТА ЖЕ НЕУКРОТИМАЯ СТРАСТЬ



*С 1962 ГОДА. **ОДНА СЕМЬЯ. БОЛЕЕ 150 ЛЕТ ПРОИЗВОДСТВА РОМА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИСТОРИЯ КОКТЕЙЛЯ



Слово «коктейль»

В соответствии с версией, которой придерживается большинство историков, коктейли пришли к нам из Англии.

Выражение *cock tail* (петушинный хвост) означало скачки нечистокровных лошадей с развешивающимися как у петуха хвостами. Смешение кровей прямо ассоциировалось со смешиванием напитков.

Вторая гипотеза гласит, что на родине коньяка, в Шаранте, смесь вина с крепким спиртным называли «*coquetelle*». Так появилось слово «коктейль» для обозначения смешанных напитков, которые сначала готовили в домашних условиях. Затем это слово получило широкое распространение и приобрело несколько английское звучание.

Наконец, существует множество других легенд о происхождении слова «коктейль», более или менее правдоподобных, которые продолжают служить темой для споров в барах. В этом, вероятно, и заключается их главный интерес.

Барная культура основывается на истории создания рецептов лучших коктейлей, а также на опыте легендарных барменов и заведений, где они работали. В любом коктейле, вне зависимости от его рецепта, всегда присутствует частица барной культуры. А этот особый компонент не купишь в магазине за углом! Далее читатель познакомится с ключевыми событиями истории коктейля с XVIII века до наших дней.

Для большинства из нас слово «коктейль» означает напиток, составленный, как минимум, из двух компонентов. Но так считают европейцы, поскольку для американских пуристов коктейли составляют лишь часть громадного мира смешанных напитков. С их точки зрения, коктейль – это исключительно напиток, приготовленный в шейкере и поданный без льда.

В своей первой книге для барменов «Компаньон бонвивана» (*The Bon Vivant's Companion*), вышедшей в свет в 1862 году, легендарный бармен Джерри Томас приводит внушительный список смешанных напитков, в который коктейли входят лишь как одна из категорий. Они соседствуют с пуншами, джулепами, эгг-ногами, смэшами, физзами, сауэрами, маллами, тодди, сангари, слингами и другими смешанными напитками, которые сегодня в нашем понимании объединены под общим названием «коктейли».

Первые рецепты

Первые рецепты смешанных напитков восходят к XVII и XVIII векам. В их числе, например, пунш, предок всех коктейлей. Как и в случае с кулинарными рецептами, такие напитки-настойки готовились заранее в большом количестве в домах. Как правило, их пили в кругу семьи и в Европе, и в Америке

13 мая 1806 года. День рождения «предвыборного коктейля»

«Эйтин оу сикс» – все бармены Земли должны запомнить эти слова, ибо именно к 1806 году относится первое упоминание слова «коктейль» для обозначения смеси напитков. Оно появилось в газете «*The Balance*» города Гудзон, штат Нью-Йорк.

Вот что в статье говорилось о «*cock tail*» (писалось в два слова): «Бодрящий напиток, составленный из спиртного, сахара, воды и биттеров. Его также называют "биттеред слинг"».

Ироничный журналист представляет коктейль в качестве «предвыборного напитка», поскольку, по его словам, после большого бокала человек способен выслушать речь политика и заглотить любую его идею.

Появление бара

По всей вероятности, таверны и кабаки не уступают по возрасту самой человеческой цивилизации. Но слово «бар» появилось в Соединенных Штатах только в середине XIX века. Первоначально оно означало предмет мебелировки, в котором держали бутылки со спиртными напитками, и получило свое название от окружавшего его металлического барьера.

Постепенно название перешло на все за-



Гравюра «Современный полночный разговор» Уильяма Хогарта (примерно 1760 г.) изображает пирушку любителей пунша из высших британских слоев общества.

Пунш - прадедушка коктейлей

Слово «пунш» происходит от punch, что на языке хинди значит «пять», поскольку это был напиток из пяти ингредиентов. Каковы ингредиенты хорошего пунша? Да, все что есть под рукой. Помимо спиртного, требуется ликер Кюрасао, лимоны или апельсины, сахар и специи.

Пунши пьют теплыми, обжигающими, иногда горящими. Но тоже – охлажденными. Нет ни законов, ни правил, кроме одного – это должно быть вкусно!



ведение. Так слово «бар» сменило слово «салун», которое ранее использовалось для обозначения больших кафе, где подавали, в основном, напитки.

Первые бармены

Как только появились бары, сразу же возникло слово «бармен» и его синоним «бартендер», то есть содержатель бара.

Потребление спиртного на публике требует соответствующей обстановки, в которой под элегантностью скрывается твердость соблюдения незыблемых правил, при всем уважении к свободе личности. Для этого требуются люди с сильным характером. Дирижеры, способные управлять непрерывным праздником, не допуская ни единой фальшивой ноты. XIX столетие стало свидетелем появления подобных персонажей, оставивших неизгладимый след в истории бара. Сегодня эти легендарные бармены известны нам по их книгам и популярным газетам того времени, где описывались их жизнь и творческая деятельность.

САЛУН - ПРЕДШЕСТВЕННИК БАРА

Слово «салун» (saloon) происходит от французского «салон» (salon). Первоначально оно имело тот же смысл.

К 1750-м годам оно стало означать общественное помещение, где можно было расслабиться, и использовалось преимущественно на пассажирских судах. Наконец, к 1840-м годам оно стало означать бар, хорошо отражая его суть. Салун – это место, где можно расслабиться, отдохнуть после изнурительного рабочего дня.

Слово «салун» практически вышло из употребления во времена сухого закона и вновь вошло в обиход лишь много позже. Сегодня оно снова пользуется благосклонностью публики, и многочисленные новые салуны открывают свои двери для посетителей.

GENUINE IMPROVED Bentwood Vienna Chairs.



We always carry in stock
▲ FULL LINE OF SALOON CHAIRS
at lowest prices.

CALL AT
302 and 304 Seneca St., Cor. Champlain.
Before purchasing elsewhere.

БАРМЕНЫ СУРОВЫХ ВРЕМЕН

Первый в истории бармен трудился в непростых условиях. Его салун представлял собой темноватый зал, который вначале освещали лампы на китовом жире, позднее – газовые фонари и керосинки и, наконец, – электрические лампочки, которые в 1878 году изобрел Томас Эдисон.

Кроме освещения была еще одна проблема, и немалая: вода. Водоснабжение городов и общественных зданий стало распространенным явлением в XVIII веке. Отели располагали собственным водопроводом, но это не относилось ни к салунам, ни к частным жилищам, в краны которых вода добралась весьма поздно: в конце XIX и даже в начале XX столетия. В те времена воду обрабатывали только фильтрацией через песок или древесный уголь. В результате нередки были смертельные случаи от брюшного тифа. Возможно, поэтому в те далекие времена сильно рассчитывали на антисептические свойства алкоголя. В Аме-

рике спиртные напитки были гораздо крепче, чем в наши дни. Их разбавляли и охлаждали при помощи льда. В зависимости от местоположения бара, лед поставлялся в него еженедельно или даже ежедневно. Это были прозрачные и чистые кристаллы из ледников, стоившие несметных денег, которые бережно хранили в холодной комнате с теплоизоляцией в виде соломы и шерстяных одеял. Бармен самостоятельно разделял лед на бруски и блоки. Можно предположить, что из-за высокой стоимости лед использовали крайне экономно, не фильтровали и не выбрасывали в таком количестве, как в наши дни. Первую холодильную машину для производства льда изобрел англичанин Джон Горри в 1850 году. Но в Соединенных Штатах она вызвала скандал, где изобретателя обвинили в стремлении уподобиться Богу и долгое время продолжали возить лед с горных ледников на вьючных мулах. Только в 1913 году в Чикаго появился

первый бытовой холодильник. По всем этим причинам, из-за тысячи и одной трудности своей профессии, бармен XIX века творил чудеса каждый день. Кроме того, он должен был сам готовить ликеры и биттеры, по мере возможностей сохраняя вкус летних фруктов, чтобы насладиться им зимой. Именно в ту трудную эпоху профессия бармена обрела свой престиж. Наконец, в те нестабильные, порой жестокие времена для обеспечения безопасности салуна бармен мог рассчитывать лишь на свой кольт. Современный револьвер появился в 1837 году. А в 1857 году Смит и Вессон предложили револьвер с многозарядным барабаном. Уф – пронесло! Теперь бармен был готов к любой неожиданности и мог полностью посвятить себя своей работе. А в свободное время при свете керосинки читать первую книгу Джерри Томаса, вышедшую в 1862 году.



Джерри Томас готовит обжигающую и пылающую смесь – коктейль «Блю Блейзер» (Blue Blazer). Этот величайший бармен разливал его с ловкостью сегодняшних адептов флейринга. Гравюра из книги Джерри Томаса «The Bon Vivant's Companion».

ДЖЕРРИ ТОМАС: ПРАДЕДУШКА БАРМЕНОВ

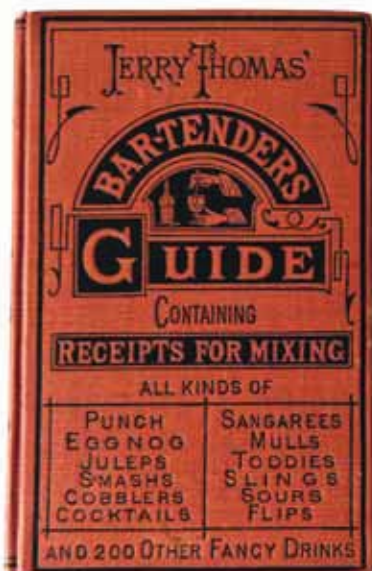
В наше время Джерри Томас, прозванный «Профессором», считается родоначальником всех барменов. Он ввел коктейли в современную эпоху.

Джерри Томас родился в 1830 году. Он изучал барное дело в Нью-Хейвене (штат Коннектикут) и на протяжении своей карьеры работал в отелях и салунах многих американских городов, в том числе: в Нью-Йорке, Чикаго, Сан-Франциско, Новом Орлеане.

Джерри Томас был известной личностью своего времени. Его сборник коктейлей «The Bartender's Guide», изданный в 1862 году, стал первым в истории трудом по миксологии.

В 1863 году, будучи управляющим бара в «Западном Отеле» Сан-Франциско, Джерри Томас получал в неделю 400 долларов, то есть больше, чем вице-президент Соединенных Штатов. Он умер в 1885 году, в возрасте 55 лет от апоплексического удара, потеряв в конце жизни значительную часть своего состояния на бирже.

Сборник коктейлей Джерри Томаса «The Bartender's Guide», вышедший в свет в 1862 году, стал первым в истории трудом по миксологии. На фото – издание 1887 года.




Dewar's
— TRUE SCOTCH —
SINCE 1846**

**НАГРАЖДЕН
ВКУСОМ
НАГРАЖДЕН
ЗА ВКУС**



* ПО КОЛИЧЕСТВУ РАЗЛИЧНОГО РОДА МЕДАЛЕЙ, ПРИСУЖДЕННЫХ НА ОБЩЕПРИЗНАННЫХ МЕЖДУНАРОДНЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ (ТАКИХ КАК INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE, IWSC, И ДР.) СРЕДИ ШОТЛАНДСКИХ ВИСКИ В КАТЕГОРИЯХ "ПРОДУКТ" И "УПАКОВКА" (ИСКЛЮЧАЯ КАКИЕ-ЛИБО СОПУТСТВУЮЩИЕ ИЛИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НОМИНАЦИИ), ПО СОСТОЯНИЮ НА 30.01.2015) **НАСТОЯЩИЙ ВИСКИ С 1846 ГОДА

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

— САМЫЙ НАГРАЖДАЕМЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ — *

Взлет американского общества и распространение коктейлей

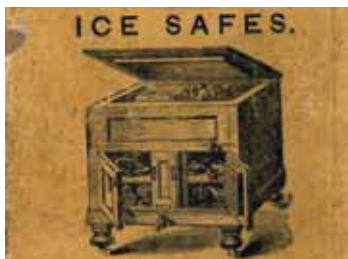
История коктейля тесно связана с социальным и технологическим развитием Соединенных Штатов. Благодаря стремительной урбанизации, массовой иммиграции из Европы, смешанному населению самого разнообразного происхождения, непрерывному технологическому развитию, в XIX веке появилась многочисленная публика, заполнившая бары в поисках изысканных напитков. Можно сказать, что успех коктейлей точно совпадает с развитием американского общества. Более того, знаменитые коктейли зародились в эпоху великих открытий, перевернувших жизнь миллионов людей. Чтобы лучше оценить этот факт, следует вспомнить о том, что «Манхэттен» появился одновременно с электрическим освещением, а телефон изобрели примерно в то же время, что и «Том Коллинз».

Коктейль: новый стиль жизни

Появление коктейлей стало вехой изменения стиля жизни американского общества. Благодаря тейлоровскому методу конвейерного производства, подхваченному, как известно, Фордом, который увеличил производительность заводов и сократил их персонал, ручной труд уступил место конторскому. Служащий способен оценить удобные табуреты бара, дамское общество, ловких и улыбчивых барменов, элегантные и утонченные напитки. Для него коктейль – символ нового образа жизни. Этот сладостный напиток, изливающийся из серебряного шейкера, покрытого свежей росой, – повод продлить момент расслабления, который уже не совсем работа, но еще и не домашняя рутина. Другими словами, выпитый с коллегами коктейль отдалает возвращение домой. Подобный аргумент полностью объясняет его успех!

Международное признание коктейля

Если ранее коктейли были почти исключительно американскими напитками, в конце XIX и, особенно, в начале XX столетия они добились мирового признания. Американские бары открылись повсюду – от Лондона до Парижа, – в первую очередь, в гранд-отелях для американских клиентов. Затем появилась и обширная местная клиентура, для которой коктейли стали последним пискom моды. Всемирная выставка, устроенная в 1889 году в Париже, стала поводом для возведения Эйфелевой башни, собрала множество американцев и открыла моду на коктейли во Франции.



Льдогенератор

Наиболее очевидный пример вклада технологии в совершенствование коктейлей – это появившийся в 1875 году льдогенератор. Искусственный лед сменил дорогостоящий натуральный лед, вырубленных в ледниках, позволив готовить коктейли где и когда угодно. С этого момента бармены взбивали в шейкере «Джин Физз» вне зависимости от того, где находился бар: в большом городе, в вагоне поезда или на трансатлантическом лайнере. Благодаря этому круг потребителей коктейлей значительно расширился.



Небесный цвет – визитная карточка американского коктейля «Авиация», который был создан в начале XX века.

Справа. Один из коктейльных баров Манхэттена, начало XX века.





ТРИ БАРМЕНА ПО ИМЕНИ ГАРРИ



Harry Johnson

«УЧЕБНИК БАРМЕНА ГАРРИ ДЖОНСОНА»

Все свои знания Гарри Джонсон вместил в «Учебник бармена Гарри Джонсона» («Harry Johnson's Bartender's Manual»), который по своему содержанию и качеству признан наиболее значительным произведением для профессионалов бара. В наше время цена первого издания этой книги (1882 год) с легкостью взлетает выше 3000 долларов, если, конечно, вам посчастливится его найти. Подобно Анри Матиссу, самостоятельно анализировавшему свое творчество, Гарри Джонсон был первым и лучшим обозревателем профессии бармена. Его советы остаются и в наше время удивительно актуальными.

Г. ДЖОНСОН

О Гарри Джонсоне мало что известно, хотя он и оставил, вероятно, самый заметный след в барной культуре. Гарри Джонсон начал работать в Сан-Франциско, затем открыл бар в Чикаго, который сделался одним из наиболее известных в Соединенных Штатах. Его бар сгорел в октябре 1871 года во время страшного пожара, опустошившего город за два дня. Этот пожар Соединенные Штаты запомнили, как одну из самых тяжелых катастроф XIX столетия. Разоренный дотла, Гарри Джонсон начал новую жизнь. Вначале он работал в нескольких гранд-отелях, а затем путешествовал по всему миру, особенно по Европе, приобщая профессионалов к тайнам смешивания напитков. Гарри Джонсон представлялся как «преподаватель искусства содержания бара» и посвятил свою жизнь распространению знаний. Педантичный, точный, чрезвычайно строгий, он был настоящим прототипом профессионального бармена.



Гарри МакЭлхон на обложке своего сборника рецептов коктейлей «ABC of Mixing Cocktails», 1923 год.

Г. МАКЭЛХОН

Гарри МакЭлхон считал, что «худшая из ошибок – это не замечать работающих рядом с вами людей». Вначале Гарри трудился барменом в отеле «Плаза» в Нью-Йорке, потом – в городском казино в Ницце и Довилле, затем – в лондонском «Сирос». Наконец, в 1923 году он стал владельцем бара на улице Дону в Париже, получившего название «Гаррис Нью-Йорк бар».

Этот уютный и гостеприимный, обшитый деревом бар с тех пор ничуть не изменился. Он идеально расположен в квартале Парижской оперы. Кстати, в 1925 году в нем впервые в Европе стали подаваться хот-доги. Гарри МакЭлхон основал здесь передовую лабораторию по разработке новых коктейлей. Именно в его баре была создана «Обезьянья железа» и, может быть, «Кровавая Мэри». Сегодня здесь продолжают подавать качественные коктейли американской клиентуре, как будто в мире с тех пор ничегошеньки не изменилось.

Г. КРЭДДОК

Гарри Крэдок – легендарный бармен. Говорят, что именно он приготовил последний законный коктейль в «Холланд Хаусе» на 5-й авеню Нью-Йорка за секунды до вступления в силу мрачного «сухого закона». На следующий день он отплыл в Англию, чтобы больше никогда не возвращаться в Соединенные Штаты. Судьба ждала его в лондонском отеле «Савой».

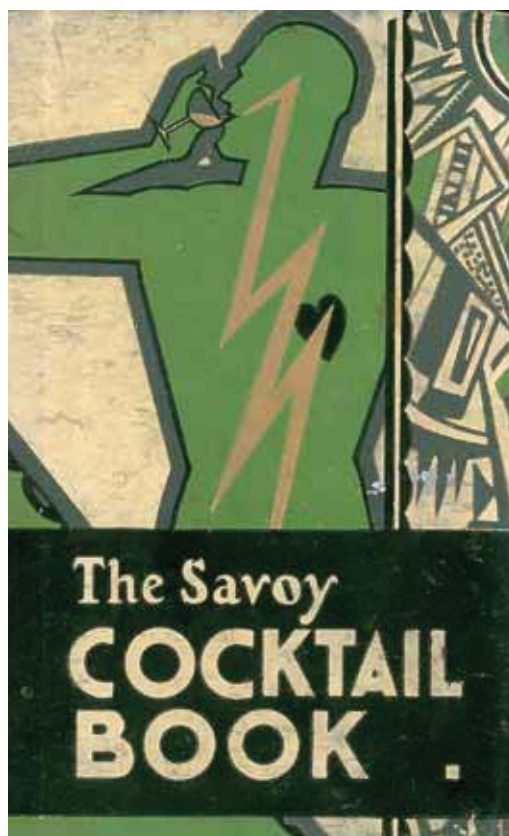
Гарри Крэдок вошел в историю как автор десятков коктейлей, и он принял участие в совершенствовании сотен других.

Он был быстрым, динамичным и точным барменом. Гарри говорил, что коктейль следует подавать, «пока он еще смеется», то есть сразу после приготовления, пока он еще сохраняет всю свою свежесть.

В 1930 году он опубликовал «Книгу коктейлей Савоя» (*The Savoy Cocktail Book*), ставшую образцовым трудом, который очень ценят коллекционеры.



Коктейль Savoy Hotel Special №2 (джин, сухой вермут и настойка Dubonnet), рецепт которого опубликован в сборнике Гарри Крэдока «The Savoy Cocktail Book».



В 1927 году в ходе работ по реконструкции «Савоя», Гарри Крэдок замуровал в стену шейкер с «Белой Леди» в память об «Американ баре», где он проработал много лет. Во время последнего ремонта «Белую Леди» так и не нашли, так что она до сих пор осталась в стене, возможно, навсегда.

После «Савоя» Гарри работал в другом лондонском отеле – «Дорчестере», и перед уходом на пенсию он снова замуровал несколько коктейлей в стенах. На этот раз их обнаружили в 1979 году. По свидетельству очевидцев, они находились в превосходном состоянии.

Обложка фундаментального труда Гарри Крэдока «The Savoy Cocktail Book», 1930 год.

Спикизи

Спикизи (от слова *speak easy*: «говорить тихо») появились в Америке во время сухого закона. Это были подпольные бары, в которых подавали контрабандные спиртные напитки и коктейли на их основе.

С тех пор как в 2000 году Саша Петраске открыл первый современный (послесухозаконный) спикизи, эта концепция сделалась отчетливым тредом.

Только в отличии от своих предшественников, сегодняшние спикизи – это абсолютно легальные бары. Они часто отличаются минимализмом и особым вниманием к качеству коктейлей. Вход в эти заведения трудно найти и, как правило, в них пускают только выборочную публику.



Распространение коктейлей в Европе

Коктейльная культура распространилась в Европе благодаря развитию транспортных сообщений и, в частности, благодаря трансатлантическим линиям, по которым путешествовали богатые американцы. Специально для этих туристов в отелях были открыты бары, так называемые *American Bars*, где стали подавать смешанные напитки.

Париж и Лондон были в авангарде этого движения.

Сухой закон: под бдительным оком стражей порядка из бочки выливают контрабандный алкоголь.

Сухой закон

Сухой закон, действовавший в Соединенных Штатах с 1919 по 1933 год, запрещал продажу и изготовление спиртных напитков. Его многочисленные последствия для мира баров и коктейлей продолжают ощущаться и поныне. Первым из них, без всякого сомнения, была утечка мозгов, что распространило культуру коктейлей по всем странам. Потеряв работу, американские бармены не опустили руки. Они открыли бары за границей и научили своим методам приготовления коктейлей барменов из Англии, Франции и Италии.

Кроме того, американских барменов пригласили на работу престижные заведения Европы. Прославленные бармены того времени, такие, как Гарри Крэддок, эмигрировали в лучшие бары по всему свету, что способствовало распространению барной культуры по планете. В этот период Куба сделалась барной стойкой Америки, а Лондон и Париж оспаривали друг у друга право называться столицей коктейлей.

В Америке главным феноменом сухого закона было открытие многочисленных спикизи, то есть подпольных баров. Термин «*speak easy*», означающий «говорить тихо», был заимствован из жаргона, которым пользовались контрабандисты в конце XIX столетия.

Спикизи – бары без вывески, которая могла

их выдать, – принимали только посвященных. «Зачем нужна Нобелевская премия, если она не дает вам возможности зайти в спикизи?» – заявил американский писатель Синклер Льюис, ставший в 1930 году нобелевским лауреатом по литературе!

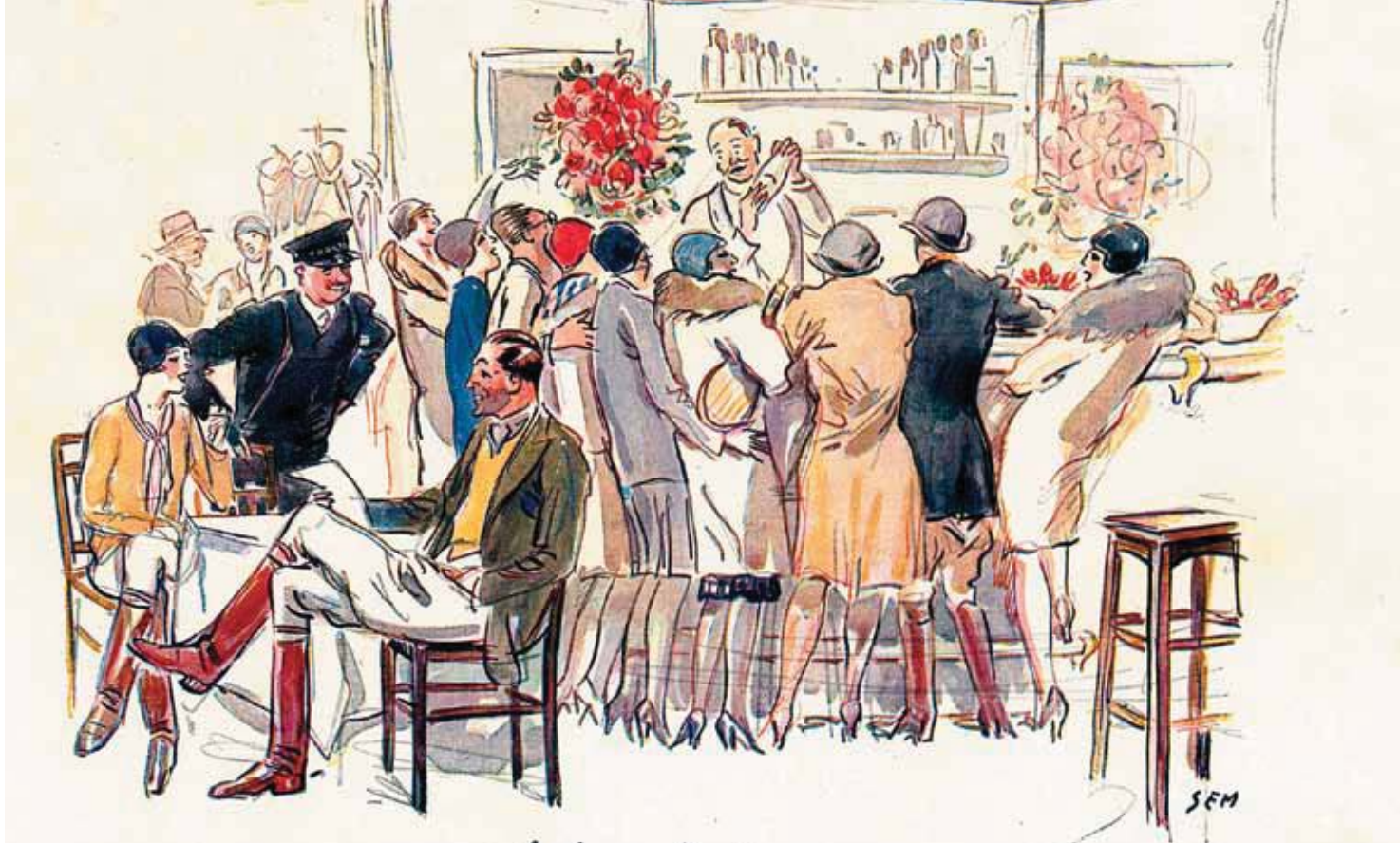
В спикизи подавали контрабандные или самодельные спиртные напитки. Для того чтобы скрыть привкус некачественного алкоголя или замаскировать крепкие напитки от властей в случае полицейского налета, лучше всего подходили коктейли. В результате спикизи, как это ни странно, способствовали моде на коктейли.

Тем не менее, сухой закон с самого дня своего введения стал национальной драмой. Процессии безработных барменов проходили по улицам больших городов под звуки похоронного марша. Целый пласт американской культуры был погружен в катафалк, чтобы безвозвратно исчезнуть.

Теперь мы знаем, что сухой закон, не помешавший пить ни одному алкоголику, нанес огромный ущерб барной культуре. Потребовалось больше половины века, чтобы нью-йоркский бармен Дейл ДеГрофф, вдохновившись старыми книгами, вернул утраченный блеск великой профессии и подхватил факел, выпавший из рук его знаменитых предшественников.







Про то, как Париж был коктейльной столицей мира

Бурлящая интеллектуальная жизнь Парижа отразилась на его барах, позволив им остаться в первых рядах и улавливать извне новые идеи, творчески их перерабатывая и создавая на их основе нечто современное и типично французское.

Что касается коктейлей, то они появились в Париже, в первую очередь, благодаря Всемирным универсальным выставкам. Во второй половине XIX века их было организовано в Париже больше, чем в какой-либо другой столице мира. На эти выставки съезжались многочисленные делегации из самых разных стран. На них происходил обмен идеями и опытом. Они служили источником прогресса и глобализации.

Согласно моим исследованиям, коктейли официально появились в Париже на Всемирной выставке 1878 года, когда на Марсовом поле был открыт временный питейный павильон под названием Bar Americain («американский бар»).

Сразу после этого события, в 1879 году парижский ресторатор месье Галлопен, владевший большой brasserie неподалеку от Биржи, выписал из Кубы огромную стойку красного дерева и зарегистрировал свое

заведение в качестве первого постоянного «Американского бара» в Париже

Тем не менее, широкое распространение коктейли получили на 10 лет позднее – в 1889 году, когда в Париже была организована следующая Всемирная выставка.

Кстати, именно для этой выставки была построена Эйфелева башня на Марсовом поле. Что касается выставки, то это было исключительное мировое событие, на которое приехали передовые люди того времени. Густав Эффель встречался с Томасом Эдисоном, который привез в Париж свое новое изобретение: фонограф – прадедушку сегодняшних ай-подов. Американская делегация была большая: около 1600 экспонентов.

Париж хорошо подготовился к приему всех этих приезжих американцев. В гостиничных барах и парижских кафе специально для них стали подавать американские смешанные напитки, то есть коктейли.

Надо сказать, что конец XIX столетия – это эпоха бурного процветания Парижа.

В ту эпоху, как и сегодня, Париж был абсолютной столицей гастрономии. Здесь работали такие великие шеф-повара, как Эскофье и Урбен Дюбуа. В ту эпоху в Пари-



же было больше ресторанов, чем в Лондоне и Нью-Йорке вместе взятых!

В конце XIX века открылось большинство сегодняшних гранд-бассерий и гран-кафе: La Coupole, Le Dôme, Le Select, La Closerie des Lilas, Le Café de Flore... Среди них был расположенный на Елисейских полях кафе-ресторан Fouquet's. Его основатель – Луи Фукет – составил первый французский сборник коктейлей под названием Variations. Изучая эту книжку, можно отметить, что рецепты здесь более или менее те же самые, что и в американских сборниках того времени.

Все эти новые парижские заведения стали принимать столичный бомонд и подавать коктейли.

Надо сказать, что парижская публика горячо приняла эти странные «американские напитки» с удивительными названиями, которые посвященные бармены в белых пиджаках будто бы извлекали из колдовской книги. Фиксы, Сауэры, Джулепы и Кобблеры были столь же непонятными, сколь притягательными названиями. Они обрели успех у высшего парижского общества.

С вступлением в силу сухого закона в Соединенных Штатах и наплывом американских туристов, бары, предлагавшие коктейли, расцветали как подснежники весной. Франк Мейер царствовал за стойкой в Ритце, а Гарри МакЭлхон – в своем баре на улице Дону.

Париж становится столицей смешанных напитков. Здесь появляются на свет величайшие классические коктейли, такие как «Кровавая Мэри», «Френч 75», «Кир Рояль», «Сайд Кар» и «Белая Леди» (по крайней мере, ее версия с джином).

Слева: Коктейль «Френч 75» (джин, сахарный сироп, лимонный сок, шампанское) является эволюцией коктейля «75». Последний был назван в честь калибра французских пушек времен Первой мировой войны, когда он, по всей видимости, и появился на свет.



ФРАНК МЕЙЕР

«Когда я воображаю себе загробную жизнь, дело всегда происходит в "Ритце"», – говорил Хемингуэй. И можно добавить: «с Франком Мейером, подающим коктейль!».

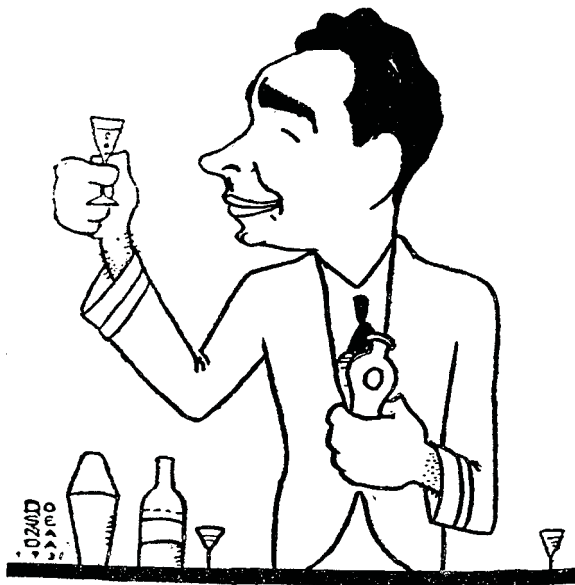
Франк Мейер принадлежит к узкой касте великих барменов, которые священнодействовали во Франции начиная с 1920 годов – в золотой век коктейлей. Родом из Австрии, Франк Мейер был управляющим баром «Камбон» в отеле «Ритц» с момента его открытия в 1921 году. Он царил над «Ритцем» и самой роскошной парижской клиентурой вплоть до самой своей смерти в 1947 году.

Многие его творения, такие, как «Биз Низ» (Bee's Knees) или «Роял Хайбол» (Royal Highball), в несколько измененном виде, остались потомкам. Но кроме того, он первым ввел в работу бармена психологические нюансы. Именно ему принадлежат ставшие знаменитыми слова: «Бармен должен быть химиком, физиологом и психологом».

В наши дни трудно представить себе ауру великих барменов прежних времен. Вот, в частности, что писал в 1946 году американский журналист Лашес Биб о Франке Мейере и баре «Камбон»: «Франк Мейер был шеф-барменом в знаменитом парижском баре «Ритца» в Золотую эпоху начала двадцатых годов. В то время такие бары, как «Джо Зеллис», «Гаррис Нью-Йорк бар» и мужской бар на той стороне отеля «Ритц», что выходит на улицу Камбон, были наиболее известными питейными Тадж Махалами мира. Каждый трансатлантический лайнер выплескивал на французский берег толпы богатых и иссохших от жажды янки, полных обесцененных франков, а Франк из «Ритца» был чем-то вроде международно признанного короля барменов, и в самом деле, приятным, великодушным и понимающим другом для тысяч американцев. В «Ритце» не было ничего ни дешевого, ни народного, не было перхоти на утренних жилетах посетителей, среди которых был король Испании, принц Уэльский и русские Великие князья, жившие в изгнании в Париже».

В качестве наследия Франк Мейер оставил нам небольшую книгу «Искусство смешивания напитков» (*The Artistry of Mixing Drinks*), вышедшую тиражом всего 1300 экземпляров, за которую бармены всей планеты яростно бьются на аукционах.

Habana: Calle San Rafael.
San Rafael Street.



EL REY DE LOS COTELEROS

Шарж на Константино Рибалаиуга,
опубликованный в сборнике коктейлей
кубинского бара
«Флорида».

Справа: Обложка сборника коктейлей
кубинского бара «Флорида», 1930-е годы.



КУБА: СВОБОДА, ФИЕСТА И КОКТЕЙЛИ С РОМОМ

Ход мира легче всего описать известной поговоркой: несчастье одних составляет счастье других. В то время как сухой закон гасил пламя коктейля в Соединенных Штатах, солнце миксологии вставало над Кубой. Когда американские бармены толпами бежали из страны, меняли профессию или переквалифицировались в бутлегеров, Куба привечала лучших из них. Это дало новый импульс кубинской школе барменов, которая уже и тогда пользовалась высокой репутацией.

Надо сказать, что Куба не дождалась введения сухого закона, чтобы принять в свои объятия будущих светил миксологии. Гавану называли «Маленьким Парижем Карибских островов», не в последнюю очередь благодаря массе увеселительных заведений в городе. Она стала убежищем для многочисленных каталонцев. Константино Рибалаи-гуа прибыл в Гавану еще в 1910 году, чтобы работать во «Флориде».

В 1918 году он выкупил этот бар, переименовав его во «Флоридиту». За ним последовали другие бармены, которые шли по стопам Факундо Бакарди и откликнулись на обещания «Острова рома».

Разумеется, вызванный сухим законом массовый наплыв американцев, которые через Майами прибывали на Кубу в «алкогольные туры», подхлестнуло коктейльное искус-

ство в Гаване. Она превратилась в «барную стойку Америки». Туристы приезжали сюда не просто выпить коктейль. Им требовался большой глоток свободы.

Употребление коктейля было в равной степени и удовольствием, и вызовом, жестом протеста.

Ради этих американцев, кантинерос превосходили себя. Они готовили им лучшие коктейли лучшими способами. Так, к примеру, появился метод «Cuban Roll». По всей видимости, образцом для подражания послужила знаменитая гравюра, изображающая Джерри Томаса, готовящего «Блю Блейзер». Впоследствии метод «Cuban Roll» попал в Испанию вместе с Мигелем Боадасом, кубинцем каталонского происхождения, который, успев поработать во «Флоридите» вместе с Константино, обосновался в Барселоне в 1925 году, открыв там свой знаменитый бар.

Во времена сухого закона, а затем по инерции на протяжении последующих 15 лет кубинская школа была одной из лучших, если не лучшей в мире. «Дайкири» и «Мохито» пользовались оглушительным успехом.

В те времена знаменитые бармены из основанного в 1924 году «Клуба де Кантинерос» создали величайшие рецепты коктейлей, которые и сегодня являются вызовом для лучших миксологов планеты.



«Дайкири №2» (ром, апельсиновый ликер, апельсиновый сок, сок лайма и сахар) был создан, скорее всего, в 1920-е годы, во время американского сухого закона, хозяином гаванского бара «Флоридита», легендарным барменом Константино Рибалаи-гуа.

КОРОЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

Когда в райском уголке – легендарном баре «Флорида» на Кубе – собирался весь мировой бомонд и заказывали «Дайкири», то краешком глаза следили, чтобы коктейль готовил лично Константино Рибалаи-гуа. Цена от этого не менялась, но качество оказывалось на порядок выше!

Родившийся в Каталонии и поступивший на службу во «Флориду» в 1914 году, Константе-волшебник, Константе-король коктейлей, Константе-властелин «Дайкири», был единогласно избран своими собратьями по профессии, знаменитыми «кантинерос», самым выдающимся барменом Кубы. То есть, для того времени, – и всего мира. Его напор, его профессионализм и, в особенности, исключительное умение готовить неподражаемые «Замороженные Дайкири», помогли ему в 1918 году сделаться владельцем «Флориды», которую он в 1940 году переименовал во «Флоридиту», и превратить ее в одно из наиболее модных заведений планеты.

Константе умер в 1952 году на вершине славы.



Maker's
 (SIV) **Mark**
 KENTUCKY STRAIGHT
 BOURBON WHISKY
 HANDMADE
 DISTILLED, AGED AND BOTTLED BY THE
 MAKER'S MARK DISTILLERY, INC.
 STAR HILL FARM, LORETTO, KY USA
 70cl. - 45%alc/vol

100%
 De Fuego
 TEQUILA
 100% AGAVE
 MEXICO
 50% ALC/VOL

Goodman

Вторая мировая война

Как это не удивительно, Вторая мировая война тоже внесла свой вклад в развитие культуры коктейля. Высадившись в Европе, американские солдаты отнюдь не ограничивались кока-колой и таким образом распространяли любовь к смешанным напиткам. Кроме того, благодаря им открылись небольшие бары, которые уже не были связаны с гранд-отелями. Коктейль постепенно стал демократизироваться.

Однако, конец войны ознаменовал также застой в развитии коктейлей. Новые рецепты стали появляться реже. Наступил период консолидации. Коктейли сделались классикой. Они стали достоянием всех баров и ресторанов, уважающих себя и довольствующихся повторением успешных рецептов.

Восьмидесятые и девяностые

Конец 1980-х годов ознаменовался возрождением коктейлей.

В 1988 году на экраны вышел фильм «Коктейль» с Томом Крузом в роли торжествующего бармена. Он впечатлил миллионы молодых людей по всему миру и подтолкнул их к выбору профессии бармена, о существовании которой они даже не подозревали раньше. Флейтинг принес с собой ветер перемен и превратил стареющего бармена в юного соблазнителя, сводящего с ума девушек своим искусством.

Другой виртуальный герой Джеймс Бонд пил все больше коктейлей: сначала «Веспер», а затем приготовленную в шейкере «Водку Мартини».

Наконец, «Секс в большом городе» покорила женскую клиентуру и подвинула ее на открытие коктейлей. Символом новой эпохи сделался коктейль «Космополитен».

Период с 1988 до 2000 года ознаменовался ростом массового международного туризма. Отпускников на летних базах отдыха встречали освежающими коктейлями, а на зимних курортах загорелым лыжникам предлагали новые творения барменов.

Возникает мода на экзотические коктейли, а друг дискотек – лонг дринок – вытесняет шорт дринки в престижные бары.

«Мохито» становится королем коктейлей и порождает бесчисленное потомство. Его успех наводит на мысль о причине роста мировых цен на мяту.

Новый золотой век коктейлей

В начале 2000-х годов на коктейльном фронте ужасы сухого закона и Второй мировой

войны были, наконец-то, преодолены. В это время начали появляться выдающиеся бармены. Легендарный Джерри Томас нашел своих последователей.

Среди них был признанный гуру лондонской молодежи Дик Брэдселл и представитель Старого света коктейлей – ветеран Дейл Де-Грофф.

Да, в начале 2000-х годов, наконец-то, научились готовить настоящие коктейли. Стали использовать лед, холодный, как космическое пространство, и твердый, как бетон. Бармены научились встряхивать шейкер до разрыва локтевых связок, а коктейли сделались сухими и обжигающими, как преисподняя. Бармены 2000-х годов, охваченные страстью к своей профессии, стали напоминать рок-звезд, космических исследователей из NASA, фламандских или итальянских художников за работой, но отнюдь не огородных пугал, выряженных метрдотелями.

В начале XXI века все эпохи перемешались и будто существовали одновременно. Славные исторические коктейли вновь обрели благосклонность публики. «Авиация», «Адонис», «Аффинити» и прочие «Аляски» готовились по старинным рецептам и книгам от Гарри Крэддока и Гарри Джонсона, не забывая, конечно, Гарри МакЭлхона (хороших барменов часто звали Гарри). Но при этом бармены смешивали новые безумные коктейли.

Начало XXI века, как ни странно, напоминает конец XIX, с его технологическими революциями. Эпоха невиданного процветания, под названием «глобализация», распространяется по всей планете. Ускорение торгового оборота, обмен информацией через Интернет, а также наплыв новых экзотических компонентов, дают невероятной силы толчок развитию коктейлей.

Каждый бар начинает предлагать свои творения. Бармен, ставший специалистом по смесям и алхимиком, возвращается на то место, которое он занимал в XIX веке.

Он уже не просто исполнитель, он снова сделался творцом, волшебником вкуса, ради встречи с которым посетители выстраиваются очереди в наиболее известных барах мира: в Париже, в Лондоне или в Москве. В бар приходят ради местной знаменитости – бармена.

И, наоборот, новые рецепты становятся все более эфемерными. В мире, где царит обновление, одно творение влечет за собой другое, чтобы не дать отдышаться искушенной публике, ищущей все более сильных ощущений.





ГЛАВА 2

БАРМЕН

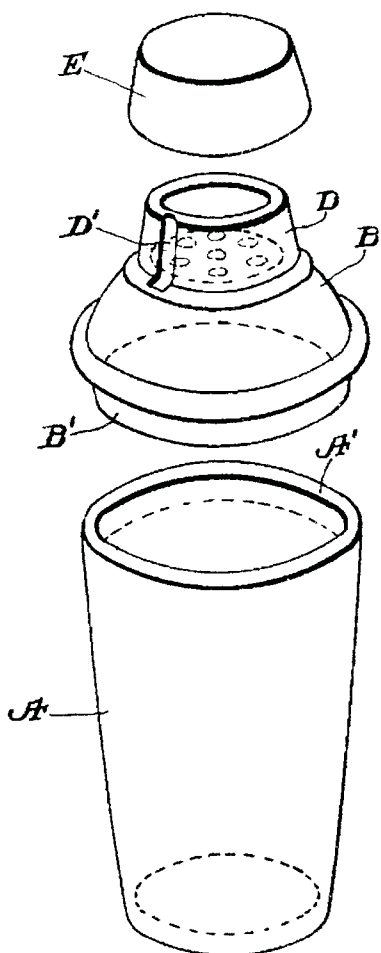
ЖИЗНЬ С ДРУГОЙ СТОРОНЫ СТОЙКИ

НА ПЕРВЫЙ ВЗГЛЯД ПРОФЕССИЯ БАРМЕНА – САМАЯ КЛАСНАЯ НА СВЕТЕ. Если вам 20 лет или около того, и вас влечет мир ночных развлечений (а кого он не манит в этом возрасте?), то можно, кажется, все отдать, чтобы стать барменом. Учитывая еще и то, что работа за барной стойкой предусматривает неплохое вознаграждение, можно считать, что вы выбрали лучшую профессию, а все остальные – идиоты, что не последовали вашему примеру.

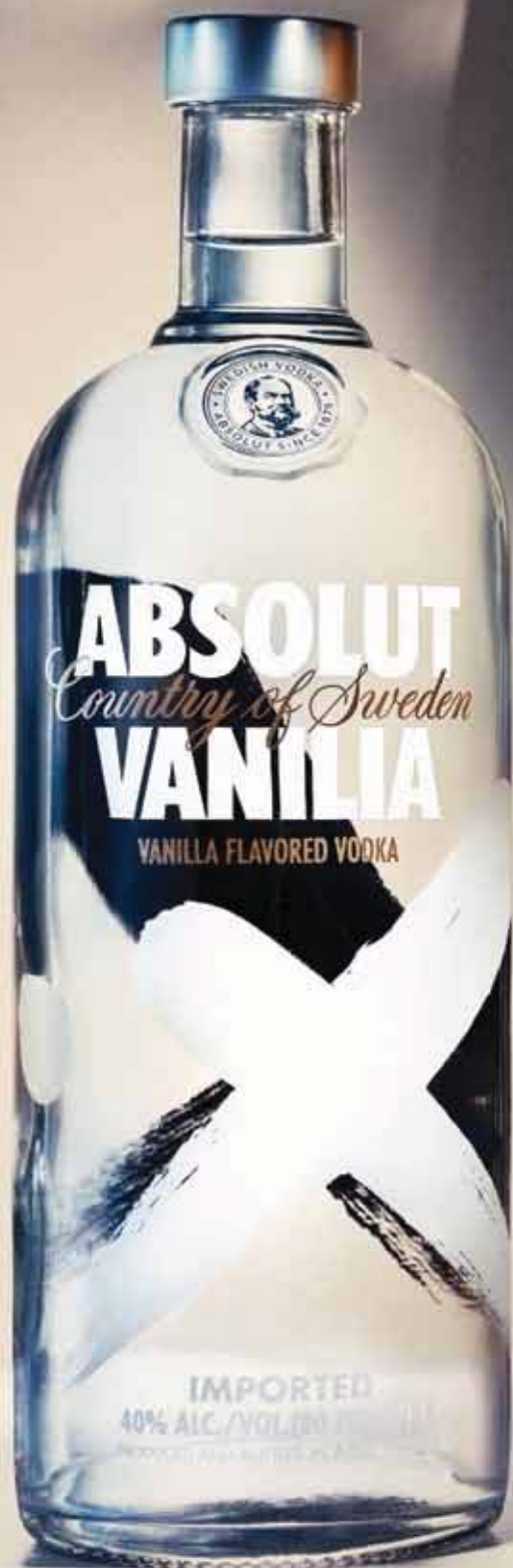
И вот проходит время. В вашем баре обилие красивых девушек, вы наливаете из бутылок, многие из которых стоят ваших нескольких месячных зарплат, вы сталкиваетесь со знаменитыми людьми и уже почти забыли свой «спальный район». Но невзирая на все это,

вы начинаете осознавать суровую действительность работы бармена.

Прежде всего, вы поняли, что это отнюдь не сплошной отдых. Что это тяжелый и ответственный труд. Это работа, требующая постоянного внимания и оставляющая лишь



СОВРЕМЕННОЕ ИСКУССТВО ИЗ ШВЕЦИИ



ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



БАР БЭК: УЛЫБКА СКВОЗЬ СЛЕЗЫ

Bar Back – английское выражение, одновременно обозначающее место позади барной стойки и человека, который должен содержать это место в порядке. Его синоним – Bus Boy (бас бой) – в большей мере употребляется в Соединенных Штатах и применяется к сотрудникам, ответственным за поддержание чистоты и порядка, как в баре, так и в ресторане.

Иногда функции бар бэка входят в обязанности бармена. Но в крупных коктейльных барах, где многочисленные заказы почти не оставляют времени на одновременное приготовление напитков и поддержание порядка, бар бэк – отдельная должность, занимаемая соответствующим лицом. Часто это бывает начинающий бармен, а основные аспекты его работы сводятся к следующему.

- Он убирает и чистит стойку бара и место за баром (или отведенную ему секцию), а также все те аксессуары, которые не моют бармены.
- Он проверяет уровень напитков в бутылках и в случае необходимости заменяет их новыми.

- Он проверяет расположение бутылок на полках и следит за тем, чтобы их этикетки были чистыми и всегда видны. Он протирает их влажной тряпкой.

- Он готовит ингредиенты для коктейлей: от сахарного сиропа до льда. Что касается фруктов, то, за исключением некоторого количества лимонов и лаймов, плоды не нарезают заранее. Их следует только аккуратно помыть и почистить, а нарежет их бармен перед подачей.

- Он моет и проверяет бокалы, откладывает поцарапанную, разбитую и испорченную посуду.

- Он подчиняется бармену и делает все то, что требуется тому для хорошего исполнения своей работы.

Великий бармен Гарри Джонсон в своем «Учебнике бармена» 1888 года издания подчеркивает ответственность бармена перед своим учеником. В определенной мере обучение бар бэка входит в обязанности бармена, и если ученик работает плохо, может статься, что он всего лишь подражает характеру и манере работы своего наставника. Необходимо, чтобы отношения между барменом и его помощником были вежливыми, но строго иерархическими, а указания бармена – четкими, точными и логичными.

Бармен должен без колебаний учить бар бэка всему, что умеет сам, ибо профессиональный опыт передается именно так. В результате сложное, тонкое и удивительное искусство работы за барной стойкой перейдет к следующему поколению. Нежелание делиться своими познаниями с другими, в конечном счете, лишь свидетельствует о слабости бармена.

Что же касается бар бэка, то он должен усвоить, что его неблагодарная работа – временная, и относиться к ней как к испытанию. Если он выполняет свои обязанности, не проявляя недовольство, то у него есть все данные, чтобы стать хорошим барменом. В любом случае в этот период он должен привыкнуть к атмосферой бара и быть предельно наблюдательным, реактивным и быстрым, поскольку функционирование заведения зависит в большой степени и от его усилий.

Должность бар бэка – обязательный этап в карьере бармена. И когда вы, в свою очередь, станете директором бара или хозяином собственного заведения, вы убедитесь, что отправлять прямо в бой бармена, вооруженного лишь теоретическими знаниями о профессии, по меньшей мере, неразумно.

ЗНАМЕНИТЫЕ БАР БЭКИ

В мире бара бар бэк – фундаментальная фигура. С одной стороны, он занимает нижнюю ступень в иерархии, и в его обязанности входит вся неблагодарная работа.

С другой стороны, он символизирует будущее, поскольку все лучшие бармены начинали как бар бэки или бас бои. Учтите, что такие знаменитости, как Мартин Лютер Кинг и Джонни Депп в молодости успели поработать бас боями.

минимум свободного времени. Но если вы не просто подрабатываете барменом во время каникул, а выбираете профессию, собираясь отдалиться ей целиком и полностью, то со временем поймете, что мало какая работа может принести такое удовлетворение. Труд бармена – исключительно разнообразен. От бара при гастрономическом ресторане до дискотеки, от пятизвездочного отеля до бара микрорайонного значения – каждый может выбрать себе заведение, подходящее ему по стилю и характеру.

Вопреки возможным предположениям, профессия бармена открывает для лучших своих представителей блестящие перспективы. Ресторанное дело нуждается в людях, чьи способности подтверждаются делом, работой, талантом и опытом, а не только дипломами. Если вы компетентны, энергичны, то перед вами всегда будет широкий выбор вакансий, и вы далеко пойдете.

Я встречал десятки барменов, для которых эта профессия стала счастливой возможностью проявить свои истинные качества. Теперь они работают директорами крупных баров, управляют развлекательными комплексами или даже сетями ночных клубов, занимаются организацией специальных мероприятий или являются бренд-амбассадорами знаменитых марок спиртных напитков.

Короче говоря, работа в баре – не самая легкая, но, наверное, самая справедливая школа жизни.

Вы подписали трудовой договор? Тем хуже... или, может быть, тем лучше. Поживем – увидим. А теперь вам предстоит продемонстрировать все свои способности и динамизм.

ГОСТЕПРИИМСТВО

Учитесь встречать людей. Когда гость входит в бар, дайте ему понять, что вы его заметили и что вы о нем позаботитесь. А для облегчения своей работы относитесь к нему как к другу.

Например, вам никогда не придет в голову у себя дома бросить друзей на диване, не убедившись, что они удобно устроились. Я тоже надеюсь, что вы не оставите их с пустыми бокалами, а, проходя мимо, не будете отворачиваться, не замечая их присутствия. Вы знаете вкусы своих друзей, помните, какие напитки они предпочитают? Так уделите столько же внимания и своим клиентам в баре. Будьте вежливы и непринужденны, и вы убедитесь, что стали мастером по приему гостей.

Те, кто толкнул дверь вашего бара, почувствуют себя, как дома, и у них появится желание прийти еще раз.

Понятно, что отношение к клиентам как к друзьям не дает вам права на малейшее проявление фамильярности, ведь вы обязаны соблюдать дистанцию, которой требует профессия.

Восприятие клиентов как друзей поможет вам легче переносить перепады их настроения и проявления недовольства, поскольку это тоже часть вашей работы. Перемены настроения у друзей обычно воспринимаются как нечто нормальное. Почему бы не относиться так же и к клиентам?

СТРУКТУРА БАРА

Склад. Шеф-бармен управляет запасами: он отвечает как за пополнение запасов бара со склада, так и за закупки напитков для бара. Он проводит инвентаризацию.

Хозяйственный отдел. Шеф-бармен взаимодействует с хозяйственным отделом, который снабжает бар салфетками, посудой и т.д.

Кухня. Во взаимодействии с кухней шеф-бармен может включить в карту бара разные закуски, тапас, сэндвичи...

Ресторан. Шеф-бармен взаимодействует с рестораном в отношении кофе, коктейлей и других напитков, которые готовятся в баре, но подаются в зале ресторана.

В отелях шеф-бармен занимается организацией приемов и cocktail party. Он также ведет мини-барами в гостиничных номерах.

Шеф-бармен занимается приемом на работу и обучением барменов и бар бэков, он составляет график работы.



Вы убедитесь, что в данном аспекте человеческих отношений работа бармена – одна из самых сложных и, скорее всего, самых интересных. Она требует определенного понимания психологии и навыков социальных отношений. Поэтому профессия бармена всегда привлекала писателей и артистов. А бар – это, в первую очередь, место общения, что-то вроде постоянно действующего театра, где главную роль играете вы.

ТВОРЧЕСТВО

Некоторые бармены вспоминают свои рискованные смеси, вежливо одобренные на праздновании дня рождения, и думают, что они могут продолжать в том же духе и в баре, который отважился взять их на работу.

Свои невероятные замесы они без тени сомнения предлагают клиентам, которым не повезло оказаться в неподходящее время в неудачном месте.

Справа. Назар Макаров,
бар «Московский»,
отель Four Seasons.

Такие бармены не понимают, что искусство составления коктейлей не менее сложно, чем литературное творчество. Любой из нас способен написать текст, но Пушкин – только один!..

В конечном счете самым трудным для начинающего бармена будет сдерживание излишней творческой активности. Именно поэтому, в первую очередь, он должен научиться готовить наилучшим образом, точно, ловко и в академической манере классические коктейли. Только когда его «Манхэттен» будет походить на настоящий «Манхэттен», «Дайкири» сохранит свою свежесть, не утопая в растаявшем льду, от «Мохито» не будут склеиваться зубы, а «Космополитен» окончательно обретет тонкое равновесие между крепостью алкоголя и фруктовой сладостью, возможно, бармен будет готов проявить свое творческое видение. Но, поверьте, путь будет длинным. Пикассо сделался Пикассо, способным изменить мир в своей области, только тогда, когда он полностью освоил классическую манеру живописи. Не забывайте об этом, и сэкономите массу времени.

Если у вас есть тяга к творчеству, она проявится сама собой. Когда вы овладеете мастерством управления вкусом и пропорциями, вам удастся добавить к коктейлям собственный штрих. Если вы талантливы и достигли высокого уровня, то ваши коктейли обретут признание. А если вы к тому же – харизматичная личность, то станете выдающимся барменом. Но не все наделены способностью к творчеству. Творчество требует большого внутреннего напряжения. Это постоянная, непрерывная и выматывающая погоня за совершенством вкуса. А в данной области не существует непреложных истин и нет ничего менее долговечного, чем коктейль.

БЫСТРО И ХОРОШО

Быстрота исполнения и стабильное качество при приготовлении серии коктейлей одного за другим – это два момента, отличающие бармена-профессионала от любителя, собравшего друзей у себя дома.

Быстрота достигается благодаря правильным приемам работы. Речь не идет о том, что все следует делать в спешке, словно устанавливая мировой рекорд, отмеченный разбитыми бокалами, помятым шейкером и облитыми клиентами. Достаточно иметь под рукой все подготовленные ингредиенты, за-

ПРАВИЛА ПОДАЧИ НАПИТКОВ

Способ подачи напитков играет не меньшую роль, чем они сами по себе.

Если вы подаете напитки или коктейли в неподходящих бокалах или игнорируете правила подачи, то сведете на нет все свои усилия.

Вот перечень требований к подаче напитков, который существует в «Школах профессиональных барменов Америки» («Professional Bartending Schools of America»), а также предъявляется лучшими профессионалами мира.

- Как еще в 1888 году писал Гарри Джонсон: «Каждый напиток должен подаваться в соответствующей ему посуде. Клиент вправе почувствовать себя разочарованным если мартини не будет подан в бокалах для мартини».
- Качество и стиль бокала должны соответствовать стилю заведения и материальному уровню клиентов.
- Чистота бокала должна быть безупречной.
- Никогда не поворачивайтесь спиной к гостю, когда вы наливаете ему напиток или готовите его в шейкере. Используемые бутылки и их этикетки всегда должны быть хорошо видны.
- Подавая напиток, всегда кладите под бокал новую подставку.
- Всякое повторение заказа должно восприниматься как новый заказ.
- Если вы подаете напиток с трубочкой или палочкой для смешивания, последняя должна всегда быть повернута в противоположную от клиента сторону.
- За исключением вина, бокалы должны быть наполнены минимум на три четверти высоты, чтобы не производить впечатления «недолива». Они не должны быть заполнены до краев, чтобы клиенту не было трудно поднести напиток ко рту.
- Подавать бокал следует с улыбкой, а не с мучительной гримасой, как будто вы проделали тяжкую работу.



ранее четко представлять себе процесс приготовления и, благодаря усвоенной технике исполнения, совершать как можно меньше лишних движений, чтобы полностью сосредоточиться на самом коктейле. В результате коктейли настоящего профессионала с верными движениями будут сохранять стабильное качество. Они будут приготовлены быстро и хорошо.

ОБЯЗАННОСТИ БАРМЕНА

- Задача бармена – участие в деятельности бара при соблюдении правил и требований, установленных его работодателем. Он встречает, информирует, консультирует, принимает заказы и обслуживает клиентов. Главные цели его деятельности – прибыльность бара и удовлетворение запросов клиента.
- Бармен обязан следить, чтобы подаваемые им или его подчиненными напитки соответствовали вкусам и пожеланиям клиента, а их подача отвечала нормам гигиены и безопасности, а также осуществлялась в рамках правил, установленных стилем бара.
- Бармен контролирует запасы спиртных напитков, принимает решение о закупке продуктов и оборудования и следит за их пригодностью к использованию.
- Бармен может контролировать кассовые операции.
- Бармен принимает участие в подборе напитков и в составлении карты бара.

Виталий Скрипчинский,
Москва



КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ БАРМЕН

- Бармен должен знать все подаваемые им напитки: их происхождение, производство, разновидности, условия хранения, правила подачи.
- Он должен уметь отлично обращаться с инвентарем бара, в первую очередь, с шейкером и стаканом для смешивания, а также со всеми остальными аксессуарами и оборудованием.
- Он должен знать правила смешивания и помнить наизусть перечень классических коктейлей, а также коктейлей, включенных в карту бара. Он обязан быть в курсе новых тенденций и веяний моды, чтобы суметь удовлетворить любые запросы клиентов.

- Бармен может принимать участие в разработке рецептов новых коктейлей. Поэтому он должен обладать тонким вкусом.
- Бармен должен быть честным и щепетильным. Он не должен пить ни капли спиртного во время работы, но обязан знать вкус всех предлагаемых им напитков.
- Внешний вид бармена, разумеется, должен быть безукоризненным. Это касается как физического, так и психологического аспекта. Его карманы не должны раздуваться от бесполезных личных вещей. Ногти – ухожены. Девушки-бармены не должны носить броские украшения, а аромат их духов может ощущаться лишь в непосредственной близости.
- Очень важно, чтобы одежда и общий вид бармена сочетались с общим стилем заведения, в котором он работает.
- Бармен должен уметь выслушать клиента, поддержать беседу, соблюдая при этом необходимую дистанцию.
- Он не должен вступать ни в какие споры, за исключением рабочих моментов со своими коллегами.
- Один из основных аспектов его деятельности – развитие профессиональных качеств с целью установления хороших отношений с клиентурой, поэтому он должен следить за своей речью и при необходимости совершенствоваться в этом. Он должен быть в курсе текущих событий, чтобы суметь поддержать разговор.
- Он должен суметь уменьшить дозу алкоголя хватившему лишка клиенту и отказать в обслуживании пьяному.
- Он должен уметь обслужить клиента во всем, что входит в его обязанности.
- Даже если бармен исполняет роль шоумена, он не должен забывать о том, что вкус коктейлей не менее важен, чем манера их приготовления. Слишком часто приготовленные с необыкновенной ловкостью коктейли разочаровывают вкусом, не соответствующим ожиданиям.
- Не следует рассчитывать на антисептические свойства спирта и творить невзвесть что за спиной клиента. Постоянной заботой бармена должна быть самая строгая гигиена.
- Бармен должен следить за своей манерой речи, за словами, которые он употребляет. Это относится как к общению с вышестоящим, так и с подчиненным персоналом. Он не должен выставлять напоказ свои религиозные или политические взгляды во время работы.

ОТНОШЕНИЯ С КЛИЕНТАМИ

- Всегда улыбайтесь и никогда не демонстрируйте свое плохое настроение.
 - Узнайте имена своих гостей и запомните, что они заказывают. Когда они вновь посетят вас, сразу же предложите им их любимый напиток, они непременно это оценят.
 - Непрерывно наблюдайте за клиентами, чтобы сразу же заметить, если им что-то потребуется: принести воды, вытереть столик и т.д.
 - Не заставляйте гостя ждать, если он хочет повторить заказ. Как только его бокал опустеет, сразу же предложите ему новый. Если клиент больше ничего не желает, не забирайте пустой бокал.
 - Обращайтесь с каждым клиентом так, как если бы он был исключительным.
 - Всегда держите гостей в поле зрения.
 - Что бы вы ни увидели или ни услышали, не распускайте сплетни.
 - Все время возвращайте сдачу, как бы мала она ни была. Не сдавайте сдачу мелкими деньгами в расчете на большие чаевые. Клиентов это раздражает.
- Кроме того, не заставляйте посетителей ждать и сдавайте сдачу как можно быстрее, не надеясь на их возможный уход. С вашей стороны это было бы неприлично.

ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ

Для директора бара гигиена должна быть одним из приоритетов, а барменам и остальному персоналу следует постоянно о ней помнить.

- Личная гигиена должна быть безупречной.
- Необходимо полностью избавиться от запаха тела.
- Волосы и ногти должны быть аккуратно подстрижены.
- Желательна короткая стрижка.

Гигиена рук

- Всегда мыть руки перед работой и регулярно во время работы.
- Всегда мыть руки после посещения туалета.
- Всегда мыть руки, прикоснувшись к деньгам, неважно, монетам или купюрам.
- Всегда мыть руки после прикосновения к газете.
- Всегда мыть руки после прикосновения к

губке или тряпке для уборки.

- Всегда мыть руки после пользования моющими средствами.
- Всегда мыть руки перед и после работы с продуктами питания.
- Во время обслуживания не прикасаться к волосам и лицу.

Гигиена льда

Ко льду предъявляются самые строгие требования гигиены.

- Никогда не касайтесь льда руками.
- Никогда не кладите лед руками в шейкер, стакан для смешивания или в бокал. (Пользуйтесь для этой цели чистым совком или щипцами для льда).
- После дробления льда соберите его совком, но ни в коем случае не пальцами. Никогда не используйте лед, предназначенный для коктейлей, для охлаждения в нем бутылки и бокалов.
- Регулярно заменяйте лед. Постоянно проверяйте его на запах. При появлении у льда малейшего запаха немедленно его выбрасывайте.

Чистота

- Постоянно следите за чистотой бокалов и приборов (в частности, чайных ложек).
- Никогда не берите бокал, касаясь его внутренней поверхности.
- Никогда не берите ложки и прочие приборы за часть, непосредственно соприкасающуюся с напитком или пищевыми продуктами.
- Постоянно следите за чистотой своей части стойки.

Фрукты

Фрукты – это возможные источники пищевого отравления. Особую осторожность нужно проявлять в отношении цитрусовых, которые подвергаются обработке сильнодействующими пестицидами.

Если вы используете цитрусовые и их цедру, постарайтесь закупать экологически чистые фрукты. Если это невозможно, перед употреблением тщательно промойте их под проточной водой. Каждый фрукт следует мыть в течение 20 секунд.

Фрукты вытирают чистой тряпкой. Это очень важно, поскольку некоторые вещества иначе удалить нельзя.

В ожидании использования фрукты помещают в чистую емкость, а нарезают их чаще всего только в последний момент.



КАК НАЛИТЬ ПРАВИЛЬНУЮ ДОЗУ?

Нет ничего легче, чем налить бокал? Глубокое заблуждение. Сторонники «свободного пуринга» (free pouring – разлив без мерки, на глаз) и мерного стаканчика (джиггера) столкнулись в яростном споре.

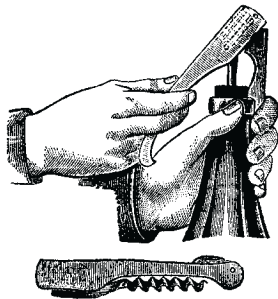
Свободный пуринг, в первую очередь, зрелищен. Его сторонники считают, что профессиональный бармен должен уметь оценить на глаз наливаемое количество напитка. Опыт подсказывает ему, когда он достигает 50 мл. Более того, у каждого бармена есть свои трюки, чтобы оценить количество налитого напитка. Некоторые отсчитывают секунды, другие имеют свои отметки на стакане для смешивания или шейкере. Есть бармены, которые прекращают наливать виски в бокал рокс, когда его уровень достигает высоты второго кубика льда, и в результате получается ровно 50 мл.

Но для сторонников джиггера такой подход недостаточно точен. Они убеждены, что если в рецепте сказано: 50 мл водки и 20 мл лимонного сока, то это не может быть соответственно 52 и 27 мл, и лишь мерный стаканчик позволяет не отступить от пропорций рецепта. Такой подход также помогает более точно отслеживать запасы и оценивать издержки и прибыль.

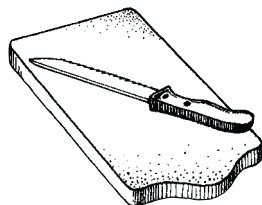
Оба лагеря имеют своих адептов. Их мнения различаются столь же радикально, как и у сторонников правостороннего и левостороннего движения. Лучше не пускать их ездить вместе. Точно так же бармен должен сделать окончательный выбор – свободный пуринг или мерный стаканчик, а все бармены – подчиниться этому решению.

АКСЕССУАРЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

В каждом баре, где подают напитки и коктейли, способные удовлетворить практически любые запросы гостей, должны быть соответствующие инструменты и оборудование.



1. Нож сомелье с небольшим лезвием, штопором и открывалкой для бутылок.



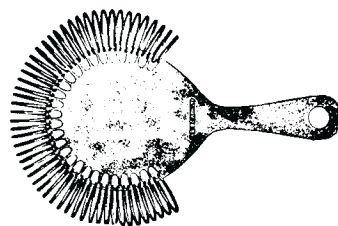
2. Небольшая разделочная доска для фруктов, а также маленький нож и точило. Деревянные доски красивее, но не идеальны с точки зрения гигиены. Чаще используют доски из пластика, устойчивые к царапинам, легко моющиеся и быстро высыхающие.



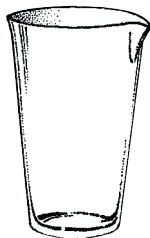
3. Барная ложка для смешивания. Следует отдать предпочтение ложке с небольшим пестиком на ручке, который служит для раздавливания фруктов. При перемешивании коктейля ложкой в стакане для смешивания движения не должны быть резкими, чтобы не раскрошить лед на мелкие кусочки, которые, быстро растаяв, разбавят коктейль. Ложка для смешивания также используется при приготовлении слоистых коктейлей (типа Rainbow). Ее подносят вплотную к стенке бокала и медленно наливают напитки по ее обратной стороне. Для подобных коктейлей также существует специальная барная ложка с пластинкой под углом вместо пестика на конце.



4. Шейкер. Шейкер – символ бармена.



5. Барное ситечко (Strainer). Прежде чем налить коктейль в бокал, его в большинстве случаев надо процедить. Для некоторых шейкеров (например, для «Бостона») необходимо использовать барное ситечко, задерживающее кусочки фруктов и льда. Но для того чтобы получить менее разбавленный и более прозрачный коктейль, может оказаться оправданным профильтровать коктейль одновременно через два ситечка: барное и обычное. Это называется «двойное процеживание» (дабл стрейн), и в лучших барах оно применяется почти ко всем коктейлям. Основное преимущество двойного процеживания – удаление мелких кусочков льда, способных разбавить коктейль..



6. Смесительный стакан. Движения бармена, вращающего барную ложку в стакане для смешивания, относятся к одним из наиболее элегантных в гастрономии. Помимо эстетического аспекта, только смесительный стакан позволяет охладить коктейль, сохранив его прозрачность.

Стакан для смешивания предшествовал шейкеру, но обрел весь свой смысл в приго-

ШЕЙКЕР – СИМВОЛ БАРМЕНА

Бармен без шейкера – это как футбольная команда без мяча. Остается лишь вернуться в раздевалку. До изобретения шейкера для охлаждения напитка использовали два больших стакана, вставлявшиеся один в другой. Когда появился шейкер, в нем начали готовить все напитки без разбора, и этот новый инструмент значительно способствовал распространению культуры коктейля по всему миру.

По инерции человеческой души или из-за страха перед будущим, именно в то время появился на свет коктейль «Старомодный» (Old Fashioned). Его готовили по старинке непосредственно в бокале, и он пользовался любовью у клиентов, не желавших менять свои привычки. В таком виде он и дожил до наших дней.

Работа с шейкером – противоположность занятию любовью. Необходимо действовать яростно, но очень быстро. Трясти шейкер, что есть сил. Если вы попытаетесь убаюкать его, как ребенка, коктейль у вас не получится. Надо, напротив, постараться разбудить дремлющие внутри напитки.

Существуют шейкеры трех типов. Классический, континентальный и бостон-шейкер.

1. Классический (традиционный) шейкер. Это шейкер для любителя. Но это слово не несет ни малейшего уничижительного оттенка, поскольку он всего лишь прост в употреблении. Классический шейкер состоит из трех частей: стакана, фильтра и крышки, способной служить дозатором.

Хотя его часто заклинавает, можно заметить, что постепенно он возвращается в бары. Многие миксологи ценят его за простоту использования, которая, в конечном счете, позволяет выиграть время.

2. Бостон-шейкер. Состоит из двух частей: стеклянной и металлической, большего диаметра. Ингредиенты наливают в стеклянную часть и накрыв-

вают ее металлической. При контакте со льдом металл сжимается и обеспечивает превосходную герметичность. Кроме того, Бостон-шейкер никогда не заклинивает. Открывают его легким ударом руки по нижней части. Поскольку стекло имеет низкую теплопроводность, коктейль в нем получается менее разбавленным.

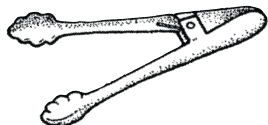
3. **Континентальный шейкер.** Этот элегантный шейкер чаще всего используется в барах при гранд-отелях. Он состоит из двух частей из посеребренного металла. С ним работают так же, как с Бостон-шейкером, но он имеет склонность к легкому заклиниванию. Его открывают легкими ударами рукой по нижней части. Каждый бармен должен знать, что предпочтительнее использовать шейкеры большего объема, вмещающие крупные куски льда, которые тают медленнее, дольше сохраняя качество коктейля. И даже заполнив шейкер льдом до краев (что весьма рекомендуется), в нем останется достаточно места для всех ингредиентов коктейля.

ДЫМОВОЙ ПИСТОЛЕТ (SMOKING GUN)

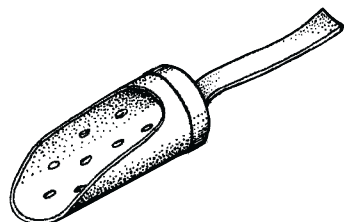
Одно из последних новшеств коктейльных баров – прибор для насыщения коктейлей дымом – пробуждает живой интерес. Имеется в виду пистолет, который заряжается деревянными щепками и выделяет дым, передающий копченый вкус напитку.

Далее возможны различные пути действия: Лоран Греко оставляет коктейль на некоторое время под полным дымом стеклянным колоколом, а Алекс Кратена и Эрик Лоринц, прежде чем налить коктейль в бокал, перемешивают его с дымом в крупном графине. Кроме того, следует отметить, что привкус дыма меняется в зависимости от использованных пород дерева.

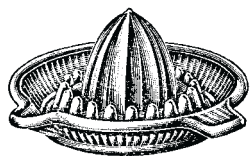
товлении «Драй Мартини». В зависимости от ситуации, 15 или 17 оборотов ложки отличали истинный «Драй Мартини» от самозванца. На практике вместо стакана для смешивания часто пользуются нижней частью шейкера.



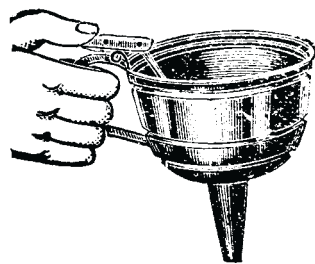
7. Щипцы для льда.



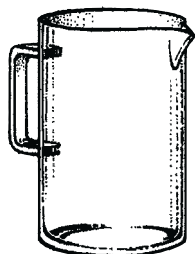
8. Совок для льда. Лед никогда не кладут в шейкер или бокал руками.



9. Соковыжималка для цитрусовых (Squeezer). Если вы видите в карте бара среди ингредиентов коктейля: «свежевыжатый лимонный сок», то вы попали в серьезное заведение. Соковыжималка для лимона необходима, чтобы получить действительно свежий сок, что позволит вам поместить в карту вышеуказанную надпись. Еще один момент: не храните лимоны в холодильнике, так как в этом случае они дадут меньше сока.



10. Воронка.



11. Термостойкий стеклянный кувшин.



12. Ведро для игристого вина.



13. Джиггеры. Рецепты коктейлей делают все более точными, и современная миксология требует все большей четкости.

В конце XIX столетия миксологи не работали с такой точностью, как сегодня. Они готовили напитки, используя в качестве меры разные стаканы, а позже – джиггер, который не всегда наполняли точно по требуемому объему. В результате истинный вкус некоторых исторических коктейлей нам, наверное, не известен. В наше время, за исключением пристрастия американцев к унциям (напоминаем: одна уncia равна 29.57 мл) используют миллилитры. Free Pouring, то есть разлив на глазок, из-за своей неточности, постепенно уступает место джиггеру. Поэтому джиггеры (объемом «50 и 25 мл» или «40 и 20 мл») вновь получили широкое распространение у миксологов.



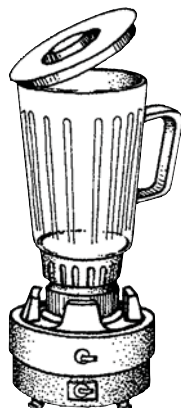
14. Стоппер. Герметичная пробка, позволяющая заткнуть и сохранить открытую бутылку игристого вина.

15. Поднос.

16. **Пестик (или мадлер).** В наши дни толкушка-мадлер сделалась одним из основных инструментов миксолога. И служит она не только для того, чтобы гарантировать оплату от недобросовестных клиентов!

В прежние времена (и даже кое-где сейчас) листья мяты и фрукты давили обратной стороной барной ложки. Такой способ не был ни удобным, ни эффективным. Никогда нельзя было понять, получили ли ингредиенты достаточное выражение, выделились ли из них все ароматические вещества. С использо-

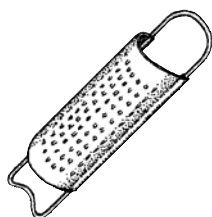
ванием мадлера этот философский вопрос больше не стоит. Однако следует заметить, что речь идет не столько о том, чтобы растереть в кашу ингредиенты, сколько добиться от них максимума ароматов. Здесь, как и в других случаях, лучших миксологов отличают чувство меры и отточенные движения.



17. Блендер. В том профессиональном мире, которым стала миксология, использование блендера сделалось сродни применению дрели в ювелирном деле. Оно постепенно сходит со сцены. В то же время его облагородил великий кубинский бармен Константе Рибалаига из «Флоридиты», который готовил в нем лучшие из когда-либо

существовавших «Замороженных Дайкири». В наше время многие миксологи обвиняют блендер в том, что он превращает коктейль в суп, лишенный утонченности. Однако же, блендер остается полезным, в особенности, для приготовления простых и освежающих коктейлей на основе фруктов, водки, текилы или рома.

18. Зестер. Предмет, ставший необходимостью. Лучшее, что есть в лимоне и прочих citrusовых – это цедра. Неудивительно, что она играет все более важную роль в коктейлях. Как для украшения, так и для улучшения вкуса. Ни в коем случае не следует использовать белую, горькую часть кожуры. Наконец, необходимо, чтобы лимоны и апельсины были тщательно вымыты и вытерты. Желательно, чтобы они были экологически чистыми, поскольку опасные для здоровья пестициды накапливаются в корке.



19. Терка, чаще всего употребляется для натирания мускатного ореха.

О БОКАЛАХ

«Кайпиринью» не подают в хрустальном фужере, а «Космополитен» – в граненом стакане. Миксология не допускает случайностей, и оговоренный в рецепте бокал должен быть непременно использован, в противном случае коктейль рискует изменить характер.

Что до качества посуды, то оно зависит от амбиций бара. Многие престижные бары заказывают собственную, специальную посуду, чтобы выделяться среди конкурентов. Бокал принимает участие в первом впечатлении, которое коктейль производит на гостя. То есть, это стратегический выбор. Перед подачей коктейля следует убедиться в том, что бокал чист и не сломан. Затем, в некоторых случаях, его следует охладить, используя кубики льда или, лучше, дробленый лед. Ни в коем случае не рекомендуется брать бокалы пальцами за внутреннюю поверхность, а, по возможности, держать их ближе к основанию.

Бокалы для бара



Бокал для мартини
(коктейльный бокал)
120–160 мл



Хайбол (коллинз)
240–320 мл



Рокс (тумблер)
200–320 мл



Слинг
220–300 мл



Чаша для шампанского
160–220 мл



Фужер для шампанского
160–180 мл



Жароустойчивый бокал Тодди
240–280 мл



Пивная кружка
260–360 мл



Винный бокал
180–300 мл



Стопка
40–60 мл



Бокал для Маргариты
240–300 мл



Пус кафе (для слоистых коктейлей)
80–120 мл



Водочная рюмка
40–60 мл



Коньячный бокал
240–360 мл

СКРОМНОЕ ОБАЯНИЕ

Аперитива

ФРУКТОВЫЙ

ФРАНЦУЗСКИЙ

КУЛЬТОВЫЙ

Основан в 1872 году



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Anno XV* - N. 757
24 Dicembre 1960 **L. 50**



ДОМАШНИЙ БАР

САМОЕ МОДНОЕ МЕСТО В ГОРОДЕ – У ВАС ДОМА!

Создать настоящий небольшой бар можно и у себя дома. Это не обойдется вам слишком дорого, и при этом вы сможете предложить своим гостям набор восхитительных коктейлей, которые подают в лучших барах Парижа, Нью-Йорка и Лондона.

Бармен, разумеется, необходим. И им станете вы сами. Друзья будут поражены вашей харизмой и напитками. Приготовьтесь сделать свой дом самым модным заведением города! Внимание: когда я говорю о домашнем баре, речь не идет о превращении вашей двушки в Медведково в полноценный бар с дискотеккой, диджеем с вертушкой, gogo girls для подогрева обстановки, ВИП-зоной для вашего начальника, старших братьев или родителей и фейс-контролем с вышибалами на входе, чтобы не пропустить нежелательную публику и, в первую очередь, соседку с четвертого этажа.

Я говорю здесь лишь о нескольких правильно подобранных бутылках, о несложных рецептах коктейлей и о минимуме рабочих навыков. Но я обещаю вам уникальные минуты общего счастья. Свой собственный бар – это must, и вы поймете, почему все больше лю-

дей увлекаются приготовлением коктейлей у себя дома.

Волшебное воздействие коктейлей на ваших гостей

Для каждого, кто желает разделить радость приготовления коктейлей, бар дома просто необходим. Вы изумитесь, увидев, сколько гостей будут рады попробовать ваши напитки. Каждый сможет заказать коктейль по своему выбору, в соответствии со своими сиюминутными пожеланиями. Это придет на смену бутылке вина, навязанной всем, которую, открыв, пьют в благоговейной тишине. Кроме того, гости будут тронуты тем, что вы готовите что-то специально для каждого из них. Легко купить безличный подарок. Гораздо ценнее подарить свое время. Именно это вы и делаете, угощая их коктейлями. Вы убедитесь, что подобные знаки внимания и являются цементом, скрепляющим настоящую дружбу.

Наконец, приготовление коктейля – само по себе развлечение. В отличие от кушаний, которые готовятся заранее и в относительном одиночестве, коктейль рождается непосредственно перед теми, кому предназначено его

АССОРТИМЕНТ ДОМАШНЕГО БАРА

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

(по бутылке каждого из них)

- Водка классическая и ароматизированная
- Джин
- Шотландский купажированный виски 12-летней выдержки
- Бурбон
- Белый ром
- Текила белая или золотистая
- Коньяк категории VSOP
- Красный вермут
- Ликер «Трипл сек»
- Шоколадный ликер
- Биттер Angostura
- Игристое вино

Для престижа

- Коньяк категории XO
- Шампанское
- Текила категории Anejo
- Шотландский купажированный виски 18-летней выдержки
- Для любителей виски: сингл молт (The Glenlivet, Aberfeldy, Laphroaig...)

Безалкогольные ингредиенты

- Лед
- Лимоны и лаймы
- Сахарный сироп
- Сироп Гренадин
- Соки: клюквенный, апельсиновый, яблочный и т.д.
- Мята, базилик, имбирь и т.д.

Аксессуары

- Шейкер (классическая модель из трех частей)
- Барная ложка для смешивания
- Барное ситечко
- Выжималка лимонного сока
- Дозатор
- Штопор
- Пестик
- Бокалы (мартини, рокс, хайболы, винные бокалы, фужеры для игристого вина)

выпить. Как по волшебству, стеснение первых минут улетучивается. Моменты неловкой тишины исчезают. В предчувствии удачно проведенного вечера лица светлеют.

Пить не больше, но намного лучше
Еще один положительный аспект домашнего бара. Приглашая гостей только на коктейли, вы убедитесь, что время приготовления уменьшает потребление спиртного и, как следствие, ограничивает возможность эксцессов. В результате, потребление коктейля представляет собой нечто вроде кульминации в искусстве питья.

Поведение настоящего хозяина дома

Искусство составления коктейлей побудит вас показать себя настоящим хозяином дома. В самом деле, наличие бара с десятками бутылок и отдельных гостей, не знающих своей нормы, требует от хозяина дома определенного контроля и обостренного чувства ответственности. Как и от бармена.

Если вы не поняли того, что я пытаюсь объяснить, то я советую вам отбросить мысль о баре, купить несколько упаковок пива и отложить затею с коктейлями на некоторое время.

Но если вы понимаете и одобряете мою идею, то согласитесь на относительную сдержанность и ответственное поведение в отношении своих гостей. Начиная со второго коктейля вы уменьшите долю спиртного. Вы не будете слишком часто подавать коктейли чересчур резво пьющим гостям. Не позволите сесть за руль тому, кто, несмотря на все ваши усилия, уже перебрал, поскольку отвечаете за него вплоть до завтрашнего утра. Теперь перейдем к более конкретным деталям. К общим рекомендациям, ингредиентам и рецептам.

Бар в соответствии с вашим бюджетом

Для того, кто вознамерился создать бар у себя дома, бюджет является немаловажным фактором. Крепкие напитки хорошо хранятся даже во вскрытых бутылках, поэтому, набравшись терпения, вы можете понемногу собрать приличный бар, достойный этого названия. Кроме того, я предлагаю вам два решения, в зависимости от того, являетесь ли вы финансово независимой личностью или многообещающим учеником (многообещающим, то есть находчивым).

Если вы не испытываете финансовых трудностей, то можете просто взять список, при-



веденный на странице 51, модифицировав его, если это необходимо, в соответствии со своими потребностями, и отправиться в ближайший супермаркет. Вам останется лишь наполнить багажник своей машины всем необходимым, чтобы открыть собственный бар. В результате вы сможете тренироваться на самых простых коктейлях, затем перейти к более изощренным напиткам, и, по мере обретения уверенности, увеличить число рецептов и приглашенных.

Если же у вас мало средств, я предлагаю вам предельно простое решение, позволяющее вам за один вечер обзавестись баром, о котором вы мечтаете. Для этого вам достаточно переписать славный список со страницы 51, разослать его своим друзьям, найти повод для организации праздника и добиться, чтобы каждый принес конкретную отдельную бутылку из этого списка. Вы, со своей стороны, займетесь льдом, фруктовыми соками, лимонами и, разумеется, закуской!

В этот первый вечер вы будете готовить лишь один или два коктейля, самые простые, которые, как вы почувствуете, получатся с первого раза. И, таким образом, наутро ваш бар начнет свое существование. И не говорите мне, что он вам дорого обошелся!

В результате вы сможете прикрепить к сте-

Необходимые инструменты для домашнего бара

Не думайте, что вам потребуются дорогостоящие и дефицитные орудия. В первую очередь следует позаботиться о шейкере. Остановите выбор на классической модели (из трех элементов), нижнюю часть которой вы сможете использовать в качестве стакана для смешивания. Кроме того, вам понадобится длинная барная ложка, соковыжималка для цитрусовых и, может быть, блендер, с помощью которого вы приготовите некоторые густые фруктовые коктейли с дробленным льдом. Наконец, вам могут потребоваться нож для чистки фруктов и штопор для ежедневного выживания.

не несколько стеллажей и поставить на них свои первые бутылки.

Бар в вашем вкусе

Настоящий бар во многом зависит от предпочтений и вкуса того, кто его держит, и тех, кто в него приходит. Точно так же и дома. Прежде чем идти за покупками, я советую вам почитать эту книгу и определить свои потребности.

Часто ли вы приглашаете друзей на праздничную вечеринку? Хотите ли поразить их последними зажигательными творениями из Лондона или Парижа? Или, наоборот, – принять их в спокойной обстановке, закончив вечер за бокалом выдержанного коньяка, арманьяка или виски? Среди ваших гостей больше женщин (а они любят более сладкие напитки) или мужчин?

Ответив на эти вопросы, вы сможете взглянуть на тот ассортимент напитков, который я вам предлагаю и, руководствуясь им, заняться созданием домашнего бара.

Разумный выбор

Домашний бар не должен обязательно содержать сотню бутылок. Его следует наполнять именно теми напитками, которые вам нужны, чтобы предложить своим гостям то, что им больше всего по вкусу.

Безалкогольные ингредиенты

Лимоны и лаймы. Лимонный сок – один из основных компонентов смешанных напитков. Ароматный лайм позволит вам приготовить более душистые и выразительные коктейли. Чтобы выжать больше сока, вымочите лайм или лимон в холодной воде в течение 10 минут. Прокатите его по столу, нажимая сверху ладонью. Используя цедру лимона, срежьте только верхнюю корку без белой оболочки, которая горчит.

Сахарный сироп можно приготовить самому или купить в магазине.

Лед. Как невозможно готовить блюда без огня, так же невозможно делать коктейли без льда. Всегда следите за запасом льда в морозильнике, однако не храните его слишком долго, поскольку он может вобрать в себя неприятные запахи.

Фруктовые соки и газированные напитки. Удовольствие от коктейля окажется несравненно выше, если использовать только самые качественные и свежие ингредиенты. С

любым фруктовым соком можно приготовить какой-нибудь коктейль. Прежде чем купить соки, посмотрите, какие именно коктейли вас интересуют. Однако вы можете смело запасаться апельсиновым соком (избегайте напитки с надписью «Нектар») и имейте под рукой газированную воду, а также тоник, колу, ананасовый сок. Не забывайте о том, что в открытой упаковке соки быстро портятся.

Сиропы. Фруктовые сиропы (или ликеры) вырчат при нехватке фруктов.

Бокалы

Для домашнего бара лучше не экономить на бокалах. Красивые бокалы производят неизгладимое впечатление. Бокалы – это основа успеха ваших коктейлей и подаваемых напитков. Коктейльный бокал «на ножке», называемый также martini glass, – наиболее эффективный.

Узкие фужеры необходимы для шампанского, а также для другого игристого вина. Широкий и приземистый бокал рокс отлично подойдет для виски и некоторых коктейлей. Высокие бокалы предназначены для некрепких (обычно около 12% vol.) и объемных смешанных напитков.

Наконец, в коньячном бокале вы сможете с успехом продегустировать коньяки и другие качественные о-де-ви.

Хранение напитков

Крепкие спиртные напитки (коньяк, виски, ликеры и т.д.) следует держать в вертикальном положении при комнатной температуре в сухом, защищенном от света месте.

Напротив, вина должны храниться в горизонтальном положении при температуре, в идеале, около 12°C.

Дома во время сильной жары бутылки с лучшим вином рекомендуется переложить в нижнюю часть холодильника, поскольку вино лучше переносит холод, чем жару.

Можно также завернуть бутылки в материю и сложить их внизу встроенного шкафа, чтобы избежать сильных перепадов температуры и защитить от света, который является заклятым врагом вина и шампанского.

Шампанское и белое вино можно также хранить «лежа», завернутыми в салфетку, в нижнем отделении холодильника. Так они будут всегда иметь подходящую температуру для подачи. Ведь как часто хочется открыть игристое вино в непредвиденный момент и ожидание его охлаждения омрачает спонтанную радость. Водку можно хранить в морозильнике.

ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

1. Используйте ингредиенты самого высокого качества.
2. Уделяйте огромное значение воде и никогда не используйте воду из-под крана для приготовления льда.
3. Используйте как можно более холодный лед в крупных кусках.
4. Свежие фрукты нарезают или выжимают в самый последний момент.
5. Если необходимо приготовить пенный коктейль в шейкере (а в его состав входит сахар), то в этом случае лучше использовать сахарный песок, а не сироп.
6. Уважайте порядок, предусмотренный в рецепте, но, если это возможно, наливайте самый дорогой ингредиент в последнюю очередь.
7. Никогда не взбивайте в шейкере и не наливайте в бокал для смешивания газированные напитки.
8. Следует готовить коктейли быстро, чтобы лед не успел растаять.
9. Когда вы готовите в шейкере или в стакане для смешивания сразу несколько порций коктейля, не заполняйте доверху первый бокал. Разливайте коктейль постепенно, в несколько приемов во все бокалы, чтобы получить одинаковые порции.
10. Мыть посуду и оборудование надо как можно быстрее после приготовления и подачи коктейля, поскольку высохшие остатки продуктов очень трудно отчистить.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ПОДАЧЕ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Спиртные напитки должны подаваться ответственными людьми. Это, разумеется, относится как к бармену, так и ко всем людям, когда они принимают друзей или устраивают вечеринку.

Уметь оценить степень опьянения клиента

Одна из самых важных обязанностей бармена – оценивать степень опьянения гостя. Он должен уметь отказать в обслуживании клиенту, превысившему определенную дозу, если тот может нарушить атмосферу заведения, нанести существенный вред собственному здоровью или угрожать безопасности окружающих.

Будучи профессионалами в мире спиртных напитков, вин и коктейлей, мы знаем, что они несут в себе культуру и цивилизацию. Но мы осознаем и ту опасность, которую они могут представлять для людей слабых, зависимых или переживающих сложный период в жизни. Бармен, будучи сознательным профессионалом, никогда не должен пользоваться подобной слабостью. Наоборот, потребление напитков в баре должно сделаться предпочтительнее бесконтрольного домашнего пьянства, а бармен обязан помогать тому, кто испытывает алкогольную зависимость, отказывая ему в обслуживании.

На всех нас алкоголь действует по-разному. Поэтому бессмысленно составлять таблицы и правила, ограничивающие максимальные дозы для каждого клиента. Но бармен должен стремиться приспособиться к каждой конкретной ситуации и отслеживать заметно перебравших клиентов, представляющих опасность для самих себя или окружающих. Поэтому бармен всегда должен помнить число бокалов и количество спиртного, поданного клиенту и, при необходимости, оценить в момент нового заказа физическое и психологическое состояние этого человека. При этом он обязан проявить такт и наблюдательность, а также помнить, что очень крепкий напиток, употребленный в больших количествах за едой, оказывает пропорционально меньший эффект, чем более легкий, но выпитый в качестве аперитива натощак.

Легендарный бармен Алекс Бомон, незыблемый столп Международной ассоциации барменов, не рекомендует выпивать в час более одного коктейля.

Другие правила

- Тем, кто заказывает крепкий спиртной напиток в чистом виде или со льдом, регулярно подавайте стакан с водой. Некоторые бармены также подают стакан воды к коктейлю типа «Мартини».
- Если вы отказываетесь обслуживать перебравшего клиента, сообщите об этом своему руководству и всему персоналу, чтобы эта мера соблюдалась всеми.
- Когда вы крайне вежливо, со всей возможной корректностью и тактом, отказываете клиенту в обслуживании, предложите ему бесплатно фруктовый сок, любой другой безалкогольный напиток или, например, небольшую порцию закуски, чтобы он лучше себя почувствовал.

Безопасность за рулем

Если бармен узнает о том, что клиент в состоянии опьянения собирается сесть за руль, он должен этому воспрепятствовать. В подобном случае ему следует либо обратиться к друзьям клиента, способным отвезти его домой, либо вызвать такси. Такая моральная ответственность распространяется и на хозяина дома, организовавшего вечеринку, и на директора компании, пригласившего своих подчиненных на корпоративный праздник, и на любого гражданина, осознавшего, что пьяный собирается сесть за руль. Каждый отвечает как за своих гостей, так и за клиентов. Только при соблюдении этого условия спиртные напитки могут украсить торжество.





MONIN®
DEPUIS 1912



2

ЧАСТЬ

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

- ПРОИСХОЖДЕНИЕ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ
 - АПЕРИТИВЫ И БИТТЕРЫ
 - ВИСКИ • ВОДКА • ДЖИН
 - РОМ • ТЕКИЛА • КОНЬЯК
 - ЛИКЕРЫ • ВИНО • ПИВО



ГЛАВА 3

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Нет ничего лучше воды. Но, честно говоря, ничего скучнее тоже не существует. Поэтому люди уже очень давно заметили, что соки, выжатые из фруктов, имеют естественное свойство бродить при комнатной температуре и вызывать приятные ощущения у тех, кто их пьет.



Алхимик и лекарь Арнальдо де Виланова (1245–1313) внес большой вклад в изучение перегонки и придумал метод крепления вина спиртом.

Пиво употреблялось еще задолго до нашей эры. Оно было самым распространенным напитком в Древнем Египте. Получали его, перемалывая ячменные зерна в грубую муку, смешивая ее с водой и вылепляя из полученного теста небольшие хлебцы. Когда требовалось «пиво», хлебцы разбалтывали в воде, а прочим занимались боги. Позже появился гидромель, получаемый из меда и воды, и, наконец, основным напитком обитателей Средиземноморья сделалось вино.

давние времена египтянами. Они получали подобным образом терпентинное масло для бальзамирования своих покойников.

Греки и арабы применяли перегонку преимущественно для получения смол и изготовления благовоний. Применение перегонки к перебродившим напиткам было осуществлено лишь в конце первого тысячелетия нашей эры.

Первый напиток из перегнанного вина обжигал горло. Он получил латинское название «vinum ardens», то есть «горящее вино».

ОТКРЫТИЕ ПЕРЕГОНКИ

Между винами и пивом, с одной стороны, и спиртными напитками, полученными путем перегонки, с другой, лежит технологическая пропасть. Однако, перегонка, представляющая собой сбор конденсированных паров жидкости, использовалась уже в

РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ

Начиная с 1000-х годов технология перегонки молниеносно распространилась по всей Европе. В винодельческих регионах перегоняли вино, а там, где выращивали только злаки, дистиллировали брагу. Крепкие напитки вскоре наделили магическими свойствами и назвали их «aqua vitae», то есть «вода жизни». Считалось, что aqua vitae способна принести вечную жизнь тому, кто ее пьет. При подобной рекламе немудрено, что она обрела немислимую популярность!

К 1200 году начинают появляться отдаленные предки современных виски, арманьяков, коньяков, аквавита и бренди.

К середине второго тысячелетия алкогольные напитки, в силу своей популярности, становятся объектом международной торговли.



В это время было отмечено, что с возрастом качество некоторых из них улучшается. За время пребывания в бочках, в которых их перевозили, они приобретали золотистый цвет и новые ароматы. Благодаря обмену веществ между алкогольным напитком и древесиной бочки, а также в результате испарения, напитки постепенно облагораживались и приобретали новые свойства. Именно так коньяк сделался одним из самых тонких и изысканных напитков.

Другие напитки, такие, как аквавит, джин и предшественники водки, вступили на иной путь. Со временем основной задачей сделалась максимально возможная очистка дистиллята при их перегонке, чтобы получить непредназначенный для выдержки предельно чистый спирт.

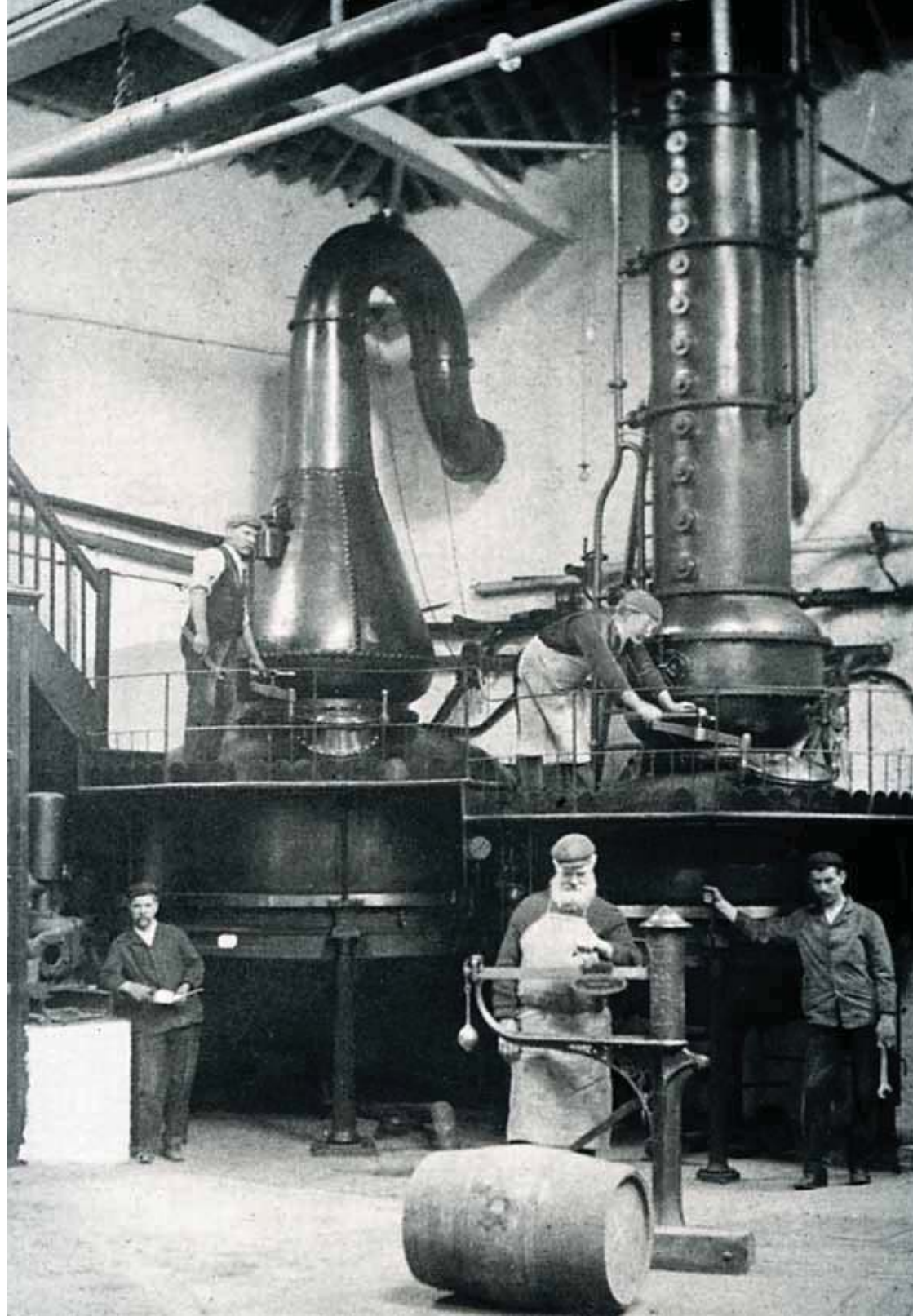
Таким образом, крепкие напитки разделились на две большие группы: темные напитки, выдержанные в бочках, и светлые – либо чистые, либо ароматизированные ягодами, травами или пряностями. Такое разделение совершенно очевидно сегодня, но процесс этот был весьма длительным, поскольку долгое время напитки наших предков пребывали в промежуточном состоянии!

Глобализация напитков

Начиная с XVII века путешествия, мировая торговля и появившиеся благодаря ним на рынке сахар и пряности оказали свое влияние на мир спиртных напитков. Изобретенные в монастырях ликеры обогатились новыми ингредиентами и ароматами и обрели несказанный успех у королевских особ, дворянства и всех тех, кто мог их себе позволить. Это было началом своего рода «глобализации», которая раздвинула границы известных вкусов. В данной области значительное влияние оказали голландские торговцы.

Промышленная революция

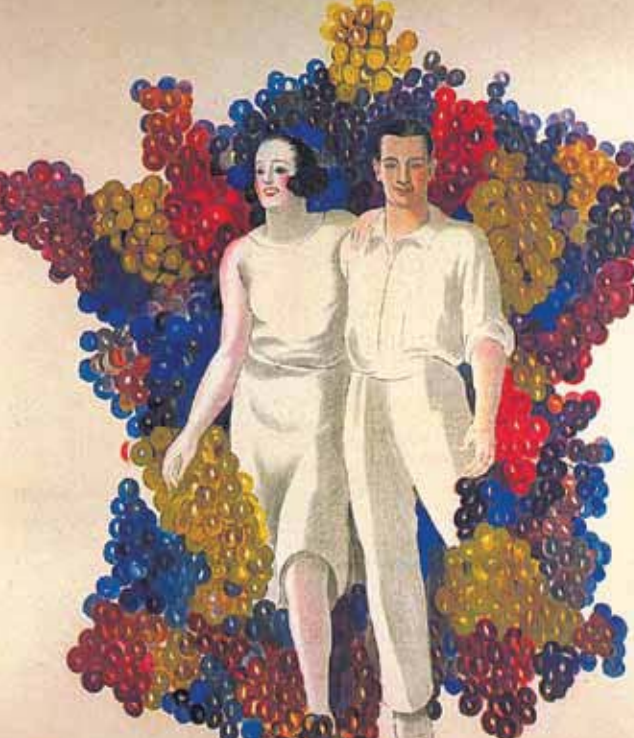
Последним из основных этапов эволюции напитков явилась промышленная революция, которая в конце XIX века преобразила всю Европу и Соединенные Штаты. Ей мы обяза-



Дистилляция джина в Плимуте, Англия. Начало XX века.

ны теми спиртными напитками, которые пьем сегодня. Технология перегонки некоторых напитков сделалась столь совершенной, что спирт обрел почти «абсолютную» чистоту. В то же время успехи науки позволили в полной мере управлять процессами брожения, в частности, благодаря трудам Пастера. Это привело к повышению качества не только вина и пива, но и продуктов их перегонки.

Как вы, наверное, уже осознали, немного существует областей, в такой степени отражающих цивилизацию. Каждая этикетка виски, коньяка, рома или водки – отблеск столетий истории, сражений и прогресса.



СЫРЬЕ – ОСНОВА КРЕПКОГО НАПИТКА

Все крепкие спиртные напитки получают перегонкой сброженного суслу, которое, в свою очередь, образуется в результате превращения сахара в спирт под действием дрожжей.

Для каждого типа спиртных напитков используется определенный вид суслу. Это может быть вино, пиво или любой другой фруктовый либо просто растительный сок, содержащий достаточно сахара для достижения требуемой концентрации спирта. Происхождение суслу определяет вкус спиртного напитка.

Тем не менее, вне зависимости от использованного суслу, при глубокой очистке путем дистилляции никакой разницы между спиртом из зерна и спиртом из картофеля не обнаружится. Таким образом, разница между спиртными напитками различных типов, если отбросить в сторону ароматизаторы, объясняется примесями, которые сохранились при перегонке. Все искусство мастера перегонки состоит в сохранении лишь тех примесей, которые положительно влияют на аромат и окончательный вкус напитка. Чем больше в продукте перегонки содержится таких вторичных элементов, тем большей выдержки он потребует, поскольку в ходе испарения напитков, кроме всего прочего, избавляется от нежелательных примесей. Только таким образом он становится качественнее.

Именно поэтому виски, арманьяки и коньяки улучшают свои свойства в процессе старения в бочках, в то время как джин или водку можно и нужно пить без всякой предварительной выдержки. Но лишь благодаря неполной перегонке коньяк сохраняет ароматы винограда, виски – дыма, в то время как очищенная водка имеет нейтральный вкус.

Виноград

Для приготовления крепких напитков широко используются фрукты, и в первую очередь, виноград. Вино для перегонки отличается от вина, которое пьют: лучшее бренди получается не из Шато Мутон-Ротшильд. Напротив, требуются легкие, кислые, не слишком ароматные белые вина. Именно они, в конечном счете, дают наилучший результат и наиболее сбалансированные крепкие напитки, например, коньяки и арманьяки.

Зерно

Для производства как виски, так и джина или водки широко используется зерно. Для виски, перегоняемого в традиционном аппарате «пот стил», ячмень обрабатывают в солод, что позволяет легче превратить крахмал в сахар, и, соответственно, сделать более крепкое суслу. При изготовлении зернового виски, предназначенного для смешивания, а также джина и водки, перегонка ведется при высокой температуре по методу «патент стил», а суслу получают из пророщенного или непророщенного зерна. Для производства бурбона используется кукуруза, а также большинство других известных злаковых, например, рожь и пшеница.

При производстве джина и водки несколько последовательных перегонок приводят к чрезвычайно высокому уровню очистки спирта, при котором характер первоначального сырья не сохраняется совсем или заметен очень слабо. В случае с джином, чтобы добиться столь узнаваемого аромата, в дальнейшем используют ароматические травы, рецепт которых производители зачастую держат в секрете.

Растения

Текилу получают перегонкой сока агавы, который разбавляют водой, чтобы сделать его менее густым, а для брожения добавляют дрожжи.

Что касается рома, получаемого по большей части из душистых отходов сахарного производства, или, реже, непосредственно из сока сахарного тростника, то он относится к крепким напиткам, в наибольшей степени сохраняющим характер исходного продукта. Именно поэтому мастерство его производства – от сбраживания патоки до перегонки и процесса выдержки – столь важно, и его вкусовая палитра может столь различаться от бутылки к бутылке.

Короче говоря, меняя сырье, способы перегонки и выдержки, можно получить бесконечное разнообразие вкусов. Богатство, которое затем материализуется на полках баров, в специализированных бутиках и на бесконечных аллеях супермаркетов.

МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

БРОЖЕНИЕ

Брожение – это процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей. Его баланс в упрощенном виде выглядит следующим образом:

Сахар = Этиловый спирт + Углекислый газ

Дрожжи, служащие катализатором брожения, могут быть как естественного происхождения (на кожуре плодов), так и специально добавляться в сусло. Этот процесс всегда сопровождается повышением температуры. Таким образом, контролируя температуру, можно контролировать время брожения.

Требуется 17 г сахара на 1 л сусла, чтобы повысить содержание этилового спирта в бражке на 1%. Путем брожения получается спиртное крепостью максимум 16%, поскольку большее количество алкоголя нейтрализует дрожжи.

ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Дистилляция – это процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров. Процесс перегонки чрезвычайно прост: температура кипения чистого спирта – +78,4°C, а воды – +100°C. В промежутке между этими двумя температурами спирт испаряется гораздо быстрее, чем вода. Если его пары охладить, то спирт конденсируется. Для разных спиртных напитков используется разная перегонка. Существуют два основных ее вида: традиционная дистилляция и непрерывная (или постоянная) дистилляция.

Традиционная перегонка

Традиционная дистилляция не позволяет сразу получить напиток высокой крепости. Поэтому спиртное перегоняют не менее двух раз. Для этой цели используются такие перегонные аппараты, как английский pot still (пот стил) и французский alambic charentais (аламбик шаранте).

Рассмотрим процесс традиционной перегонки на примере медного коньячного аппарата alambic charentais.

Вино помещают в нагреватель, где оно подогревается и поступает в котел, в котором его доводят до кипения. Алкогольные пары поднимаются через лебединую шею и конденсируются в змеевике.

Полученное спиртное обладает крепостью около 28% vol. При изготовлении коньяка спиртное перегоняют дважды, каждый раз перезаряжая аппарат.

Нежелательные эфиры содержатся в основном в «головах» дистиллята, то есть в первых конденсируемых парах. Сильные, тяжелые ароматы находятся в «хвостах» – парах, конденсируемых в последнюю очередь.

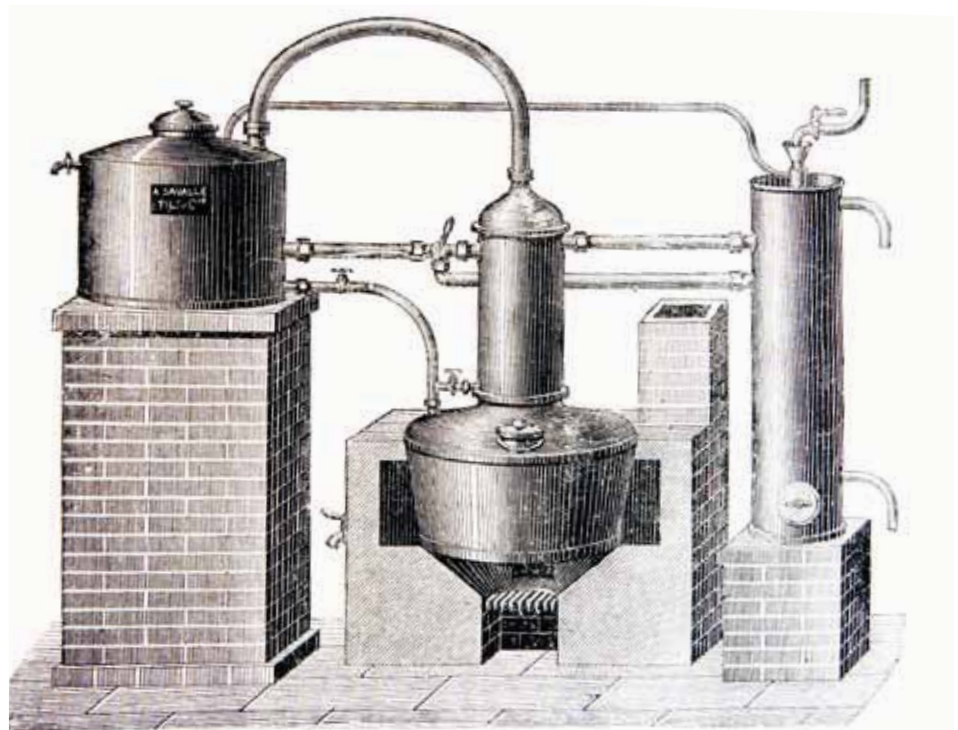
Искусство мастера дистилляции заключается в умении отделить «головы» и «хвосты» и собрать только «сердце» дистиллята – легкое спиртное, которое в то же время не содержит вредных эфиров, которое богато ароматами, но не имеет неприятных тяжелых запахов.

Традиционной перегонке подвергают односолодовый виски, коньяк, кальвадос, то есть те напитки, которые обладают характерным вкусом исходного сырья. Затем спиртное улучшается и облагораживает

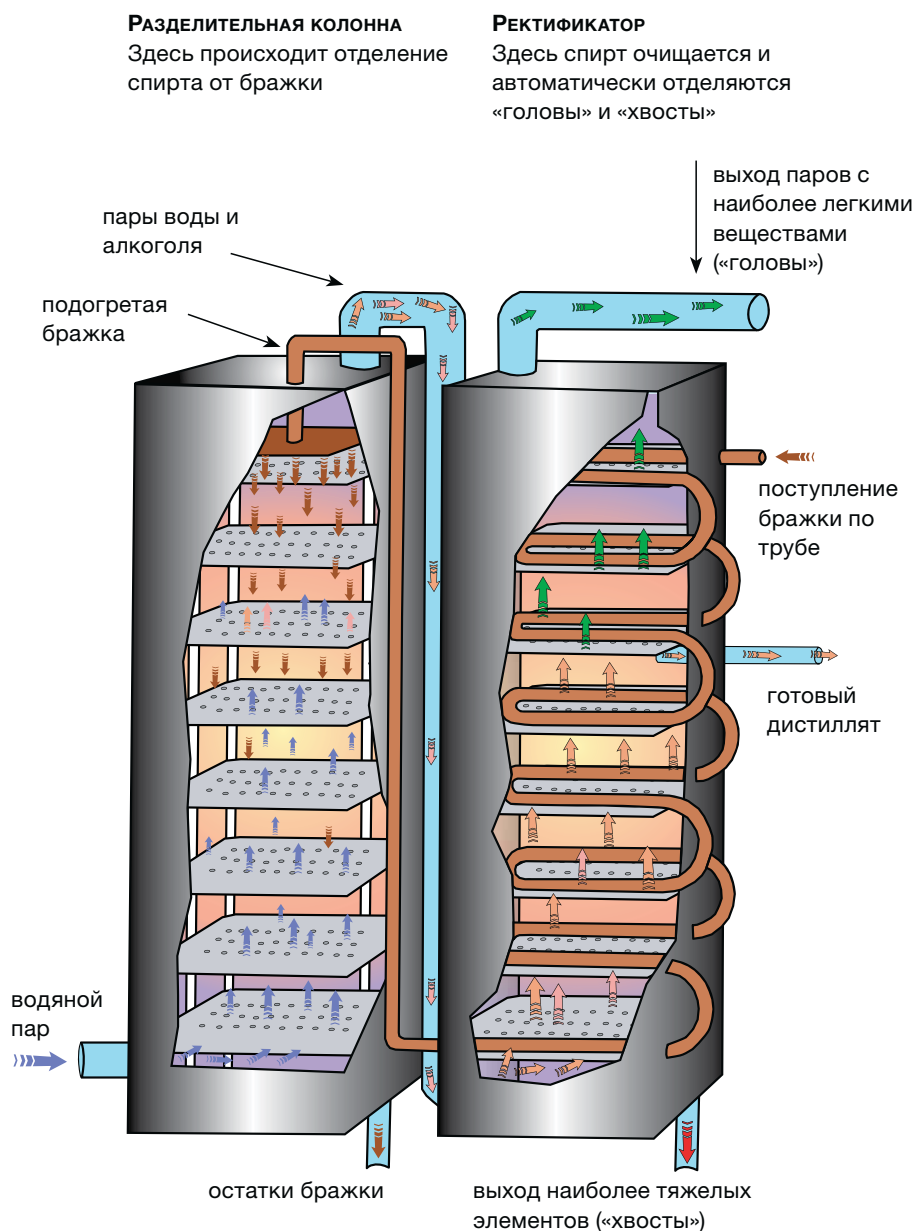


Французский ученый-биолог Луи Пастер (1822–1895) определил природу брожения, что позволило управлять этим процессом и улучшить качество напитков.

ТРАДИЦИОННЫЙ ПЕРЕГОННЫЙ АППАРАТ КОНЬЯЧНОГО ТИПА



ПЕРЕГОННЫЙ АППАРАТ PATENT STILL



свой вкус и аромат во время выдержки в дубовых бочках. Каждый из упомянутых спиртных напитков требует перегонного аппарата определенной формы, которая должна способствовать наиболее равномерному распределению тепла внутри дистиллируемой жидкости. Толстые металлические стенки перегонного куба должны обладать высокой теплопроводностью.

Непрерывная перегонка

Непрерывная дистилляция в аппарате patent still (патент стил) или coffee still (коффи стил) позволяет сразу изготовить спиртное высокой крепости. Рассмотрим процесс постоянной перегонки на примере работы двухколонного аппарата.

Горячие пары воды вводятся снизу в первую колонну, а сверху поступает нагретая бражка. Проходя сквозь отверстия тарелок, расположенных параллельно друг другу по высоте колонны, оба потока встречаются. Пары воды, забирая с собой пары алкоголя, поднимаются вверх, а остатки бражки падают вниз. Затем пары поступают в ректификатор. В его верхней части пары алкоголя конденсируются и идут в накопитель дистиллята. Вышеописанный процесс постоянен и продолжается до тех пор, пока не закончится бражка. В данном случае «сердце» напитка получается автоматически, но его количественное соотношение с «головками» и «хвостами» меньше, чем при перегонке в аппарате «аламбик шаранте».

Дистиллируемая жидкость должна быть хорошо очищена и не содержать твердых частиц, нарушающих работу перегонного аппарата, а значит, и качество продукта.

Эта перегонка дает спиртное в большом количестве. Оно получается чистым, обладает нейтральным вкусом и высокой крепостью, зависящей от высоты колонн, и не должно быть подвержено выдержке.

Непрерывная перегонка используется для водки, джина, белого рома, зернового виски, некоторых видов текилы.

ВЫДЕРЖКА

Выдержка спиртных напитков – необходимый этап их производства. Она выполняет две абсолютно различные функции.

С одной стороны, она способствует испарению или видоизменению определенных нежелательных вторичных компонентов.

С другой стороны, поскольку выдержка зачастую проходит в не являющихся нейтральными емкостях, напиток абсорбирует новые ароматические компоненты, такие, как, например, ванилин, которые обогащают и облагораживают его вкус. Наконец, выдержка меняет цвет напитка, который затем выравнивается с помощью добавления карамели.

Краткосрочная выдержка (которую называют вызреванием) применяется к светлым спиртным напиткам, полученным перегонкой высокой степени очистки и ректификацией. Продолжительная выдержка, порой достигающая 50 лет, применяется к темным напиткам, например, к коньяку, арманьяку или виски, полученным путем традиционной перегонки и содержащим большое количество вторичных компонентов.

КУПАЖИРОВАНИЕ (БЛЕНДИНГ)

Сэмюэль Бронфман, бывший в свое время владельцем марки виски Chivas Regal, однажды произнес суждение, ставшее знаменитым: перегонка – это наука, а купажиrowание – искусство. Он был совершенно прав, поскольку это две абсолютно разные области.

В процессе купажа человек, мастер-блендер, исходя из своего опыта, таланта, суждения, смешивает спиртные напитки одного типа,

но различного происхождения с тем, чтобы получить напиток, превосходящий простую совокупность его компонентов.

В результате он способен придать вкусовую идентичность марке и увековечить созданный им вкус, несмотря на вариации вкусов и ассортимента напитков, которые он смешивает между собой.

Это тонкая работа, в которой личные качества человека играют чрезвычайно важную роль. Поэтому в производстве виски, так же, как и в производстве коньяка, и некоторых сортов рома, мастер-блендер занимает центральное место и иногда достигает уровня «звезды» в своей профессии.

БОЧКИ: ДУБ И ВРЕМЯ

В производстве многих спиртных напитков бочки играют жизненно важную роль. Как правило, они построены из дуба. Виды его различны и отличаются, в основном, степенью пористости, в большей или меньшей степени позволяющей испарение, знаменитую «долю ангелов». Грубо говоря, можно разделить бочки на три типа.

Новые бочки

Это свежесделанные бочки, в которых дерево содержит много своих компонентов. Новые бочки в большей или меньшей степени обожжены, то есть, покрыты изнутри более или менее толстым слоем древесного угля. Чем больше обожжена бочка, тем более выраженный карамельный и ванильный привкус приобретет напиток. Наиболее типичным примером напитков, выдерживаемых в таких бочках, является бурбон. Новые бочки, как правило, используются экономно, в течение относительно короткого периода, чтобы не

забить характерные свойства хранящегося в них напитка.

Старые бочки, в которых уже старел напиток того же типа

Они выделяют меньше компонентов и, соответственно, позволяют сохранять выдержанные напитки, не слишком изменяя их вкус, если не считать старения и испарения.

Старые бочки, в которых выдерживался напиток другого типа

Их роль совершенно другая. Вместо передачи ароматических компонентов древесины, которые они уже подарили, будучи новыми, другому, первому спиртному напитку, они сообщают сохранившиеся ароматы предыдущего напитка, которым пропитались их стенки. Так, виски хранится в бочках, прежде содержавших херес, порто или разнообразные вина, что позволяет расширить его ароматическую палитру.

ИЗМЕРЕНИЕ КРЕПОСТИ

ФРАНЦУЗСКАЯ СИСТЕМА

Крепость измеряется в объемных процентах безводного спирта (% vol.) при температуре напитка 20°C. Создатель этой системы – Гэ Люссак.

АНГЛИЙСКАЯ СИСТЕМА

Раньше спиртное получало отметку proven, если его смесь с порохом горела не очень слабо, но и не очень сильно. В начале XIX века такому напитку присвоили крепость 100 British Proofs и установили, что она соответствует 57,1% vol. 70 British Proofs = 40% vol.

АМЕРИКАНСКАЯ СИСТЕМА

В США крепость спиртного измеряют в US proofs: 100 US Proofs = 50% vol.

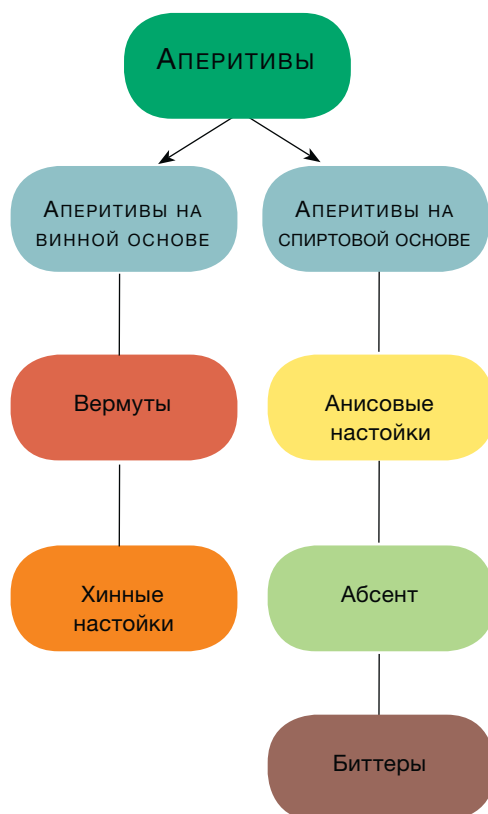
Потрясите бутылку, если пузыри на поверхности напитка большие, то его крепость выше 100 Proofs, а если – мелкие и быстро исчезают, то – меньше 100 Proofs.



АПЕРИТИВЫ И БИТТЕРЫ

Первоначальной целью аперитива было оживить чувства и пробудить аппетит. Название его восходит к латыни: *APERIRE* – «открыть». Современная цивилизация добавила аперитиву другие задачи: снять накопленный в процессе работы стресс, избавить рассудок от сковывающей робости и тем самым способствовать сближению между людьми, препятствуя давящему молчанию в начале вечеринок. Если не злоупотреблять им, то в аперитиве можно найти все добродетели.

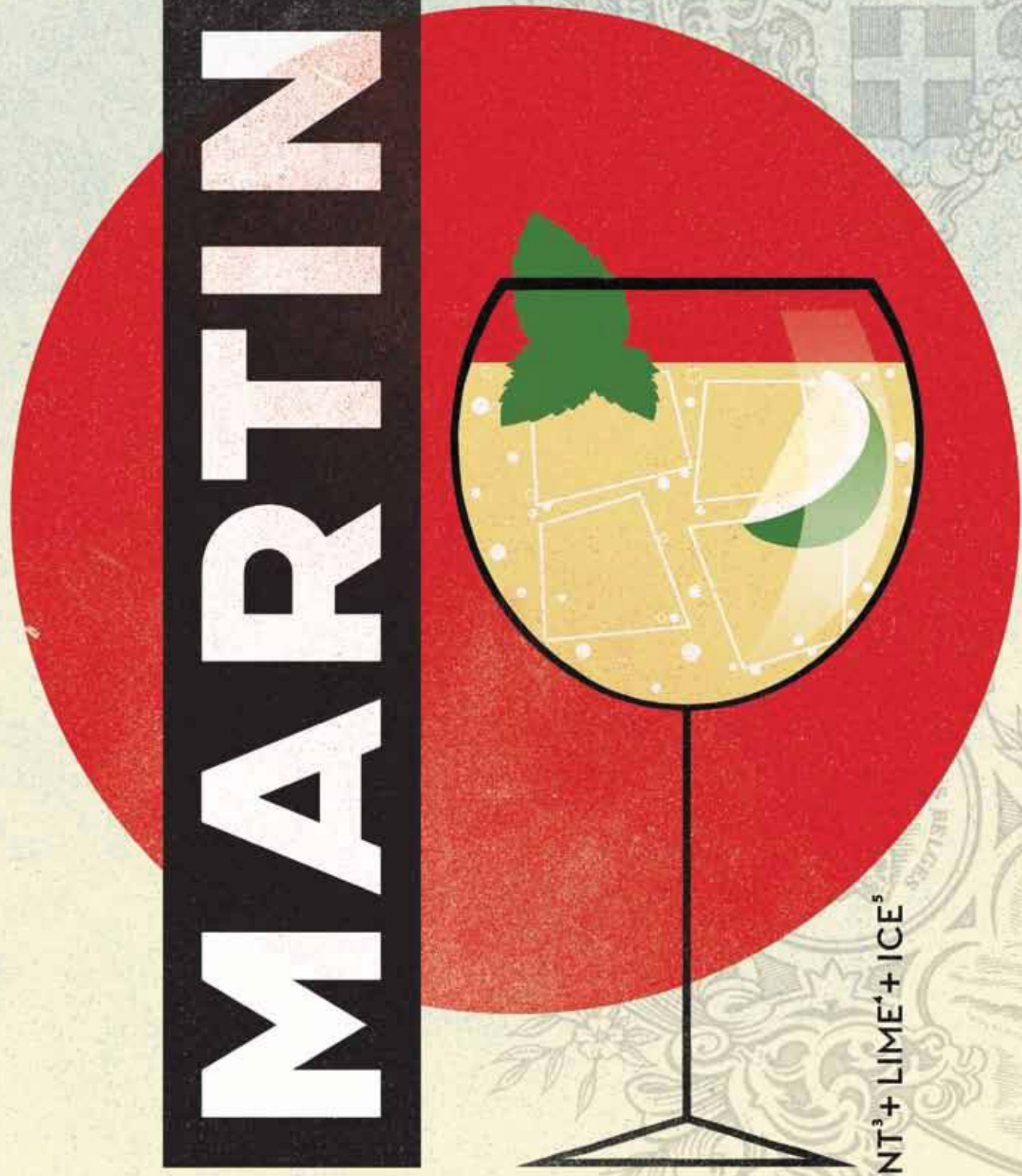
Под названием «аперитивы» я объединил биттеры, вермуты, хинные и анисовые настойки. В этом ошеломляющем разнообразии напитков исключение становится правилом и строгая классификация невозможна, поэтому проще называть их аперитивами. Многие из этих напитков пьются в любое время, а не только в момент аперитива, который, как подсказывает его латинское происхождение, должен возбуждать аппетит. Аперитивы имеют много общего, и то, что их объединяет, сильнее того, что разделяет. Во-первых, у них одинаковое начало – служение лекарственным целям, восходящее к забытым темным векам. Во-вторых, в производстве этих напитков также много общих моментов. Наконец, еще одно огромное сходство аперитивов – это уникальность каждого из них. Без этих разных по вкусу и цвету напитков бар смотрелся бы очень грустно.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ROYALE

MARTINI®



MARTINI® BIANCO¹ + MARTINI® PROSECCO² +

MINT³ + LIME⁴ + ICE⁵

¹БЬЯНКО; ²ПРОСЕККО; ³МЯТА; ⁴ЛАЙМ; ⁵ЛЕД

ВЕРМУТЫ

Вермуты имеют давнюю историю. Первое упоминание о «предке» вермута – «Vinum Absinthiatum» – относится к IV веку до нашей эры и, согласно легенде, принадлежит Гиппократу.

Вина, настоянные на травах, цветах и смолах, были широко распространены в античные времена. Позднее венецианские торговцы завозили в Италию из разных стран множество специй: кардамон, ромашку, гвоздику, имбирь и прочие пряности, которые способствовали совершенствованию ароматизированных вин, используемых в то время в медицинских целях.

Само слово «вермут» – wermut wein – возникло при дворе короля Баварии, оно было придумано итальянским гербаристом Алессіо. В XVII веке изготовление вермута, центром которого стал итальянский город Турин, получило настоящее развитие. Этому благоприятствовало широкое производство белых вин в области Пьемонт и обилие душистых растений на склонах близлежащих Альп.

ПРОИЗВОДСТВО

Каждая фирма производит вермуты, следуя своей секретной рецептуре, но можно выделить некоторые общие моменты.

Обычно в качестве основы используют смесь белых вин, произведенных в разных регионах. Иногда смесь-основу выдерживают некоторое время, как правило, один год в больших дубовых чанах.

Основные пряности для вермута: полынь, которой он обязан своим названием (wermut – по-немецки «полынь»), кора хинного дерева, корица, горечавка, кола, имбирь, ангелика, ромашка, гвоздика, корочки горького апельсина, тмин, ваниль и другие, иногда их количество доходит до 40. Экстракты этих растений получают путем их мацерации или дистилляции. В вине смешивают экстракты растений, необходимое количество сахара и чистый спирт.

Красные вермуты окрашивают кошенилью и карамелью.

Используемые компоненты и их пропорция определяют вкус вермута каждой марки и каждого вида.



ВЕРМУТ И ЗАКОН

Аперитив на основе вина (вермут или хинная настойка) – это напиток крепостью от 15 до 23% vol., содержащий не менее 80% одного из следующих ингредиентов:

- ✓ крепленое вино*;
- ✓ мистель**;
- ✓ обычное вино крепостью не менее 10% vol.;
- ✓ смесь перечисленных выше вин.

* Вино, разбавленное спиртом в процессе брожения, которое при этом останавливается, а в вине сохраняется часть сахара.

** Виноградный сок, разбавленный спиртом, который препятствует брожению и сохраняет сладость.

Полученный вермут иногда выдерживают, затем фильтруют, пастеризуют и разливают по бутылкам.

РАЗНОВИДНОСТИ

Итальянские вермуты

Итальянские вермуты производят в округе города Турин. Они, как правило, менее сухие по сравнению с французскими. Среди них наиболее распространены следующие разновидности.

- **Vermouth Extra Dry.** Сухой вермут, содержание сахара в котором не превышает 40 г/л.
- **Vermouth Bianco.** Белый вермут, содержит от 100 до 150 г/л сахара.
- **Vermouth Rosato.** Розовый вермут.
- **Vermouth Rosso.** Сладкий красный вермут, обремененный своим коричнево-янтарным оттенком добавлением карамели. Содержание сахара – 150 г/л.

Известные производители: Martini & Rossi, Cinzano, Carpano, Barbero, Riccadonna, Gancia.

Французские вермуты

Французские вермуты изготавливают на основе сухих белых вин. Их вкус обычно более сухой по сравнению с итальянскими вермутами. Известные производители: Noilly Prat (самый сухой из вермутов), а также некоторые предприятия в бывшей итальянской провинции Савойе, в окрестностях города Шамбери, в частности, дом Dolin.

ПОДАЧА

«Вермут заслуживает "Оскара" за главную роль в аперитиве», – говорит Колин Филд, шеф-бармен «Ритца». Действительно, поданный со льдом и ломтиком лимона или апельсина, он пробуждает вкусовые ощущения горьковато-сладкими ароматами. Вместе с тем, расширяя свой репертуар, вермут приближается к сердцу праздника. Для этого у него есть веские доводы благодаря его всестороннему использованию в коктейлях.

Вермут в коктейлях

Если вермут «заслуживает "Оскара" за главную роль в аперитиве», то он может также по-

лучить «Оскара» за роль второго плана в коктейлях. И в этом нет ничего зазорного, ведь как будет смотреться главный герой фильма, если ему некому подать реплику? А что станет с водкой, джином, не говоря уже о виски и бурбоне? На что будет похож «Американо», «Негрони» или «Манхэттен» без вермута, этого субтильного элемента, который сообщает корпус, как минимум, 13 классическим коктейлям?

С тоником, содовой, ломтиком лимона или апельсина – вермут позволяет создавать множество комбинаций.

Вермут в чистом виде

Бармены подают вермут «теплым» на льду. «Теплым» – это значит при 20–24°C. При такой температуре лед быстро тает и «продлевает» вермут. Лучше использовать широкий бокал рокс, наполняя его на две трети льдом.



ВЕРМУТЫ MARTINI: ДУША КОКТЕЙЛЯ С 1863 ГОДА

По ходу своей истории Martini не только заявил о себе как о Вермуте с большой буквы, он также стал необходимым ингредиентом коктейлей, стимулирующим воображение бармена, настоящим символом миксологии, который используют как для исторических, так и для авангардных смешанных напитков.

История бренда

В 1863 году пьемонтский предприниматель Алессандро Мартини выкупил виноторговую компанию, где он работал, и пригласил на должность энолога специалиста по винам и травам Луиджи Росси. Последний разработал знаменитый рецепт красного вермута, с которого начался взлет бренда Martini.

Успех к компании пришел моментально. Для удовлетворения возрастающего спроса было решено построить в Пессионе (недалеко от Турина) новую крупную фабрику, где производят Martini по сей день. На близлежащих альпийских склонах растет виноград и пряные травы, необходимые для производства вермута. А близость железной дороги, ведущей в портовый город Генуя, сразу позволила компании завоевать международный рынок.

В 1867 году первый груз – 100 ящиков с Martini – прибыл в Нью-Йорк.

Американцы быстро оценили вермут за его стимулирующие и возбуждающие аппетит свойства. Освежающий напиток с умеренным содержанием алкоголя, но безграничными ароматами.

В 1889 году уже 51 тысяча

ящиков Martini пересекла Атлантику.

Разумеется, успеху вермута Martini в Америке в немалой мере способствовала значительная итальянская диаспора. Martini сделался символом Италии и ее «дольче виты».

Более того, в те времена наиболее востребованными были коктейли-аперитивы – «pre dinner drinks», сопровождавшие расцвет кафе и ресторанов. В коктейлях подобного рода широко применялся Martini, занимая почетное место на барных полках главных американских городов.

С 1870-х годов рецепты американских смешанных напитков с вермутом расцветали, как подснежники весной. Первым был Vermouth Cocktail (примерно 1869 год), поначалу состоявший по преимуществу из вермута и лимонной цедры, к которым в дальнейшем присоединились Ангостура и Мараскино.

Vermouth Cocktail пользовался славой как средство от головной боли и, главное, проложил путь последующим коктейлям, среди которых был, разумеется, «Манхэттен».

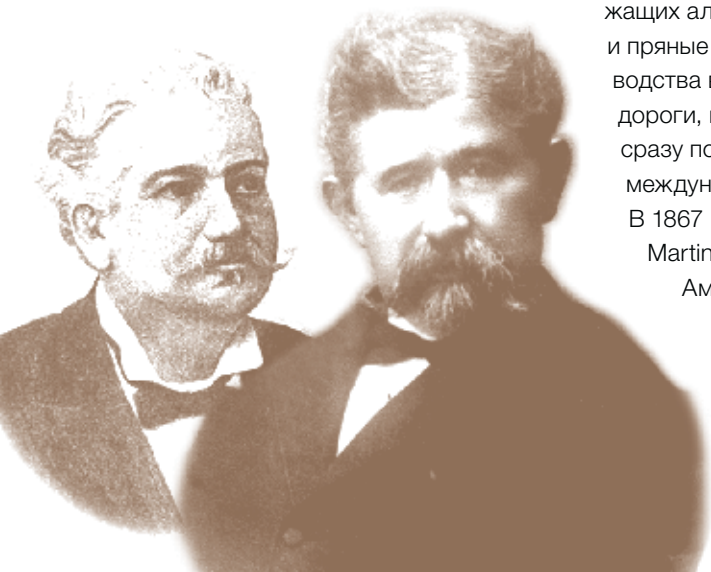
«Манхэттен», изобретенный в 1874 году, – наиболее символичный коктейль с вермутом. А многие миксологи называют его первым современным коктейлем в истории смешанных напитков.

Автор Дэвид Уондрич считает «Манхэттен» предшественником коктейля «Мартини» (в котором джин заменил виски), а также основой для всевозможных коктейльных вариаций, зародившихся вокруг центрального столпа, которым стал вермут.

Что касается коктейля «Мартини», то надо сказать, что историки положили массу

Основатели Martini –
Алессандро Мартини
и Луиджи Росси.

Внизу. Фабрика «Martini &
Rossi» в Пессионе, Пьемонт.





ЛИНЕЙКА МАРТИНИ

MARTINI Rosso

Глубокий цвет с отблесками темного янтаря и меда. Обладает мощным букетом, теплотой и легкой горчинкой. В нем ярко и интенсивно выражены полынь и другие ароматические травы.

MARTINI Bianco

Бледного цвета с перламутровыми отблесками. Он очень душистый и проявляет оттенки ванили и цветов перед финалом на нотах цитрусовой цедры. Превосходное равновесие между сладостью и горечью.

MARTINI Rosato

Самый юный представитель семейства Martini обладает пряным букетом, в котором гвоздика и корица подчеркнуты свежими ароматами цитрусовых. Он одновременно нежен и мощен.

MARTINI Extra Dry

Ароматы выразительны, цвет – бледно-золотистый. Он сух и четок во рту. Идеальная основа для лучших коктейлей.

времени и сил, объясняя полное отсутствие связи между маркой вермута Martini и названием коктейля. Некоторые из этих соображений весомы, другие – не очень, но следует отметить, что такое совпадение все же интригует...

Но вернемся к нашим коктейлям. Среди прочих великих смешанных напитков, вошедших в историю и содержащих вермут, следует вспомнить про «Бижу», лучший рецепт которого приводится Гарри Джонсоном. Это легендарный коктейль, который вводит нас окончательно в современную коктейльную эру, демонстрируя всю миксологичность красного вермута. Да и вообще, достаточно заглянуть в старинные сборники рецептов, чтобы убедиться в том, что вермут (как красный, так и сухой) был главным ингредиентом коктейлей до введения сухого закона.

В книге Уильяма Бусби «World Drinks and How to Mix Them» (1934 год), где перечисляются все выдающиеся рецепты Золотой эпохи, почти треть смешанных напитков содержит вермут.

Сухой закон был призван положить конец бренду Martini в Соединенных Штатах. Однако компания сумела ловко приспособиться к новым условиям, предлагая вермут Martini, содержащий менее 0,5% алкоголя. Это позволило укрепить известность марки и без особых проблем пережить нелегкие годы. Сегодня, как и в прежние времена, Martini остается одним из основных ингредиентов

миксолога. Ярким и стимулирующим напитком. День за днем на его основе бармены готовят исторические коктейли и создают новые рецепты для настоящего и будущего.

Производственные секреты

Формула Martini хранится в секрете. Она известна всего четверым лицам и как величайшая ценность хранится в сейфе швейцарского банка. При производстве столь сложного напитка, как Martini, на сцене по ходу действия появляются два ключевых персонажа. Мастер трав и Мастер-энолог. Первый отбирает по всему свету лучшие пряности для производства вермута, которые завозят из самых разных уголков мира. Мастер-энолог отвечает за винную основу вермута. Он смешивает легкие белые вина Эмилии-Романьи, Апулии и Сицилии. Сочетание ароматических эссенций и вин, точное соблюдение пропорций, добавление сахара и карамели для обретения нужного цвета порождают различных отпрысков семейства Martini: вермуты Rosso, Extra Dry, Bianco и Rosato.

Тщательность на всех стадиях производства и качество ингредиентов наделяют Martini сложным характером, благодаря которому он приспосабливается к любой ситуации – от самых экстравагантных до совершенно классических коктейлей, не забывая о роли аперитива, для которой он исторически предназначен.



ХРОНОЛОГИЯ УСПЕХА

1863 год	Алессандро Мартини выкупает компанию по продаже вин и крепких напитков, в которой он работает, и вместе с энологом Луиджи Росси выпускает на рынок красный вермут Martini Rosso.
1867 год	Первая поставка вермута Martini в Нью-Йорк.
1868 год	Король Викторио-Эммануэле разрешает поместить на этикетке Martini герб Савойского королевства.
Конец 1860-х г.г.	В Америке появляется первый коктейль на основе вермута, который так и называется: Vermouth Cocktail.
1874 год	Изобретение коктейля «Манхэттен» (вермут, виски, биттер), который проложил дорогу множеству смешанных напитков.
1900 год	Появление вермута Martini Extra Dry.
1903 год	Открыты торговые представительства в 43 государствах, что обеспечивало продажи в 90 странах.
1910 год	Выпуск вермута Martini Bianco.
1912 год	Martini имеет 13 Гран При и более 40 золотых медалей на международных конкурсах и является поставщиком королевских дворов Италии, Испании, Англии, Баварии, Португалии и даже Японии.
1950 г.г.	Преодолев великую депрессию, сухой закон и две мировых войны, компания «Martini» вновь поставляет свою продукцию во множество стран и использует инновационный маркетинг, в частности, так называемые «Мартини Террасы».
1970-1980 г.г.	Компания «Martini» поддерживает тесную связь с искусством. Среди ее почитателей числятся актеры и другие знаменитости.
2010 год	Появление на свет коктейля Martini Royale, который включает вермут Martini Bianco и становится современной классикой.
2013 год	Выпуск суперпремиального вермута Martini Gran Lusso
2015 год	Выпуск суперпремиальных вермутов Martini Riserva Speciale Ambrato и Martini Riserva Speciale Rubino

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Мастер трав компании Martini гарантирует качество пряностей и других растительных компонентов для производства вермута, отбирая их в самых разных странах по всему миру.

Всего в состав Martini входят 42 растительных компонента из Азии, Америки и Средиземноморья. Для экстракции ароматов одни из них настаивают, а другие подвергают перегонке. Рассмотрим некоторые из «даров природы», которые используются для производства Martini, наделяя его ароматами, вкусом и характером:

Ясенец белый. Ароматическое и лекарственное растение, известное со времен древних греков.

Полынь. Для Martini используется полынь различных видов, произрастающая в предгорьях Альп и сообщающая вермуту свою горчинку и характер.

Фиалка из Флоренции. Обладает легким запахом и способна подчеркивать другие ароматы вермута.

Роза. Ее аромат нежен и волнующ. Розу привозят из Марокко. В год Martini расходует около тонны цветов.

Малина. Сладостные ароматы малины отделяют при помощи дистилляции свежих ягод, собранных вручную.

Сладкий испанский лимон. Кожура специально выведенных сортов лимонов играет в ароматах Martini важную роль, привнося в них сложность.

Кассия с Ямайки. Древесина Кассии обладает ароматной горечью и целебными свойствами.

Корень ириса из Тосканы. Обладает теми же свойствами, что и фиалка, – закрепляет другие ароматы.

Каскарилья. Душистая кора этого кустарника обладает тонизирующим действием. Происходит с Багамских островов и из Флориды.

Корень горечавки. Тонизирует и возбуждает аппетит. Привозится из Центрального Горного Массива Франции

Гвоздика. Наилучшим ароматом обладает молодая гвоздика с Мадагаскара.

Корица из Шри-Ланки. Мощный антиоксидант с сильным пряным ароматом.

Шалфей. Его латинское название *Salvia* происходит от слова «спасти», что много говорит о его свойствах. Ароматы шалфея ценятся в гастрономии.

Майоран. Известен с античных времен, обладает лечебными свойствами.

Martini Riserva Speciale Rubino

Глубокие и щедрые вина из сорта Неббиоло с небольших виноградников, относящихся к ограниченной территории Langhe DOC, смешивают с экстрактами кникуса благословенного из Италии и красного сандалового дерева из Африки. В результате получается вермут яркого рубиново-красного цвета. Это сложный, мощный напиток с травяными ароматами и долгим послевкусием. Его употребляют в чистом виде со льдом, с тоником и в классических коктейлях, таких как «Негрони» и «Американо». Его мощь позволяет ему прекрасно сочетаться с темными спиртными напитками, такими как ром, коньяк, бурбон и другие виски.

Martini Riserva Speciale Ambrato

Этот вермут изготавливают на основе душистого вина из сорта Мускат белый, выращенного на небольших земельных участках региона Асти. Желтая кора хинного дерева из Эквадора и китайский ревеня вносят легкую горчинку, подчеркивая вкусовые качества винной основы. Этот вермут красивого янтарного цвета прекрасно раскрывается как с тоником, так и со светлыми алкогольными напитками, такими как джин и водка.



Martini Gran Lusso

Эта эксклюзивная версия вермута, разработанная на основе рецепта Луиджи Росси 1871 года, была приурочена к 150-летию бренда Martini. Главным образом она предназначена миксологам, разыскивающим вермут класса ультрапремиум для своих коктейлей. Вина, входящие в состав Martini Gran Lusso, происходят из Пьемонта. Основа – вино из Треббьяно, который привносит в вермут живость. За насыщенный темно-рубиновый цвет отвечает виноград сорта Барбера. Кроме того, один из двух секретных экстрактов делается на основе сока Муската белого, выдержанного в дубовых бочках. Второй секретный экстракт выдерживался в стальном чане 8 лет. Его количества хватило всего на 150 тысяч ящиков этого уникального вермута. (Для сравнения: только в России за год продается более 2 миллионов ящиков обычного Martini.) Итак, вермут Martini Gran Lusso богат и сложен. Он сочетает сладость и горечь на исключительно чистой фруктовой основе, что отличает его от прочих вермутов. Такие качества делают его выдающимся напитком, который рекомендуется пить со льдом и, разумеется, использовать в лучших коктейлях.

Новые суперпремиальные вермуты Martini Riserva Speciale предназначены для требовательных любителей и профессионалов. Это аутентичные напитки, полученные на основе двух великих пьемонтских сортов винограда – Неббиоло и Мускат белый. Некоторые используемые пряности также имеют местное происхождение, что делает эти вермуты достойными представителями родной области. Существуют в двух вариантах: Rubino и Ambrato.



ХИННЫЕ НАСТОЙКИ

И ДРУГИЕ АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ ВИНА

МОДА НА КОРУ

Кора хинного дерева (kina-kina) была введена в моду еще Людовиком XVI благодаря ее медицинским свойствам. С тех пор она стала незаменимым ингредиентом многих французских аперитивов.

Внизу. Корочки апельсинов придают напиткам восхитительные и живые ароматы цитрусовых, которые так ценятся в момент аперитива.



Хинные настойки близки к вермутам с точки зрения истории, производства и своего состава. Их основным ароматизатором служит кора хинного дерева. Название этого вечнозеленого дерева, достигающего 15 метров в высоту, происходит от индийского kina-kina, что значит «кора коры». Хинное дерево произрастает в Южной Америке, Индии и на острове Ява. Впервые хинные настойки появились в южно-американских странах – Перу, Боливии и Эквадоре.

Эти настойки обладают выраженным терпко-горьковатым вкусом, который вызывает аппетит и улучшает пищеварение. Их употребляют на аперитив и добавляют в коктейли.

ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

Ambassadeur (Амбассадёр)

Амбассадёр, популярный во Франции аперитив, представляет собой смесь сладких крепленых вин, ароматизированных апельсиновыми корками, цветами горечавки и ванилью. Он стареет в больших дубовых бочках, развивая душистые, фруктовые ароматы. Подается в чистом виде, с лимонной или апельсиновой цедрой. Может быть как красным, так и белым. Франция, крепость – 16% vol.

Byrrh (Бирр)

Рецепт Бирра был разработан в 1870 году в Перпиньяне Симоном Виоле и его другом-

аптекарем. Основной рецепта послужили руссийонские вина из сортов винограда Кариньян и Гренаш, которые создатели ароматизировали местными травами, экзотическими пряностями и корой хинного дерева. Бирр стал пользоваться огромным успехом и сделался популярным в кафе по всей Франции. В наши дни Бирр производится по прежнему рецепту в Восточных Пиренеях. Его выдерживают в течение двух лет в огромных дубовых бочках, самых больших в мире, каждая из которых вмещает более миллиона литров! В идеале Бирр следует подавать при температуре 15-16°C с ломтиком апельсина или лимона. Франция, крепость – 17% vol.

Dubonnet (Дюбонне)

Этот аперитив появился на свет в Париже в 1846 году. Для него используют специально отобранные вина с юго-запада Франции. На поздней стадии брожения в них добавляют спирт, затем их смешивают и ароматизируют корой хинного дерева, травами и корками и выдерживают в бочках в течение 3 лет. Дюбонне бывает белым, красным и янтарным, подается при комнатной температуре или слегка охлажденным. Франция, крепость – 16% vol.

Lillet (Лилле)

Рецепт этого знаменитого французского аперитива был создан братьями Лилле в 1887 году в городке Подансак к югу от Бордо. Он объединяет изысканные сладкие белые вина, ароматные апельсиновые ликеры и ноты хинной коры. Процесс производства Lillet включает выдержку в дубовых бочках в течение 6-12 месяцев. Lillet широко используется в коктейлях. Его также подают в чистом виде: сильно охлажденным со льдом и ломтиком апельсина. Франция, крепость – 17% vol.

Saint-Raphaël (Сент-Рафаэль)

Аперитив, ароматизированный корой хинного дерева, какао, апельсинами и другими пряностями, которые предварительно вымачивают в спирте. Красный Saint-Raphaël и белый (имеющий золотистый цвет) пьют слегка охлажденными или со льдом. Франция, крепость – 16% vol.





АПЕРИТИВ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Lillet – это один из тех аперитивов, которые олицетворяют искусство жить по-французски, во всем его шарме, вкусе и комфорте. Lillet одновременно престижен и доступен. Его с равным успехом можно найти, как во всех французских бистро, где почитают его аутентичность, так и на гранд-столах гастрономических ресторанов, где ценят его сложный вкус. Последний является результатом сочетания изысканного сладкого белого вина, выдержанного в дубовых бочках, с живыми и ароматными ликерами из корочек апельсинов, горькие экземпляры которых привозят с Гаити, а сладкие – с юга Испании и из Туниса. Общую композицию подчеркивают горьковатые ноты коры хинного дерева из Перу.

Говоря о престиже Lillet, следует вспомнить о том, что Джеймс Бонд использовал его в своем знаменитом коктейле «Вечер». В результате, сегодня Lillet объединяет миры баров и ресторанов, сомелье и миксологов.

История

Lillet был создан в 1887 году в области Бордо двумя братьями-виноделателями – Полем и Раймоном Лилле, когда они обратились

к давней традиции: смешивать изысканные бордоские вина с экзотическими ингредиентами, которые привозили на кораблях со всего мира и разгружали в портах Жиронды.

Рецепт

Превосходный рецепт, созданный братьями Лилле после экспериментов с различными пряностями и ликерами из экзотических фруктов, держится в секрете и известен одному лишь мастеру погреба. Но мы знаем, что Lillet Blanc получают из винограда сорта Семийон. В 1962 году на основе красного бордоского сорта Мерло был создан Lillet Rouge. С недавних пор существует также розовая версия Lillet, разработанная в 2012 году на базе белого винограда, цвет которой придают ликеры из красных плодов.

Употребление

С самого момента своего создания Lillet стал пользоваться большим успехом – сначала во Франции, а потом и в других странах. Традиционно Lillet пьют сильно охлажденным, со льдом и ломтиком апельсина. Но с некоторых пор он также входит в состав множества коктейлей.



В основе рецепта Lillet Blanc лежит вино, полученное из бордоского сорта винограда Семийон.



АБСЕНТ

ИСТОРИЯ

История абсента началась в Швейцарии. В XVIII веке доктор Ординер готовил из местных растений – звездчатого аниса и Artemisia Absinthium (разновидность полыни) – настойку, которую он прописывал своим пациентам для улучшения умственной деятельности. Горький зеленоватый напиток пользовался у больных большим успехом.

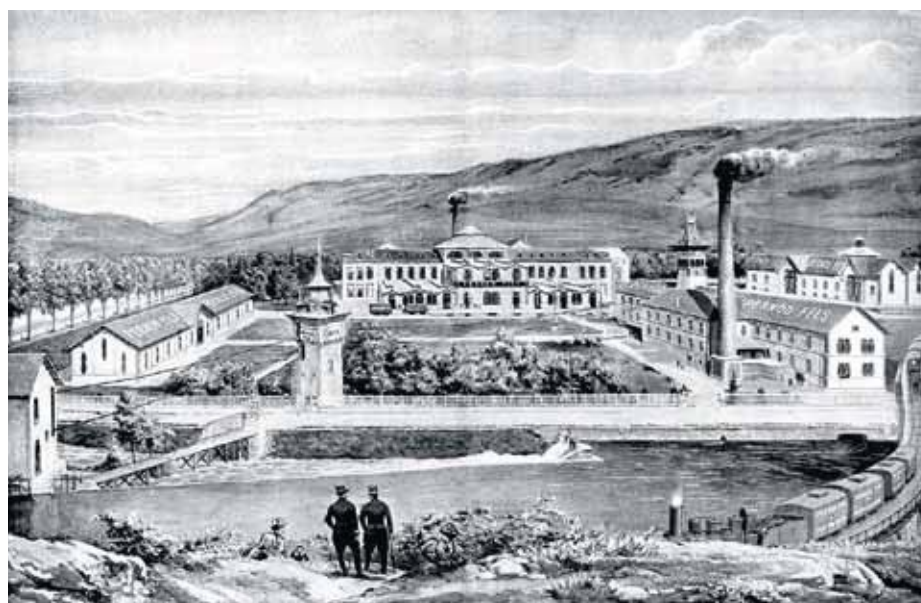
Перед смертью доктор передал заветный рецепт своей верной гувернантке. Через некоторое время она продала его двум роялистам, изгнанным из Франции, которые быстро оценили потенциал абсента.

Так в 1797 году собственниками рецепта стали майор Анри Дюбуа и его зять Анри-Луи Перно. Они основали производство абсента, которое составляло около 30 литров в день. В 1805 году партнеры перебрались во французский город Понтарлье. Местный климат походил на швейцарский и благоприятствовал произрастанию необходимых трав.

Их производство росло вместе с успехом абсента и достигло небывалых масштабов. Так, в 1908 году каждый день вырабатывалось 25000 литров напитка.

В 1901 году на винокурне «Перно» произошел пожар. Во избежание взрыва сообразительный рабочий открыл краны чанов. Весь запас абсента вылился в ближайшую реку Ду. Она сразу покрылась знаменитыми зеленоватыми отблесками. Говорят, было достаточно зачерпнуть стаканом из реки, чтобы получить бесплатный аперитив. А солдаты наполняли им свои каски!

Во время колониальных кампаний в Алжире



абсент стал напитком французских офицеров. Для обеззараживания воды они добавляли в нее немного абсента. Содержавшийся в нем анетол кристаллизовался от контакта с водой, что делало ее мутной. За это абсент окрестили «зеленой феей».

Предполагалось, что алкоголь в сочетании с анисом дезинфицирует воду. А непрозрачный зеленый цвет позволял увидеть в воде нечистоты и избежать многих заболеваний. Сделать воду питьевой – не это ли самая благородная роль, выпавшая на долю спиртного напитка?

Возвратившиеся на родину офицеры распространили абсент в Париже. Абсент стал любимым напитком среди определенной элиты, в частности в творческих кругах. Художники, писатели, поэты пили абсент, смешивая его капля за каплей с водой и сахаром в торжественном ритуале.

Однако в эйфории предвоенных лет, после череды кровавых преступлений, совершенных в состоянии опьянения, идеального виновника

Завод по производству абсента Pernod Fils в Понтарлье. Он был основан в 1805 году, когда было решено перевести производство из Швейцарии во Францию, ставшую основным рынком сбыта абсента.

всех бед нашли в лице порочного абсента. Было установлено, что туйон – одна из составляющих корки полыни – может вызвать галлюцинации и повреждение рассудка.

Вслед за этим открытием абсент был запрещен в Швейцарии, затем в Италии и в Бельгии, а в 1915 году – во Франции.

Это был не только благовидный предлог для устранения опасного конкурента с пути виноделов юга Франции и производителей других напитков, но и возможность отрегулировать производство спирта во время Первой мировой войны.

Однако деградация богемы и смерть многих ее представителей была вызвана не столько самим абсентом, сколько его излишним употреблением, а также бушевавшим в то время сифилисом.

СОВРЕМЕННЫЙ АБСЕНТ

Не так давно европейское законодательство смягчилось в отношении спиртных напитков с полыню, ограничивая в них содержание туйона от 5 до 10 мг/л в зависимости от крепости. После этого на свет появилось много напитков, на этикетке которых значилось слово «Absinthe».

Для потребителя наибольший интерес представляют те из них, которые возрождают исторические марки, опираются на давний рецепт и опыт и воспроизводят вкус настоящего абсента. Ведь сегодняшние «абсенты»

расцветают в большом количестве, но не все из них заслуживают право носить это название. Некоторые из них даже не мутнеют при контакте с водой. А новые способы употребления, придуманные маркетологами с целью скрыть отсутствие истории у своих напитков, сильно шокируют защитников почти священного ритуала абсента, который лежит в основе его престижа и славы, обретенной в парижских кафе.

КАК ПЬЮТ АБСЕНТ?

Учитывая крепость абсента, его следует пить в умеренном количестве, подавая одним из перечисленных способов.

По всем правилам искусства

- В «фонтан» (специальный графин с краном) положить дробленый лед и налить воду.
- Под кран поставить бокал и налить в него из бутылки несколько сантитров абсента.
- На бокал положить специальную ложечку, а на нее – кусок сахара. (Некоторые клиенты требуют, чтобы сахар был предварительно вымочен в абсенте).
- Кран «фонтана» открывают, и вода падает капля за каплей на сахар.
- Когда весь сахар растаял, в бокал кладут лед и наполняют его водой.

Если у вас нет «фонтана», можно наливать холодную воду тонкой струей из небольшого графина.

Со льдом

Тому, кто любит горчинку и особый аромат полыни, понравится абсент со льдом, лучше дробленным.

Как в колониальной армии

Налейте в бокал немного абсента («на два пальца»). Отдельно подайте графин с чистой охлажденной водой. Пусть клиент сам дольет воду в бокал в той пропорции, которая ему нравится. Классическая пропорция: одна часть абсента на пять-восемь частей воды.

Для любителей острых ощущений

Абсент наливают в чистом виде в стопку и выпивают залпом. В этом случае его подают на дижестив.

В коктейлях

Абсент сочетается с другими напитками, образуя различные коктейли, рецепты которых вы сможете найти на стр. 276.

АПЕРИТИВ PERNOD

Легендарный абсент Pernod был создан французом Анри-Луи Перно более 200 лет тому назад. Вплоть до запрета абсента в 1915 году, он был напитком парижской богемы, которая искала в нем свое

вдохновение.

Сегодняшний аперитив «PERNOD aux extraits de plantes d'Absinthe» (Перно с экстрактами растения полынь), крепостью 68% vol., не содержащий сахара, практически возрождает легендарный абсент, с которого началась история компании «Pernod Fils».

Современные способы перегонки позволяют ограничивать в напитке долю туйона до 10 мг/л в соответствии с действующим законодательством.

Подавая напиток, рекомендуется разбавлять его водой: 5-7 частей воды на одну часть абсента.





АНИСОВЫЕ НАСТОЙКИ

Когда дни становятся длиннее, приходит время анисовых настоек. Ибо для тех, кто любит анис, лакрицу, бесконечную свежесть и располагает временем для наслаждения, нет ничего лучше пастиса или узо, разбавленных пятью частями воды.

Содержащийся в анисе анетол кристаллизуется от контакта с водой и придает напитку опаловый оттенок. Запотевший от холода бокал содержит не более 7,5% алкоголя, что позволяет в полной безмятежности дожидаться ужина.

ИСТОРИЯ

Колыбель анисовых настоек – Средиземноморье. Здесь испокон веков признавались целебные свойства аниса. Настоящий успех

пришел к анисовым настойкам в Европе, в первую очередь, во Франции, после запрета абсента. В то время фирмы, производившие абсент, в частности компания Pernod Fils, пришли к следующим заключениям.

- Галлюциногенное вещество туйон содержится в корке полыни. Таким образом, можно беспрепятственно изготавливать настойку из ее корней и листьев.
- Разные виды аниса и фенхеля способны сообщить напитку необходимый анетол, кристаллизующийся в контакте с водой.
- Немного лакрицы и других пряных трав, уже входивших в рецепт абсента, сохраняют единство композиции.
- Полученный напиток мало отличается по вкусу от настоящего абсента и даже содержит меньше горечи.

ПРОИЗВОДСТВО

Европейская регламентация предписывает: анисовая настойка должна приобретать свой характерный аромат благодаря использованию следующих растительных пряностей: зеленого аниса, звездчатого аниса или фенхеля. На практике чаще всего применяют все три растения.

Звездчатый анис, называемый бадьяном, растет на севере Вьетнама. Он придает напитку мощь, а зеленый анис – тонкость и легкую сладость. Также используются различные пряные травы и небольшое количество лакрицы, сообщающие напитку дополнительные ароматы.

Растения и их корни вымачивают в спиртном, а затем настой подвергают перегонке. В полученный дистиллят добавляют воду и немного сахара.

Крепость готовых анисовых настоек колеблется от 25 до 51% vol.

УПОТРЕБЛЕНИЕ

Для оценки всех ароматов напитка из аниса налейте в бокал 25-30 мл настойки и разбавьте ее в пять раз большим объемом охлажденной воды.

При жаркой погоде можно добавить в бокал кусок-два льда, но делать это следует только после того, как процесс смешивания анисовой настойки с водой полностью закончен (и кристаллизация завершилась). В баре нужно предоставить клиенту самому приготовить эту смесь, подав отдельно воду





RICARD (РИКАР)

Сегодня невозможно представить себе юг Франции, город Марсель, без пастиса Ricard, ставшего символом «искусства жить по-французски». Он был изобретен Полем Рикаром в 1930-е годы. Перед употреблением его разбавляют водой (1 часть Ricard на 5 частей воды).



в небольшом графине, а лед – в ведерке для льда.

Некоторые французы для получения максимальной свежести любят добавлять в свой пастис несколько капель мятного сиропа. Такой смешанный напиток называется «Попугай». А если добавить лимонный сироп, то получится «Канарейка».

Анисовые настойки также входят в состав коктейлей, которым они придают особый аромат, свежесть и красивый оттенок.

НАСТОЙКИ РАЗНЫХ СТРАН

Пастис

Во Франции самое популярное спиртное на основе аниса – это пастис. После запрета абсента анисовая настойка Pernod стала чрезвычайно популярной, и ее начали подделывать. Может быть, эти имитации и привели к появлению слова «пастис». Ведь pastis – это производная от pastiche, что по-французски значит «подделка».

Самый большой успех познал пастис Поля Рикара. Взяв за основу старинный марсельский рецепт, в котором используется много лакрицы и провансальских трав, Поль Рикар основал производство первого «Пастиса из Марселя», ставшего настоящим монументом.

Согласно регламентации пастисом может называться анисовая настойка, содержащая больше натурального экстракта из древесины лакрицы. Лакричный экстракт, кроме характерного аромата, придает пастису янтарный оттенок.

Раки

Анисовая настойка появилась в Турции в XVI веке, когда начали настаивать на анисе спиртное, полученное путем дистилляции фиников. Напиток был назван raki (раки), что значит «финиковый пот».

Арак и узо

В Ливане анисовую настойку называют арак (arac), а в Греции – узо (ouzo).

Греческие узо содержат меньше аниса и сахара по сравнению с французскими анисовыми настойками.

Их название произошло от выражения «Oso Massalia» («В Марсель»). Так подписывали ящики с раки, отправляемые по морю во Францию.

БИТТЕРЫ

Среди всех спиртных напитков и ликеров биттеры в наибольшей степени имеют медицинское происхождение. С давних времен человек пытался извлечь из растений и корней те вещества, которые, по его мнению, излечивали от всех болезней.

Следует признать, что горькие вещества, содержащиеся в коре хинного дерева и других растениях, действительно, обладают целебными свойствами, в частности, в отношении печени. Поэтому биттеры с полным правом рассматривались, как аперитивы и дижестивы.

Наконец, следует отметить, что эти медицинские изыскания способствовали большому разнообразию существующих биттеров.

ПРОИЗВОДСТВО

Производство биттеров держится в секрете. В их состав входит порой до 50 различных ингредиентов. Корни, горькие растения (в частности, горечавка), корки и травы вымачивают в чистом спирте.

Полученную настойку фильтруют, иногда подслащивают и подкрашивают. Крепость напитка понижают, добавляя воду. Крепость различных биттеров варьируется от 6 до 50% vol.

ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

Becherovka (Бехеровка)

История биттера Becherovka насчитывает более 200 лет. Рецепт напитка был разработан в медицинских целях в 1807 году фармацевтом-травником Йозефом Бехером из Карловых Вар (ныне в Чехии). В 1838 году его сын Йохан Бехер развернул широкомасштабное производство знаменитого напитка.

В наши дни процесс производства Becherovka окружен глубочайшей тайной, так что знают его в компании всего лишь два человека.

Тем не менее, известно, что в рецепте используются два десятка трав и пряностей. Ингредиенты долгое время вымачиваются при строго определенной температуре в смеси спирта и воды.

Крепость Becherovka составляет 38% vol.



Следует отметить немаловажную деталь: Becherovka производится исключительно из натуральных ингредиентов. Во вкусе и в ароматах напитка ощущается вся сложность и свежесть трав с очаровательными акцентами корицы и гвоздики.

Благодаря целебному воздействию на пищеварение, Becherovka долгое время потреблялась в чистом виде. Потом ее смешали с тоником, что послужило началом ее международной карьеры в барах планеты.

Сегодня, в свете возрождения миксологии, Becherovka превосходно соответствует новому тренду ароматических биттеров и позволяет создавать одновременно традиционные и современные, вкусные и душистые коктейли.

Внизу. Всемирно известный курорт Карловы Вары, где производят легендарный чешский биттер Becherovka.

Наверху. Его рецепт восходит к 1807 году и держится в строжайшем секрете. Известно лишь, что он включает два десятка различных трав и пряностей, что спирт из сахарной свеклы закупается на территории Чехии, а вода берется из водохранилища «Становице», расположенного в окрестностях Карловых Вар. При производстве биттера Becherovka используется процесс созревания, который длится около 6-8 недель.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

УПОТРЕБЛЕНИЕ БИТТЕРОВ

На аперитив

В странах средиземноморской Европы, например на итальянской и французской ривьере, биттеры подают в чистом виде со льдом и долькой лимона или апельсина. Их можно слегка разбавить тоником, газированной водой или фруктовым соком, получив в результате более «долгий» и освежающий аперитив.

В коктейлях

Присущая биттерам горчинка приветствуется в мире баров при создании смешанных напитков. В этом случае способы их использования – многообразны, почти безграничны и зависят, главным образом, от воображения бармена. Ведь несколько капель биттера способны уравновесить излишнюю сладость, свойственную некоторым ликерам. Также биттеры придают динамизм многим коктейлям, при этом эффектно обогащая их ароматическую палитру.

На дижестив

Несмотря на то, что биттеры считаются аперитивами, их также подают на дижестив, но уже с другой целью, как говорится, для «облегчения трудного завтра».

APEROL

«Аперол» – аперитив на спиртовой основе, который можно отнести к биттерам, хотя его горький вкус легко очерчен. Он обязан им, в первую очередь, – апельсиновой кожуре. Кроме того, Aperol содержит экстракты горечавки, ревеня, а также других растений и корней. Он появился на свет в Падуе (Италия) и используется, главным образом, для приготовления знаменитого «Спритца».



Branca Menta (Бранка Мента)

Родной брат Фернет Бранка, настоящий на мяте, сочетающий горечь биттера и свежий аромат мяты.

Campari (Кампари)

Этот биттер из ароматных растений, корочек цитрусовых, сахара, спирта и очищенной воды был создан Гаспаре Кампари в Милане в 1860-е годы. Он обладает ярким цветом и удачно сочетается с апельсиновым соком, тоником, содовой водой, джином, красным вермутом. Campari пьют в составе коктейлей, которым он придает освежающую горчинку, а также с фруктовыми соками и тоником. Италия, крепость – 25% vol.

Cynar (Чинар)

Первоначально Чинар – спиртной напиток на основе артишоков – продавался в качестве целебного ликера. Но из-за его успеха им стали торговать как крепким напитком. Артишок – не единственный его ингредиент, так как в аромат Чинара вносят свой вклад апельсиновые корки и различные травы.

Чинар ценят в Италии за то, что он способствует пищеварению.

Его пьют как в составе коктейлей, так и разбавленным тоником или содовой водой, с ломтиком апельсина. Италия/Швейцария, крепость – 16,5% vol.

Fernet Branca (Фернет Бранка)

Фернет Бранка – биттер во вполне в итальянской традиции, несомненно способствующий пищеварению, который называют «биттером трудного утра». Он был изобретен братьями Бранка в 1845 году и первоначально производился недалеко от Милана. Теперь его изготавливают на многих предприятиях, в частности, во Франции. Точный состав биттера хранится в секрете. Известно, что он включает значительную часть лекарственных растений, продающихся в аптеке: горечавку, ремень, ромашку, дягиль, мирру, шафран... Напиток выдерживается в дубовых бочках.

Pison (Пикон)

Впервые появившись в Африке 150 лет назад, сегодня этот напиток употребляется в основном на севере Европы и во Франции. Очень долгое время его пили в чистом виде. Сейчас Pison чаще всего добавляют в пиво. Получают его путем вымачивания апельсиновых корочек, горечавки, коры хинного дерева и сильно подкрашивают карамелью. Франция, крепость – 21% vol.

Suze (Сюз)

Популярный во Франции горько-сладкий биттер-аперитив, был создан в 1889 году. Подается в чистом виде, со льдом, с водой, с лимонным соком. Франция, крепость – 16% vol.

КОКТЕЙЛЬНЫЕ БИТТЕРЫ, ИЛИ БИТТЕРЫ-ПРИПРАВЫ

Наряду с самостоятельными биттерами, которые подобны прочим спиртным напиткам, следует выделить «биттеры-приправы», используемые, по преимуществу, только в коктейлях. История таких биттеров отмечена изобретением «Ангостуры» в 1824 году. Однако очевидно, что биттеры-приправы существовали задолго до того, поскольку в американской газете The Balance за 1806 год ясно говорится, что коктейль – это результат сочетания алкогольного напитка и биттера. Из этого можно сделать вывод, что первые в истории бармены очень рано стали использовать биттеры, которые готовили самостоятельно, с тем чтобы сделать вкус своих смешанных напитков более сложным и звонким.

Коктейльные биттеры выделяются насыщенным вкусом и должны расходоваться экономно. Они позволяют привнести в коктейль бесконечное число новых ароматов. Поэтому многие бары, пользующиеся мировой известностью, как например нью-йоркский Apotheke, основывают свои барные меню, в первую очередь, на коктейлях с биттерами. Многие из великих классических коктейлей в определенной степени обязаны своим успехом входящему в их состав биттеру. Среди них можно отметить «Сазерак», «Олд Фешенд» и знаменитый «Манхэттен».

Производство

Список ингредиентов, которые можно использовать для биттеров, практически бесконечен. Анис, хина, горечавка, лаванда, фенхель, мускатный орех, шоколад, а также кожура цитрусовых, лимон, апельсин, грейпфрут служат ароматической основой. Для извлечения этих ароматов используют перегонку, настаивание, вымачивание, фильтрацию. Следует отметить, что три последних метода применимы на обычной кухне для приготовления домашних биттеров.

Для перегонки ингредиенты несколько дней вымачивают в спирте, который затем дистиллируют. Таким образом получают концентрированный экстракт.

При настаивании ингредиенты оставляют вымачиваться в смеси воды со спиртом, которую слегка нагревают для ускорения процесса экстракции ароматов. Как и перегонка,

данный метод не всегда возможен, поскольку слишком высокая температура разрушает некоторые ароматические компоненты. Для экстракции самых хрупких ароматов используют холодное вымачивание, при котором ингредиенты помещаются на различное время в спирт, джин, ром или, например, коньяк.

Другой метод: фильтрация. Для него можно использовать обычную кофеварку. Сухие ингредиенты сначала перемалывают, затем помещают в фильтр и процеживают через него горячую смесь спирта и воды. Полученная жидкость послужит основой для биттера. Наконец, можно просто сварить ингредиенты в кастрюле с водой. Такой способ подходит для экстрагирования ароматов из твердых и компактных растительных компонентов, запаха которых трудноизвлекаемы.

Иногда приходится прибегать к комбинации различных методов, чтобы получить более сложный и изысканный биттер.

Angostura (Ангостура)

Первоначально это была лекарственная настойка, созданная прусским врачом доктором Зигертом для лечения солдат в Венесуэле. Эликсир завоевал успех, и доктор Зигерт решил наладить его промышленное производство. Так появился биттер Ангостура (прежнее название города Сьюдад-Боливар). Ангостура содержит ром, ароматизированный горечавкой, и еще с десятков компонентов, которые держатся в секрете. Множество коктейлей попросту не могут без него обойтись. Сегодня Ангостуру производят на острове Тринидад. Крепость – 44,7% vol.

Peuchaud's (Пэшодс)

Аптекарь французского происхождения по имени Антуан Амедей Пэшо в 1793 году обосновался в Новом Орлеане. В 1838 году он выпустил в продажу биттер на основе горечавки под названием Peuchaud's. У ново-орлеанских жителей вошло в привычку добавлять несколько капель этого биттера в коньяк. Так появился на свет предшественник легендарного исторического коктейля «Сазерак». Что касается биттера Peuchaud's, то сегодня он имеет большой успех у миксологов и используется для приготовления множества коктейлей.

Сегодня на рынке представлено несколько марок коктейльных биттеров, которые предлагают целые палитры различных ароматов: от апельсина до лаванды, от сливы от лакрицы. Они помогают барменам придать смешанным напиткам дополнительную глубину и подчеркнуть в них те или иные вкусовые черты.

Кроме того, многие бармены изготавливают свои собственные, домашние биттеры и создают с их помощью уникальные коктейли.





ГЛАВА 5

ВИСКИ

Каждый достойный бар должен располагать удачным выбором виски, для чего бармену нужно ориентироваться в регионах происхождения этого напитка, способах его производства и отличительных особенностях. Он также должен знать все его способы подачи и употребления.

Ирландцы и шотландцы оспаривают друг у друга приоритет создания виски.

Ирландцы напоминают о том, что самые старинные шотландские винокурни (а именно из Айла) находятся напротив Ирландии. Они также настаивают на том, что самая древняя винокурня – это ирландская Бушмилс, официально основанная в 1608 году. Более того, они доказывают, что она неофициально действовала задолго до того времени, и подтверждают свои доводы словами из книги «*Description of Pembrokeshire*» (1602 год): «Беженцы из Ирландии, занимавшиеся ремеслом у себя на родине, изготавливают в большом количестве «воду жизни» и продают ее по всей стране с лошадей и мулов...».

Аргументация шотландских историков строится на первом письменном упоминании крепкого напитка, изготовленного из ячменя. Оно было найдено в шотландском документе 1494 года. В сохранившейся казначейской летописи есть запись: «Восемь

мер солода для монаха Джона Кора на изготовление «воды жизни». Такого количества зерна хватало для получения более 1000 литров спиртного.

В любом случае, ирландский и шотландский виски имеют общего предка. Это «вода жизни», которая на гэльском языке называлась uisge beatha. Со временем название, потеряв второе слово, трансформировалось в whisky у шотландцев и в whiskey у ирландцев.

С начала XVII века история как шотландского, так и ирландского виски отмечена непрерывной борьбой с налоговыми инспекторами и развитием подпольных винокурен.

Двумя с половиной веками позднее развитие производства виски стало неотъемлемой частью технических открытий. Так, например, аппарат непрерывной перегонки Аэнеаса Коффи позволил изготавливать большое количество виски для Англии, переживающей период бурной урбанизации.



«В умеренных дозах он замедляет старение, выгоняет мокроту, просветляет разум, ускоряет мысли, лечит водянку, избавляет от удушья, растворяет камни в почках, гонит прочь меланхолию, предотвращает головокружение, защищает глаза от ослепления, язык - от шепелявости, рот - от гнусавости, зубы - от кляцанья, горло - от хрипа, трахею - от затвердения, желудок - от спазмов, сердце - от разбухания, чрево - от содрогания, кишки - от урчания, руки - от дрожи, мышцы - от судорог, вены - от сужения, кости - от ломоты, костный мозг - от разжижения. Воистину это всемогущий напиток, если потреблять его систематически» – вот что пишет про виски Рафаэль Холиншед в «Хрониках Англии, Шотландии и Ирландии», 1577 год.

МИРОВАЯ ХРОНОЛОГИЯ ВИСКИ

- 432 год В Ирландию прибывает христианский проповедник Святой Патрик. Ирландцы утверждают, что его монахи-сподвижники привезли в свою страну с Ближнего Востока знания о дистилляции, которую использовали там для производства духов. Шотландцы опровергают эту версию, ссылаясь на отсутствие письменных свидетельств.
- Начало XV века Появляется выражение «вода жизни» – перевод латинского *aqua vitae*. По-шотландски: *uisge beatha*, по-ирландски: *uisce beatha*. Оно трансформируется в *usquebaugh* по-английски. Однако мы не знаем, из зерна ли был изготовлен этот напиток.
- 1494 год В Шотландии впервые в письменном источнике упоминается *aqua vitae*, полученная из ячменя. Эта «вода жизни» считается первым известным предшественником шотландского виски.
- 1556 год В актах парламента Ирландии впервые упоминается «вода жизни», производимая из ячменя.
- 1608 год Легализация древнейшей винокурни Бушмилс (Ирландия).
- 1618 год Слово *uisge* обретает самостоятельное значение. В 1618 году оно упомянуто в списке похоронных расходов одного вельможи из Хайлендса (Шотландия) и означает крепкое спиртное из ячменя.
- 1640 год В Новом Свете предпринимаются первые попытки дистилляции.
- 1644 год Парламент Шотландии впервые вводит пошлины на виски. Собираемые средства предполагается использовать на нужды войны с британцами.
- 1661 год Парламент Англии вводит пошлины на ирландский виски. На свет появляется подпольно производимый напиток *poteen* (произносится «почин», сокращенное от *pot still*). Его изготавливают из ячменя и картофеля.
- 1707 год После объединения английского и шотландского парламентов англичане устанавливают пошлины на шотландский виски. Абсурдность нового законодательства приводит к хаосу и неразберихе. Многие производители, уклоняясь от налогов, переносят винокурни в горы.
- 1789 год Американский пастор Крейг из Кентукки, вероятно, изготавливает первый бурбон из перебродившей кукурузной каши, употребляемой в пищу индейцами.
- 1791 год На бурбон вводится пошлина, которая просуществует до введения сухого закона в 1920 году.
- 1823 год В Англии принят разумный Акцизный акт в отношении винокурения. Подпольные винокурни прекратили свое существование.
- 1831 год Ирландец Аэнеас Коффи изобретает аппарат непрерывной дистилляции – *patent still* (или *coffey still*). Аппарат позволяет изготавливать большое количество недорогого зернового спирта.
- 1853 год В Шотландии Эндрю Ашер впервые создает купажированный виски (*blend*), смешав солодовый виски с зерновым.
- 1858 год Хайрам Уокер впервые проводит дистилляцию в Канаде.
- 1909 год В Великобритании принимается закон, регламентирующий производство шотландского и ирландского виски. Одно из требований – трехлетняя выдержка виски в дубовых бочках.
- 1920 год При настойчивой поддержке антиалкогольного лобби в США принимается сухой закон, запрещающий продажу, потребление и изготовление спиртного.
- 5 декабря 1933 года В США отменяется сухой закон, оказавший огромное влияние на мировой рынок спиртных напитков.



Виды шотландского виски
Существует несколько разновидностей шотландского виски, которые отличаются друг от друга используемым сырьем, местом и методом производства.

**SINGLE MALT
(СОЛОДОВЫЙ
ИЛИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ)**
Этот виски изготавливают в пределах одной винокурни из соложенного ячменя путем перегонки в традиционном аппарате «пот стил».

**SINGLE GRAIN
(ЗЕРНОВОЙ ВИСКИ С ОДНОЙ
ВИНОКУРНИ)**
Этот виски, как и сингл молт, изготавливают на одной винокурне. Но на него не налагаются ограничения в отношении используемого сырья (это может быть, как соложенный ячмень, так и его смесь с другими злаковыми) и метода перегонки. Главным образом, этот виски входит в состав различных купажей, но иногда разливается по бутылкам отдельно.

**BLENDED
(КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ)**
Купаж солодовых и зерновых виски.

**BLENDED MALT
(КУПАЖ СОЛОДОВЫХ ВИСКИ)**
Смесь сингл молтов, полученных на разных винокурнях.

**BLENDED GRAIN WHISKY
(КУПАЖ ЗЕРНОВЫХ ВИСКИ)**
Смесь зерновых виски, полученных на разных винокурнях.



Наверху. Подпольные винокуры Шотландии.

Внизу. Добыча торфа, предназначенного для копчения ячменя.

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Уже в XV веке дистилляция стала распространенным занятием в Шотландии. Однако в те времена она была архаичной и давала только грубое спиртное.

Шотландцы добились значительного прогресса в области перегонки в XVI веке. Первые усовершенствования произошли после закрытия монастырей. Монахи, владевшие искусством перегонки лучше всех, разделили с винокурами многовековой опыт, тайно копившийся за монастырскими стенами.

Технический прогресс способствовал совершенствованию процесса перегонки. Постепенно винокуры научились охлаждать змеевик ледяной водой. И уже в середине XVI века перегонный куб обрел типичную форму луковицы, сохранившуюся и по сей день.

Винокурение в подполье

История шотландского виски связана с непрестанной борьбой подпольных винокуров с правительством, жадным до налоговых сборов. В 1555 году после скудного урожая зерна шотландский парламент ввел налог

на ячмень, направляемый на перегонку. За ним последовал ряд новых налогов, предназначенных для финансирования войны с Англией. А британцы, по иронии судьбы, еще больше повысили налог на виски в 1707 году после объединения шотландского и английского парламентов. Эта разорительная мера вынудила винокуров уйти в подполье.

Контрабандисты скрывались от сборщиков налогов в горах, непрерывно собирая и разбирая вблизи чистых речек свои небольшие медные перегонные аппараты. В это время шотландский виски пережил важную эволюцию. Подпольные винокуры сушили ячмень на горящем торфе, открыв вкус солодового виски, известного сегодня на весь мир.

Борьба между контрабандистами и сборщиками налогов продолжалась более 100 лет. В 1820 году, несмотря на уничтожение правительством более 14 тысяч подпольных винокурен, половина потребляемого виски была контрабандной. Говорят, что именно контрабандный виски был самым вкусным. Палата Лордов решила изменить сложившу-

юся в стране ситуацию в 1823 году, когда был принят Акцизный акт, ослабивший налоговое бремя, благодаря чему подпольные винокурни вскоре прекратили свое существование.

Индустриальная революция

Акцизный акт был принят вовремя. Из-за растущей урбанизации спрос на виски стремительно поднимался, а индустриальная революция набирала ход и принесла с собой целый ряд нововведений. Одним из них был аппарат непрерывной перегонки, придуманный Робертом Штайном и усовершенствованный ирландцем французского происхождения Аэнеасом Коффи. Новый аппарат давал большое количество зернового спирта с довольно нейтральным вкусом.

Изобретение было воплощено в жизнь уроженцем Эдинбурга Эндрю Ашером. В 1853 году он смешал крепкий солодовый виски с зерновым спиртом и создал первый в истории бленд – легкий, но одновременно ароматный купажированный виски.

Вслед за Эндрю Ашером шотландцы стали изготавливать мягкие и недорогие бленды, которые составили острую конкуренцию ирландскому виски, в то время пользовавшемуся бóльшим успехом. Продолжение истории «скотча» всем известно. Он обрел огромную популярность и опередил своего ирландского «собрата».



КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ ЯЧМЕНЬ?

К ячменным зернам, используемым для виски, предъявляются многие требования. Среди них следующие:

- зерна должны быть одинакового размера, чтобы прорасти одновременно;
- они должны иметь светло-желтый цвет, блеск без признаков плесени и издавать приятный, здоровый запах;
- содержать как можно больше крахмала;
- зерна должны быть хорошо сформированными, равномерными и объемными.

СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

(SINGLE MALT)

Сингл молт (он же солодовый или односолодовый виски) – это традиционный шотландский виски. Он может быть получен только из соложенного ячменя, высушенного на горящем торфе. Сингл молт всегда производится только на одной винокурне и обычно носит ее название.

СЫРЬЕ

Ячмень

Ячмень особенно хорошо подходит для получения суслу, способного к брожению.

В Шотландии существуют сорта ячменя, приспособленные к местным условиям. По данным некоторых исследований, они лучше всего подходят для производства виски. Однако их часто заменяют импортным ячменем.

Торф

Торф образуется из растительных остатков, в том числе вереска, и иногда пропитан морской пеной. Его цвет – совсем темный и даже черный на севере Шотландии и более светлый, коричневый, на юге. Торф используется для высушивания и копчения ячменя. При горении он выделяет дым с характерным ароматом, который въедается в солод и наделяет виски особыми чертами. Так, лучшие виски обладают ароматами различных цветов и растений. Разумеется, ароматические особенности дыма зависят от состава торфа.

Вода

Конечно, вода должна быть чистойшей. Она определяет конечный вкус виски. Шотландская вода – слабоминеральная. После фильтрации ее используют, как минимум, три раза в ходе производства виски:

- при замачивании зерна ячменя впитывают воду, необходимую для прорастания;
- во время варки солода вода растворяет крахмал, извлекая ароматические вещества и элементы, необходимые для брожения;
- вода снижает крепость виски.

Некоторые ценители виски заказывают воду из источника той винокурни, виски которой они пьют, чтобы разбавлять ею свой любимый напиток.





ПРИБОР SPIRIT SAFE

Во время второй перегонки мастер дистилляции выполняет ответственную работу – отделяет «головы» и «хвосты», то есть те части дистиллята, которые выходят в самом начале и в самом конце перегонки и включают нежелательные вещества.

Мастер дистилляции пользуется специальным стеклянным ящиком, называемым Spirit Safe. Он отслеживает выход «голов» и «хвостов» в различных трубках прибора, где измеряется крепость проходящего спиртного. Оперирова рычагами «спирит сейфа» мастер сохраняет «сердце» напитка, содержащее лучшие ароматы. Кроме того, этот прибор измеряет количество произведенного спиртного, что упрощает работу контрольного надзора.

ПРОИЗВОДСТВО

1. Соложение

Цель соложения – подготовить ячмень к перемолке и брожению, а также придать ему характерные ароматы с помощью торфяного дыма. Рассмотрим подробнее основные этапы соложения.

Вымачивание ячменя. Зерна очищают и перебирают. Затем их вымачивают в течение 48 часов в воде. В конце этой операции:

- ячменное зерно должно легко раздавливаться между пальцами;
- его можно легко раскусить зубами;
- зерном можно писать на шероховатой поверхности, где оно должно оставлять белый след, подобно мелу.

Проращение. Вымоченный ячмень раскладывают слоем на полу солодовни. Для улучшения контакта с воздухом зерна регулярно ворошат. Через некоторое время в зернах начинают проклевываться ростки. Процесс проращения длится 10 дней. Пророщенный ячмень называют «зеленым солодом».

Само соложение. Проращение резко прерывают, подвергая зеленый солод воздействию высокой температуры. Эта операция проходит в солодильных башнях с крышей в форме пагод, которые составляют неотъемлемую часть типичного шотландского пейзажа. Зерно сушат над горящим торфом. Оно пропитывается дымом и развивают все те особенности, которые свойственны солоду.

Интенсивность сушки, ее продолжительность, количество дыма влияют на вкус будущего виски. Они варьируются на разных винокурнях.

2. Варка

Этот процесс очень напоминает варку пива.

Очистка и помол. Солод отделяют от ненужных ростков, а затем перемалывают в муку.

Заваривание. Полученную муку, называемую grist, постепенно смешивают с горячей водой. Вода растворяет крахмал, который трансформируется в сахар.

После фильтрации получается сладкое сусло, называемое wort, которое направляют на брожение, а остатки сусла (солодовая гуща) идут на корм домашних животных.

Брожение. В сусло добавляют дрожжи, которые активизируют брожение. Оно длится от 45 до 48 часов. Температура сусла не должна превышать 35-37°C, чтобы не парализовать работу дрожжей. В результате получается пиво, называемое wash, крепостью около 5% vol.

Wash подвергают двум перегонкам в медных

перегонных аппаратах «пот стил», имеющих характерную форму реторты.

3. Перегонка

Перегонный аппарат «пот стил» является своего рода символом виски. Сделанный из меди, он воплощает собой волшебство дистилляции. Для производства солодового виски чаще всего используют два аппарата.

После перегонки в первом аппарате, называемом wash still, объемом от 7 до 23 тысяч литров, получается жидкость, именуемая low wines, крепостью 25-30% vol. Она перетекает во второй аппарат, называемый spirit still, объемом от 6 до 21 тысячи литров, и перегоняется в нем еще раз. После второй перегонки виски приобретает крепость 65-70% vol.

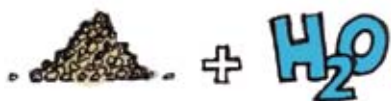
4. Выдержка

После перегонки в виски, как правило, добавляют воду, понижая его крепость примерно до 55% vol. Затем его разливают в дубовые бочки. Разные бочки по-разному влияют на вкус напитка. Виски может быть выдержан в бочках из-под бурбона, хереса или порто. Эти бочки, пропитанные бывшим содержимым, сообщают его ароматы виски, благодаря чему самые престижные солодовые виски обладают винными или ванильными нотами, оттенками миндаля и сухих плодов.

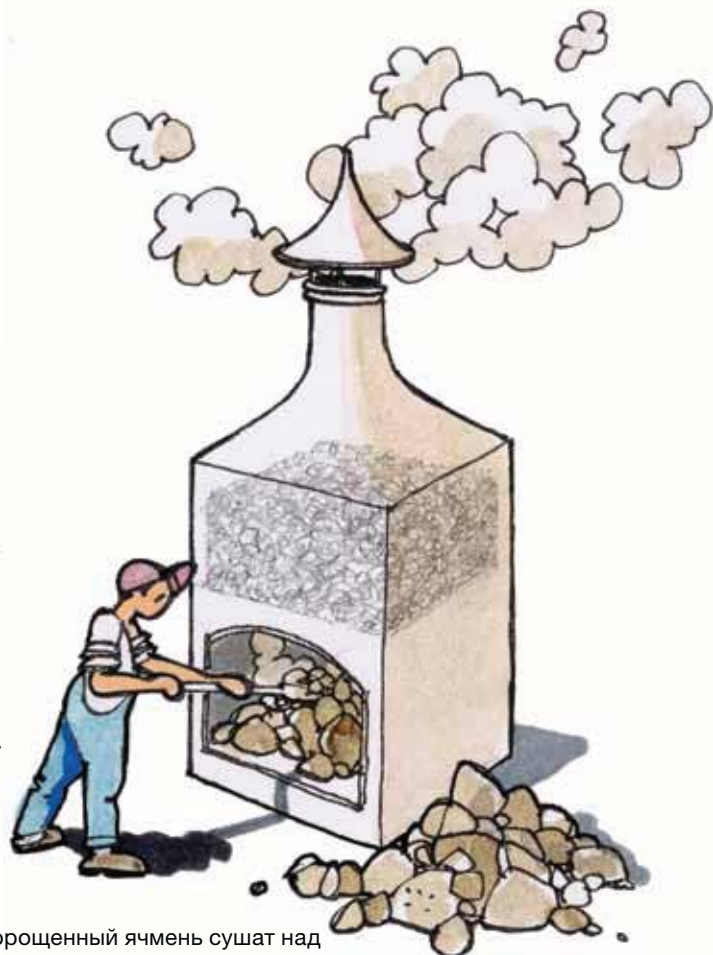
Выдержка – важнейший этап производства виски. В процессе старения виски через поры древесины происходит его испарение, называемое «долей ангелов». Оно способствует избавлению виски от нежелательных веществ, а также объединению других составляющих напитка, в результате чего образуются столь желанные сложные ароматы. Кроме того, спирт испаряется быстрее воды, поэтому виски, постепенно теряя свою крепость, может достичь 40% vol., то есть той крепости, при которой его обычно выставляют на рынок. Если срок выдержки недостаточен для естественного снижения крепости, то виски разбавляют водой.

Согласно регламентации, выдержка виски должна длиться не менее трех лет. Но в действительности она длится дольше. Считается, что идеальный возраст солодового виски – 12 лет, однако некоторые производители смело выдерживают свои напитки в течение 25 и даже 50 лет. Влажный климат Шотландии особенно благоприятен для выдержки спиртного. Напиток постепенно раскрывается и обретает тонкость. Как только виски перелит в бутылки, испарение прекращается, и напиток больше не стареет.

КАК ДЕЛАЮТ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ



1. Виски делают из ячменя, который сначала вымачивают в воде, а затем раскладывают на полу солодовни. Для того чтобы ячмень превратился в солод, он должен дружно прорасти. Этому способствует регулярное ворошение.



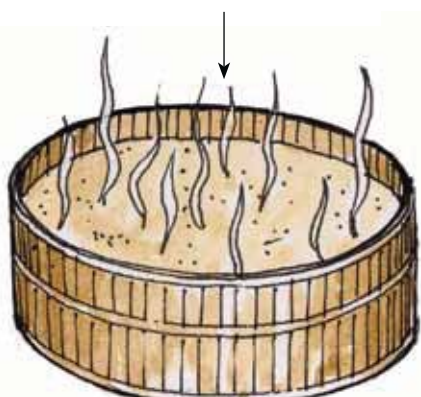
2. Пророщенный ячмень сушат над горящим торфом в солодильных башнях, чтобы наделить будущий виски ароматами дыма.



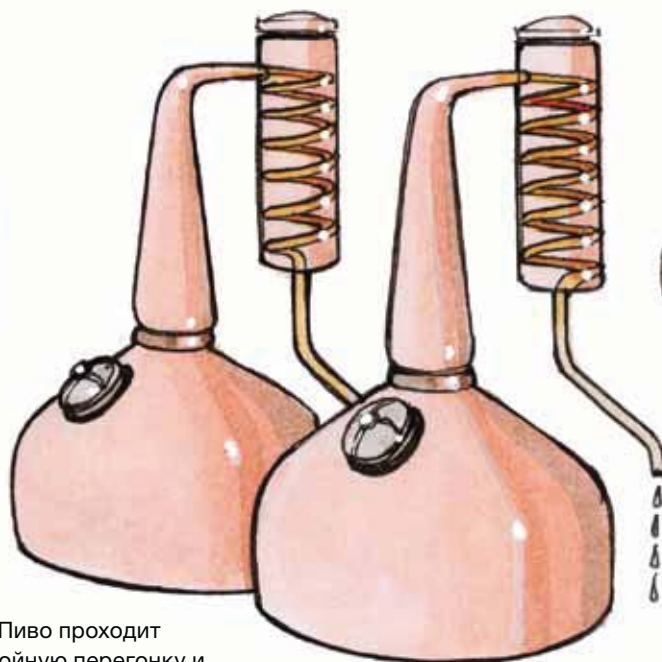
4. Муку заваривают горячей водой. При этом крахмал, содержащийся в муке, растворяется и превращается в сахар, необходимый для брожения.



3. Высушенный, копченый солод перемалывают в муку, которая называется Grist.



5. Сусло бродит, превращаясь в пиво.



6. Пиво проходит двойную перегонку и становится виски.



7. Виски выдерживают в дубовых бочках не менее трех лет.

ГЕОГРАФИЯ ШОТЛАНДСКИХ ВИНОКУРЕН

У шотландских солодовых виски, как у знаменитых вин, есть определенные районы производства, обуславливающие их характер. Подобно тому, как земля и климат влияют на букет вина, так земля, вода и природа «создают» виски.

Многочисленные географические, геологические и климатические факторы оказывают огромное влияние на вкус солодового виски. Ароматы виски с юга и с севера Шотландии существенно различаются, даже без учета отличительных особенностей процесса производства на разных винокурнях.

ХАЙЛЕНДС (HIGHLANDS)

Хайлендс, он же Хайленд («Нагорье») – важнейший район производства виски в Шотландии. В этих труднодоступных горных краях с многочисленными источниками воды в относительном спокойствии процветали подпольные винокурни, пока смягчение налогового бремени не позволило им вступить на законный путь. Таким образом, Хайлендс – колыбель «скотча».

Эта полоса земли шириной 200 километров является сердцем Шотландии и пересекает ее с запада на восток.

Значительная протяженность региона обеспечила виски Хайлендса разнообразие вкуса. Они могут иметь вкус соли и йода у побережья или фруктовый аромат с нотами дыма вдали от него.

Aberfeldy (Аберфелди)

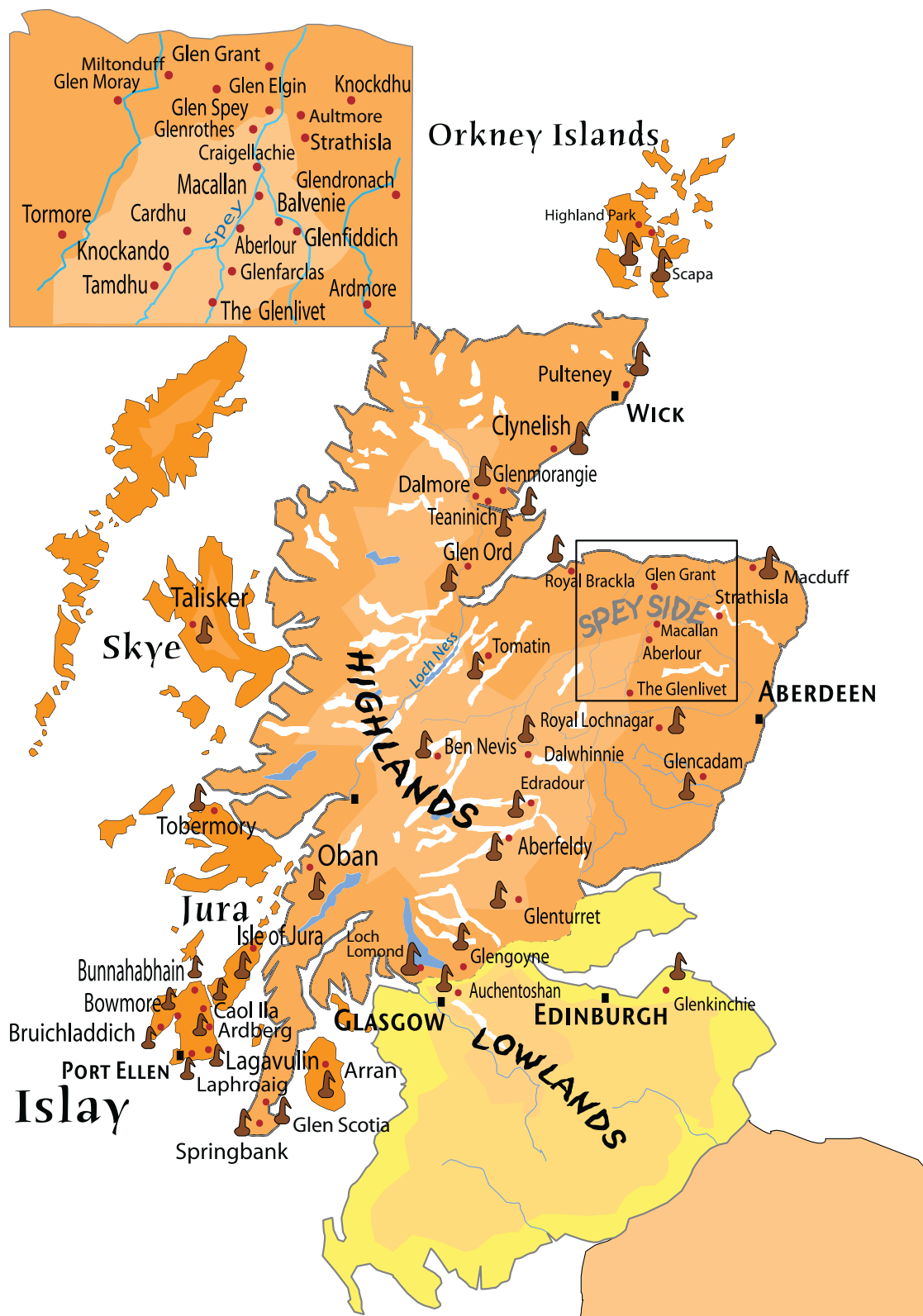
Винокурня, основанная братьями Дюарами в 1898 году, расположена в географическом центре Шотландии, в Восточном Хайленде, в полутора часах езды на автомобиле от Эдинбурга.

Ее виски ценится за свои грушевые, фиалковые и апельсиновые ноты и входит в состав бленда Dewar's.

Настоящему любителю виски непременно следует посетить «Мир Виски Дюарс» (Dewar's World of Whisky). Речь идет о расположенном непосредственно на винокурне Aberfeldy большом комплексе-музее, посвященном истории, производству и дегустации виски.

Balblair (Балблэр)

Виски Балблэр, который производят в Северном Хайлендсе с 1790 года, обязан своим характером кубу для первой перегонки (wash still). Он имеет типичную форму луковицы, и его приземистость способствует концентрации ароматов виски. Торфяная вода из ближайшего источника тоже играет важную роль во вкусе напитка.





Винокурня Aberfeldy,
1899 год.



ВИНОКУРНЯ АBERFELDY В СЕРДЦЕ ШОТЛАНДИИ

Мост через Тэй, самую длинную реку Шотландии, которая орошает земли, раскинувшиеся вокруг городка Аберфелди.



Разверните карту Шотландии и укажите пальцем в ее центр. Вы попадете в Аберфелди, живописный городок графства Пертшир. Его окружают великолепные пейзажи и орошает самая длинная река Шотландии – Тэй.

История

В 1896 году братья Дюары купили у маркиза Бридалбейна участок земли на выезде из городка, идеально расположенный для постройки винокурни. Выбор места оказался очень удачным. Винокурня Aberfeldy открылась в 1898 году.

Щедрая природа пророчила новой винокурне дать рождение выдающемуся солодовому виски. Для его производства по сей день используется чистейшая вода из источника Питилли Бёрн. В его кристальной воде до сих пор попадают частицы золота, добываемого здесь с незапамятных времен. Близость железной дороги обеспечивала быстрый доступ к центру купажирования – городу Перт, и вскоре виски Aberfeldy сделался душой бленда Dewar's White Label, пользующегося громкой известностью.

При этом самому виски Aberfeldy было суждено около 100 лет пребывать в тени своего знаменитого купажированного «собрата».

Солодовый виски

Такая несправедливость была устранена в 1999 году, когда на рынок был выпущен солодовый виски Aberfeldy 12 у.о. Он был с энтузиазмом встречен ценителями и сразу же принялся наवरстывать упущенное на международных конкурсах.

Следует отметить, что при производстве Aberfeldy применяют длительный процесс брожения – более 70 часов, благодаря чему в сусле образуются сложные эфирные масла, которые придают виски глубину вкуса и медовые оттенки, являющиеся отличительной чертой Aberfeldy.

Aberfeldy 12 у.о.

Этот 12-летний виски раскрывает особый характер, присущий данной области Шотландии. Его солидная и мощная структура, включающая ароматы меда, вереска, экзотических фруктов, апельсинов, жареного хлеба и злаков, переходит в пряный финал.



В перегонных аппаратах винокурни Aberfeldy рождается выдающийся солодовый виски с ярким характером, с ароматами меда, цитрусовых и пряностей.

Aberfeldy 16 y.o.

Выдержанный в бочках из-под хереса, 16-летний Aberfeldy – это алхимия сладости меда, свежести цитруса и пряности гвоздики. Он насыщенный, как фруктовый кекс с шоколадом.

Aberfeldy 21 y.o.

Исключительный солодовый виски, в котором ароматы апельсина, пряностей, поджаренной древесины и ванили превозносят медово-вересковый характер сингл молта из Петршира.

«Мир Виски Дюарс» («Dewar's World of Whisky»)

Винокурня Aberfeldy приютила впечатляющий туристический центр. С помощью наисовременнейших средств мультимедиа здесь рассказывается о производстве, истории и дегустации виски.

«Мир Виски Дюарс», посещаемый всеми ценителями виски, также является необходимым учебным центром для барменов и сомелье, желающих повысить свою квалификацию.



СОРТА ЯЧМЕНЯ

Ячмень оказывает существенное влияние на вкус виски. Используемые сорта ячменя в настоящее время являются серьезным объектом исследований.

В XIX веке для виски использовали местные сорта ячменя. Однако в XX столетии производители виски начали импортировать ячмень со всех концов света. Например, крупными поставщиками ячменя в Шотландию были Франция и Россия. Но постепенно производители виски стали отдавать предпочтение местному ячменю, приспособленному к климату Шотландии и более богатому крахмалом. Вначале самым популярным сделался шотландский сорт Golden Promise. Однако он стал менее востребован в конце 1980-х годов из-за слабой устойчивости к болезням. Некоторые винокурни еще продолжают его использовать, но в большинстве случаев на смену ему пришли другие сорта. Например, на протяжении последних нескольких лет благосклонностью производителей пользуются сорта Optic и Troon.



Ben Nevis (Бен Нэвис)

Винокурня, существующая с 1825 года, расположена у подножья горы Бен Нэвис на западе Хайлендса. Здесь сохранилось кустарное производство, а виски отличается сильным ароматом и деревенским характером. С 1989 года винокурня принадлежит японцам.

Clynelish (Клайнелиш)

Клайнелиш была построена на севере Хайлендса в 1967 году по соседству с винокурней Broga, основанной в 1819 году (сегодня закрыта). При дегустации виски Клайнелиш впечатляет своими богатыми и мощными ароматами торфа, солода и специй.

Dalmore (Далмор)

Винокурня Далмор, существующая на севере Хайлендса с 1839 года, располагает одним из наиболее старинных запасов выдержанных солодовых виски, который составляет ее богатство. Ее виски ценится за свою полноту, цельность характера и сложность вкуса, создающую особое ощущение объемности.

Dalwhinnie (Далуинни)

Кто-то когда-то сравнил шотландские винокурни с монастырями, вырвавшимися на путях паломников. Я думаю, что подобное чувство вы испытаете при виде Далуинни, самой высокогорной винокурни Шотландии. Несмотря на то, что она расположена на севере Хайлендса, далеко от Спейсайда, исток реки Спей находится поблизости. Она была основана в 1897 году под названием Стратспей (Strathspey).

Deanston (Динстон)

Динстон – единственная винокурня Шотландии (запад Хайлендса), которой не грозит отключение электричества. Эта старинная водяная мельница, перестроенная для производства виски в 1965 году, снабжена генератором, получающим всю необходимую энергию благодаря реке Тейт. Здесь производится солодовый виски с жареными и фруктовыми нотами.

Edradour (Эдрадауэр)

Винокурня Эдрадауэр использует для производства виски самые маленькие разрешенные законом перегонные кубы в Шотландии. Если бы они были еще чуть меньше, винокурня утратила бы свою лицензию, поскольку размер перегонных кубов установлен законом, исходя из соображений, связанных со сбором налогов. Для перегонки достаточно

одного человека, наблюдающего за кубами и имеющего при себе лопату, чтобы удалить барду, после окончания дистилляции. Восточный Хайлендс. Дата основания: 1825 год.

Glencadam (Гленкэдам)

В этой небольшой винокурне, основанной на востоке Хайлендса в 1825 году, виски выдерживают классическим образом в бочках из под бурбона.

Glengoyne (Гленгойн)

С 1833 по 1876 год эта винокурня называлась «Бернфут» (Burnfoot). Затем до 1905 года – Гленгуин (Glenguin), после чего получила свое нынешнее название. Особенность ее в том, что она расположена на южной границе Хайлендса, и про нее говорят, что если виски перегоняют в Хайлендсе, то выдерживают его в Лоулендсе. Более того, здесь используется сорт ячменя Golden Promise, который не солят на торфе. Это делает виски легким и утонченным.

Glenmorangie (Гленморанджи)

Высокие перегонные кубы Гленморанджи дают легкий и душистый виски. Вначале здесь были установлены старые перегонные кубы для джина, а затем традиция использовать несоразмерно высокие кубы (более 5,13 метров) была продолжена. Выдержка в бочках из-под хереса или порто досконально отработана, что сделало виски Гленморанджи одним из лучших образцов в своем жанре. Дата основания: 1843 год.

Glenturret (Глентаррет)

В этих краях на востоке Хайлендса виски делали еще подпольные перегонщики, а первая винокурня здесь была построена в 1775 году. В 1826 году она получила название Глентаррет. Сначала ее закрыли, потом снесли, но в 1957 году отстроили заново. Так что, несмотря на почтенный возраст, она абсолютно современна.

Glen Garioch (Глен Гариох)

Эта небольшая живописная винокурня, существующая с 1797 года, – душа деревни Олдмелдрам, расположенной неподалеку от Абердина. В ней всего два перегонных куба. Почти вся ее продукция продается как солодовый виски, а не используется для купажирования. Винокурня была выкуплена японской компанией «Сантори». Ее виски отличается характерными ароматами лаванды и имбиря.



В гармоничном букете Highland Park 12 у.о. проявляются оттенки сладких специй, сухофруктов, шоколада, а также ноты торфа и дыма.



Выдержанный в бочках из-под хереса и бурбона, виски The Deveron (винокурня Macduff) богат фруктовыми и ореховыми тонами, с нотами специй и яблочного пирога во вкусе.

«Королевский виски» Royal Brackla объединяет ноты специй и орехов с ароматами ванили, карамели, персиков, аниса, шоколада и ягод.



Highland Park (Хайленд Парк)

Основанная в 1798 году на Оркнейских островах винокурня производит виски, который был признан американским изданием Spirit Journal «лучшим алкогольным напитком» в 2005 и в 2009 годах.

Метод ручного соложения, созревание виски в ценных испанских бочках из-под хереса и дополнительная выдержка (гармонизация) перед розливом создают знаменитый букет Highland Park, сочетающий легкие ноты дыма и медовую сладость.

Isle of Jura (Айл оф Джура)

У этой винокурни, существующей с 1810 года на острове Джура, была бурная жизнь. Ее неоднократно разрушали, а в 1920 году владелец даже разобрал крышу, чтобы не платить часть налогов. Ее виски деликатен, но обнаруживает стремление к характеру.

Loch Lomond (Лох Ломонд)

В винокурне Лох Ломонд установлены перегонные кубы особого типа, которые с некоторых пор носят ее название. Они снабжены колоннами, которые частично ректифицируют спирт. Эта идея была позаимствована и некоторыми другими винокурнями.

Macduff (Макдафф)

Винокурня Макдафф, основанная в 1960 году, расположена там, где в суровое Северное море впадает Деверон. В честь этой реки – The Deveron – был назван производимый здесь виски. Он высоко ценится мастерами-блендерами, а также пользуется успехом в качестве сингл молта.

Oban (Оубан)

Единственная городская винокурня из всех производящих солодовый виски. Она расположена в центре портового города Оубан, откуда паромы отправляются на Гебридские острова. Здесь с 1794 года производят мягкий, солоноватый и слегка торфянистый виски.

Pulteney (Палтни)

Если не считать Оркнейских островов, то Палтни – самая северная винокурня Шотландии. Название свое она получила от города Палтни, рядом с которым была создана в 1826 году. Ее виски, продающийся под названием Old Pulteney, – породистый и элегантный.

Royal Brackla (Роял Бракла)

Основанная в 1812 году винокурня получила разрешение прибавить к своему названию

слово «Royal», став поставщиком королевского двора Вильяма IV в 1835 году. Долгий процесс брожения, уважение вековых традиций и выдержка в бочках из-под хереса обуславливают уникальный характер этого виски.

Royal Lochnagar (Роял Лохнагар)

Роял Лохнагар, основанная в 1845 году, обязана словом «Royal» в своем названии королеве Виктории, посетившей винокурню в 1848 году. В том же году винокурня сделалась поставщиком королевского двора. Ее виски ценится за свою сложность и гармонию.

Scapa (Скапа)

Скапа с Оркнейских островов (условно относящихся к Хайлендсу) – это сдержанный виски. Винокурня использует перегонные кубы того же типа, что и Лох Ломонд. Они отличаются небольшими размерами, установлены в 1959 году, и мастер перегонки относится к ним с большой заботой, поскольку они уникальны в своем роде и в наши дни их невозможно заменить. Дата основания: 1885 год.

Speyside (Спейсайд)

Эта винокурня географически относится к Хайлендсу, но исток реки Спей протекает прямо за ней. Она построена в 1976 году на месте старинной мельницы 1710 года, главное здание которой сохранилось до наших дней. Производит достойный и приятный виски.

Talisker (Талискер)

Это единственная винокурня, расположенная на острове Скай (территориально относящийся к Хайлендсу). Ее виски отличается благородством и «морским характером». Он проявляет ароматы дыма, табака, солода с имбирными, перечными и солоноватыми оттенками. Дата основания: 1830 год.

Tomatin (Томатин)

Томатин – самая большая винокурня Шотландии, основанная в 1897 году. Она насчитывает не менее 23 перегонных кубов, что превращает ее в настоящий маленький завод, 70% продукции которого используется для купажей. Это первая шотландская винокурня, полностью выкупленная японцами в 1986 году.

Tullibardine (Таллибардин)

Таллибардин, действующая с 1949 года, расположена на месте пивоварни XV века. Она также включает коммерческий центр, направленный на популяризацию виски. Здешний виски – сдержанный, тонкий и фруктовый.



СПЕЙСАЙД (SPEYSIDE)

Этот основной район производства виски расположен на северо-востоке Хайлендса. Он получил свое название от реки Спей. Здесь сконцентрированы престижные винокурни.

Виски Спейсайда имеют богатый и сложный букет, оставаясь при этом тонкими.

Винокурни расположены близко друг к другу, что приводит к существенной конкуренции.

Производители охотнее, чем в других местах, проводят изыскания в сфере дистилляции и выдержки.

Aberlour (Аберлауэр)

В этом стратегическом местечке на берегу реки Спей виски перегоняли задолго до 1826 года, который считается официальной датой основания винокурни Аберлауэр.

Здесь получают типичный для Спейсайда солодовый виски с богатыми и глубокими ароматами. Его отличительной особенностью является использование бочек из-под хереса, которые сообщают виски насыщенные фруктовые ноты и темно-красные отблески.

Ardmore (Ардмор)

Бутылки с этикеткой Ardmore, хранящие один из самых торфяных сингл молтов Спейсайда, встречаются лишь изредка. Практически вся продукция этой винокурни предназначена для производства купажированных виски. Дата основания: 1898 год.

Aultmore (Олтмор)

Мастера купажа ценят виски Олтмор за его изысканность, уравновешенность и чистый вкус. Считается, что эти качества виски обретает, в немалой степени, благодаря природным особенностям здешнего района, называемого Фогги Мосс. Виски рождается в тумане, среди болот и небольших ручейков, развивая травяные ароматы влажного моха и деликатных растений. Дата основания винокурни: 1896 год.

Balmenach (Балмэнак)

Винокурня существовала еще до своего официального открытия в 1824 году. Неоднократно она закрывалась и открывалась вновь. Последняя пауза длилась с 1993 по 1997 год. Производство возобновилось к большой радости знатоков, всегда ценивших этот богатый и торфяной солодовый виски Спейсайда.



The Balvenie (Балвини)

История винокурни Балвини, раскинувшейся на берегу реки Ливет, началась с пожара, который уничтожил большую часть запасов другой расположенной неподалеку винокурни Гленливет и погрузил в разруху все производство виски. Тогда Уильям Грант решил воспользоваться случаем и в 1892 году основал Балвини.

Benriach (Бенриах)

Винокурня производит душистый виски различного возраста, используя бочки практически из-под любых вин и крепких напитков. Дата основания: 1897 год.

Benromach (Бенромач)

Самая маленькая спейсайдская винокурня – Бенромач – расположена неподалеку от города Инвернесс среди пастбищ и сельских пейзажей. С 1898 года она выпускает виски, малоизвестный, но высокого качества, в частности, Organic на основе экологически чистых ячменя и дрожжей.

Cardhu (Карду)

Живописная винокурня Карду расположена на холме, возвышающемся над чередующимися долинами реки Спей и ее притоков. Эта небольшая, типичная винокурня производит деликатный и утонченный виски с 1824 года.

Cragganmore (Крэгганмор)

Крэгганмор – один из наиболее классических виски Спейсайда, свежий, с легким вкусом торфа и пряностей. За свой аристократический вкус он высоко ценится мастерами купажа, которые охотно его используют. Поэтому он довольно редко встречается на рынке. Дата основания: 1869 год.

Craigellachie (Крейгэллаки)

Если свернуть на дорогу A491, то между деревней Крейгэллаки и городком Ротс невозможно не обратить внимание на эту величественную винокурню, основанную в 1891 году. За ее застекленным фасадом видны впечатляющие гигантские перегонные кубы. С наступлением темноты зал перегонки освещается, делая зрелище еще более эффектным. Что касается виски, то он обладает особым характером и яркими ароматами.

Glenburgie (Гленберги)

Под названием «Гленберги» винокурня известна с 1878 года, в то время как виски перегоняли здесь уже в 1829 году. В наше время производительность винокурни значительно возросла. Здесь используют перегонные кубы типа «Ломонд». Этот виски используется в знаменитых блендах, которым он придает удивительные ноты красных фруктов.

ПЕРЕГОННЫЕ АППАРАТЫ

Каждая винокурня располагает «пот стилами» особой формы и объема. Считается, что высокие и узкие перегонные аппараты дают более легкий виски, а в небольших и широких «пот стилах» получается более ароматный и тяжелый виски. От формы аппарата зависит температура в различных частях перегоняемой жидкости. Деформация куба от удара может создать особые условия температуры и испарения на месте вмятины. Все это заставляет порой мастеров дистилляции в точности воспроизводить форму старого перегонного куба при его замене. А некоторые, наиболее суеверные из них, боясь утратить магию вкуса своего виски, доходят до того, что выстраивают новые кубы вокруг прежних или изготавливают их, повторяя все изъяны и следы ремонта.

В ФОРМЕ ЛУКОВИЦЫ (ONION SHAPE)

Традиционный шотландский перегонный куб, который можно увидеть в подавляющем большинстве винокурен.

Бойл Болл (Boil Ball)

Перегонный куб в форме луковицы, в верхней части которого имеется дополнительное утолщение. Оно приостанавливает наиболее тяжелые пары, чтобы их еще раз продистиллировать. Несколько подобных кубов есть на винокурне Стратайла.

В ФОРМЕ ГРУШИ (PEAR SHAPE)

Конический перегонный куб, в котором нет выраженного перехода между нижней пузатой частью и куполом. Лучший пример – Лэгавулин.

Аламбик Ломонд (Lomond Still)

Перегонный куб, имеющий внутри купола ряд пластин, позволяющих ректифицировать спирт наподобие аппаратов непрерывной перегонки. При этом он сохраняет характеристики традиционного куба, поскольку перегонка не является непрерывной. Этот аппарат был разработан на винокурне Лох Ломонд, откуда и его название. Встречается достаточно редко.



В 1824 году Джордж Смит первым в долине реки Ливет получил государственную лицензию на производство виски. Тем самым он основал династию, которая производит The Glenlivet уже более 150 лет.

Местные самогонщики знали, что виски Джорджа Смита представлял угрозу для их незаконной деятельности. Они грозились с ним расправиться и сжечь его винокурню. Один помещик из Аберлауэра подарил Смицу два пистолета (оба – на фото), которыми ему пришлось несколько раз воспользоваться, чтобы защитить свою жизнь, свою семью и свой виски.

ально зарегистрировать свою винокурню в долине Ливет. Это был рискованный шаг. В течение нескольких лет он вынужден был защищать свою жизнь и жизнь своих близких от подпольных винокуров, не желавших подчиняться закону. Но смелость и независимость, в конечном счете, всегда вознаграждаются. Качество его виски стало признанным по всей Шотландии и за ее пределами.

В 1849 году в ответ на возрастающие запросы потребителей была построена вторая винокурня для производства «Гленливета». Но и этого вскоре оказалось мало, чтобы полностью удовлетворить спрос.

The Glenlivet окончательно обустроился в 1859 году, когда Джордж Смит переместил свою винокурню несколько ниже по реке Ливет, на более просторное место рядом с исключительным источником Джози'с Велл, вода которого, обладающая несравненным минеральным составом, и по сей день играет основополагающую роль во вкусе этого виски.

По рецептам великих миксологов К 1860-м годам слава Гленливета дошла до Америки. Прадедущка всех сегодняшних барменов и миксологов – великий Джерри Томас – в своем первом сборнике коктейлей (1862 год) рекомендует использовать «Гленливет», как один из вариантов виски, в рецепте «Скотч Виски Пунша». *«Поскольку надо быть гением, чтобы приготовить виски-*

НАСТОЯЩИЙ ГЛЕНЛИВЕТ

Долина реки Ливет в Спейсайде считается колыбелью шотландского виски. Раньше это труднодоступное место было убежищем подпольных винокуров. Более двух сотен контрабандистов гнали виски в исключительно подходящих для этого условиях. Торф и ячмень имелись в изобилии, а вода отличалась невероятной чистотой и мягкостью.

В те давние времена нелегальный виски из долины Ливет, обладающий мягким характером и типичными ананасовыми нотками, считался самым изысканным и был известен далеко за пределами Хайлендса. Среди его поклонников числился даже сам король Великобритании Георг IV.

Смелость быть независимым
В 1824 году местный уроженец по имени Джордж Смит решил первым офици-



пунш, приводить его пропорции неуместно». Так написал Джерри Томас про этот горячий напиток, состоящий просто-напросто из хорошего виски, сахара, лимонной цедры и кипятка.

Гленливет с артиклем *The*

К концу 1870-х годов The Glenlivet стал символическим солодовым виски Спейсайда. Его успех был столь велик, что многие другие виски начали его имитировать, используя его название на этикетке.

Сын Джорджа Смита встал на защиту своего виски. В 1884 году после долгих судебных разбирательств он получил исключительное право называть свой виски The Glenlivet, с определенным артиклем the, что значит «тот самый, настоящий Гленливет».

Другие производители могли использовать на этикетке слово «Glenlivet» только после названия своей винокурни. Надо сказать, что подобная практика со временем вышла из употребления, ибо потребители становились все более разборчивыми и, разумеется, хотели пить только «настоящий Гленливет».

Особенности производства

Высокие перегонные кубы «Гленливета» воспроизводят форму, разработанную Джорджем Смитом, основателем винокурни. Они дают легкий и элегантный виски с тонами тропических фруктов.

Такая ароматическая тонкость благопри-

яствует долгой выдержке. Для The Glenlivet используется множество разновидностей бочек: уже использованные и еще новые дубовые бочки, из Америки и Европы.

В ходе старения виски, как говорят, впитывает особый воздух долины реки Ливет, определяемый климатом и высотой над уровнем моря. Напиток развивает дополнительные ароматы, вкус и цвет.

Линейка

После 12 лет пребывания в бочках виски **The Glenlivet 12 y.o. Excellence** воскрешает традиции подпольных винокуров. Он проявляет характерные ананасовые ноты, за которые в те времена славились виски из долины реки Ливет. Общую ароматическую картину дополняют цветочные, ванильные и пряные оттенки.

The Glenlivet 15 y.o. зреет в бочках из дуба, выросшего в лесах Лимузена во Франции. При этом он развивает лакомые цитрусовые и кондитерские ароматы в придачу к насыщенному маслянистому вкусу.

The Glenlivet 18 y.o. является образцом изящества. В его ярком букете переплетаются сложные древесные и пряные ароматы с фруктовыми аккордами. В бархатистом вкусе проявляются кисло-сладкие оттенки. Он служит наиболее элегантным воплощением виски The Glenlivet.

Билл Смит Грант – правнук Джорджа Смита – унаследовал не только винокурню, но и решительный характер своих предков.

Сразу после отмены сухого закона он отплыл в Нью-Йорк, где подписал первые дистрибьюторские контракты.

The Glenlivet стал первым солодовым виски, начавшим кампанию по продвижению в Соединенных Штатах. Он стал сингл молтом номер один в Америке и сохраняет этот статус до сих пор.





Официальный и независимый розлив

Солодовый виски чаще всего выдерживается и разливается по бутылкам на самой винокурне, которая и выпускает его в продажу. Такой розлив называется официальным (Official bottling). Но существуют компании, которые покупают на винокурнях бочки с солодовым виски, а затем выдерживают его сами и разливают по бутылкам. Подобная схема называется независимым розливом (Independent bottling). Некоторые винокурни в целях сохранения контроля своей продукции не продают никому солодовый виски в бочке, не добавив к нему немного солодового виски другого сорта. Подобная практика не позволяет независимым торговцам продавать данный виски под его названием.

Glendronach (Глендронах)

Эта винокурня, основанная в 1829 году, на протяжении всей своей истории сопротивлялась, как могла, современным веяниям. Здесь продолжали нагревать перегонные кубы прямым огнем, а не паром, и охотнее использовали дерево, чем металл или нержавеющей сталь. Виски Глендронах богат ароматами, что позволяет ему превосходно сочетаться с древесными нотами бочек особенно из-под хереса.

Glenfarclas (Гленфарклас)

Значительные объемы производства и виски высокого качества – таковы особенности винокурни Гленфарклас. Ее перегонные кубы – самые крупные во всем Спейсайде. Поэтому не надо особо доверять тем, кто уверяет, что лучший виски обязательно получается в кубах малого объема. В данной области не существует четких законов. В конце концов, результат зависит от воды, торфа, солода, перегонки, выдержки и десятков прочих мелочей. Гленфарклас – мощный, богатый виски с выраженными нотами дыма и со сладковатыми акцентами хереса. Дата основания: 1836 год.

Glenfiddich (Гленфиддик)

Гленфиддик по-гэльски означает «Долина оленей». Для укрепления такого имиджа винокурня Гленфиддик завезла оленей, которые раньше во множестве водились в Спейсайде. Рано утром можно увидеть, как они выходят из леса, покрывающего склоны над винокурней и дорогой в Даффтаун. Основанная Уильямом Грантом в 1886 году, эта винокурня одной из первых стала предлагать свой виски не только мастерам-блендерам, но и непосредственно потребителям. Благодаря успеху, она разрослась и теперь владеет впечатляющим количеством перегонных кубов – 29 в общей сложности.

The Glenlivet (Гленливет)

Гленливет – первая винокурня, получившая в 1824 году лицензию на изготовление виски в Спейсайде. Долина реки Ливет всегда считалась самым благоприятным местом для производства виски. Что и подтверждает сингл молт The Glenlivet, который, благодаря нежным и сложным ароматам с ананасовыми нотами, по праву занимает одно из первых мест.

Glenrothes (Гленротс)

Эта живописная винокурня, расположенная в сельской местности, производит виски с

гармоничным, сбалансированным и мощным характером, который высоко ценится как мастерами-блендерами, так и любителями. Дата основания: 1878 год.

Glen Elgin (Глен Элгин)

Винокурня Глен Элгин была последним творением знаменитого архитектора Чарльза Дойга, а также последней винокурней Спейсайда, возведенной в XIX столетии (1898 год). Виски Глен Элгин проявляет типичный для Спейсайда характер. Он насыщен ароматами трав и хереса и обладает нотками меда.

Glen Grant (Глен Грант)

Основанная братьями Джеймсом и Джоном Грантами в 1840 году, винокурня была электрифицирована первой в Спейсайде в 1861 году. Виски Глен Грант обычно бледнее своих «собратьев». Причина тому – наличие в перегонных кубах системы очистки, допускающей более глубокое разделение паров спирта. Глен Грант производит внушительную линейку виски, являющихся классикой Спейсайда.

Glen Moray (Глен Морей)

Несколько лет назад ходили разговоры о том, что даже мастера купажа не имели возможности купить чистый виски Гленморанджи в бочках, так как к нему обязательно добавляли Глен Морей, во избежание появления на рынке Гленморанджи от независимых торговцев, самостоятельно разливающих виски по бутылкам. Винокурня недавно сменила владельцев, и я не в курсе, продолжается ли подобная практика. В наше время винокурня Глен Морей участвует в обогащении нескольких сортов купажированного виски и выпускает достойный сингл молт с фруктовым ароматом, типичный для Спейсайда. Дата основания: 1897 год.

Knockando (Ноканду)

Возвышающаяся над рекой Спей винокурня Ноканду, основанная в 1898 году, встречает посетителя безукоризненным фасадом и любовно ухоженными газонами. Здесь царит спокойная и безмятежная атмосфера, а виски получается изысканным, легким и ароматным, но в то же время богатым вкусовыми оттенками. Только около 8% продукции пред-

Стратайла – самая живописная и самая старинная из действующих винокурень Спейсайда. Она была основана в 1786 году.



ВИСКИ И ЗАКОН

Производство ирландского и шотландского виски регулируется британским законом, принятым в 1909 году. Он гласит, что наименование Whisky, или Whiskey, применяется к спиртному напитку, полученному путем дистилляции смеси зерновых при следующих условиях:

- ✓ Сахар в зерне высвобождается благодаря диастазе, содержащейся в солоде, с применением или без диастазы другого происхождения, разрешенной контролирующим органом.
- ✓ Брожение происходит под воздействием дрожжей.
- ✓ В результате дистилляции получается спиртное не крепче 94,8% vol., чтобы в дистилляте присутствовали ароматы использованного сырья.
- ✓ Спиртное выдерживается в дере-

вянных бочках не менее трех лет.

Наименование Scotch whisky относится к виски, произведенному и выдержанному в Шотландии.

Наименование Irish whiskey – к виски, произведенному и выдержанному в Ирландской Республике, в Северной Ирландии или частично на их территориях.

Наименования Blended whisky, Blended whiskey, Blended scotch whisky, Blended irish whiskey относятся к смеси разных дистиллятов, каждый из которых, взятый по отдельности, может быть назван виски, шотландским или ирландским.

Возраст купажа определяется сроком выдержки самого молодого виски, входящего в его состав.

Винокурня The Macallan.



назначается для любителей, все остальное быстро разбирают мастера купажа.

Linkwood (Линквуд)

Эта живописная винокурня, основанная в 1821 году в спейсайдской сельской местности, выпускает виски, очень ценимый мастерами-блендерами. Лишь ничтожная часть продукции оказывается в бутылках с этикетками Linkwood.

Macallan (Макаллан)

Макаллан, как и Гленливет – легенда Спейсайда. Раскинувшись на площади в несколько гектаров, Макаллан, скорее, напоминает большую деревню, нежели маленькую винокурню.

Что касается виски, то он уникален в своем роде. Громадный перегонный зал заполнен небольшими перегонными кубами, а выдержка производится главным образом в бочках из-под хереса. В результате получается сложный и глубокий виски, нежный и богатый во вкусе. Дата основания винокурни: 1824 год.

Miltontduff (Милтондафф)

На этом месте раньше был монастырь, варивший пиво, которое славилось благодаря чи-

стоте воды из источника Black Burn. Позже на месте монастыря была построена винокурня, получившая лицензию на перегонку виски в 1824 году. Как и во времена подполья, здесь продолжают производить виски в маленьких перегонных кубах. В 1964 году к ним добавили несколько кубов конструкции Ломонд. Милтондафф в бутылках встречается редко, так как он быстро поглощается мастерами-блендерами, в первую очередь, для купажирования виски Ballantine's.

Mortlach (Мортлах)

Одна из семи винокурен Даффтауна. Ее продукция ценится мастерами-блендерами и лишь изредка встречается на рынке в чистом виде. Дата основания: 1823 год.

Speyburn (Спейбарн)

Винокурня Спейбарн была построена архитектором Чарльзом Дойгом в 1897 году. В свое время он был самым известным создателем винокурен. И не удивительно, что туристы притормаживают на обочине дороги, чтобы сфотографировать эту восхитительную винокурню, расположенную рядом с Ротсом. Она производит легкий виски с небольшим кислотным оттенком.

Strathisla (Стратайла)

Вы не найдете в Шотландии более живописной винокурни. Стратайла с ее лужайкой, стенами из старых камней, мельницей и крышами в форме пагод – не только самая старинная из действующих винокурен Спейсайда (дата основания: 1786 год), но она еще и сумела в наибольшей степени сохранить дух прошлого. При этом Стратайла производит виски, который очень ценится любителями. Он встречается достаточно редко, поскольку почти полностью используется для купажирования блендов, в частности, Chivas Regal и Royal Salute.

Tamdhu (Тамду)

Винокурня была основана в 1896 году, но с 1928 по 1948 год была закрыта. Производимый виски практически полностью предназначен для купажа.

Tomintoul (Томинтауэл)

Томинтауэл – значительная винокурня, имеющая две пары больших перегонных кубов, производящих с 1964 года один из наиболее легких сингл молтов Спейсайда. Продукция по большей части используется для купажей.



ЛОУЛЕНДС (LOWLANDS)

Лоулендс (он же Лоуленд) – это обширная низина Шотландии, названная так в противовес высокогорному Хайлендсу. Лоулендс – это самый южный и наименее холмистый край страны с умеренным климатом. Считается, что в этом регионе получают самые мягкие сорта солодового виски.

Виски из Лоулендса был наиболее популярен в Шотландии до появления первых творе-

ний Эндрю Ашера. Среди самых знаменитых сингл молтов этого региона мы встречаем Окентошн и Гленкинчи.

Auchentoshan (Окентошн)

Яркий и уникальный односолодовый виски региона Лоуленд. Винокурня, основанная в 1823 году, является единственной крупной дистиллерией, реализующей метод тройной перегонки. Спирты высокой степени очистки выдерживаются в дубовых бочках из-под хереса Олоросо и Педро Хименес, бурбона и французского вина, приобретая исключительный букет ароматов и вкусов.

Благодаря своему деликатному характеру, виски Auchentoshan послужит прекрасной основой для создания лонг дринок и коктейлей.

Glenkinchie (Гленкинчи)

Во время Второй мировой войны на большинстве винокурень Шотландии производство было приостановлено, чтобы не наносить ущерба запасам ячменя. Но винокурня Гленкинчи оказалась в числе немногих, которым разрешили продолжать производство виски. Возможно, это объясняется ее близостью к Эдинбургу. Так или иначе, ее производство никогда не было значительным, и Гленкинчи остается достаточно редким, но востребованным виски. Дата основания: 1837 год.

ВОЗРАСТ СОЛОДОВОГО ВИСКИ

На этикетке сингл молта встречаются указания о его возрасте.

ПРОСТОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ВОЗРАСТА

Сингл молт с обычным обозначением возраста на этикетке (например, 12 years old) может быть купажем разных виски одной винокурни, дистиллированных в разные годы. Указанный на этикетке возраст соответствует возрасту самого молодого виски, входящего в купаж.

УКАЗАНИЕ ГОДА ПЕРЕГОНКИ (VINTAGE)

В этом случае содержимое бутылки полностью произведено в упомянутом году. На этикетке такого виски должен быть также указан либо возраст, соответствующий сроку выдержки в бочках, либо дата его разлива по бутылкам.

БОЧКИ В НАЗВАНИИ ВИСКИ

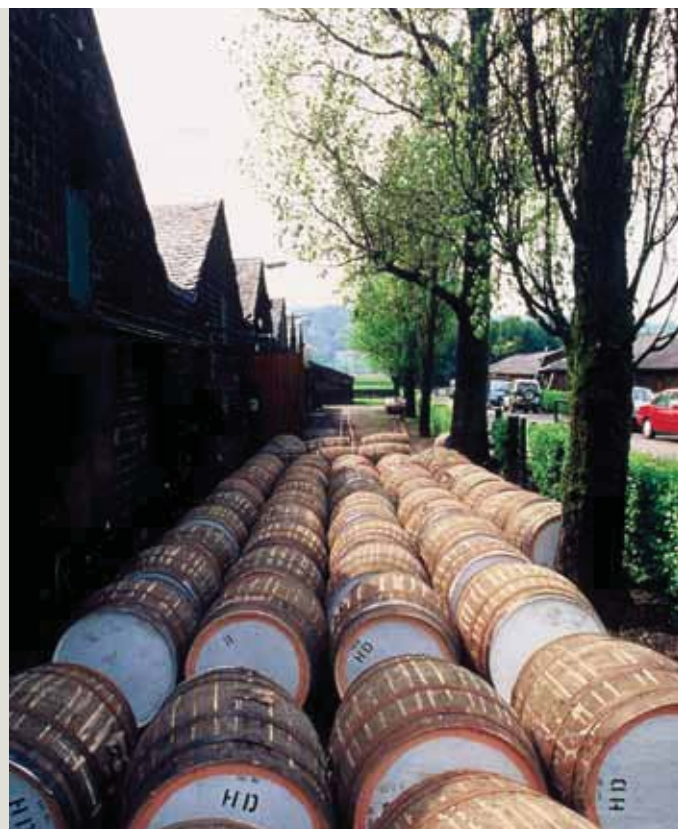
«Единственная бочка» (Single Cask)

Если виски взят только из одной бочки, то он носит пометку «single cask». Разница между бочками и их разное месторасположение в погребе лежат в основе отличий между выдержанными в них виски. Смесь содержимого разных бочек стирает эти отличия. Напротив, в случае с виски Single Cask ставка делается на специфичность и совершенную экспрессию индивидуального вкуса солодового виски.

«Сила бочки» (Cask Strength)

Если на этикетке виски есть пометка «cask strength» или «full strength», то перед вами сингл молт, не разбавленный водой, а разлитый по бутылкам при натуральной крепости, которая снизилась в ходе его выдержки. Содержание алкоголя у такого виски обычно выше, чем обычно.

Наряду с годом дистилляции на этикетке такого виски обычно указывается год разлива по бутылкам. Cask Strength часто также является Single Cask, и в этом случае носит номер бочки, из которой он появился на свет.





Коллекция односолодовых виски McClelland's предназначена для знакомства с миром шотландского виски. Она дает представление об особенностях винокурения важнейших регионов, таких как Хайленд, Лоуленд, Спейсайд и остров Айла. Спирты отбираются у лучших производителей и имеют оптимальную выдержку в течение 3-5 лет. На этикетках изображены регионы рождения виски, выполненные известной британской художницей Кэтти Уайт.



АЙЛА (ISLAY)

Айла – это небольшой остров у западного побережья Шотландии, на котором сохранились остатки древнейших винокурен. Сегодня на острове действуют девять предприятий. Самые известные из них – Баумор, Лэгаулин, Лэфройг, Баннахэйбн и Брюклэддик. Климат острова Айла, где властвуют волны и ветер, особенно влажный. Виски стареет здесь в исключительно благоприятных условиях, обретая характерный аромат йода и соли. И это не просто фантазия поэтов. Не надо быть профессиональным дегустатором, чтобы почувствовать вкус моря и тумана в виски с острова Айла

Ardbeg (Ардбег)

В сверхъестественном освещении острова Айла белый фасад Ардбега вызывает в памяти корабли, потерпевшие крушение у прибрежных скал. Виски Ардбег раньше имел выраженный торфяной характер. Теперь его аромат стал более сбалансированным. Но все же в нем превалирует дым, а также медицинский запах йода, характерный для островных виски. Дата основания: 1815 год.

Bowmore (Бомо)

Старейшая винокурня острова Айла и первая в Шотландии, получившая лицензию на производство виски – она была основана в 1779 году. Виски Bowmore созревает в специальных хранилищах, расположенных ниже уровня моря, в условиях высокой влажности и насыщенности воздуха морской солью. Bowmore – мягкий и тонкий виски, с легко узнаваемым оттенком моря, нотами дыма и папоротника.

Bruichladdich (Брюклэддик)

Брюклэддик – самая западная шотландская винокурня. Наряду с Баннахэйбн она производит наиболее легкий и, по-видимому, наименее торфяной виски на острове Айла. Дата основания: 1881 год.

Bunnahabhain (Баннахэйбн)

Виски Баннахэйбн предназначен для тех, кого приводит в ужас «медицинский», йодистый, соленый и дымный вкус некоторых сингл молтов из Айла – этого унылого, дикого и величественного острова Шотландии. Ви-

Купаж солодовых виски

Купаж солодовых виски (blended malt scotch whisky) – это смесь сингл молтов, изготовленных на разных винокурнях. Он не обладает столь выраженным вкусом, как сингл молт.

При создании этого типа виски стремятся создать напиток, превосходящий по качеству все его компоненты. Здесь многое зависит от умения мастера-блендера.

Солодовые виски разных винокурен в определенной пропорции смешивают в больших чанах. Купаж выдерживают несколько месяцев в дубовых бочках, где виски дозревает и оправляется от шока, вызванного встречей его компонентов. Готовый виски разливают по бутылкам.

Как и сингл молт, этот виски выпускается в разных возрастных категориях.

ски Баннахэйбн свеж и утончен, но при этом проявляет характер. Задолго до того, как он появился в продаже в качестве сингл молта, его уже использовали в купажах. Дата основания: 1881 год.

Саол Ила (Каол Ила)

Наиболее крупная винокурня острова Айла. Она была основана в 1846 году и отстроена заново в 1972 году. Здесь производят богатый и сложный виски с выразительными ароматами торфа и дыма.

Lagavulin (Лэгавулин)

Лэгавулин была основана в 1816 году на каменистом берегу острова Айла на месте уже давно существовавшей подпольной винокурни. Лэгавулин с его выраженными дымными ароматами и долгим послевкусием – яркое отражение виски с острова Айла. Мощный, морской характер этого виски в тоже время отличается сложностью и изысканностью.

Laphroaig (Лафройг)

Этот односолодовый шотландский виски с 1815 года создается на семейной винокурне в южной части острова Айла.

Благодаря местному торфу, виски имеет уникальный «лекарственный» аромат с нотами морских водорослей, вереска и мха. Его благородное происхождение подчеркивает тот факт, что с 1994 года винокурня Laphroaig является поставщиком Королевского Двора Великобритании.



КЕМПБЕЛТАУН (CAMPBELTOWN)

Этот полуостров расположен к югу от Айла и имеет схожий климат. То же самое можно сказать о характере здешних виски.

Было время, когда Кемпбелтаун был одним из важнейших центров производства виски. Городу хватало угля. Ячмень и торф имелись в изобилии. В конце XIX столетия здесь работали 30 винокурен. В настоящее время их осталось три, самые известные из которых – Глен Скоча и Спрингбэнк.

Glen Scotia (Глен Скоча)

Эта винокурня была основана в 1832 году. Ее виски имеет ярко выраженный характер, он могуч и богат торфяными нотами.

Springbank (Спрингбэнк)

С момента создания винокурни в 1828 году ею всегда управляли члены семьи Митчелл. В наши времена, когда международные компании упорно бьются между собой за винокурни, как в огромной игре «Монополия», подобное постоянство поражает. Сингл молт Springbank отличается выраженным характером и ценится любителями виски.

Зерновой виски

В 1831 году ирландец Аэнеас Коффи запатентовал аппарат непрерывной перегонки, названный *coffey still* (или *patent still*). Этот аппарат позволял дистиллировать спирт в 15-20 раз быстрее традиционного «пот стила» и получать зерновой виски, более легкий по сравнению с солодовым. Зерновой виски применяют главным образом при создании бленда.

СЫРЬЕ

Сырьем служат соложенный (но не с помощью торфяного дыма) ячмень, а также несоложенный ячмень, иногда пшеница, овес и кукуруза.

Производство

Зерно разваривают под давлением, выделяя содержащийся в нем крахмал. Затем добавляют отвар из соложенного ячменя, который содержит разновидность энзима – диастазу, способную превращать крахмал в сахар, необходимый для брожения. перебродившее под воздействием дрожжей сусло перегоняют один раз в аппарате «патент стил», получая спиртное крепостью около 80% vol. с достаточно нейтральным, легким вкусом. Его разбавляют водой, снижая крепость до 50-60% vol., и выдерживают в дубовых бочках. В соответствии с регламентацией, только после трех лет выдержки зерновой спирт может быть назван «виски».

Винокурни

Все винокурни, производящие зерновой виски (кроме Invergordon, расположенной на севере Хайлендса), находятся в Лоулендсе. К ним относятся Cambus, Cameron Bridge, Dumbarton, Girvan, North British, Port Dundas, Caledonian. Зерновой спирт из различного сырья дистиллируют и выдерживают в соответствии с требованиями марки-заказчика.

Мастер-блендер выполняет важнейшую работу по созданию купажированных виски и поддержанию их постоянного вкуса из года в год.



КУПАЖИРОВАННЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Термин «бленд» (купажированный виски) означает смесь солодовых и зерновых виски и чаще всего относится к шотландскому виски.

Эндрю Ашер – создатель бленда

Когда вечером, глядя на огонь в камине, вы потягиваете хороший бленд под звуки пианино, подумайте, хотя бы вскользь, об Эндрю Ашере. Он долго работал коммерческим служащим на одной винокурне и был увлечен миром виски. Вдохновившись опытом производителей коньяка, он первым делом начал смешивать между собой по несколько солодовых виски разных сортов.

А в 1853 году Эндрю Ашеру пришла в голову гениальная идея: для обретения гармонии уравновесить жесткие и мощные солодовые виски легкими зерновыми сортами. Так появился первый Blended Scotch Whisky (купажированный шотландский виски), немедленно завоевавший признание во всем мире.

Качество купажированного виски

Качество бленда в большой степени определяется теми солодовыми виски, которые входят в его состав.

Пометка LUXE обычно встречается у того

бленда, который содержит много солодового виски, долго выдержанного в бочках. Так, он может содержать 12-летние или даже 25-летние сингл молты.

Производство

Пропорции купажа солодовых и зерновых виски чаще всего держатся в секрете. Обычно используют от 15 до 40 солодовых виски, которые составляют 20-40% купажа, и 2-3 зерновых виски.

Ответственная задача составления купажа лежит на мастере-блендере. Он смешивает разные зерновые виски, отличающиеся друг от друга сроком выдержки, с многочисленными солодовыми виски разного возраста и из разных винокурен. Его цель – получить уникальный, с точки зрения стиля и аромата, виски, вкус которого он сможет воспроизводить из года в год.

Полученный купаж можно сразу разлить по бутылкам или выдержать около 6 месяцев в дубовых бочках, что облагораживает напиток и помогает ему оправиться от шока, вызванного встречей разных «характеров».

Этот период называют «свадьбой» (или «женитьбой»).



КОРОЛЕВСКИЙ САЛЮТ, КОРОЛЕВСКИЙ КУПАЖ

В Англии существует давняя традиция: устраивая прием, стрелять из всех имеющихся пушек в честь приглашенных. Разряжая свое оружие, хозяева хотят показать, что их намерения в отношении гостей – исключительно сердечные и миролюбивые. Двадцать один пушечный выстрел возвестил о коронации британской королевы, и до сих пор каждый год раздаются залпы в честь дня ее рождения. Такая церемония называется «Королевское приветствие» – Royal Salute, и она дала название исключительно купажированному виски.

Первый бленд класса «Люкс»

Royal Salute был первым блендом класса «люкс», появившимся на мировом рынке. Созданный по случаю коронации Елизаветы II, этот виски побил все возможные рекорды в том, что касается выдержки, престижа бутылки и стоимости, продемонстрировав блестящим образом весь опыт дома Chivas Brothers.

Royal Salute 21 Years Old

Это купаж редких виски, самый молодой из которых выдержан в бочках 21 год. Он обладает темно-янтарным цветом и имеет нежные и сложные ароматы, напоминающие засахаренные фрукты, корочки цитрусовых и миндаль.

Royal Salute «The Diamond Tribute»

Безупречное совершенство бриллианта послужило источником вдохновения для создания этого виски, выпущенного специально в честь 60-летнего юбилея со дня коронации Ее Величества Елизаветы II. Для этого купажа были отобраны редчайшие спирты старейшей винокурни Хайлендса – Стратайлы. Богатые фруктовые ароматы обладают нотами персика, вишни и лакрицы. Во вкусе оттенки сливочного ириса гармонируют с сочным изюмом. Очень долгое и сладкое послевкусие покоряет своей теплотой.

Royal Salute 38 Years Old («Stone of Destiny»)

«Камень судьбы» – это символ власти, на котором испокон веков коронуются шотландские монархи. Его олицетворяет ис-

ключительный виски ограниченной серии, представляющий собой вершину роскоши и искусства купаживания. Он обладает богатыми ароматами кедровой древесины, миндаля и хереса, а его незабываемый финал настаивает на нотах пряностей и сухофруктов.



В 1953 году, в ознаменование восшествия на престол королевы Елизаветы II был создан поистине королевский купажированный виски Royal Salute 21 Years Old, разлитый в коллекционные фарфоровые графины.

Этот виски состоит из редких сингл молтов, каждый из которых выдержан в бочках не менее 21 года.

Его уникальный характер определяется мягким и тонким вкусом с изысканными ароматами. Предназначен для настоящих ценителей виски.



БЛАГОРОДНЫЕ ТРАДИЦИИ БРАТЬЕВ ЧИВАС

История

Происхождение бренда Chivas Regal восходит к 1801 году. Тогда в Шотландии, в городе Абердине была основана бакалейная лавка братьев Чивас, которая снабжала взыскательных клиентов качественными продуктами и деликатесами.

Позднее, в середине XIX века братья Чивас посвятили свое время и талант разработке выдающегося купажированного виски, уравновешивающего между собой великолепные сингл молты Спейсайда, создав маслянистый, богатый и сбалансированный blend Chivas Regal.

Спейсайд - колыбель шотландского виски

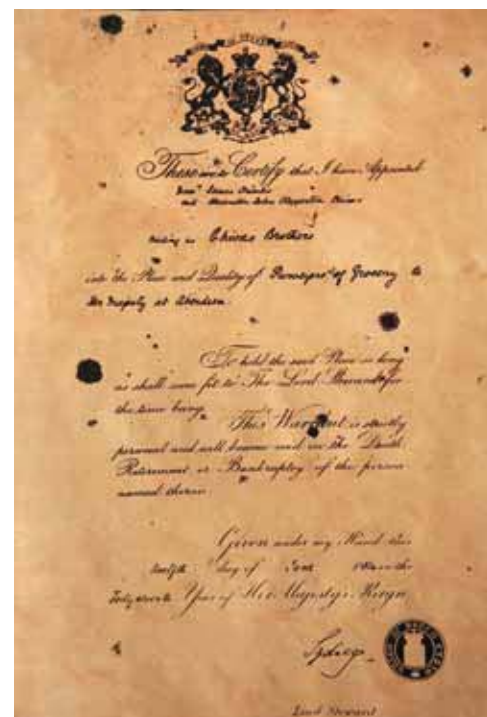
Спейсайд является географическим и культурным центром производства шотландского виски. Благодаря сочетанию климата, воды и географического положения, Спейсайд оказался идеальным местом для нахождения винокурен. Образующие основу Chivas Regal солодовые виски производятся в Спейсайте, отражая его гармоничный характер.



Стратайла - сердце всех купажей виски Chivas Regal

Бриллиантом в короне купажированного виски Chivas Regal служит изящный сингл молт Strathisla, который считается одним из наиболее характерных для Спейсайда. Он богат, обладает ароматом пряностей, почти сладок на вкус, проявляет легкие древесные тона, подчеркнутые тонкими цветочно-шоколадными нотами, и радует нежным финалом с влиянием имбиря. Но, главное, он великолепно сбалансирован, что чрезвычайно ценится при купажировании.

Винокурня Стратайла была основана в 1786 году. Она одна из самых старых в



Наверху. Королевская гарантия, пожалованная дому Chivas Brothers, 1884 год.



Слева. Бакалейный магазин для изысканной публики, открытый братьями Чивас в Абердине в 1801 году.



Солодовый виски старинной винокурни Стратайла служит стержнем бленда Chivas Regal.

Основанная в 1786 году, Стратайла была перестроена после пожара в 1879 году.

Владельцы сумели сберечь первозданное очарование старинных стен, благодаря которым Стратайла остается самой живописной винокурней Шотландии и чаще других встречается на фотографиях. Можно сказать, что она принадлежит коллективному наследию всех любителей виски.

Шотландии и, по-видимому, самая старая в Спейсайде. Процесс производства здесь сохранил традиционный характер. Виски перегоняют, как и 200 лет тому назад, в небольших приземистых перегонных кубах, отличающихся широкими «лебедиными шеями».

Продуктовый ряд

Chivas Regal 12 у.о. включает три-четыре десятка солодовых виски и демонстрирует медово-ореховый букет с оттенками вереска и фруктов. Его пьют в чистом виде, разбавленным небольшим количеством воды, со льдом, а также используют в престижных коктейлях.

Chivas Regal 18 у.о. содержит, помимо всего прочего, два выдающихся солодовых виски. Во-первых, Стратайла, которому он обязан теплым, долгим, сбалансированным и стойким финалом, и, во-вторых, Лонгморн, приносящий вкусовое богатство. Chivas Regal 18 у.о. пьют чистым или со льдом, или – в идеальном варианте – разбавив небольшим количеством воды.

Chivas Regal 25 у.о. После 25 лет выдержки входящие в состав этого бленда солодовые виски достигают своего рода совершенства, и утонченное сочетание их ароматов граничит с магией. Вкусовые оттенки колеблются между грушами и сухофруктами, шоколадом и апельсинами, сохраняя исключительную нежность во рту. Chivas Regal 25-летней выдержки – это один из наиболее ярких примеров того, что, сочетая между собой ароматы, бленд переносит их в новое измерение.



Колин Скотт

Мастер купажа Колин Скотт: на вершине искусства смешивания ВИСКИ

Уже более 25 лет Колин Скотт недремлющим оком следит за производством лучших спиртов дома Chivas Brothers. Несмотря на свои 40 лет в бизнесе, он до сих пор движим изначальной страстью. Он стал одним из величайших мастеров купажа в современной истории виски.

Он продолжает традиции Джона и Джеймса Чиваса, основанные в 1840 году: производство богатого и насыщенного виски с уникальными вкусовыми ощущениями. Специально для «Библии Бармена» Колин Скотт согласился поделиться с читателями своим видением мира виски, в совершенствовании которого он активно принимает участие.

Какие качества необходимы, чтобы стать мастером купажа?

Не существует школ, колледжей или университетов, где вы могли бы научиться искусству смешивания. Мастер купажа изначально обладает хорошим обонянием и способен узнавать и различать многочисленные и сложные ароматы, характерные для шотландского виски. Это фундаментальное качество ежегодно проверяется и





тестируется у всех мастеров купажа, чтобы убедиться в их способности быть на высоте выполняемой задачи. Ибо следует понимать, что моя роль – год за годом стоять на страже качества всех виски Chivas Regal. Мы полагаем, что время играет решающую роль в понимании ароматов скотча. В доме Chivas Brothers считают: для того чтобы изучить искусство купажа, вникнуть во все нюансы, составляющие богатство виски Chivas Regal, требуется от 8 до 10 лет. За этот срок мы приобретаем большой опыт в понимании различных солодовых и зерновых виски. В особенности, каким образом их характер и ароматы раскрываются в процессе старения в дубовых бочках и, понемногу, нам удается осознать, как они взаимодействуют между собой при смешивании.

Но, в действительности, чтобы стать мастером купажа, требуется страсть. Любовь к шотландскому виски – это первое и важнейшее свойство, которым должен обладать тот, кто претендует на роль мастера купажа. Шотландский виски – это на 100% натуральный продукт, живое существо. Магия шотландского виски – его прямое взаимодействие с природой и безостановочное

обучение мастера, даже через 40 лет, проведенных в профессии!

Каковы важнейшие изменения в производстве шотландского виски за последние 20 лет?

Методы и способы производства, перегонки и выдержки как солодовых, так и зерновых виски остались неизменными и останутся такими еще на века. В то же время, технологии прогрессируют, в первую очередь, в области контроля качества и анализа виски. Этот аспект позволяет нам добиться еще большей однородности качества солодовых и купажированных виски.

Но наибольший прогресс последних лет связан, без сомнения, с увеличением числа винокурен. Появилось множество новых винокурен. Большинство из них относятся к нишевому рынку. Но закрывшиеся прежде, пребывавшие во сне винокурни теперь снова действуют. В настоящее время во всей Шотландии насчитывается 116 солодовых и зерновых винокурен, в то время как 40 лет назад их было 85. Для производства шотландского виски это фантастика.

Изменилась ли за последние 20 лет ваша работа?

Мастера купажа всегда хранили и поддерживали традиции создания виски Chivas Regal, чтобы быть уверенными в том, что качество и вкусовые ощущения с течением времени останутся прежними. Наша работа по составлению купажа и искусство смешивания в целом не изменились.

Изменились ли ожидания потребителей?

Действительно, существует очевидный запрос на новые формы и нововведения. В самом деле, производство шотландского виски крайне традиционно, и этот напиток высоко ценится во всем мире. Но, благодаря современным средствам связи, люди лучше осведомлены обо всех новостях, касающихся скотча, и хотят знать о нем еще больше, а также появляется спрос на новые продукты.

Когда я думаю об эволюции Chivas Regal за последние 20 лет, то могу отметить, что семейство разрослось от единственного Chivas Regal 12 у.о. до Chivas Regal Extra, Chivas Brothers Blend (предназначен для рынка duty free), Chivas Regal 18 у.о., Chivas Regal 25 у.о. и Chivas Regal The Icon. Все они, действительно, образуют необычайное семейство.

Первый мастер купажа дома Chivas Brothers – Чарльз Говард, который в 1909 году создал легендарный бленд Chivas Regal 25 у.о.

Колин Скотт следит за созреванием виски в дубовых бочках, ибо выдержка – это один из важнейших этапов производства хорошего виски.





C. S. HOWARD, Esq.
(MESSRS. CHIVAS BROS., ABERDEEN).

Когда вы воссоздали Chivas Regal 25 у.о., вы постарались сделать его таким, каким он был изначально, в 1909 году, или создали нечто совершенно новое?

В 1909 году мастер купажа Чарльз Говард создал первый Chivas Regal в виде роскошного 25-летнего купажа. Этот исключительный бленд родился из традиций искусства купажа и стиля братьев Чивас, полного гармонии и богатства. Джеймс и Джон Чивас положили начало этому стилю в 1840-х годах. Их традиции передавались всем нашим мастерам купажа на протяжении долгих лет. И так же, как Чарльз Говард в 1909 году нашел свой набор выдержанных виски для 25-летнего Chivas Regal, я использовал те же традиции и стиль дома Chivas Brothers, отбирая солодовые и зерновые виски, все выдержанные не менее 25 лет, чтобы в 2007 году воссоздать Chivas Regal 25 у.о.

К сожалению, в доме Chivas Brothers не сохранилось оригинальной бутылки Chivas Regal 25 у.о., и не осталось даже следов использованного в 1909 году Чарльзом Говардом рецепта. Тем не менее, сегодня Chivas Regal 25 у.о., обладает собственной формулой, составленной в стиле дома Chivas Brothers, сочетающейся со всеми остальными представителями семейства виски Chivas Regal.

Chivas Regal 12 у.о., широко используется в коктейлях модных баров планеты. Как настоящий шотландский мастер купажа относится к использованию своего собственного виски в коктейлях?

Выпить виски Chivas Regal в любой точке мира – всегда удовольствие. Мода на коктейли растет, а наш виски позволяет создавать превосходные коктейли. Моряк должен править своим кораблем в любых условиях; так же любитель шотландского виски может менять способ наслаждения своим виски Chivas Regal в зависимости от настроения и обстановки. Не существует правил, как пить наш виски. Достаточно насладиться им тем способом, который вам больше подходит: в модном баре или в компании друзей у себя дома. Я рекомендую добавлять к нему немного воды без газа, чтобы подчеркнуть ароматы, скрытые крепостью.

Пьете ли вы коктейли? Есть ли у вас любимые коктейли?

Разумеется, я ценю коктейли и пробовал невероятные сочетания, придуманные величайшими барменами на основе Chivas Regal 12 у.о. Моими любимыми остаются коктейли типа «Олд Фешенд» и «Манхэттен» (Роб Рой), приготовленные с Chivas Regal. Но, если речь идет о коктейлях без Chivas Regal то я скажу, что мой любимый коктейль – «Кайпиринья»!



DEWAR'S: ВЕЛИКИЕ МАСТЕРА, МАСТЕРСКИЙ ВИСКИ

В 1846 году Джон Дюар основал в Перте компанию по торговле виски. Он одним из первых приобщился к искусству блендинга и начал предлагать купажированный виски под своим именем – Dewar's. Позднее на смену Джону Дюару пришли его сыновья – Джон Александр и Роберт Томас (Томми), которые не только продолжили дело отца, но и сделали виски Dewar's известным во всем мире.

Виски Dewar's и коктейли

Распространение виски Dewar's в Америке совпало с рождением многих выдающихся американских коктейлей на основе скотча, среди которых Rob Roy, Affinity и многие другие. Естественно, что миксологи используют Dewar's в исторических коктейлях, сделавших Америку колыбелью смешанных напитков, а также – в современных миксах, которым Dewar's придает свои теплые ароматы и уравновешенный характер.

Томми Дюар – «виски барон» «Whisky barons» – так называли в Великобритании конца XIX века тех магнатов, которые построили свои империи на производстве виски.

Наверное, самым харизматичным среди них был Томми Дюар. Он был абсолютно незаурядной личностью: успешный предприниматель, светский лев, удачный политик, писатель. Мэр родного Перта, шериф Лондона.

Именно лондонскую клиентуру Томми Дюар познакомил в первую очередь со своим виски, который на тот момент уже был признан в барах и ресторанах Шотландии.

Кроме того, Томми Дюар прославился как самый талантливый экспортер виски в истории. С 1891 по 1893 год он посетил 26 стран, нанял 32 торговых представителя и организовал первые поставки своего виски в разные страны.

В 1893 году Dewar's был первым брендом виски, получившим лицензию Поставщика Королевского Двора, которую он сохраняет до сих пор.

Особенности производства

Даже самая гениальная коммерческая стратегия не могла бы сделать виски Dewar's столь популярным, если бы ни его высочайшее качество, которому в семье Дюаров всегда придавали особое значение.



MR T. D. DEWAR
SHERIFF OF LONDON

Томми Дюар



А. Дж. Кэмерон – первый мастер купажа дома «Дюарс». В 1899 году он создал купаж White Label по новой гениальной методике. Бленд, смешанный из лучших солодовых виски, отправлялся выдерживаться еще 6 месяцев в небольших дубовых бочках, чтобы достичь гармонии между всеми составляющими.



Еще в 1899 году великий Александр Кэмерон – первый мастер купажа Dewar's – избрал для виски особый метод производства: так называемую «женитьбу». После купаживания виски достигает гармонии и развивает мощный букет в ходе дополнительной полугодовой выдержки в небольших бочках емкостью 250 литров.

Благодаря этому методу, который используется по сей день, Dewar's получил рекордное число медалей за свою историю (более 500 наград!).

Еще один великий мастер купажа дома Dewar's – Том Эткен – ушел на пенсию в 2006 году. В наследство он оставил нам виски, отражающие все искусство купаживания. Это Dewar's 12, 15, 18 лет выдержки и Dewar's Signature – бленд класса ультра-премиум.

Линейка

Dewar's White Label («Белая этикетка») – флагман марки Dewar's. Это превосходно сбалансированный и утонченный бленд. Он состоит из 40 солодовых виски и пьется в чистом виде, со льдом или с небольшим количеством воды, а также в составе коктейлей.

Dewar's 12 y.o. включает обширную палитру выдержанных солодовых виски из всех областей Шотландии. После купаживания он дозревает в старых бочках.

В результате получается один из лучших блендов в своей категории – фруктовый, богатый и утонченный.

Dewar's 15 y.o. составлен исключительно из солодовых виски Хайлендса, что обуславливает его медово-вересковый характер. «Женитьба» в старых бочках завершает созревание этого возвышенного напитка.

Dewar's 18 y.o. Founder's Reserve – виски высокого класса, со сложными ароматами, пряным характером и сливочно-шоколадным тоном. Его рекомендуется пить без льда, слегка разбавляя водой, что подчеркивает его ароматы.

Dewar's Signature заслуживает описания лишь в превосходных степенях. В компании «Дюарс» его относят к шедеврам Тома Эткена. Он мощен и оставляет во рту ощущение превосходного равновесия. Существует лишь в ограниченном количестве.

МАСТЕР КУПАЖА

Стефани МакЛеод – сегодняшний мастер купажа дома Dewar's. Это одна из немногих женщин, достигших столь высокой должности. Стефани изучала сыры, вино, но уже больше 10 лет занимается виски. Она микробиолог по образованию. И, тем не менее, надеется, что процесс созревания виски никогда не превратится в точную науку, а навсегда останется волшебством и магией.



Эркин Тузмухамедов. ВАЖНЫЕ ВЕЩИ ПРО ВИСКИ

Эркин Тузмухамедов родился в семье советского дипломата. Со школы начал пробовать напитки, которые его папа привозил из самых разных стран.

Наибольшее впечатление на юного Эркина произвел виски. В те же времена он стал увлекаться домашним виноделием и домашней дистилляцией.

С тех пор Эркин прочел множество книг, много раз бывал в Шотландии, Ирландии, США и Японии – основных странах-производителях виски, где он задает любые вопросы специалистам, которые делают самые знаменитые напитки мира.

Эркин, какую самую важную вещь ты хотел бы рассказать начинающим барменам про виски вообще и про виски Dewar's, в частности?

В любом продукте, будь то мотоцикл, сд-проигрыватель, джинсы или напитки, для потребителя важна вера, вера в продукт. Вера бывает функциональная и эмоциональная. Например, Харлей Дэвидсон: многие мои знакомые байкеры говорят что эта марка по функциональности уступает Yamaha и другим японским мотоциклам, и даже «немцам» с «итальянцами», но эмоционально это мощнейший бренд. Это Route 66, это Джим Моррисон, это Мики Рурк и Арнольд Шварцнеггер, это Hell's Angels. Фанаты этой марки преданны ей и готовы терпеть неудобства, случающиеся чаще, чем с «японцами». Идеально, когда оба этих момента – функциональное и эмоциональное – совпадают. Если говорить о напитках – можно рассматривать их с точки зрения истории и наследия, важная часть которых имеет отношение к эмоциональной составляющей, а также с точки зрения технологии изготовления,

места в мировой торговле и конечно же потребительских свойствах – органолептики, то есть функциональной составляющей. Слепые дегустации вин неоднократно подтверждали, что эмоциональная составляющая – история, престиж, все что составляет ауру бренда – нередко является главным моментом в выборе и пристрастиях, а не собственно сам вкус, аромат и качество вина, то есть его функциональные качества. У виски Dewar's есть ряд функциональных преимуществ – во-первых, это один из немногих брендов, который с момента рождения имеет постоянную основу, сердце купажа в лице Aberfeldy Single Malt Scotch whisky. Если вы знакомы с ароматом и вкусом Aberfeldy, то всегда сможете определить Dewar's: его в купаже много и всегда понятно, что это родственные напитки. Многие другие бренды часто меняли владельцев, а значит, вероятно, страдали от смены рецептуры. Нередко, когда вслепую оцениваешь всю линейку, выпускаемую под одним именем, даже не верится, что это родственные продукты. Второе преимущество Dewar's – это технология двойной выдержки, которая делает вкус этого виски более сбалансированным. Ну а если говорить о наследии и традициях, то у всех великих брендов купажированного виски, которые родились примерно в середине XIX века, – потрясающе интересные и достойные истории, иначе они бы просто не прожили столько лет! Много интересного можно рассказать и о тех виски, которые создали Вильям Тичер, Джон Уокер, Джордж Баллантайн, Питер Мэки: это были великие предприниматели и первопроходцы. Но нет ни одного бренда виски в мире с такой богатой и интересной историей, как Dewar's. Это и первый поставщик королевского двора (с безотзывной лицензией уже век с четвертью!), и первый баронский титул среди производителей виски, и самое большое количество наград среди всех производителей: их число уже давно перевалило за 500! Это официальная информация, подтвержденная «Ассоциацией производителей шотландского виски», а не «маркетинговая» придумка. Если говорить о личностях, то аналога в современном мире сэру Томасу Дюару сложно найти – богатейший и влиятельнейший человек своей эпохи, причем не с наследным капиталом, а честно заработанным состоянием. Он был единственным из производителей виски своей эпохи, кто совершил кругосветное путешествие и написал об

этом увлекательную книгу. Он был одним из первых владельцев автомобиля в Лондоне. Он совершил революцию в рекламе. О нем можно долго говорить.

В общем Dewar's – достойный напиток с достойной родословной, в котором удачно сочетается функциональная и эмоциональная компонента. Что еще нужно в виски?

Какими характеристиками обладает Aberfeldy и какую роль он играет в купаже Dewar's?

Aberfeldy для меня, вне сомнения, входит в десятку лучших дистиллерий Шотландии. Медовый, яблочно-грушевый солодовый виски, нежный и деликатный – он составляет основу купажа виски Dewar's. Это один из пяти заводов компании John Dewar and Sons Distillers. Удивительно то, что в XX веке из пяти дистиллерий солодового виски этой компании в бутылки разливался фактически только Aberfeldy. Остальные были заводами по производству «запчастей» – они делали ингредиенты для виски Dewar's.

В 2015 году, наконец-то, все эти пять виски представлены миру в коллекции The Last Great Malts («Последние, великие молты»). Среди них Royal Brakla, завод построенный в 1812 году неподалеку от королевской летней резиденции, замка Balmoral. Король так любил этот виски, что называл его «мой личный виски», и это был первый завод, которому было даровано право использовать в названии слово Royal – «королевский».

Продукция остальных шотландских заводов уже давно знакома потребителю, так что дистиллерии Aultmore, Craigellachie и Royal Brakla – на самом деле «последние великие». В нашем веке из-за взрывообразного спроса на солодовый виски в Китае и Индии, Шотландия не смогла справиться с требованиями рынка. Ведь для того, чтобы сегодня продать бутылку 12-летнего виски, нужно было 12 лет назад заложить виски в бочку на выдержку. Когда половина населения планеты вдруг хочет пить виски, объяснить, что 12 лет назад мы о вас еще не думали, сложно. Ответом на спрос стала новая категория продукта – NAS. Это означает No Age Statement. В течение веков люди привыкали к тому, что виски должен быть с цифрочками – с указанием выдержки, количества лет, проведенных в бочке. И тут вам предлагают дико дорогой виски, но без цифрочек. Для меня NAS – это «ввод потребителя в заблуждение». Поэтому я с огромным уважением отношусь к компании Dewar's, которая бросила вызов индустрии,

заявив, что их солодовый виски никогда не будет выпускаться без указания возраста. Такая позиция достойна всемерного уважения.

Ты тоже занимаешься миксологией и коктейлями на основе виски. Поэтому такой вопрос: какие ингредиенты хорошо сочетаются с виски? Какие особенно хорошо подходят для виски Dewar's?

У меня двойное отношение к использованию виски в миксах. Да, многие, особенно островные, дымные сорта могут выступать незаменимым, ярким элементом палитры коктейля, но выдержанный качественный виски я предпочитаю в чистом виде или с небольшим количеством воды.

Для меня коктейль на 12-летнем купаже (и не дай бог – на single malt) – это преступление.

Ведь всем же хорошо известен рецепт коктейля «идиот». Порция The Macallan Lalique, стоимостью 350 евро, и кола со льдом...

Есть коктейль на виски, который я пью всегда когда холодно или когда простужен: что-то типа Toddy. Горячий чай, мед, лимон и виски по вкусу. Помогает лучше любого аспирина или других против простудных таблеток.

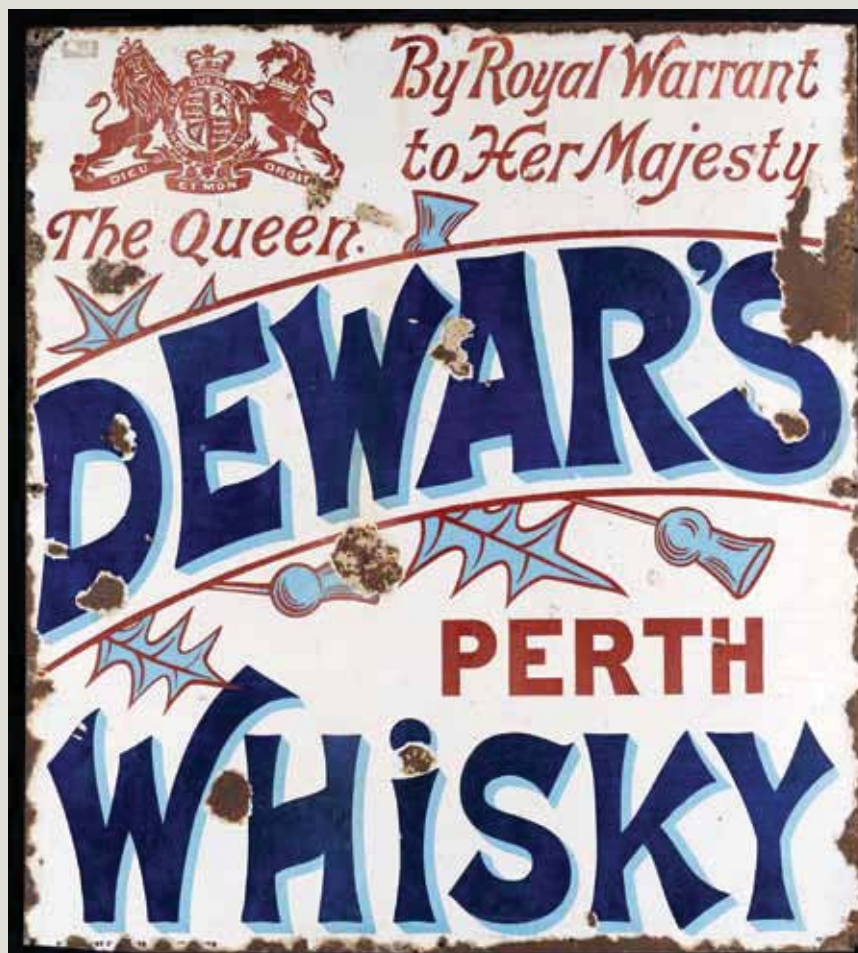
Из коктейлей на виски я конечно же предпочитаю что-то типа Old Fashioned: достойные, консервативные, густые и плотные.

Но вообще Dewar's в коктейлях хорош тем, что это на удивление сбалансированный виски. Он прекрасно цементирует любые ингредиенты, поэтому он вполне универсален.

Эркин написал уже семь книг о крепких напитках, четыре из которых – о виски.

Также Эркин может похвастаться собственной продукцией «вискарья», которая предназначена для себя и для друзей и составляет около 50 литров в год.

Кроме того, Эркин проводит мастер-классы, посвященные виски, в том числе – бленду Dewar's.



КАК ПИТЬ СКОТЧ?

В последние годы правила употребления виски стали значительно менее строгими. Если солодовый виски продолжают пить согласно шотландским традициям, то бленд каждый пьет так, как это ему нравится.

Солодовый виски

Шотландцы считают, что их виски подходит для любой погоды, любого настроения и любого времени дня или ночи.

Они наливают солидную порцию сингл молта в бокал и добавляют в него *touch* (чутью) воды. Эта «чутью» может достигать 10 миллилитров. Вода должна быть слабominеральной и иметь комнатную температуру.

Шотландцы считают, что вода «отворяет» поверхность виски, высвобождая его ароматы. Переливаясь в бокале, виски раскроет легкие запахи хереса, торфа, дыма, йода, а иногда красных фруктов и цитрусовых.

Некоторые знатоки разбавляют виски только шотландской водой, а самые строгие пуристы заказывают воду из источника той винокурни, где был получен их любимый виски. Они не поощряют использование газированной воды и добавление льда, которые, по их мнению, вызывают у виски шок и искажают его вкус.

Бленд

Употребление купажированного виски гораздо более свободно от правил и зависит, разумеется, от его стоимости. Самое важное – это получаемое удовольствие.

Виски адаптируется к самым разнообразным ситуациям: в чистом виде, с небольшим количеством воды, подобно сингл молту, со льдом, с газированной водой, а также в коктейлях, которые предоставляют виски исключительную сферу для самовыражения.

Коктейли

Сегодня шотландский виски широко используется в коктейлях. Надо сказать, что первые смешанные напитки со скотчем присутствуют в историческом сборнике рецептов Джерри Томаса (1862 год). Среди них – знаменитый Blue Blazer. В то время миксологи использовали, по всей вероятности, солодовый виски. Позднее, Золотой век коктейлей (начало XX столетия) совпал с развитием транспортно-го сообщения между Европой и Америкой и ростом поставок шотландского купажи-рованного виски. Прекрасно смешиваясь с другими ингредиентами, бленды дали рождение

на американской земле таким коктейлям, как Rob Roy, Affinity, Robert Burns...

С недавних пор миксологи вновь воспылали страстью к виски. Причем – не только к бленду, но и к сингл молту. На их основе они создают прекрасные, богатые ароматами коктейли, самый яркий из которых – это «Пенициллин» от Сэма Росса.



СОВЕТЫ БАРМЕНУ

Как распознать качество виски

Наполните дегустационный бокал виски, затем вылейте его содержимое и подождите, пока бокал высохнет. Вдыхая его ароматы, можно составить представление об ароматическом богатстве виски и почувствовать все его нюансы. Запахи торфа, йода, ванили или хереса высвобождаются и сменяют друг друга под влиянием ускоренного испарения. Дефекты и неуравновешенность виски четко проявляются в ходе подобной дегустации.

Хранение виски

Бутылки с виски следует хранить в вертикальном положении, чтобы напиток не соприкасался с пробкой.

Графин

Графин красив, но обладает несколькими недостатками. Во-первых, в графине из-за проницаемости воздуха виски теряет некоторые ароматы, в частности, запах ванили, который улетучивается в первую очередь. Во-вторых, утрачивается магия дегустации, когда этикетка, вбирающая в себя всю историю и опыт марки, больше не приглашается к столу.

Температура подачи

Солодовый виски следует пить при температуре от 18 до 20°C. Если температура ниже, то аромат напитка не почувствуется, а если выше, то ощущение алкоголя будет слишком сильным.

Роль воды

Вода с высоким содержанием минеральных солей придает виски соленый вкус. Следовательно, лучше использовать слабominеральную воду.

Уделяйте большое внимание приготовлению льда для охлаждения виски.

Ballantine's[®]

STAY TRUE^{*}



* БУДЬ ВЕРЕН СЕБЕ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Джордж Баллантайн – основатель виски Ballantine's. Ему было всего 19 лет, когда он открыл бакалейный бизнес в Эдинбурге.



ГЕРБ НА ЭТИКЕТКЕ

Геральдический герб украшает все без исключения бутылки виски Ballantine's. Право носить его было получено в 1937 году в знак свидетельства о том, что «Баллантайн и сыновья» признана «Благородной компанией Шотландского дворянства».

НАСТОЯЩИЙ ВИСКИ ДЖОРДЖА БАЛЛАНТАЙНА

«Будь собой, будь настоящим, будь искренним, и твоя жизнь послужит темой для тостов». Эта фраза принадлежит Джорджу Баллантайну и служит философией дома Ballantine's, который остается верен традициям и производит образцовый шотландский виски с нежной структурой.

История

В 1827 году Джордж Баллантайн открыл в Эдинбурге бакалейную лавку. В 1860-х годах вместе со своими сыновьями он начал торговать винами и спиртными напитками, а затем создал свой купажированный виски, став его официальным производителем. Виски Баллантайна превратился в синоним высокого качества, и его успех среди изы-

сканной публики вскоре вышел за пределы Шотландии.

В 1895 году компания «Баллантайн и сыновья» стала официальным поставщиком Британского Королевского двора. Виски получил множество наград и медалей, включая Королевское Свидетельство (Royal Warrant), которого он был удостоен в 1903 году. Даже сухой закон не помешал виски Ballantine's продолжать свою экспансию. Именно тогда Ballantine's познал славу в Америке. Его поставляли к границе США (в Канаде и на Багамах), а оттуда он попадал в нью-йоркские тайные бары и, в первую очередь, в «Клуб 21», который был самым известным американским спикизи. После отмены сухого закона владелец этого клуба

– Чарли Бернс стал официальным дистрибутором виски Ballantine's в США.

Ballantine's и коктейли

Ballantine's можно использовать в самых разных коктейлях.

Во-первых, в классических и исторических смешанных напитках. Бархатистость виски Ballantine's Finest творит чудеса и воскрешает первоначальный вкус старинных коктейлей. Как, например, «Бобби Бернс», который великий бармен Гарри Крэдок в 1930 году провозгласил одним из лучших коктейлей на основе виски.

Во-вторых, Ballantine's отлично подходит для творчества современных миксологов. Его ароматы, характер и нежная текстура возвышают вкус коктейлей и приносят в них дополнительный оттенок престижа.

МАСТЕР-БЛЕНДЕР

В компании Ballantine's гордятся тем, что Сэнди Хайслоп – это всего лишь ее пятый по счету мастер-блендер. Преемственность поколений гарантирует верность традициям.

Сэнди уделяет большое внимание зерновому виски, который используется не для разбавления вкуса солодового, а для создания гармонии между всеми компонентами и образования характерной для Ballantine's структуры.

Линейка

Ballantine's Finest – символичный виски дома «Баллантайнс». Он был создан в 1910 году и украшен подписью Джорджа Баллантайна, второго сына создателя компании. Его подают со льдом или в составе коктейлей.

Ballantine's 12 у.о. – богатый и бархатистый, он обладает превосходным равновесием, нотами дыма и нежной структурой с оттенками меда.

Ballantine's 17 у.о. – редкостный виски впечатляющей ароматической сложности, который следует пить в качестве джестива или с десертом.

Ballantine's 21 у.о. обладает искрящимся красно-золотым цветом и сладковатыми ароматами верескового меда, яблок и цветов. Мягкий, глубокий вкус этого напитка располагает к медитации.

Ballantine's 30 у.о. предназначен для больших ценителей виски, предпочитающих напиток наивысшей категории и готовых оценить всю мощь его структуры и благородные фруктовые ароматы.

Ballantine's Limited – это особый, очень нежный виски, смесь лучших, редчайших спиртов дома Ballantine's. Это творение сегодняшнего мастера-блендера Сэнди Хайслопа, который остается верным духу виски Ballantine's и воздаст должное его 180-летним традициям.



Изысканный blend Ballantine's Finest включает такие ценные солодовые виски, как Milntonduff и Glenburgie. Его нежный, утонченный, сбалансированный вкус с нотками молочного шоколада, красного яблока и ванили переходит в продолжительное послевкусие, которое дает ощущение теплоты и завершенности.

В компании «Баллантайнс» считают, что бочка из-под бурбона, придающая ноты ванили, кокоса и сливочную текстуру, в наибольшей степени соответствует духу подлинности шотландского виски, и используют их в первую очередь.



ШОН КЕНИОН О СЕКРЕТАХ БАРНОГО ИСКУССТВА И КОКТЕЙЛЯХ С ВИСКИ

Шон, ваша семья, ваши родители связаны с барным бизнесом. С этой сферой вы знакомы практически с детства. Позже вы были барменом, менеджером бара, а теперь являетесь владельцем бара. Недавно вас признали «Лучшим барменом Америки», а ваш бар «Уильям и Грэхем» вошел в 50 лучших баров мира. Это немало для столь короткого промежутка времени. В чем ваш секрет, Шон?
Да, при поверхностном взгляде это стремительно, но на самом деле я потратил 30 лет жизни, чтобы в совершенстве овладеть искусством бармена. Мы всегда уделяли особое внимание деталям, из которых складывается впечатление наших клиентов. В результате, мой бар «Уильям и Грэхем» стал вершиной этого опыта. Понятие приема гостей занимает в нашей философии главное место. Это и есть база, на которой зиждется барная культура. С момента возрождения барного искусства коктейли оказались в центре внимания, и некоторые бармены начали думать, что они важнее, чем их гости. Мы абсолютно убеждены, что звезда шоу – клиент. А не бармен.

Какой главный совет вы бы дали юноше, пожелавшему пойти по вашим стопам и сделать блестящую карьеру в мире бара?
Все начинается с увлечения. Чтобы стать великим барменом вы будете обречены учиться, никогда не считать себя учителем, но лишь учеником. Тогда у вас будет шанс.

Для многих из нас город Денвер прочно ассоциируется с такой легендой, как Джек Керуак, и определенным образом жизни, где бар и социальное общение играют первостепенную роль. Могли бы вы в нескольких словах представить ваш бар, идею, лежащую в основе проекта, типаж посещающей его клиентуры и напитки, которые там подают?
Мы хотели сделать из нашего бара приятное место, наподобие того, где собираются все живущие по соседству. Наши бармены не только обслуживают это общество, но и составляют его часть. Это основа и смысл существования «Уильяма и Грэхема». Стоит вам зайти внутрь бара, и вы почувствуете себя так, что сразу выключите все свои мобильные устройства. Бары были местом общения за сотни лет до появления фейсбука, и все

начиналось с человеческих отношений. Один из лейтмотивов «Уильяма и Грэхема» – возрождение истинных связей между людьми. Наши напитки креативны, но их корни растут из классики. Вы не найдете в нашем баре молекулярной миксологии, эмульсификации, сферификации и сгущенных ингредиентов. Несмотря на то, что эти методы поражают воображение, в них нет души. Мы считаем, что красота заключается в простоте.

Кроме всего прочего, вы проводите мастер-классы, посвященные виски Ballantine's. Вы путешествуете по миру, побывали в России. Когда вы говорите с барменами, что вы считаете самым важным из того, что можете сообщить о качествах виски Ballantine's?
Ballantine's остается верен традициям и воздает должное своему создателю, Джорджу Баллантайну. Я убежден, что если бы он дожил до наших времен, то гордился бы тем, чем стал его виски. На мой взгляд, Ballantine's сегодня в какой-то мере является стандартом в производстве купажированных шотландских виски. Это, скорее всего, связано с тем, что в доме «Баллантайнз» сохраняется та же философия, что и во времена, когда компанию возглавлял Джордж Баллантайн.

Изменил ли Ballantine's ваш подход, или даже взгляд на коктейли с виски, учитывая, что в США широко используются бурбон и «рай»?
Я всегда был большим фанатом шотландского виски. Я убежден, что и скотч, и бурбон, и ржаной виски служат прекрасной основой для коктейлей. В то же время, у меня есть ощущение, что Ballantine's, благодаря своей гибкости, может занять важное место в коктейлях. Он годится для Сауэров, Физзов, и большинства коктейлей, где его смешивают с другими крепкими напитками.

Какие ингредиенты лучше всего сочетаются с Ballantine's?

Ballantine's превосходен в обычном «Олд Фешенд», но он также прекрасно сочетается с черными ягодами, например, ежевикой или вишней. Я также люблю Ballantine's в комбинации с «плодами с косточкой», такими как персики и абрикосы. Наконец, он отлично сочетается с пряностями и биттерами.



Шон Кенион был недавно признан «Лучшим барменом Америки», а его денверский бар «Уильям и Грэхем» вошел в число 50 лучших баров мира. В этом интервью он делится с нами своими профессиональными секретами.



ВАЖНЕЙШИЕ БРЕНДЫ ШОТЛАНДСКОГО КУПАЖИРОВАННОГО ВИСКИ

Ballantine's (Баллантайнс)

История бренда восходит к 1827 году, когда Джордж Баллантайн открыл в Эдинбурге бакалейную лавку. Понемногу он занялся торговлей виски и создал собственный купаж, успех которого сегодня всем известен. Ballantine's пользуется заслуженной репутацией хранить дух входящих в его состав солодовых виски. Зерновые виски придают общей «архитектуре» полнотелый и нежный характер. Выдерживать виски предпочитают в бочках из-под бурбона, поскольку в компании «Баллантайнс» считают, что только они способны сохранить всю полноту виски. Виски Ballantine's Finest имеет теплый и сбалансированный характер. Ballantine's 12 у.о. – результат отбора и сочетания более 40 сортов солодовых и зерновых виски. Ballantine's 17 у.о. – великолепный купаж, мощный и выразительный.



Black Bottle (Блэк Боттл)

Бренд купажированного виски Black Bottle был основан в 1879 году в Абердине Гордоном Грэхемом, который был выходцем из семейства, занимавшегося чайной торговлей и смешиванием разных сортов чая. Бленд Гордона Грэхема завоевал популярность среди потребителей, оценивших насыщенный дымный вкус содержимого черной матовой бутылки. Однако с началом первой мировой войны бренд постепенно потерял свой лоск, в середине XX века поменял владельцев и, в конце концов, пришел в упадок. Виски Black Bottle был воссоздан и полностью обновлен в 2013 году. Сегодня он вновь обрел свое прежнее благородство: в его свежем цветочном аромате чувствуются легкие оттенки дуба и специй, а также приятные дымные ноты.

Chivas Regal (Чивас Ригал)

В 1801 году братья Чивас открыли бакалейный магазин в Абердине и стали вести активную торговлю престижными гастрономическими продуктами. В 1842 году они стали Поставщиками Королевского двора. Затем, в целях создания престижного бленда, дом Chivas Brothers пустился на поиски лучших сортов виски. Так в 1909 году на



свет появился Chivas Regal, величественный бленд 25-летней выдержки, предназначенный для американского рынка. Сто лет спустя этот роскошный и исключительный виски был воссоздан легендарным мастером купажа Колином Скоттом.

После отмены сухого закона флагманом дома Chivas Brothers стал виски Chivas Regal 12-летней выдержки с медово-ореховым букетом, с нотами вереска и фруктов. Следующий этап в искусстве составления купажа демонстрирует Chivas Regal 18-летней выдержки с богатой ароматической палитрой, нотами специй и шоколада.

В виски Chivas Regal искусство купажа проявляется на самом высоком уровне. Для них используются более 30 выдающихся солодовых виски, включая знаменитый Страттайла. Все сорта Chivas Regal сделаны по-разному, чтобы лучше выразить их характер. «18-летний Chivas Regal – это не 12-летний, выдержанный 6 лет дополнительно. Он производится совершенно по-другому», – говорит Колин Скотт, знаменитый мастер-блендер дома Chivas Brothers.

Cutty Sark (Катти Сарк)

Виски Cutty Sark – по-гэльски «короткая рубашка» – получил свое название от знаменитого шотландского парусника. Он был выпущен на рынок в 1923 году. Cutty Sark отличается светлым цветом и деликатным, легким характером, который обусловлен выдержкой в хересных бочках из американского дуба. Во вкусе сладковатые ноты ванили перекликаются с цветочными и фруктовыми оттенками.

Dewar's (Дюарс)

Dewar's принадлежит к закрытому клубу легендарных блендов. Он обязан этим своему неизменному качеству и гениальному Томми Дюару, сумевшему оставить свой след в истории виски.

Знаменосец марки – White Label (Белая этикетка) – деликатный купаж с ароматами груши и меда. Купаж Dewar's 12 у.о. – мощный, с ароматами черного шоколада. Он собрал внушительную коллекцию медалей на международных конкурсах. Dewar's 15 у.о. был изобретен знаменитым мастером-блендером Томом Эткеном. В нем нет зернового виски, лишь солодовые сорта из Хайлендса. Выдержка в старых бочках завершает созревание этого изысканного бленда. Dewar's 18 у.о., созданный на основе солодового виски Aberfeldy, имеет маслянистую консистенцию во вкусе, ароматы ванили и пряностей.

Наконец, Signature стал последним творением и, как говорят, шедевром Тома Эткена. Это редкостный виски, в котором используются солодовые сорта с выдержкой более 30 лет. Существует в ограниченном количестве.

The Famous Grouse (Феймоус Грауз)

В 1800 году Мэтью Глог открыл в Перте, в Шотландии, торговлю винами и крепкими напитками. Появлением на свет «Знаменитой куропатки» мы обязаны племяннику его сына, которого тоже звали Мэтью Глог.

В 1896 году он проникся идеей организовать собственное предприятие по купажированию виски. Он назвал свой напиток «Grouse» (Куропатка), так как предназначал его, в первую очередь, для джентльменов-охотников. Виски быстро познал успех и, благодаря своей известности, стал именоваться «Знаменитая Куропатка».

В состав этого исключительного и востребованного виски входят такие ценные сингл молты, как The Macallan и Highland Park. Его выдерживают в дубовых бочках из-под бурбона и хереса.

Grant's (Грантс)

В состав бленда Family Reserve Уильяма Гранта входят солодовые виски Glenfiddich и The Balvenie, а также еще около двух десятков других сингл молтов. Он издает ароматы меда, миндаля и ванили.

J&B Rare (Джи энд Би Рейр)

Виноторговая компания «Джастерини энд Брукс» была основана итальянцем Джакомо Джастерини и британцем Джорджем Джонсоном. Альфред Брукс добавил к ней свое имя, выкупив в 1831 году акции Джонсона. Известный в наше время купажируемый виски J&B Rare был создан специально для американской клиентуры во времена сухого закона. Бледный, очень легкий, он обладает тонами аниса и лакрицы, а в финале проявляет свою основу зернового виски.

Johnnie Walker (Джонни Уокер)

Первый виски Джона Уокера появился в 1820 году и дал начало значительному потомству. Johnnie Walker Red Label объединяет легкие виски с востока Шотландии и дымные виски с западных островов. Его пьют в чистом виде или в коктейлях. В купаже Johnnie Walker Black Label входят более 40 солодовых и зерновых виски из разных регионов Шотландии, сообщаящие ему богатые ароматы дыма, ванили и фруктов.

Royal Salute (Роял Салют)

Royal Salute – исключительный купажируемый виски, который впервые был представлен в 1953 году по случаю коронации Елизаветы II. Он получил свое название в честь «королевского салюта»: залпа пушечных орудий, пускаемого с корабля в день восхождения на трон молодой королевы.

Royal Salute 21 у.о. – это уникальный купаж редких виски, самый молодой из которых выдержан 21 год в бочках.

Royal Salute «The Diamond Tribute» создан на основе редчайших спиртов старейшей винокурни Хайлендса – знаменитой Стратайлы.

Royal Salute 38 у.о. («Stone of Destiny») – виски ограниченной серии, вершина роскоши и искусства купажирования.

Long John (Лонг Джон)

Основателем «длинного Джона» был Джон МакДональд, чей рост превышал два метра. В состав этого бленда входят такие типичные солодовые виски, как Laphroaig и Highland Park, которые придают ему островной вкус.





Whyte & Mackay (Уайт энд Мэкей)

Чарльз Мэкей и Джеймс Уайт занялись производством виски в 1881 году, используя основанную в 1844 году фирму. Сегодня их предприятие владеет несколькими винокурнями, среди которых Invergordon – центр производства зернового виски, где, кстати, и разливается по бутылкам этот blend.

William Lawson's (Вильям Лоусонз)

Вильям Лоусонз – это купаж с большой долей солодовых виски из Хайленда (Шотландия), существующий с 1849 года. Его основу составляет сингл молт The Deveron.

При составлении купажа особое внимание уделяется созданию мягкого вкуса. В этот blend входит до 40% солодовых спиртов, при этом мастер-блендер избегает слишком дымных солодовых виски, способных разрушить фруктовую архитектуру продукта. Маслянистость зерновых виски подчеркивает фруктовые ноты сингл молтов. Полученный купаж вновь подвергается выдержке. В результате получается очень мягкий, нерезкий виски в ирландском стиле, с едва уловимыми ароматами меда и ванили. Его следует пить со льдом, с содовой или с колой. Кроме того, благодаря своей мягкости, он послужит отличной основой для коктейлей: от исторических пуншей до креативных творений современных барменов.

Наряду с классическим William Lawson's существует 13-летний William Lawson's Bourbon Cask Finished, а также настоянный на ванили, мускатном орехе и корице William Lawson's Super Spiced, который, наверняка, понравится тем, кто неравнодушен к пряным видам виски.

Passport Scotch (Паспорт Скотч)

«Чтобы легко путешествовать, не забывайте о Паспорте!» – гласил рекламный слоган этого виски, созданного в 1960-е годы Джимми Лангом, бывшим мастером купажирования дома «Chivas Brothers». Passport Scotch производится в шотландском городке Пейсли и обладает ароматами торфа и пряностей, которые свойственны солодовым виски. А его текстура обусловлена маслянистостью зерновых виски, входящих в его купаж.

Teacher's (Тичерс)

Этот классический купаженный виски, в котором на фоне мягкого характера проявляются дымные ароматы и богатый солодовый вкус, был создан Уильямом Тичером в Глазго в 1830 году.

Blend производится при тщательном подходе к деталям, и он содержит большую долю солодовых виски из Хайлендса, на что указывает название «Highland Cream» на этикетке. За его янтарно-золотым цветом кроется шелковистая и округлая архитектура, а сбалансированная ароматическая палитра завершается долгим и нежным послевкусием.

Vat 69 (Ват 69)

Этикетка Vat 69 напоминает своим дизайном этикетку порто. Это неслучайно, ведь Уильям Сандерсон, стоящий у истоков этого blendа, имел тесные связи с индустрией порто. Марка появилась на свет в 1882 году, когда из 100 заказанных бочек с виски содержимое «Бочки № 69» получило одобрение Сандерсона.





Ирландский виски

Виски из Ирландии – это необычное явление в мире виски. Процесс его производства – один из сложнейших и, как ни странно, наиболее укоренившийся в традициях. А на вкус он такой легкий и тонкий, что занимает особое место среди спиртных напитков.

Мастерство перегонки известно в Ирландии с очень давних пор. В этой стране был найден древний бронзовый перегонный куб, относящийся примерно к VI веку. Что касается первого письменного упоминания «воды жизни» (однако без указания использованного сырья), то оно датируется 1405 годом.

Бесконечная борьба со сборщиками налогов долго отмечала ход истории ирландского виски. В конце XVI века в Ирландии существовало множество подпольных винокурен. Первая из них – Бушмилс – стала легальной в 1608 году.

Слова WHISKY и WHISKEY

Не существует настоящего исторического или закрепленного законодательным образом различия между написанием слова «виски» по-ирландски (whiskey) и по-шотландски (whisky). Название напитка произошло от uisge beatha («вода жизни»). Со временем осталось только первое слово uisge, превратившееся в whiskey. В XIX веке это было самое распространенное написание «виски», что объясняет его использование в США под влиянием ирландских переселенцев.

Почин – напиток контрабандистов

Под Рождество 1661 года англичане установили налог на ирландское спиртное в размере 4 пенсов с галлона. Говорят, что в тот же самый день на свет появился «почин» (poteen) – невыдержанный контрабандный виски.

Под влиянием возрастающего спроса почин стали получать из картофеля, а иногда даже из яблок. Успех почина был настолько велик, что он некоторое время затмевал легально произведенный виски.

Расцвет ирландского виски

Только в 1780–1790-е годы, когда были основаны винокурни Джемесона и Джона Пауэра, законный ирландский виски занял прочное место в привычках местных жителей. После стабилизации налоговой политики (до 1823 года порой каждый месяц издавался новый закон в отношении спиртного!) начался международный взлет ирландского виски.

В первой половине XIX века потребляемый в мире виски был чаще всего ирландским. Его пили не только в Англии, но также в Америке и в британской колонии – Индии.

В то время в Ирландии насчитывалось огромное количество винокурен. Выходя из подполья, они изготавливали легкий и тонкий напиток, который ценился больше шотландского солодового виски.

Преданность традициям

В конце XIX века ирландцы сделали стратегическую ошибку. Они отвергли предложение Азнеаса Коффи использовать его перегонный аппарат непрерывного действия. Они посчитали, что спиртное, изготовленное в таком нетрадиционном аппарате, не может носить престижное название «виски». После этого ирландцы потеряли большую часть рынка, уступив ее шотландцам, которые внедрились изобретение Коффи и стали массово производить более дешевый виски.

Потеря Великобританией своих колониальных рынков, а затем сухой закон в Соединенных Штатах нанесли еще один тяжелый удар по многим ирландским винокурням. Выжившим предприятиям ничего не оставалось делать, как объединиться. Винокурни Джемесон, Пауэрс и Корк слились в одно предприятие «Айриш Дистиллерз». В 1970 году к ним присоединилась винокурня Бушмилс.

С тех пор ирландский виски постепенно отвоевывает потерянные в прошлом позиции, что происходит благодаря его большой оригинальности, постоянному контролю качества и активной коммерческой политике.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРОИЗВОДСТВО

Классический ирландский виски изготавливают путем тройной перегонки из соложеного, но не копченого ячменя. Рассмотрим основные этапы его производства.

Варка и брожение

В отличие от производства шотландского виски, ячменные зерна не коптят с помощью торфа. Для образования сахара, необходимого для брожения, зерно увлажняют с целью прорастания, которое затем резко прерывают, высушивая ячмень в больших печах. Зерно перемалывают в муку и смешивают с горячей водой. Смесь варят, а затем фильтруют, получая сладкую жидкость, называемую wort.

Под воздействием дрожжей wort бродит и превращается в пиво (wash) крепостью от 6 до 8%.

Перегонка

Дистилляция ирландского виски осуществляется последовательно в трех больших медных перегонных аппаратах.

Эта тройная перегонка определяет особенности ирландского виски – его тонкость и легкие ароматы. Дистиллят, вышедший из первого куба, поступает во второй, а затем в третий куб, постепенно избавляясь от лишних элементов и насыщаясь алкоголем.

Операция по отделению «сердца» напитка более деликатна, чем при двойной перегонке, поскольку количество дистиллята пропорционально меньше по отношению к перегоняемому пиву.

Если мастер дистилляции хочет создать бо-

лее тяжелый виски с сильно выраженным ароматом, то ему придется добавить немного «хвостов» к «сердцу» дистиллята.

На выходе из третьего куба напиток имеет крепость около 70% vol. К нему добавляют чистую воду, снижая содержание алкоголя примерно до 55% vol.

Ирландский виски – это легкое, гармоничное и тонкое спиртное, которое не нуждается в слишком долгой выдержке.

Выдержка

Выдержка значительно влияет на вкус виски. Во время старения в дубовых бочках спирт медленно испаряется сквозь поры древесины, и виски теряет свою крепость. Исчезают последние нежелательные компоненты, а оставшиеся вещества определяют характер получаемого напитка. Древесина бочки сообщает виски свой особый аромат.

В Ирландии часто используют бочки, в которых раньше выдерживали херес или порто. Небольшое количество вина, сохранившегося в древесине, постепенно переходит в виски и придает ему желанную маслянистость, мягкость и богатство ароматов.

В некоторых погребах бочки с виски ставят вертикальными рядами друг над другом, чтобы ограничить вокруг них циркуляцию воздуха, а значит замедлить испарение, называемое «долей ангелов».

Купажирование

Мастер-блендер доводит до совершенства напиток, смешивая несколько видов виски. Входящие в купаж виски отличаются друг от друга:

- сроком выдержки (от 3 до 20 лет и более);
- исходным сырьем (соложенный или несоложенный ячмень, рожь, пшеница, овес);
- типом дистилляции (размер перегонного куба, широта отбора «сердца»).

Все эти виски объединяют свои достоинства для увеличения палитры ароматов конечного напитка.

Купаж настаивают несколько дней, называемых «свадьбой», и разливают в бутылки.

ИРЛАНДСКИЕ ВИНОКУРНИ

Из 28 винокурен, существовавших в Ирландии в начале XX века, к настоящему времени остались только три, но одна из них – Мидлтон – входит в число крупнейших в мире.

Тройная (а не двойная, как в случае с шотландским солодовым виски) дистилляция в традиционных перегонных аппаратах наделяет ирландский виски легким характером с деликатными ароматами.



ВИДЫ ИРЛАНДСКОГО ВИСКИ

Whiskey Pot Still

Традиционный виски, полученный из нескольких злаковых, в том числе соложеного ячменя, путем двойной или тройной перегонки в аппаратах «пот стил».

Grain Whiskey

Схож с шотландским зерновым виски. Получен путем непрерывной перегонки.

Whiskey Single Malt

Виски из соложеного ячменя, полученный в аппарате «пот стил».

Blended Whiskey

Смесь нескольких виски, перечисленных выше, секретные пропорции которой зависят от результата, необходимого мастеру-блендеру.

Каждая из ирландских винокурен, основываясь на собственном опыте, имеет особое представление о производстве виски.

Мидлтон

Винокурня основана на юге Ирландии на месте старинной шерстопрядильной фабрики в начале XIX века. Чистота воды и свежесть воздуха побудили известных винокуров братьев Мэрфи сконцентрировать свои усилия и воплотить здесь в жизнь искусство перегонки.

Постепенно произошло слияние Мидлтона с некоторыми другими винокурнями.

Последнее укрупнение предприятия случилось в 1966 году, когда образовалась группа «Айриш Дистиллерз».

В 1975 году винокурня переехала в новое здание, возведенное рядом с историческим, и стала местом скопления практически всех знаний о перегонке, купажировании и выдержке ирландского виски. Поэтому сегодня Мидлтон – важнейшая и самая впечатляющая из винокурен. Здесь изготавливают такие известные марки, как Jameson и Power's, такие популярные, как Paddy, и такие престижные, как Middleton Very Rare.

Мидлтон может производить виски как самым традиционным образом – путем тройной перегонки соложеного ячменя, так и самым необычным способом – путем комбинации двойной или тройной дистилляции с перегонкой в аппарате «патент стил», который в данном случае извлекает из дистиллята определенную ароматическую фракцию, необходимую для будущего виски. Здесь также получают зерновой виски, используемый в купажах.

Эта винокурня – настоящий рай для мастера-блендера, который здесь может создать настоящую палитру разных виски – от самого легкого до самого «солидного», включая тот виски, который, по его мнению, близок к идеальному.

Бушмилс

Зарегистрированная в 1608 году и расположенная на северном побережье острова, эта винокурня считается старейшей в мире. Ее отличительная особенность – получение солодовых виски. Производство виски здесь хранит традиционный характер с тройной перегонкой в аппаратах «пот стил».

Кулей

Эта винокурня построена в 1989 году на границе Северной Ирландии. Здесь производят виски, на сегодняшний день мало отличающийся от шотландского.

ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

Jameson (Джемесон)

Это самый популярный виски в Ирландии и один из старейших брендов. Он существует с 1780 года. Глубина букета, изысканность и округлый вкус – отличительные черты Jameson. Они объясняются отсутствием копчения солода с помощью торфа и использованием тройной перегонки.

Paddy (Падди)

Производится с 1779 года. Вначале его называли CDC's Old Irish Whiskey. Но в 1920-е годы коммерсант Падди Флаэрти так хорошо продавал этот виски, что его клиенты, делая заказ, спрашивали виски от Падди. И было решено изменить название виски.

Bushmills (Бушмилс)

Этот виски производится на старейшей ирландской винокурне Бушмилс.

Bushmills Original является купажем солодовых и зерновых виски, выдержанных от 4 до 6 лет в бочках. Оттенки фруктов, пряностей и дубовой древесины образуют в итоге гармоничное единство.

Tullamore Dew (Талламор Дью)

Этот виски появился на свет в 1829 году. Первое слово в его названии – это имя городка в центре Ирландии, а второе – аббревиатура от имени человека Daniel E. Williams, который в конце XIX века был сотрудником, а затем и совладельцем винокурни.

Виски Tullamore Dew обладает янтарным цветом и деликатным, бархатистым вкусом.

УПОТРЕБЛЕНИЕ ИРЛАНДСКОГО ВИСКИ

В чистом виде и с водой

Благодаря легкости и тонкому букету ирландский виски пьют в чистом виде или разбавленным водой.

Вода должна содержать как можно меньше минеральных солей, чтобы не подавлять фруктовый вкус напитка. Вода, богатая минералами, сообщает смеси соленый привкус, что отрицательно отражается на вкусовых качествах виски.

Со льдом

Если вы любите виски со льдом (хотя о нем говорят, что он искажает букет напитка), примите следующие меры предосторожности.

- Лед должен быть сделан из самой чистой воды и не иметь никакого привкуса.
- Его следует хранить вдали от любых запахов, так как он хорошо их впитывает.
- Он должен быть свежим, то есть приготовленным не более 48 часов тому назад, потому что он портится при хранении.

В коктейлях

Самый знаменитый ирландский коктейль – это Irish Coffee. Нет ничего лучшего в промозглую погоду, и ничто другое так не снимает усталость. А ирландский виски, даже будучи горячим, прекрасно сохраняет в коктейле равновесие ароматов.





Ирландский дух

Сегодня виски Jameson производится на старинной винокурне Мидлтон, которая хранит секреты мастерства многих столетий. Соложенный ячмень смешивается с несоложенным, а вода отличается несравненной чистотой. Тройная перегонка придает виски его особую мягкость. Она проходит в огромных перегонных кубах типа «пот стил». Наконец, долгая выдержка в бочках из-под бурбона и хереса придает различным сортам виски Jameson их сбалансированный характер.

Ирландский виски возродился из пепла. Раньше он господствовал во всем мире, побеждая своего шотландского соперника, а потом ушел в тень, потеряв винокурню, как солдат на поле боя. Но никогда не стоит спешить хоронить ирландцев. В их жилах течет боевая кровь, а может, – и виски Jameson. Поэтому в течение послед-

них лет ирландский виски достиг небывалого прогресса на международном рынке и в барах разных стран. Надо сказать, что с качеством у него все в порядке. Ирландцы сумели развернуть ароматы высокой сложности, не теряя при этом то, что всегда было их сильной стороной и ключом к успеху: невероятную мягкость, происходящую от почти волшебного воздействия тройной перегонки.

Символический виски

Беспорный лидер ирландских виски, Jameson, является ярким примером этих невероятных качественных подвижек и мирового успеха. Кроме того, он служит эмблемой Ирландии, символом этой страны. Вдобавок ко всему, Jameson – это очень современный виски, прекрасно чувствующий себя в XXI веке. Давление истории и традиций не смогли помешать его постоянной эволюции в последние годы.

Виски Jameson притягателен для бармена по нескольким причинам. При разработке стильных и креативных коктейлей его мягкость и динамичный имидж помогают избегать барьеров, связанных с традиционностью, свойственной другим виски. Вместе с тем, он существует с 1780 года, и его историческая сторона внушает доверие, является залогом качества, серьезности и знания дела.



Jameson Irish Whiskey

Типичный ирландский виски. Его архитектуру должны изучать в школах ирландских мастеров перегонки. Сочетание ароматов сухофруктов и ванили, припудренное несколькими штрихами хереса и меда, растворяющимися в мягкости, которая и характеризует бренд Jameson. Превосходно сбалансированный виски, подходящий для употребления разбавленным газированной водой, лимонадами или в составе коктейлей.

Jameson Black Barrel Select Reserve

Внимание: виски с ярким характером! Производится на основе соложенных и несоложенных виски, вышедших из аппарата «пот стил», и редких зерновых сортов. Различные спирты выдерживаются отдельно, а после купаживания образуют гармоничное, но мощное целое. Как и в классическом варианте, используют бочки из-под хереса и бурбона. Но бочки из-под бурбона проходят дополнительную доработку: специальное устройство пилит бочку изнутри, оставляя за собой борозды глубиной 1,5-2 см по всему периметру ее внутренней части. Потом бочки обжигают изнутри на глубину 2-х мм. В результате получается виски с очень насыщенным жареным вкусом, в котором ноты цукатов обволакивают ваниль и сухофрукты. Эти методы, эти сочетания, комбинации (назовите их, как вам заблагорассудится, но, на самом деле, это искусство) раскрывают фруктовый, ванильный и пряный характер виски, в то время как длительность во вкусе проявляется бесподобными ароматами цукатов и абрикоса. «Джемесон Черная бочка» – интенсивный, мощный и нежный напиток.

Jameson Gold Reserve

Сочетая традиции и современность, он отражает квинтэссенцию ирландского духа. Основная отличительная черта этого виски состоит в том, что он выдерживается в новых дубовых бочках. В начале дегустации никакие дополнительные ноты не нарушают последовательность жареных и ванильных ароматов. Затем в финале устанавливается сложное сочетание пряных и фруктовых аккордов. Ласковая мягкость этого виски, утонченные и нежные ароматы превращают дегустацию бокала Jameson Gold Reserve в момент интенсивного наслаждения.



Уже с самых давних времен Jameson играл важную роль в арсенале миксолога.

В третьем издании «The Bartender's Guide» Джерри Томаса (1887 год) есть рецепт простого смешанного напитка Cold Irish Whiskey Toddy, в котором автор рекомендует использовать либо ирландский виски Kinahan's L.L. (марка ныне не существующая), либо Jameson. Сахар (одна чайная ложка) растворялся в стакане холодной воды (120 мл), затем туда добавлялся ирландский виски (60 мл) и кусочек льда.

Неудивительно, что сегодня виски Jameson распространяется в барах с огромной скоростью. В том, что касается коктейлей, Jameson – настоящая находка для миксолога. Его тонкая текстура и утонченные ароматы позволяют сочетаться с любыми компонентами. Он превосходен для деликатных и нежных коктейлей, в которых фруктовость и легкость «Джемесона» проявляется во всем своем блеске.



АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Вы можете проехать Соединенные Штаты с востока на запад, с севера на юг, по автомагистралям и узким дорогам, притормаживая у всех баров, подвернувшихся вам на пути. В каждом из них на почетном месте вы обнаружите достойный ассортимент лучших виски, производимых в Америке. Разумеется, вы увидите бурбоны, виски из Теннесси и все чаще ржаной виски, одно время почти исчезнувший, но вновь обретающий популярность среди широкой публики. Американцы, более чем когда-либо, остаются верны своему виски: полнотелому, уютному, согревающему, ванильному, щедрому, маслянистому, бодрящему, живительному, короче, собравшему все эпитеты, применимые как к бару, где его подают, так и к самому напитку. Американский виски зародился благодаря

ирландским и шотландским переселенцам, покорившим Новый Свет. Однако на заре своей истории он не был тем мягким напитком, каким мы знаем его сегодня. Виски тех времен помогал колонизаторам пережить ностальгию по родине и служил лекарством от всех бед и страданий.

Настоящее развитие американского виски началось во второй половине XVIII века. Его история, как и в других странах, не обошлась без бунтов и налоговых неурядиц. Первый налог на виски был установлен Джорджем Вашингтоном в 1791 году. Это заставило многих винокуров Пенсильвании перебраться в глубь страны подальше от сборщиков налогов. Таким образом, штат Кентукки стал родиной самого известного американского виски – бурбона. Он получил имя провинции Бурбон, из которой были отправлены первые ящики виски в Новый Орлеан. Сама провинция Бурбон была названа в честь французской королевской династии Бурбонов и в благодарность французам, которые сражались в этих местах против англичан во время Войны за независимость.

В 1808 году прекращение работ торговли нанесло тяжелый удар по основному конкуренту американского виски – рому. Благодаря этому виски занял прочные позиции на рынке спиртных напитков.

Война между Севером и Югом замедлила взлет американского виски. Разрушение многих винокурен и отягощение налогового бремени были одними из ее последствий.

Производство виски сильно возросло после индустриальной революции и появления аппарата непрерывной перегонки. Однако в историю напитка вмешался сухой закон. За исключением нескольких предприятий, получавших спирт для медицинских целей, все остальные винокурни были вынуждены закрыться. К моменту отмены сухого закона американцы привыкли к «белым» спиртным напиткам, которые было легче производить нелегально.

Сегодня американский виски обрел свою дворянскую грамоту. Его особый способ производства с использованием закваски и выдержкой в обугленных дубовых бочках определяет оригинальность напитка, неотделимую от настоящего успеха.



МЯГЧЕ ВКУС.
ЯРЧЕ ХАРАКТЕР.
ДОЛЬШЕ ВЫДЕРЖКА.*

БУРБОН
№1 В МИРЕ**

James Beam



MAKE HISTORY™



* Jim Beam выдерживается в 2 раза дольше, чем это требует закон США ** по продажам по данным исследования IMSR 2013

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ОБУГЛЕННЫЕ БОЧКИ – АМЕРИКАНСКАЯ СПЕЦИФИКА

Специфичность американского виски связана с особыми бочками, в которых проходит выдержка. Существуют три легенды, объясняющие, откуда в США повелось обжигать бочки. Согласно первой легенде, нерадивый работник оставил бочку слишком долго сушиться над огнем. Вторая версия гласит, что причина кроется в пожаре, произошедшем на одной винокурне. После этого бедствия на предприятии не хватало новой тары, и виски наливали в частично обгоревшие бочки. А третья легенда рассказывает о том, что Элайджа Крейг, испытывая недостаток в бочках, решил использовать бочки из-под рыбы. Пытаясь избавиться от характерного неприятного запаха, он обжег их изнутри. Через несколько месяцев оказалось, что напиток улучшился, став мягче от контакта с горелой древесиной.

Бочки делают из белого американского дуба. Его раскалывают на доски, которые сушат либо на свежем воздухе, либо на складе с контролируемой температурой и влажностью. Затем бочарные доски досушивают в больших печах. В ходе этих операций древесина испускает пахучие нежелательные

вещества, которые могут придать виски сильный древесный привкус, а необходимые ароматы закрепляются в древесине благодаря усадке древесного волокна. Затем бочки изготавливают таким же способом, как и везде, включая стягивание, проводимое над огнем. Эту операцию называют *Toasting* (поджарка). Прежде чем закрыть бочку сверху и снизу, ее снова обжигают, что называется *Charring*. При этом бочка обугливается изнутри на глубину полсантиметра. Этот обжиг еще сильнее концентрирует древесные ароматы, в особенности ванили, и в будущем, благодаря карамелизованному древесному соку, придает виски красивый теплый оттенок. Обугленный слой играет еще одну роль в созревании виски. Подобно фильтру, он понемногу абсорбирует оставшиеся нежелательные компоненты напитка.

Бочка обжигается в большей или меньшей степени. Уровень ее обугливания варьируется от 1 до 4. Кстати, старые бочки из-под бурбона пользуются большим спросом у производителей шотландского и ирландского виски и даже у некоторых производителей рома и текилы.

ПРОИЗВОДСТВО

Для большинства американских виски характерна выдержка в новых обожженных бочках, что и придает им глубокий и яркий вкус. Они обязаны своим характером на 70% выдержке, а в остальном – использованному зерну, степени его перегонки и иногда – фильтрации через кленовый уголь.

Сырье

Что касается используемых злаков, то это те, которые американцы потребляют в твердом виде каждое утро за завтраком. Кукуруза, пшеница, ячмень, рожь, используемые в разных пропорциях.

Используемая композиция злаковых (состав суслу) является, в своем роде, формулой виски и называется *mashbill*.

Большое значение придается дрожжам, которые играют важную роль в ароматах и вкусе будущего виски. К воде также предъявляются строгие требования, в частности, в отношении ее мягкости.

Варка и брожение

Кукурузу очищают и перемалывают в муку, которую смешивают с водой и варят. Сусло охлаждают до 156°F (69°C) и добавляют ржаную и пшеничную муку в установленной пропорции.

Смесь варят и затем охлаждают до 146°F (63°C). В нее добавляют перемолотый соложенный ячмень. Содержащийся в нем фермент – диастаза – превращает крахмал в сахар, необходимый для брожения.

Сусло охлаждают до комнатной температуры и добавляют в него дрожжи.

Брожение длится около 3 дней и в результате дает *distiller's beer*.

Это пиво переливают, снимая с осадка, и фильтруют.

Перегонка и выдержка

Пиво дистиллируют чаще всего в аппарате непрерывной перегонки.

Крепость виски на выходе из аппарата не должна превышать 190 proof (95% vol.), чтобы сохранились характерные черты использованного сырья. Примеси, среди которых сивушные масла, в будущем, в ходе выдержки в бочке, разовьют ценные ароматы.

Виски разбавляют водой, снижая его крепость максимум до 125 proof (62,5% vol.).

После выдержки в бочках, которая продолжается от 2 до 4 лет, а иногда и дольше, его фильтруют и разливают по бутылкам.

КАК ДЕЛАЮТ ВИСКИ В АМЕРИКЕ



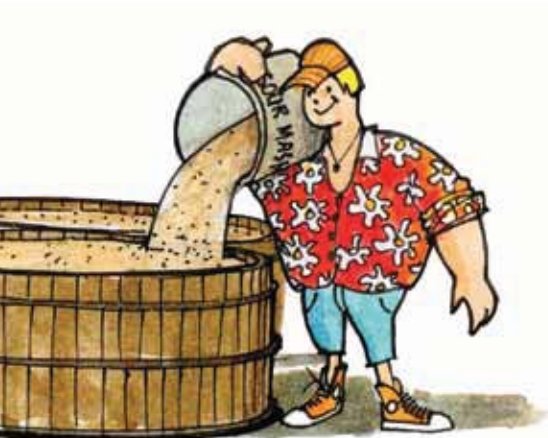
1. Производители виски используют, в первую очередь, такие злаковые, как кукуруза, ячмень и рожь.



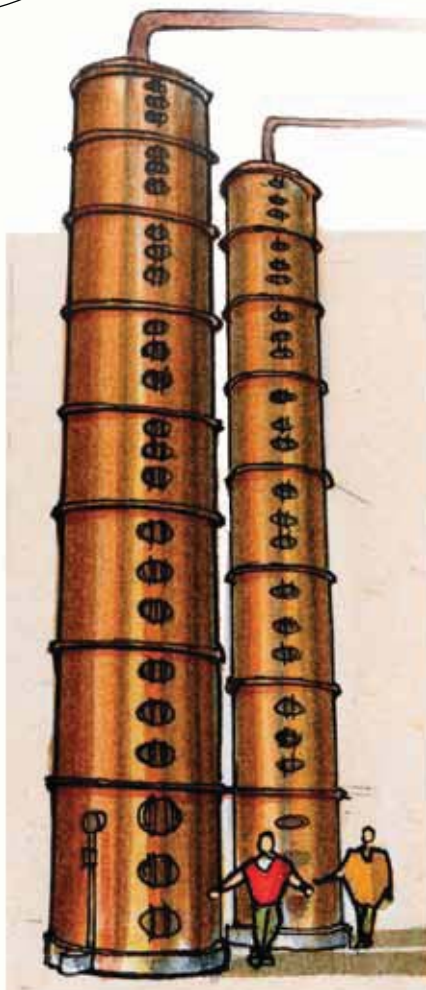
2. Зерно перемалывают в муку.



3. В муку добавляют воду. Сусло разваривают, чтобы крахмал превратился в сахар.



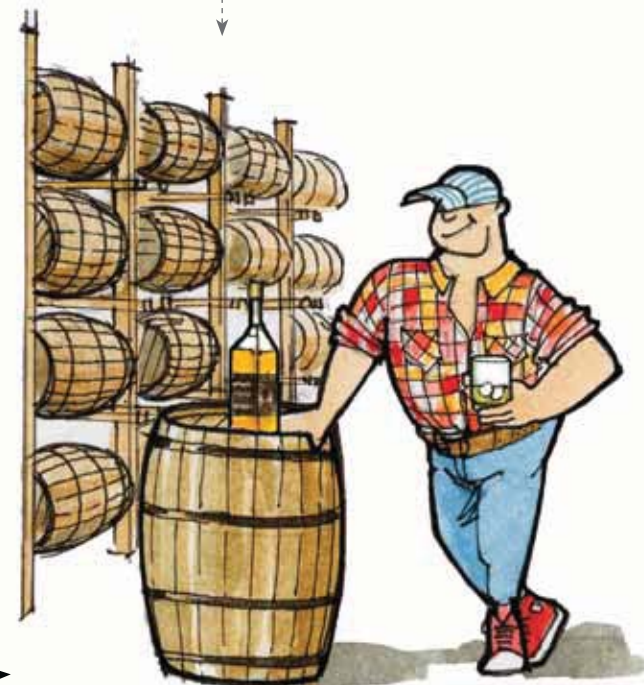
4. В сусло добавляют дрожжи или Sour Mash (закваску), чтобы активизировать брожение, после которого сусло превращается в пиво.



5. Пиво дистиллируют, как правило, в аппарате непрерывной перегонки.



Бочки, в которых проходит выдержка виски, предварительно обжигают внутри. Обугленный слой придает напитку дополнительные ароматы, темный оттенок, а также поглощает нежелательные вещества.



6. Виски разбавляют водой и выдерживают в обугленных дубовых бочках.

ВИДЫ АМЕРИКАНСКОГО ВИСКИ

1. По сырью и ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

Straight Whiskey (Стрейт виски)

Это виски из зернового сусла, содержащего не менее 51% одной разновидности злаковых. Его крепость после перегонки не превышает 160 proof (80% vol.).

Перед выдержкой он может быть разбавлен водой до крепости не более 125 proof. Этот виски выдерживают в новых обугленных бочках не менее двух лет.

Его разливают по бутылкам крепостью не менее 80 proof (40% vol.). Этот виски производится только на одной винокурне. Далее рассмотрим его разновидности – от бурбона до молт виски.

- **Bourbon (Бурбон)** – это наиболее известный и старейший американский виски. Его производят из зерна, содержащего по меньшей мере 51% кукурузы.

Виски получил свое название от провинции Бурбон в штате Кентукки. Бурбон чаще всего выдерживают в бочках не менее 4 лет, а иногда и гораздо дольше.

Некоторые производители выпускают Wheated Bourbon («пшеничный бурбон»). Он делается из сусла, содержащего больше пшеницы, чем ржи.

- **Rye whiskey (Рай виски)** – ржаной виски, который получают из зернового сусла, содержащего не менее 51% ржи.

- **Corn whiskey (Корн виски)** готовится из зернового сусла, содержащего не менее 80% кукурузы. Он предназначен, главным образом, для местного потребления. В отличие от других Straight Whiskey, его выдерживают в необугленных или в уже использованных бочках.

- **Wheat whiskey (Вит виски)** производится из зерна, содержащего не менее 51% пшеницы.

- **Malt Whiskey (Молт виски)** получают из зерна, содержащего не менее 51% соложенного ячменя. Можно встретить также Malt Rye Whiskey, который производят из зернового сусла, состоящего, как минимум, на 51% из соложенной ржи.

Слово **Blended**, добавленное к названию упомянутых выше видов виски, означает, что напиток содержит не менее 51% данной разновидности виски. Он должен иметь крепость не менее 80 proof.

Blended Whiskey (Блендид виски)

Купаж, в котором есть не менее 20% Straight Whiskey, а оставшиеся 80% могут состоять из виски других видов или спирта.

Light Whiskey (Лайт виски)

«Легкий» виски, дистиллированный при высокой температуре до крепости 160-190 proof. Он содержит мало вторичных элементов. Его выдержка проходит в использовавшихся ранее дубовых бочках. Такой способ производства дает светлое спиртное с нейтральным вкусом.

2. По способу брожения

Sour Mash Whiskey (Сауэр маш виски)

При производстве такого виски используют метод закваски, который гарантирует постоянство вкуса напитка. Около четверти не востребованного при дистилляции сусла, оставшегося в перегонном кубе, добавляют в новое сусло, чтобы активизировать брожение. Большинство виски в США получают именно таким способом, хотя производители не всегда указывают это на этикетке.

Sweet Mash Whiskey (Свит маш виски)

При производстве этого виски метод закваски не применяется.

3. По системе госконтроля

Bottled-in-Bond Whiskey (Ботлед-ин-бонд виски)

Этот виски старел от 4 до 8 лет на складах, контролируемых государством, что гарантирует срок выдержки напитка и освобождает производителя от ряда налогов.

4. По способу фильтрации

Tennessee Whiskey (Теннесси виски)

Его производят подобно бурбону, но после



перегонки дистиллят очищают с помощью угольного фильтра, полученного из древесины клена. Такие фильтры используются только в Теннесси, поэтому виски получил название этого штата.

5. По индивидуальным признакам

Single Barrel Whiskey (Сингл Бэррел виски)

Этот виски происходит из одной бочки, и его вкус не подвергается сглаживанию, неизбежному при купажировании содержимого

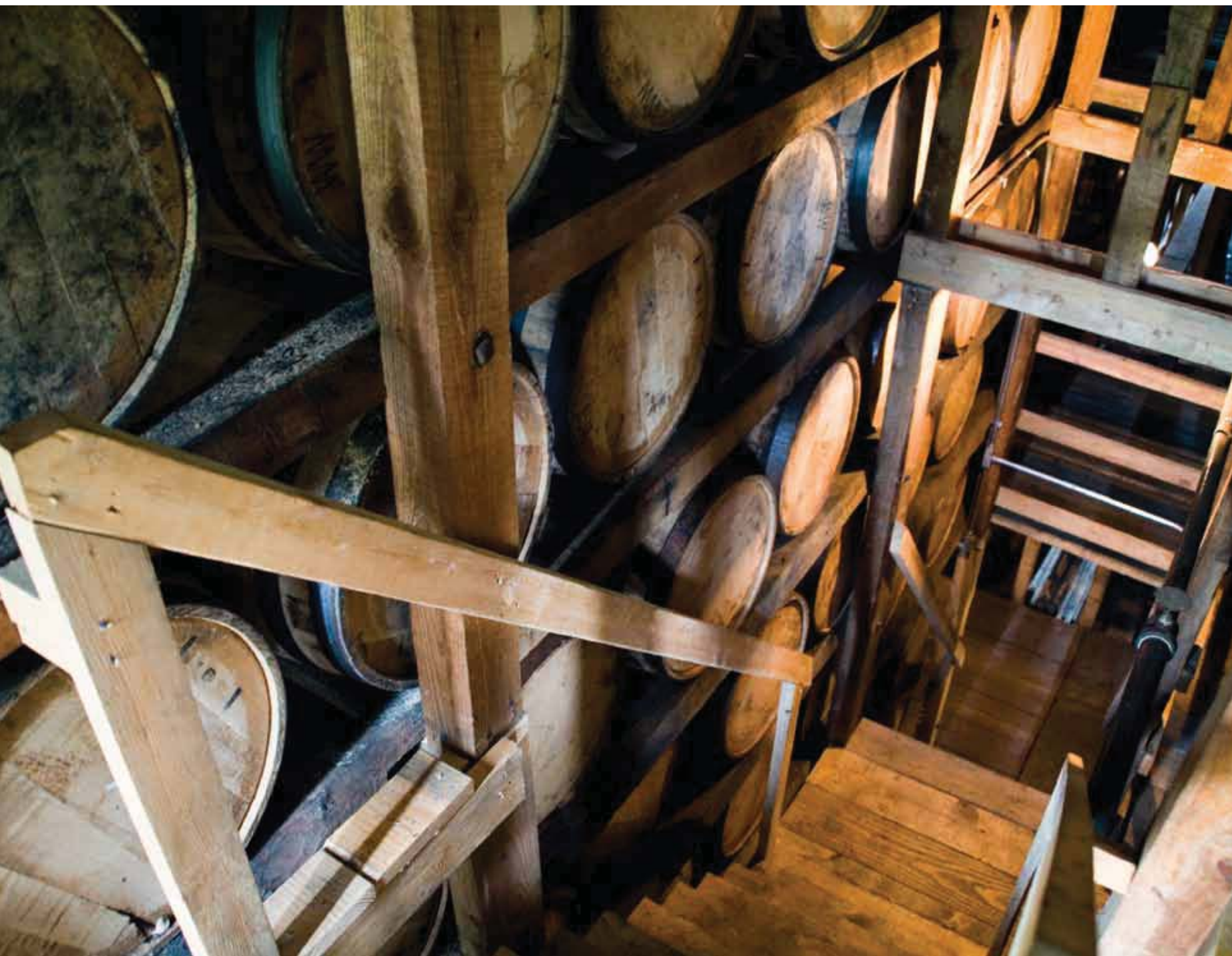
разных бочек, в разной степени обугленных и хранимых при разных температуре и влажности.

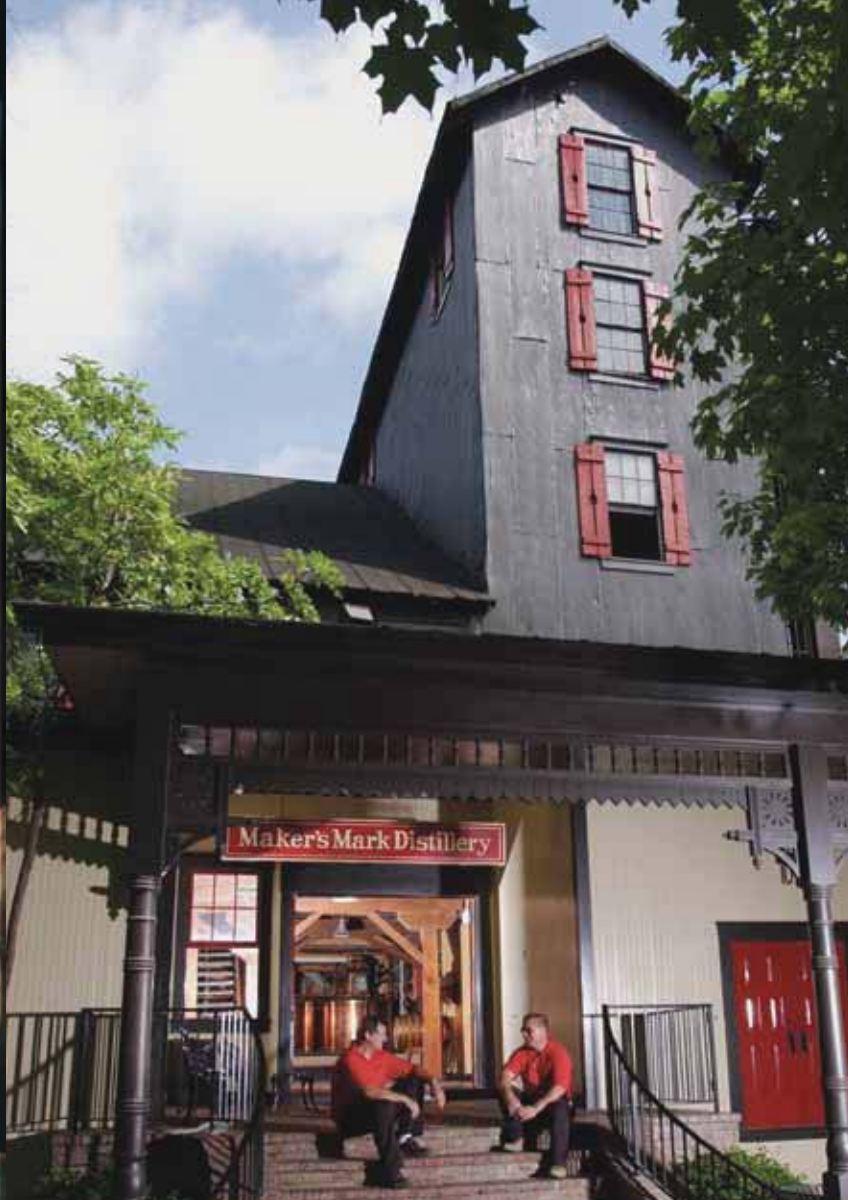
Small Batch Bourbon (Смол Бэтч бурбон)

Такой бурбон происходит из небольшой партии отобранных бочек (не более 20), содержимое которых купажируют перед разливом по бутылкам.

Vintage Whiskey (Винтейдж виски)

На этикетке этого винтажного виски указывается год перегонки и разлива по бутылкам.





АМЕРИКАНСКИЕ ВИНОКУРНИ И БРЕНДЫ ВИСКИ

Американские винокурни производят как свой собственный виски, так и виски для независимых брендов. В результате количество брендов превышает число винокурен.

Далее описаны как все основные винокурни, производящие бурбон и теннессийский виски, так и наиболее известные марки, которые можно встретить в продаже. Для некоторых указан состав суслу (mash bill). Он носит приблизительный характер и может меняться в зависимости от бренда и линейки.

A. Smith Bowman (Эй. Смит Бауман)
Подобно многим американским винокурням, Эй. Смит Бауман открылась после отмены сухого закона в 1935 году. В 1988 году винокурня поменяла свое местоположение и сменила оборудование на более современное, позволяющее ей выпускать также и водку.

Линейка: Virginia Gentleman Bourbon, Virginia Gentleman Small Batch Bourbon и др.

Barton (Бартон)

Винокурня Бартон, расположенная в Бэрдстоуне, штат Кентукки, производит бурбон таких известных марок, как Kentucky Gentleman Bourbon и Very Old Barton. Состав суслу: 75% кукурузы, 15% ржи, 10% ячменного солода.

Buffalo Trace (Буффало Трейс)

Эта винокурня бурбона, одна из старейших в Соединенных Штатах, была основана в 1857 году в Кентукки на месте исторической винокурни 1787 года.

Название «Буффало Трейс» (след бизона) воскрешает путь перемещения бизонов в период их миграции. Буффало Трейс производит и разливает виски нескольких брендов.

Дистиллерия Maker's Mark в Лоретто, штат Кентукки, начала производить одноименный виски в 1953 году. Однако основана она была гораздо раньше (правда, под другим названием) – в 1805 году. Сегодня она входит в книгу рекордов Гиннеса, как старейшая дистиллерия по производству бурбона.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Линейка: Ancient Age, Benchmark, Eagle Rare, Blanton's, Sazerac Rye, Old Rip Van Winkle, Van Winkle Special Reserve 12 у.о., Pappy Van Winkle Family Reserve 23 у.о. и т.д.
Состав суслу: 80% кукурузы, 10% ржи, 10% ячменного солода.

Early Times (Эрли Таймс)

Винокурня была открыта в 1860 году в Лоренсбурге, штат Кентукки. Бурбон Эрли Таймс – легкий, ванильный, с жареным послевкусием.

Линейка: Early Times Bourbon (79% кукурузы, 11% ржи, 10% ячменного солода), Old Forester Bourbon (кукуруза 72%, рожь 18%, ячменный солод 10%).

Four Roses (Фор Роузес)

Фор Роузес использует 5 различных штаммов дрожжей и 2 варианта состава суслу, чтобы разнообразить вкус разных бурбонов, которые отличаются нежностью и нотками ванили. Винокурня была основана в 1888 году и одна из немногих продолжала действовать в годы сухого закона, выпуская медицинский спирт.

Линейка: Four Roses Straight Bourbon, Single Barrel и т.д.

George A. Dickel (Джордж Эй. Диккел)

Джордж Диккел, основанная в 1870 году, – это винокурня Теннесси, менее известная по сравнению с Джек Дэниэлс. Здесь также используют метод фильтрации виски через древесный уголь. А для слова «виски» на этикетках бутылок используется шотландская орфография («whisky», без буквы «е»).

Линейка: George A. Dickel's Tennessee Sour Mash Whisky.

Heaven Hill (Хэвен Хилл)

Винокурня была основана в 1934 году вскоре после отмены сухого закона. С тех пор Хэвен Хилл выпускает бурбоны, своими названиями воздающие должное первым винокурам, таким как Эван Уильямс или Элайджа Крэйг. Хэвен Хилл также владеет винокурней **Bernheim Distillery**, расположенной в Луисвилле, штат Кентукки.

Линейка: Heaven Hill Bourbon, Evan Williams Bourbon, Elijah Craig Bourbon, Pikesville Rye Whiskey, Bernheim Original Wheat Whiskey и т.д.

Jack Daniel's (Джек Дэниэлс)

Джек Дэниэл основал свою знаменитую винокурню в 1866 году. Она расположена в штате Теннесси, где производят особый виски. Его фильтруют через кленовый уголь, что придает напитку нежную структуру. По этой причине Джек Дэниэлс – это не бурбон, это теннессийский виски.

Линейка: Jack Daniel's №7, Gentleman Jack, Jack Daniel's Single Barrel.

Jim Beam (Джим Бим)

История этой винокурни восходит к 1795 году, когда Кентукки вошел в состав Соединенных Штатов Америки. Ее сегодняшний мастер-дистиллер относится к седьмому поколению семьи Бим.

Состав суслу меняется в зависимости от линейки, но хранится производителем в секрете. Бурбон подвергается двойной перегонке, а затем разливается в обожженные бочки из белого американского дуба. Для его разбавления используется богатая минералами вода, не содержащая примесей железа. В результате получается мягкий виски, одновременно традиционный и современный.

Линейка: классический Jim Beam и вкусовые варианты бурбона: Red Stag с ароматами черешни, яблочный Apple, медовый Honey. А также 12-летний Signature Craft.

Классический Jim Beam – мягкий и элагантный бурбон, который производят по испытанному 200-летнему рецепту, с выдержкой в новых обугленных бочках из американского дуба в течение 4 лет. Подавать со льдом и в коктейлях.

Red Stag – четырехлетний бурбон в сочетании со вкусом черешни. Он проявит свой теплый характер, как в составе смешанных напитков, так и в чистом виде или со льдом.

Jim Beam Apple – аромат сочного зеленого яблока подчеркивает ванильно-карамельные ноты классического бурбона. Он создан для микса с тоником.

Jim Beam Honey объединяет мягкость 4-летнего бурбона с богатыми ароматами натурального, свежего меда. Его рекомендуют подавать в чистом виде со льдом.

Signature Craft 12 years сделан из лучших ингредиентов, находящихся в распоряжении мастера-дистиллера. Он обладает глубоким янтарным цветом и богатыми ароматами карамели, ванили и дубовой древесины. Его следует пить в чистом виде или со льдом.





Это бурбон, вдохновленный брутальными временами сухого закона. От дизайна бутылки до вкуса – все пропитано суровой стилистикой начала прошлого века. Каждый его глоток напоминает нам тот бурбон, который пили настоящие гангстеры! Спирты старше 9 лет, крепость 50% vol – это один из самых мощных, ярких и наиболее харизматичных бурбонов в линейке Weat. Он относится к категории small batch, то есть происходит из небольшой партии отборных бочек, содержимое которых купажируют между собой.



Maker's Mark – это бурбон ручной работы. Практически все этапы его производства контролируются вручную. Вся мягкость и нежность этого виски можно оценить, продегустировав его слегка разбавленным водой, со льдом или в составе чудесных коктейлей.

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ ИНСТРУКЦИЯ К ПОТРЕБЛЕНИЮ

На заре своей истории американский виски был крепким напитком сильных духом мужчин. Однако теперь новые обугленные дубовые бочки, чистейшая вода и использование закваски придают ему округлость, мягкость и благородный характер, что делает его уникальным в своем роде напитком, отражением страны, ее климата и традиций. Поэтому, как написал Гари Риган, американский виски можно пить с равным успехом в обществе банкира, адвоката или вашей мамы. В чистом виде, со льдом или в составе многочисленных коктейлей, как исторических (например, «Минт Джулеп») так и современных.

Американский виски – это аутентичный и глубоко человеческий напиток, для которого манера потребления важна. Но не настолько – как компания, в которой его пьют.



Labrot & Graham (Лэброт & Грэхем)

Эта маленькая винокурня была открыта Элайджей Пеппером в 1812 году. Несмотря на свой почтенный возраст, винокурня абсолютно современна. В 1994 году она была полностью модернизирована. Здесь производится Woodford Reserve Straight Bourbon, тонкий, элегантный и породистый виски.

Maker's Mark (Мэйкерс Марк)

Бурбон ручной работы Maker's Mark производят на винокурне, заново открытой в 1953 году, но восходящей к 1805 году. Название бренда Maker's Mark означает «Знак мастера» и отражает гордость производителей за свой виски. Этикетки Maker's Mark до сих пор печатают на старинном типографском станке. Бутылки запечатывают красным сургучом. Maker's Mark – это пшеничный бурбон. То есть, в нем доминирует кукуруза, но пшеница заменила рожь, придающую виски, по мнению некоторых специалистов, избыточную горчинку. На его бутылке никогда не указывается срок выдержки. Производители Maker's Mark счи-

тают, что важность выдержки невозможно выразить цифрами. Поэтому ее срок может быть различным: напиток выдерживают столько, сколько потребуется, пока не сочтут его достойным носить имя Maker's Mark. В настоящее время Мэйкерс Марк – одна из немногих винокурен, где продолжают использовать ротацию бочек, то есть перекладывать верхние вниз, а нижние – вверх, в целях оптимизации выдержки виски и обеспечения однородности конечного напитка.
Линейка: Maker's Mark Bourbon. Состав сула: 70% кукурузы, 16% пшеницы, 14% ячменного солода.

Wild Turkey (Уайлд Терки)

Остин Николс в 1855 году занялся оптовой торговлей чаем и спиртными напитками, а в 1869 году открыл эту винокурню. С тех пор фирма «Уайлд Терки» стала знаменитым производителем бурбона. Ее виски выдерживают в сильно обугленных бочках.
Линейка: Wild Turkey Bourbon, Wild Turkey Single Barrel, Wild Turkey Rye Whiskey, Wild Turkey 12 у.о. и т.д.

КАНАДСКИЙ ВИСКИ

Истоки канадского виски начинаются у берегов озера Онтарио, где в начале XIX века британские переселенцы построили первые винокурни. Вероятно, канадский виски также испытал влияние французов, которые в XVIII веке производили ром в Квебеке.

Канадский виски стал стремительно развиваться в 1850-е годы под влиянием винокура Хайрема Уокера, создавшего в 1884 году первую торговую марку – Canadian Club.

ПРОИЗВОДСТВО

Канадский виски производят из кукурузы (самое распространенное сырье), ржи, пшеницы и ячменя. Для того чтобы кукурузное сусло хорошо подходило для перегонки, в него часто добавляют немного соложенной ржи, яч-

меня и пшеницы. Их пропорция варьируется от одной марки виски к другой и, разумеется, держится в секрете. Перебродившее сусло перегоняют в аппарате «патент стил», что дает крепкое спиртное с легким вкусом.

Канадский виски выдерживают не менее 3 лет чаще всего в бочках из-под бурбона или хереса, а иногда на американский манер – в новых дубовых бочках.

Выдержанные виски купажируют друг с другом и хранят некоторое время в бочках, а затем фильтруют и разливают по бутылкам. Отличительная особенность канадского виски – легкость и небольшая горчинка, вызванная применением ржи.

Канадский виски – деликатный напиток. Его легкость и тонкая горчинка, аромат хереса и иногда имбиря располагают к сочетанию с чистой водой, газированной или нет, в крайнем случае – с лимонадом.

ОСНОВНЫЕ МАРКИ

Canadian Club (Канадиан Клуб)

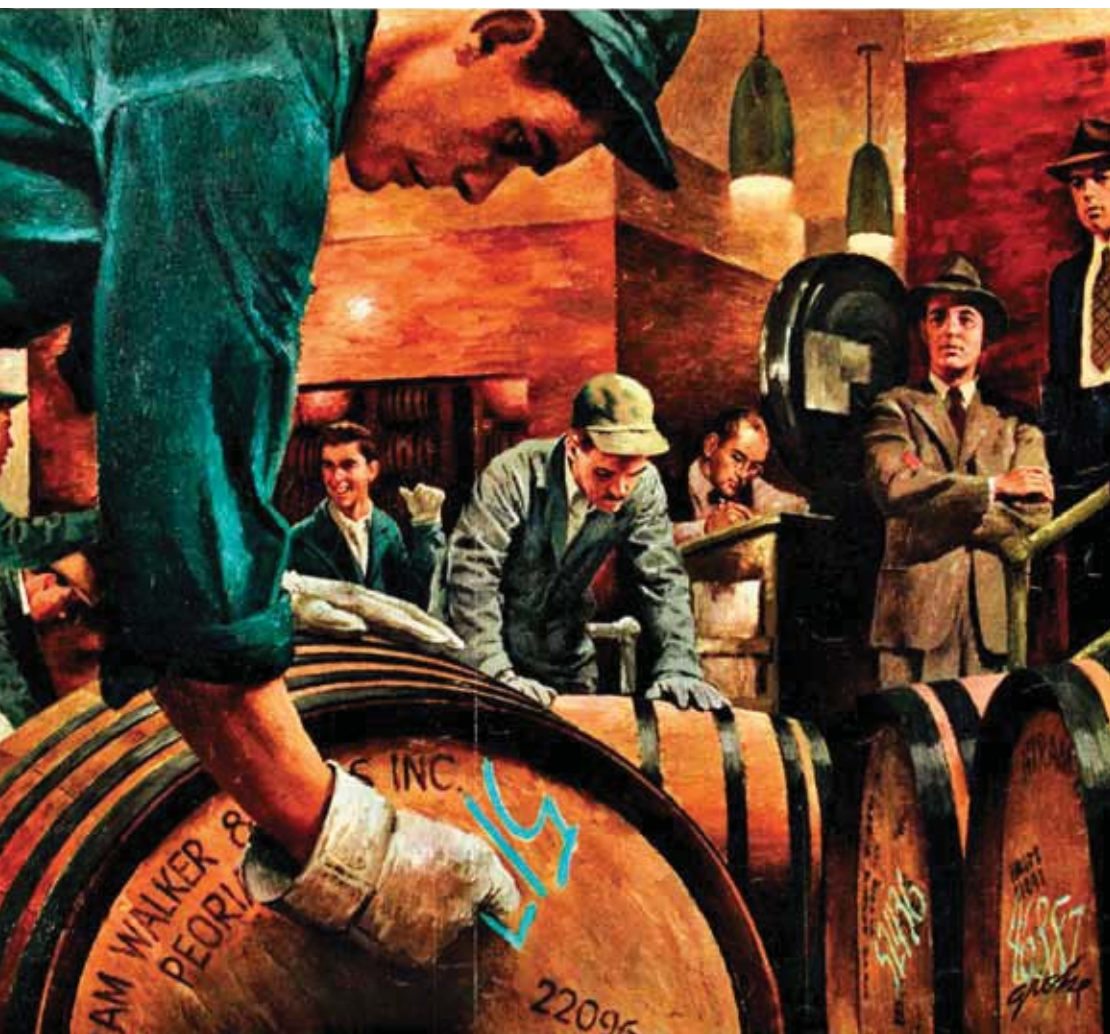
Винокурня, где производится Canadian Club, основана Хайремом Уокером в 1858 году. А сам виски был создан специально для одного клуба джентльменов. Одна из его особенностей заключается в том, что виски купажируют до выдержки в бочках, которая длится не менее 6 лет. Наряду с классическим Canadian Club, обнаруживающим хлебные и сливочно-карамельные ароматы, существует Reserve 10 у.о. Он проводит 10 лет в небольших обугленных дубовых бочках.

Crown Royal (Краун Роял)

Считается одним из «украшений» канадского виски. Его получают путем смешивания сортов виски, выдержанных в бочках от 10 до 30 лет, что наделяет его сложными и богатыми ароматами.

Seagram's VO (Сиграмс)

В его купаже входят более 50 разных виски, каждый из которых выдерживают, по крайней мере, 6 лет в бочках. VO в его названии означает «very own» (очень личный), поскольку раньше этот виски изготавливали только для личного потребления семьи Сиграм.



ЯПОНСКИЙ ВИСКИ

Япония – одна из самых молодых стран-производителей виски, поскольку первая винокурня была основана здесь только в 1923 году.

С тех пор, основываясь на шотландских традициях винокурения и применяя типично японскую тщательность, местные винокуры добились впечатляющих результатов и радуют любителей во всем мире отличным виски с ярким характером.

Винокурни Японии

Особенность японских винокурен такова, что они не продают друг другу свои запасы виски для купажирования как в Шотландии. Поэтому каждое предприятие производит широкий спектр виски. Их получают на основе более или менее прокуренного торфом солода, дистиллят перегоняют в традиционных аламбиках или в кубах непрерывного действия и выдерживают в бочках всех типов, с тем чтобы обладать как можно более широкой палитрой виски для реализации собственного купажа.

Fuji-Gotemba (Фудзи-Готемба)

Эта винокурня была основана в 1973 году. Она имеет собственное бочарное производство, цех по розливу и использует как традиционную, так и непрерывную перегонку.

Hakushu (Хакушу)

Основана в 1973 году. Винокурня расположена в окружении вековых лесов, у подножья горы Кай Комагатакэ. До недавнего времени оставалась самым большим производством виски в мире.

Karuizava (Каруизава)

Основана в 1955 году. При брожении здесь применяют особые технологии, характерные для саке. Но ячмень завозят из Шотландии (сорт Golden Promise) и производят элегантный и утонченный виски со сложными ароматами и нежным вкусом.

Sendai (Сендай)

Эта винокурня, расположенная на острове Хонсю, была основана в 1969 году. Она при-



надлежит компании «Никка», которая также владеет винокурней Йочи. Перегонные кубы имеют форму boil balls, то есть вздутия, которые, как считается, придают цветочный вкус виски, к тому же слабо торфированному.

Yamazaki (Ямазаки)

Первая винокурня Японии: она была построена в 1923 году в окружении бамбуковых лесов, на месте слияния трех рек.

На рынке присутствует широкий выбор односолодовых виски Ямазаки различного возраста и выдержки. Эти виски отличаются глубоким фруктовым вкусом и многослойным ярким послевкусием.

Yoichi (Йочи)

Эта винокурня основана в 1934 году на острове Хоккайдо «прародителем» японского виски Масатакой Такетсуру. Считается, что она производит виски в шотландском духе: сложный, торфяной и мощный. Бутылки с виски из Йочи и Сендай носят название компании «Никка», которая контролирует обе винокурни.

Масатака Такетсуру – отец японского виски. Он родился в 1894 году в семье производителей саке и в 1919 году отправился в Шотландию для изучения химии.

Там Масатака Такетсуру влюбился в молодую шотландку. Пара обосновалась в Кемпбелтауне, где Масатака работал на винокурне.

В 1920-м году Масатака вернулся в Японию и стал руководителем первой японской винокурни «Ямазаки», которая была построена японской компанией «Котобукия», превратившейся впоследствии в гиганта «Сантори».

В 1934 году Масатака построил свою собственную винокурню «Йочи». Для нее он выбрал остров Хоккайдо, поскольку тамошний климат напоминал ему Шотландию.

На фото: Масатака Такетсуру с шотландской женой Ритой.

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ «САНТОРИ»

Компания «Сантори», основанная в 1899 году, сыграла решающую роль в становлении японского виски. Сегодня «Сантори» предлагает великолепную коллекцию виски, которая предназначена для требовательных любителей.

Страна восходящего солнца располагает уникальными природными условиями, что в сочетании с японским умением и тщательностью позволяет производить виски высокого качества, в котором находит отражение профессионализм мастеров по перегонке, выдержке и купажированию.

Среди продукции компании «Сантори» есть два элегантных односолодовых виски с четкими ароматами: Yamazaki и Hakushu, а также утонченный купаженный виски Hibiki, созданный по всем правилам искусства.

Японский виски имеет репутацию свежего спиртного напитка, играющего вкусовыми оттенками, который легко пьется и подходит для гастрономических сочетаний.

Ямазаки: колыбель японского виски
Ямазаки – первая винокурня Японии, основанная в 1923 году.

Она находится недалеко от древней столицы Японии, Киото, в окружении бамбуковых лесов, на месте слияния трех рек: Кацура, Кидзу, Удзи. Туманная область и обилие воды создают здесь влажный микроклимат, идеальный для выдержки виски.

Шотландское мастерство винокурения в сочетании с японской философией, союз традиций и инноваций – так представляется односолодовый виски Yamazaki.

Для его создания используется ячмень, привезенный из Шотландии. Сусло перегоняют в перегонных кубах различных форм и размеров, что дает большое количество разнообразных вкусов и ароматов виски. Использование дубовых бочек из японского дуба Мизунара сообщает виски характерный сладковатый привкус, ассоциирующийся с Востоком.

Yamazaki 12 y.o. проявляет фруктовые ароматы с оттенками ванили. Его мягкий, сладковатый вкус заканчивается долгим послевкусием с древесно-ванильными нотами.

Yamazaki 18 y.o. покоряет своим элегантным характером и сочным, кисло-сладким вкусом с нотами сухофруктов и шоколада. Оба виски предназначены для употребления в чистом виде.

Горная винокурня Хакушу

Горная винокурня Hakushu (Хакушу) расположена в окружении древних лесов у подножья горы Кай Комагатакэ, во влажном прохладном климате, рядом с подземными источниками с кристальной водой. Она была построена в 1973 году и до недавнего времени считалась самой большой в мире.

Для создания виски на винокурне Хакушу используют торф, привезенный из Шотландии, шотландский ячмень и бочки для выдержки, как для шотландского виски. Продукция винокурни Hakushu имеет репутацию «зеленого и свежего» виски, который прекрасно сочетается с высокой гастрономией.

Hakushu 12 y.o. обладает хвойными ароматами с нотами базилика и зеленого яблока. Во вкусе проявляются фруктовые и мятные оттенки.

Hakushu 18 y.o. играет в более дымном регистре, развивая ароматы спелой груши и экзотических фруктов. Долгое послевкусие проявляет копченые ноты.

Хибики – купаж по-японски

Hibiki (Хибики), в переводе с японского «гармония», – это купаженный виски, в состав которого входят лучшие солодовые спирты, изготовленные на винокурнях Ямазаки и Хакушу, вместе с зерновыми виски. После купаживания получается богатый напиток, насыщенный необычными сочетаниями ароматов и вкусов: от легких фруктовых нот до сложных древесных аккордов.

Hibiki – особенный виски абсолютно во всем. Так, Hibiki разливается в бутылки, которые имеют 24 грани, символизирующие бесконечный бег времени и бесконечную смену времен года. Этот титулованный виски собрал множество престижных наград на конкурсах и является национальной гордостью японцев.

Hibiki 12 y.o. вбирает ароматы экзотических фруктов, меда и пряностей, проявляя сложное сладковато-кисловатое послевкусие.

Hibiki 17 y.o., наряду с фруктовыми ароматами, развивает оттенки ванили и древесные ноты японского дуба.

Hibiki 21 y.o. разворачивает ароматы в сторону сухофруктов и запеченных плодов с нотами меда, карамели и сандала. Послевкусие – долгое и богатое, отмеченное оттенками ладана.



SUNTORY



ИСКУССТВО
ЯПОНСКОГО ВИСКИ
С 1923 ГОДА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВОДКА

Водка – национальный напиток, заставляющий вибрировать патриотические струны в душе каждого русского бармена. Это что-то вроде джина для англичан или коньяка для французов.

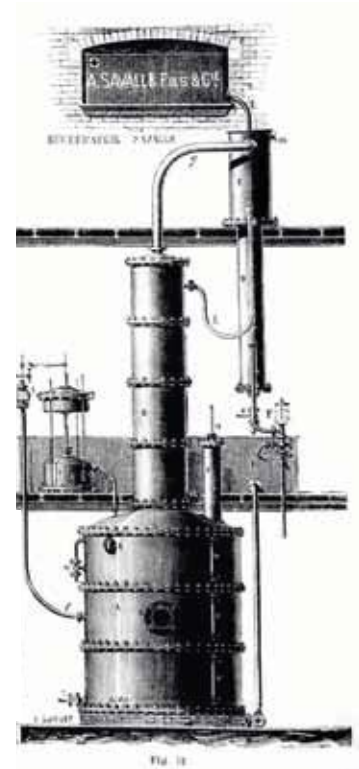
Можно без устали повторять: водка – идеальный компонент для коктейлей. Белая водка распространяет ароматы в заданном миксологом направлении. А вкусовые варианты водки концентрируют необходимые ароматы и открывают для миксологии новые возможности. Ванильная, грушевая, лимонная и другие водки позволяют по миллилитру дозировать необходимые ароматы, оставаясь на лезвии бритвы между «недостаточно» и «чересчур», позволяя художнику-миксологу продемонстрировать полное господство над равновесием, которое он придает своим творениям

У водки очень давняя история. По всей видимости, она зародилась на Руси еще в середине XV века. Согласно российскому исследователю Похлебкину, первым человеком, занимавшимся на Руси искусством перегонки, был монах Исидор. Он был в составе русской церковной делегации, которая в 1438 году присутствовала во Флоренции на Вселенском соборе. Она также посетила Венецию и Феррару. Путешествуя, русское духовенство останавливалось в итальянских монастырях, которые в то время были центрами науки и где уже дистиллировали первые образцы «воды жизни» для медицинских целей. Именно Исидор по возвращению в Москву мог создать водку в Чудове монастыре.

Не смотря на столь древнюю историю, водка познала мировой успех сравнительно недав-

но. Она стала известной, когда порожденная революцией русская эмиграция покорила мир своим удивительным образом жизни. Появившись в Париже в 1920-х годах, водка дала рождение знаменитому коктейлю «Кровавая Мэри».

Несколько позднее, уже после отмены сухого закона в Америке к водке пришел настоящий международный успех, благодаря ее широкому использованию во всевозможных смешанных напитках. Богатому разными цветами и вкусами миру коктейлей был необходим элегантный спиртной напиток, который мог соединяться с другими компонентами, не противореча их вкусу, и, благодаря безукоризненному качеству, придавать алкогольную крепость, не меняя сложившихся ароматов. Главная роль здесь по праву досталась водке.



Ректификационная колонна французской фирмы «Савалл». Такая колонна использовалась для производства спирта в конце XIX – начале XX века.

GREY GOOSE®

VODKA



ВОДКА СО ВКУСОМ.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Производство водки – погоня за чистотой

С первого взгляда водка может показаться несложным напитком, ведь в основе ее производства лежит простой принцип – максимальная чистота конечного продукта. Однако нет и ничего сложнее, ведь ее изготовление требует высочайшей технологии, современного оборудования, большого опыта и пристального внимания. Ни одна лишняя добавка не может оказаться в водке и спрятать малейший ее дефект.

Такие факторы, как качество спирта, особенности воды и легкая ароматизация, которую иногда используют производители, обуславливают отличия между разными водками и объясняют успех одних марок и безвестность других.

Подготовка бражки

Сырьем для получения лучших водок служит зерно. Его перемалывают в муку, добавляют воду, и эту смесь разваривают под давлением. В результате такой операции крахмал, содержащийся в зерне, превращается в желеобразную массу, а затем в сахар. Полученный затвор охлаждают, в него добавляют дрожжи и квасят, то есть подвергают брожению.

Брожение длится около 40 часов и дает бражку крепостью около 9% vol.

Перегонка

Из бражки получают спирт самой высокой крепости путем непрерывной перегонки и ректификации в аппарате, содержащем не

менее двух колонн. В высоту они обычно достигают 20-40 метров.

Рассмотрим, как протекает процесс производства спирта на примере завода, где установлен пятиколонный аппарат.

Для перегонки используются две колонны аппарата, и на этой стадии от будущей водки отделяется большинство вредных примесей. Подогретая бражка поступает сверху в первую колонну и встречается с потоком горячего водяного пара, подаваемым снизу. Водяной пар извлекает алкоголь из бражки. Остатки бражки – барда – уходят вниз и впоследствии идут на корм скоту. А образованные алкогольно-водяные пары, содержащие около 30% спирта, поднимаются вверх и по трубе вводятся снизу во вторую колонну. В ее верхней части спирт концентрируется, достигая крепости около 93% vol., и направляется на ректификацию.

Ректификация

Это очень важный процесс, от которого зависит чистота водки. Сырой спирт ректифицируют в трех последующих перегонных колоннах. Очищаясь от оставшегося сивушного масла и метанола, спирт достигает крепости примерно 96% vol. Он не имеет ни запаха, ни вкуса первичного сырья.

Разбавление водой

Спирт смешивают с водой, снижая его крепость обычно до 40% vol. Чистота и качество воды играют очень важную роль.

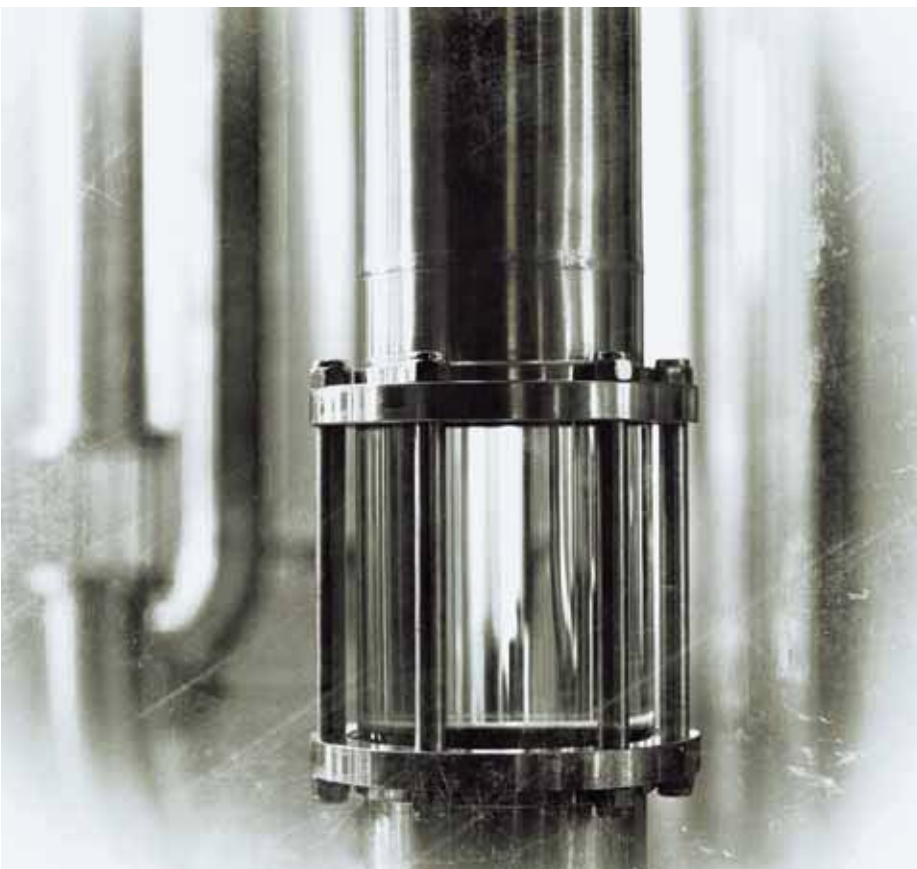
Полученную водку после строгого контроля разливают по бутылкам.

Дополнительная очистка и ароматизация

Многие производители, стремясь как можно лучше очистить водку от побочных запахов, пропускают ее капиллярным способом через песочные фильтры или фильтруют сквозь древесный уголь, толщина которого может достигать 8 метров.

В водку могут добавлять пряности, придающие ей легкие ароматы, например, анис, гвоздику, березовые почки, вишневые листья.

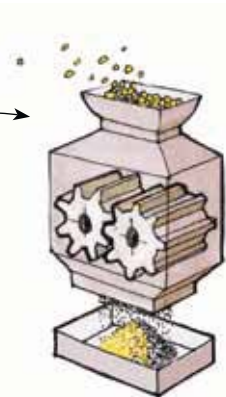
Второй способ ароматизации, применяемый для водок с выраженными ароматами, – вымачивание пряностей. Так получают клюквенную водку, черносмородиновую, перцовку и другие.



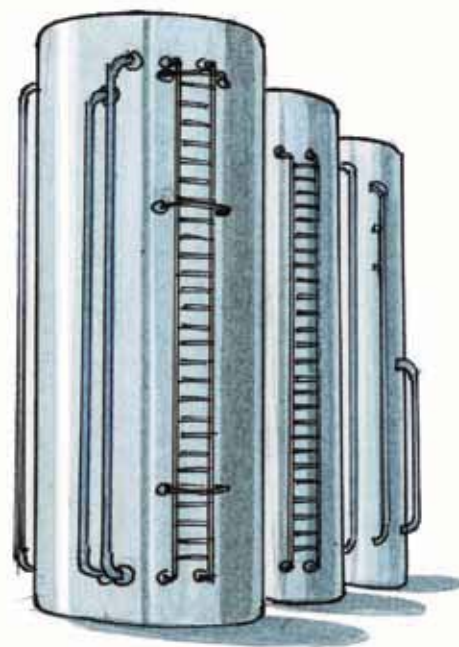
КАК ДЕЛАЮТ ВОДКУ



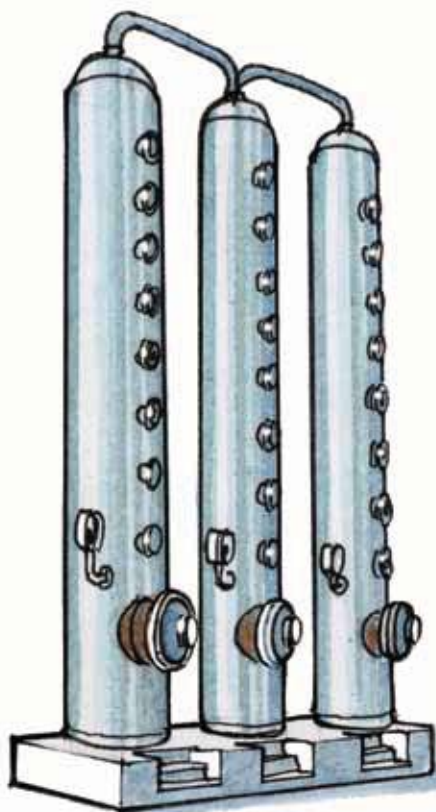
1. Лучшие водки изготавливают из зерна.



2. Зерно перемалывают в муку.



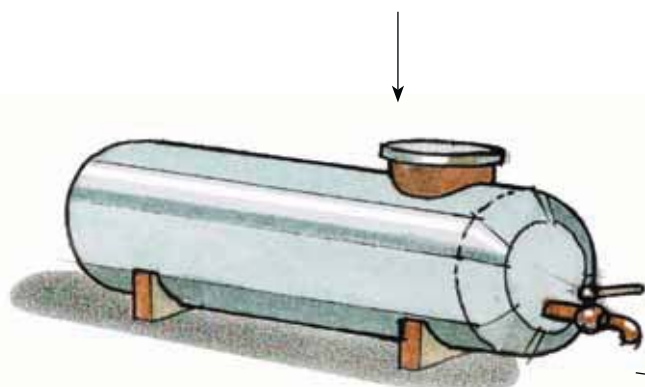
3. Муку смешивают с водой и разваривают под давлением, чтобы крахмал превратился в сахар.



5. Брага превращается в спирт после перегонки и ректификации.



4. В сусло добавляют дрожжи и подвергают его брожению, чтобы получить брагу.



6. Спирт разбавляют водой.



7. Водку фильтруют через древесный уголь и разливают по бутылкам.





Ларс Олссон Смит, разработавший в XIX веке процесс производства «абсолютно чистого спиртного», стоит у истоков бренда Absolut.

ВОДКА ИЗ РАЗНЫХ СТРАН

АКВАВИТ

Аквавит получил свое название от латинского *aqua vitae* («вода жизни»), первого названия алкоголя. Он производится на севере Европы, преимущественно из зерна или картофеля. Первоначально спирт перегоняется до высокой степени крепости, а затем смешивается с водой, травами и пряностями (укропом, тмином, анисом, кожурой апельсина и лимона) и подвергается второй перегонке. Аквавит существует в бесцветном, невыдержанном варианте и – в выдержанном, который созревает в дубовых бочках. Следует отметить марку *Linie*, под которой продается аквавит, выдержанный в бочках из-под хереса *oloroso*, а затем переживший морское путешествие через экватор, при котором напиток испытывает воздействие жары и влажности, что ускоряет его созревание.

Скандинавия

В начале 1960-х годов скандинавские страны возглавили новую революцию в мире водки, вдохновившись давними традициями дистилляции. Здесь появилась на свет водка, основанная на чистоте, что стало возможно благодаря новым методам перегонки и соответствовало экологической безупречности здешней природы.

Кроме того, страны Северной Европы положили моду на вкусовые варианты водки с эссенциями из натуральных фруктов, ягод и пряностей, благодаря чему водка заняла больше места на полках баров, а эти страны-производители стали лидерами в своей области. Соревнование возглавляют две известные марки водки *Absolut* и *Finlandia*

Англо-саксонские страны

Организация *BATF* (*Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms*), занимающаяся регламентацией спиртных напитков в США, устанавливает: «Водка – это нейтральный алкоголь, дистиллированный или обработанный после дистилляции углем или другими материалами до такого состояния, что он не имеет ни распоз-

наваемого характера, ни аромата, ни вкуса, ни цвета».

«Белый виски – Ни вкуса. Ни запаха», – гласил в 1930-е годы рекламный слоган известной американской марки водки, подтверждающая идею регламентации.

Схожие с американским законодательства существуют и в других англо-саксонских странах – Канаде и Англии.

Польша

Польша, наряду с Россией, претендует на первенство в создании водки. Однако из-за географической и исторической близости невозможно отдать приоритет той или иной стороне.

Польская водка имеет более вероятное западно-европейское происхождение. По сравнению с русской водкой она более схожа с аквавитом из стран Северной Европы, а также из-за возможного применения выдержки – с бренди.

Раньше, подобно бренди, ее называли *gorzalka* или *gorzale wino* (то есть «жженое вино»). Также, подобно аквавиту, она носила имя *okowita*, прежде чем получить аналогичное русскому название *wodka*.

В 1580-е годы предок польской водки был распространенным напитком в Кракове, а также в Познани, который был центром его производства, и приносил немалую прибыль государственной казне.

Сегодняшняя польская водка, порой, как и прежде, перегоняемая в аламбиках, – это напиток с характером и выразительными ароматами, напоминающими черты использованного сырья. Среди польских водок есть ароматизированные, например, *Зубровка* – с травой, которую щиплют последние зубры Европы, а также такие ржаные водки, как представленная на российском рынке *Belvedere*. Она производится неподалеку от Варшавы.

Другие страны

Есть в наши дни и другие страны, научившиеся производить водку высокого качества, которая получает известность на мировом рынке. Сюда относится Франция, где качество жизни и гастрономических продуктов способствуют процветанию водки, рожденной на ее земле. Лучшим примером может послужить бренд *Grey Goose*.

Благодаря такой водке, как *Ketel One*, Голландия продолжает давние традиции перегонки, восходящие практически к истокам этой страны.

ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

Ниже приведены некоторые известные и премиальные водочные бренды, представленные на российском и международном рынках.

Absolut (Абсолют)

Шведская водка Absolut производится винокурней Ахус на основе процесса перегонки, разработанного в XIX веке Ларсом Олссоном Смитом. Происхождение содержимого каждой бутылки гарантировано использованием местной пшеницы и воды из собственного источника винокурни. Наряду с классической водкой, выпускается несколько вариантов Absolut с натуральными ароматами.

Beluga (Белуга)

Водка Beluga выпускается на ликероводочном заводе в Мариинске, в Сибири. Для ее производства используется солодовый спирт и вода из сибирских скважин, которая естественным образом фильтруется сквозь толстый слой кварца. В результате получается водка, сочетающая чистоту и характер.

Finlandia (Финляндия)

Эта водка из Финляндии была создана в конце 1960-х годов. Ее получают из озимого ячменя и насыщенной минералами ледниковой воды. Она олицетворяет чистоту северной природы и имеет несколько вкусовых вариантов.

Grey Goose (Грей Гуз)

Водка Grey Goose появилась на свет в 1997 году. Ее создал американец Сидни Франк. Производится во Франции из отборной пшеницы и воды, зарождающейся в Центральном Горном Массиве. Заключительный этап производства этой изысканной водки проходит в Коньяке. Имеет вкусовые варианты: Le Citron (лимонная) и L'Orange (апельсиновая).

Imperia (Империя)

Полученная из пшеницы и ледяной воды севера, эта российская водка перегоняется восемь раз и проходит кварцевую фильтрацию.

Mamont (Мамонт)

Водка Mamont производится на сибирском заводе, с давних пор обосновавшемся в Алтайском крае. Используемая вода, пшеница, равно как и многочисленные перегонки соответствуют поставленной цели – добиться

максимальной чистоты продукта. Бутылка своей формой напоминает бивень мамонта.

Smirnoff (Смирнофф)

В 1898 году Петр Смирнов оставил в наследство своим сыновьям спиртоводочный завод в Москве и рецепт водки. Владимир продолжил дело отца, но после революции бежал из России. Восстав из пепла в США под названием Smirnoff, водка Петра Смирнова встретила мировой успех.

Сегодня водка Smirnoff имеет британскую прописку и производится повсюду в мире.

Алтай

Иткульский спиртзавод был основан в 1868 году на Алтае. В настоящее время при техническом содействии французской компании «Перно Рикар» здесь производится водка «Алтай». Строгий контроль над производством, новейшие европейские технологии, чистая алтайская вода, особая морозостойкая пшеница дают легкую, живую и уравновешенную водку мирового класса.

Высшие Пития

Водка, производимая во Франции в соответствии с наиболее старинными русскими традициями. Она ведет свое происхождение от семейных рецептов русского дворянства. Производится на основе ржи. Спирт настаивается на традиционных ингредиентах, таких, как лимон, тмин и различные пряности, а затем перегоняется в медном кубе в области Коньяк. Существует в двух вариантах: тминная (крепостью 58% vol.) и «лимонная на молоке» (крепостью 43% vol.)

Кристалл

Известный московский завод «Кристалл» был основан на берегу Яузы в 1901 году после введения государственной водочной монополии. Изначально он носил название «Московский казенный склад №1».

Сегодня здесь производят такие марки водки, как Moskovskaya Osobaya, Stolichnaya, Чистый Кристалл, Putinka и другие.

Русский Стандарт

Эта российская водка была создана Рустом Тарики. Она основывается на национальных ценностях и производится в Санкт-Петербурге.

Про полугар

Полугар приходится водке тем же, кем ржаной виски – бурбону. Это аутентичный продукт, гарант традиций и вкуса. Благодаря рецепту, обнаруженному в источнике XIX века, специалист по водке и писатель Борис Родионов проникся идеей воскресить с 2010 года предка водки – полугар. Для его производства используется рожь, и он соответствует тому, что когда-то называлось «хлебное вино». Полугар, полученный в результате тройной дистилляции в перегонном кубе, очищенный яичным белком и отфильтрованный сквозь древесный уголь, имеет крепость 38,5% vol.



АБСОЛЮТНОЕ ВДОХНОВЕНИЕ

Благодаря своему названию, форме бутылки и самой водке, изготовленной из озимой, медленно созревающей шведской пшеницы, Absolut ассоциируется с совершенством и абсолютной чистотой. К примеру, как и Apple, Absolut сделался одним из главных брендов нашей повседневной жизни и нашей цивилизации. Кроме того, это икона миксологии для всех барменов.

Революционная история

Если погрузиться в историю этой водки, то становится ясно, что с самого начала она была революционной. Бренд Absolut связан с историей Ларса Олссона Смита, который в 1879 году впервые выпустил в Швеции «Absolut Rent Branvin», то есть абсолютно чистое спиртное.



Водка Absolut производится лишь на одной винокурне «Ахус». Зерно поступает с соседних полей. А чистая вода – из единственного источника. Все это гарантирует неизменное качество водки.



Перцовая водка Absolut Peppar (1986 год).



Лимонная Absolut Citron (1988 год) легла в основу «Космополитена».



Absolut Vanilia со сложными и нежными ванильными ароматами (2003 год).



Absolut Raspberri с интенсивным малиновым ароматом (2004 год).



Черносмородиновая Absolut Kurant появилась на свет в 1992 году.



Absolut Mandrin с ароматами мандарина и апельсина (1999 год).



Absolut Pears с соблазнительными ароматами груши (2007 год).



Absolut Berri Açai вбирает вкусы ягод с разных концов света: голубика, гранат и асаи (2010 год).



Величайшие художники своего времени, среди которых легендарный Энди Уорхол, получали творческий импульс благодаря бренду Absolut.

В 1979 году, чтобы отпраздновать столетие этого события, вековой напиток был воскрешен. Так появилась на свет водка Absolut, которая по самому замыслу стала напитком премиум-класса.

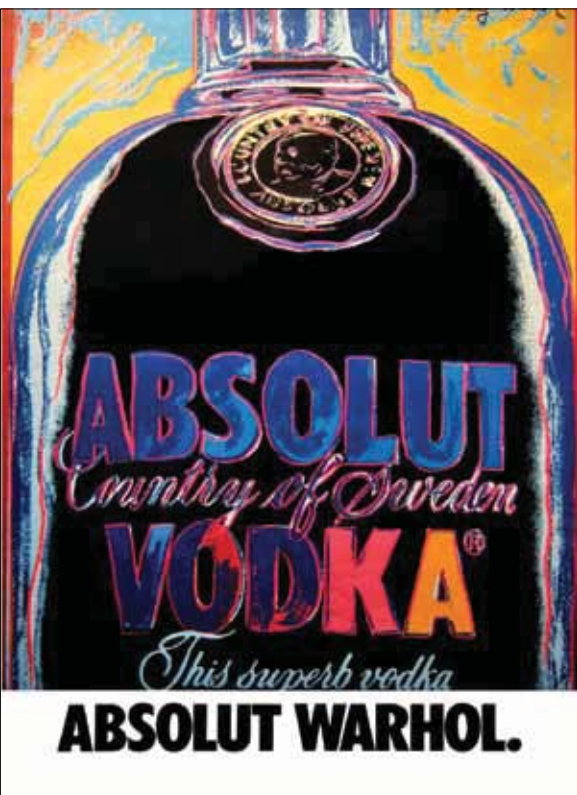
Абсолютная чистота этой водки, изготовленной в Ахусе из озимой пшеницы и воды, добытой с глубины 145 метров, подчеркивалась отсутствием этикетки и особой формой бутылки. На ее чистоту проецировалась любая творческая идея. Что-то наподобие чистого холста для художника или белого листа бумаги для писателя. Причем, без риска утратить вдохновение.

Absolut, искусство и барное дело

В самом деле, Absolut – это бренд, вдохновивший многих деятелей искусства. Более 500 мировых знаменитостей, художников, дизайнеров, музыкантов, и прочих творческих личностей вдохновлялись жизнеутверждающей и ультрасовременной аурой, которая окружает этот бренд, как кислород – планету. Мы встречаем это искусство на бутылках водок Absolut, которые отличаются своими ароматами, как разные произведения творчества. Груша, ваниль, малина, ягоды асаи представлены на легендарных бутылках, как визуальное отражение заключенной в них ароматической чистоты. Натуральные аро-

маты плодов, собранных в момент их полной спелости, включены в чистую, аутентичную водку и являются для бармена элементами божественного совершенства, с помощью которых он, в свою очередь, создаст собственный шедевр.

Бармен должен понимать: если такие великие художники, как Энди Уорхол или Дэмьен Херст, получали творческий импульс благодаря бренду Absolut, то и они смогут, в свою очередь, превзойти себя в своих коктейлях. Absolut вдохновляет и пробуждает заключенную в нас креативную жилку, которая необходима, чтобы жить или даже – чтобы выжить. Эта свобода творчества отличает нас друг от друга. Опираясь на опыт предшественников, мы должны стараться их превзойти. В противном случае, жизнь не имела бы смысла. Искусство бы умерло, а мы были бы приговорены вечно потягивать «Отвертку» с подтаявшим льдом из морозильника. К счастью, для придания нам творческого подъема есть такая водка, как Absolut. Научиться не останавливаться на вчерашних достижениях, найти вдохновение для завтрашних творений. Сделать коктейли лучше, чем когда-либо. Покорить новые вершины своего искусства. Благодаря водке Absolut, у нас есть все, чтобы стать Абсолютным барменом.





«Мэтр-де-Ше» («мастер погреба» фр.) Франсуа Тибо отвечает за качество водки Grey Goose.

БЕЗУПРЕЧНЫЙ ВКУС ВОДКИ GREY GOOSE

Место производства – Франция, где множество столетий умеют делать изысканные спиртные напитки. Использование только лучших ингредиентов и работа высочайших профессионалов. Такова была концепция гениального Сидни Фрэнка при создании водки класса «суперпремиум», которую он назвал Grey Goose.

Его водка сразу встретила феноменальный успех в продвинутых барах Нью-Йорка, у миксологов и их клиентов.

Позднее Сидни Фрэнк продал свой бренд компании Bacardi, и с тех пор водка Grey Goose продолжает завоевывать бары и сердца барменов во всех концах света.

Место производства

Для производства своей водки Сидни Фрэнк избрал Францию – наиболее совершенный символ стиля и качества во всем мире.

Франция – это не только страна роскоши и давних традиций производства утонченных напитков. Это также и место, где растет превосходная пшеница и течет чистойшая вода, которые необходимы для производства суперпремиальной водки.

Пшеница

Водку Grey Goose получают из нежной озимой пшеницы, которую выращивают на севере Франции, в историческом регионе Пикардия, где сложились уникальные условия для идеального созревания зерна, богатого протеинами и микроэлементами.

При производстве особо трепетно относятся к выбору поставщиков. Марк Эгре является владельцем земель и производителем пшеницы уже в 9 поколении.

Кстати, водку Grey Goose делают на основе той же пшеницы высшего сорта, из которой выпекают знаменитый французский хлеб.

Одна из особенностей производства водки Grey Goose заключается в том, что при помоле пшеницы удаляются отруби – твердая оболочка зерен. Это позволяет максимально сконцентрировать натуральный пшеничный вкус.



Производство

Зерно очищают, перемалывают в муку и просеивают. Затем добавляют воду и дрожжи, которые активизируют брожение, в результате которого получается брага, крепостью 10% vol. Эту брагу последовательно дистиллируют в пяти перегонных аппаратах, получая в итоге чистейший зерновой спирт крепостью более 96% vol.

«Мэтр-де-Ше» («мастер погреба» фр.)

За производственный процесс и качество водки отвечает Франсуа Тибо, который в прошлом, более 20-ти лет, был мастером погребов одного известного коньячного дома. Франсуа контролирует весь процесс создания каждой партии водки – «от поля до бутылки». Он работал для Grey Goose с момента основания бренда, когда принял вызов Сидни Фрэнка создать водку категории «суперпремиум». Тибо считает дистилляцию искусством. «Представьте себе пеструю картину, где на холсте множество разных цветов. Ничего страшного, если на такую картину упадет еще одна капля краски. А водка — это чистый холст. Если на него капнуть краской, любой поймет, что белизна утратила свой блеск».

Рождение водки

В Коньяке – колыбели французских традиций изготовления спиртных напитков – заканчивается производственный процесс Grey Goose. Здесь спирт разбавляют водой из источника Жансак, которая естественным образом фильтруется через известковые скалы. Водку Grey Goose фильтруют в щадящем режиме, причем, при комнатной температуре, без охлаждения, через 5-микронные фильтры. Это обеспечивает сохранение вкуса и характера высококачественных зерновых спиртов.

Нежность и аромат

Водка Grey Goose обладает мягким, нежным, слегка сливочным ароматом. Во вкусе проявляются перечные оттенки и легкие анисовые аккорды, которые перерастают в ноты свежей выпечки в послевкусии.

Творчество барменов

С момента своего появления на свет водка Grey Goose придает роскошь коктейлям гениальной простоты. Для этого, готовя коктейль на основе Grey Goose, необходимо стараться сохранить изначальный характер водки. Рецепты должны быть простыми, легкими, блестящими и, безусловно, талантливыми!



Наряду с классической водкой Grey Goose существуют ее вкусовые варианты, которым апельсин и лимон придают свои утонченные и деликатные ноты.

Для производства Grey Goose Le Citron используются лимоны, выращенные во французском Ментоне, в Аргентине и в Бразилии. Grey Goose L'Orange включает ароматическое масло из цедры сладких апельсинов, выращенных во Флориде, Бразилии и Новой Гвинее.



КАК ПИТЬ ВОДКУ?

В коктейлях

Благодаря коктейлям водка познала беспрецедентный успех во всем мире.

После отмены американского сухого закона, когда публике осточертело насыщенное ароматами и сахаром подпольно изготовленное спиртное, водка «без вкуса и запаха» произвела фурор.

Она, наконец-то, позволила создать коктейли, сохраняющие в неприкосновенности ароматы ингредиентов. Она служила передатчиком разных вкусов, основой, на которую проецировались фантазии бармена. Если прибегнуть к несколько помпезному, но совершенно точному сравнению, то можно сказать, что для миксолога водка – то же, что чистый холст для художника. Абсолютная основа, на которой будет создано новое произведение.

Наконец, водка – прямой конкурент джина. Она представляет собой американское влияние, в то время как джин – английское. И знаменитый Агент 007, заменяя в своем «Мартини» джин на водку, возможно, разоблачает себя как агента ЦРУ, внедренного в секретную службу Ее Величества.

Водка делает коктейли более крепкими, не меняя при этом их вкус. Ее используют для приготовления таких всемирно популярных коктейлей, как «Кровавая Мэри», «Космополитен», «Московский мул» и многих других.

Водка хорошо сочетается со свежими фруктами, ликерами, соками, сиропами и предоставляет барменам огромную свободу творчества.

В чистом виде

В чистом виде водка идеально подходит к блюдам русской кухни, например к черной икре, копченому лососю, селедке, соленьям. Температура подачи спиртного напитка зависит от содержания в нем неалкогольных составляющих. Поскольку водка включает мало таких элементов, ее лучше подавать «замороженной», то есть охлажденной до -10°C ... -18°C . Это замедляет испарение спирта, смягчает его запах и вкус.

В баре парижского отеля «Ритц» водка подается при температуре -18°C , а для приготовления одного коктейля ее специально охлаждают до -21°C .

Однако в России по традиции водку нередко пьют при температуре $+10^{\circ}\text{C}$.



СОВЕТЫ БАРМЕНУ

«Флайты»

В престижных американских барах, созданных в русском стиле, например, Pravda Bar (Нью-Йорк) или The Red Square (Лас-Вегас) успехом пользуются так называемые «флайты» (Flights). Один «флайт» – это четыре стопки с разными водками, поставленные в металлический лоток с дробленным льдом. Каждый флайт имеет свое тематическое название, например, «The Best of Russia» или «Around the World».

Дореволюционные традиции

Согласно дореволюционным традициям, в лучших русских ресторанах Парижа водку наливают в маленький хрустальный графин, который помещают в ведро с небольшим количеством воды, и все это замораживают до температуры -10°C . Ледяную водку наливают гостям, держа ее при этом за ведро.

Рюмки

В том случае, если водку подают сильно охлажденной, то же самое рекомендуется делать с рюмками. Для этого их следует держать в морозильнике в течение нескольких часов.

Качество водки

Алкоголь, содержащийся в качественных спиртных напитках, – это этанол или этиловый спирт, который в небольших количествах не причи-

няет сильного вреда человеческому организму.

Спиртные напитки содержат также много других компонентов, среди которых – метанол, или метиловый спирт, губительный для здоровья. Задача дистилляции при производстве водки заключается не только в получении чистого спирта, но и в получении чистого этилового спирта. При неправильно проведенной перегонке в дистилляте остается большое количество метанола.

Употребление водки, полученной из такого спирта, может вызвать алкогольное отравление, которое в лучшем случае оборачивается сильным похмельем и головной болью.

Усваивание метанола человеческим организмом начинается только после полного усвоения этанола, из-за этого эффект действия метанола проявляется не сразу. Рюмка водки в утро похмелья помогает почувствовать себя лучше, потому что этиловый спирт, появившийся в организме, приостанавливает усвоение метанола. Но лучше, конечно же, не рисковать здоровьем своих гостей и предлагать им только высококачественную водку, прошедшую правильную, профессиональную дистилляцию.

Кстати, за сильно выраженным сладковатым вкусом водки может прятаться вода или спирт плохого качества.



Бар Top of the Mark, расположенный на последнем этаже отеля Mark Hopkins, Сан-Франциско, 1950-е годы. В то время коктейли с водкой получили все более широкое распространение в США.

КАК ПРИГОТОВИТЬ НАСТОЙКУ НА ВОДКЕ?



1. Первым делом следует обзавестись специальными сосудами с кранами, а также шариками из мрамора.



2. Насыпать в сосуд шарики, чтобы не засорились краны и добавить ингредиенты в зависимости от вашего вкуса. Это могут быть различные пряности (перец, гвоздика, анис, корица), фрукты (сухие или свежие, нарезанные кусочками 3x3 см), а также ягоды.



3. Налить качественную водку до края сосуда. Хорошо перемешать и плотно закрыть.



4. Снимать пробу каждые 24 часа. Сцедить водку с пряностей, когда она достигнет желаемого вкуса. Настаивание не должно продолжаться более 2 недель.

ДЖИН



Более чем за 300 лет своей истории, сегодняшний джин отличается от изначальной можжевеловой настойки, как английский бокс от уличной драки. Его нежные и утонченные ароматы скрадывают его брутальную силу и металлический холод. Он скорее распространяет ароматы, чем просто испускает их. Наконец, что самое главное, джин превышает всяких ожиданий позволяет сочетания практически со всеми существующими на Земле ингредиентами и поэтому остается одним из излюбленных напитков миксологов.

История джина – это история торжествующей скромности: от рождения в нищете к сияющим свершениям. Пример для тех, кто не верит в то, что все расписано заранее. Джин берет свое начало в грубоватой и могучей можжевеловой настойке, которая была изобретена в XVI столетии голландцем Франциском Сильвиусом и использовалась в медицине против болей в желудке. Откровенно говоря, когда предок джина пересек Северное море, он больше напоминал ржаной виски, чем сегодняшний кристальный джин. По прибытии в Англию он утратил свой цвет и приобрел престиж, пусть и не за один день.

Голландская храбрость

Во время Тридцатилетней войны (1618-1648) британские солдаты открыли для себя согревающее и хмельное свойство голландского можжевелового напитка. Они назвали это ощущение «Dutch Courage» (голландская храбрость) и привезли напиток в родную Англию. В то время в Англии стало развиваться винокурение, и местный напиток с добавлением можжевеловой ягоды получил название «Джин».

Уильям III, взошедший на престол в 1689 году, покровительствовал винокурению. Все желающие могли заниматься перегонкой, объявив об этом публично за 10 дней. Качество джина в то время было очень сомнительным, он представлял собой странное на вкус сладковатое варево. Однако невысокая цена обеспечивала джину грандиозный успех у простого населения, в том числе у женщин и детей. В 1730 году в Лондоне существовало около 7000 точек, торгующих спиртным. Джин продавался повсюду, даже у цирюльников. Согласно подсчетам, в бедных кварталах Лондона джином торговали в каждом четвертом доме. Пьянство и деградация на-

рода принимали угрожающие масштабы.

В 1736 году был принят закон под названием «Gin Act», поднявший налог на джин в несколько раз. Однако эти меры только привели к расцвету подпольного винокурения и дальнейшему росту пьянства.

Gin Act отменили в 1742 году. Были установлены разумные ставки налога на джин, что положило начало цивилизованному развитию винокурения и улучшению качества спиртного.

Восхождение по социальной лестнице

В 1820-е годы торговцы джином начали испытывать острую конкуренцию со стороны пивных, для открытия которых не требовалась лицензия. В ответ на эту конкуренцию в английских городах стали появляться дворцы джина (Gin Palaces). Это были красивые, а порой просто роскошные заведения.

Новая клиентура – порожденный индустриальной революцией рабочий класс – забывала в магическом интерьере дворца джина тяготы своей нелегкой жизни.

Дворцы джина способствовали улучшению имиджа напитка. Джин перестали покупать



на улице, ушло в прошлое спиртное сомнительного происхождения и связанное с ними пьянство и деградация народа.

Джин обрел социальных статус, и его начали пить в высших слоях населения. Статус джина окончательно утвердился благодаря изобретению непрерывной перегонки. Аппарат Аэнеаса Коффи значительно улучшил очистку спирта, который составляет основу джина и определяет его качество. Ведь для джина не имеют значения ни традиции, ни «вкус земли». Важно мастерство, испытанный рецепт и солидные средства.

Высокая стоимость нового оборудования сконцентрировала производство джина в руках нескольких обеспеченных компаний. А подпольные винокурни прекратили свое существование. Сладкий джин вышел из моды, уступив место сухому (dry gin). Джин стал ингредиентом первых смешанных напитков и дал рождение многим историческим коктейлям.

Гравюра Уильяма Хогарта GIN LANE («Улица джина»), 1751 год

История джина связана с историей доиндустриальной Англии. Поначалу он был напитком бедноты, народных масс, терзаемых голодом и, особенно, жаждой. Он был источником и следствием отчаяния населения, раздираемого экономическими кризисами и тяготами войн. Все это нашло отражение на гравюре «Улица джина», которая является вопиющим свидетельством человеческого отчаяния. Ее можно посчитать выдернутой из школьного пособия, предназначенного навсегда привить отвращение к самой идее алкоголя. На ней мы видим бедняков, распростертых на земле, среди которых рыщат смерть. Из свидетельств того времени мы узнаем, что «они пьяны с утра до вечера, пока к ним не возвращается некоторая дееспособность, и тогда они встают и отправляются за новой порцией этого поила, которое на том же месте уже свалило их с ног».



ЖЕНЕВЕР BOLS GENEVER

Дистилляты с добавлением можжевеловых ягод были широко известны в Голландии с середины XVI века и зачастую употреблялись в медицинских целях. Уже в конце XVI века появился жenever (genever или jenever), что в переводе с голландского означает «можжевелик».

Компания Bols начала производство женевера в 1664 году. Жenever быстро стал популярным напитком. Так, например, в рацион голландских моряков входило примерно полпинты женевера. Кроме того, он сыграл большую роль в становлении и развитии коктейльной культуры. Согласно исследованиям современного американского писателя-историка Дэвида Уондрича, именно жenever использовал в своих коктейлях легендарный бармен Джерри Томас в середине XIX века.

В производстве женевера важную роль играет «солодовый дистиллят», который в Голландии называется malt wine. Bols Genever содержит не менее 51% «солодового дистиллята», полученного из кукурузы, пшеницы и ржи путем тройной перегонки в медных аламбиках.

Также в состав Bols Genever входят: дистиллят можжевелика, дистиллят из различных трав, пряностей и специй, небольшое количество зернового спирта и вода. Жenever является отличной основой для разнообразных коктейлей. Нидерланды, 42% alc./vol.

СОВЕТЫ БАРМЕНУ

Вкус джина

Хороший джин, дегустируемый в чистом виде, должен создавать во рту сильное ощущение холода («холодный как металл» – говорят про джин в Англии), служащее противовесом обжигающему действию алкоголя. Сладковатый вкус джина обычно плохой знак, поскольку за ним может скрываться спирт плохого качества.

Ароматы джина

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.

Выбор джина

Используйте в баре только высококачественный джин, выбирайте джин известных марок, не вызывающих у вас сомнения. Плохой джин сделает следующее утро вашего гостя труднее, чем пробуждение мертвеца, и он к вам больше не придет.

Все это усугубляется еще и тем, что джин – это один из самых основных напитков бара, ведь бар без джина подобен свадебной ночи без невесты. Ваша ошибка в его выборе не будет прощена.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЖИНА

Спирт

Спирт должен иметь крепость не менее 96% vol. и быть прекрасно очищенным, не иметь ни привкусов, ни посторонних запахов. Базовым сырьем для него служит в основном зерно (обычно ячмень и кукуруза), реже – черная патока (или меласса, то есть побочный продукт сахарного производства) и картофель.

Растительные пряности

Главным и обязательным компонентом джина является можжевельная ягода. Ее обычно привозят из Италии и стран бывшей Югославии. Некоторые производители выдерживают ее около года в тряпичных мешочках в прохладном, сухом помещении для созревания и концентрации ароматов.

Другие пряности – это кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль, апельсиновые и лимонные корки, лакрица, мускат, кардамон, корица и прочие. Как правило, для производства качественного джина необходимо от 6 до 10 растительных компонентов, но в большинстве случаев рецепт приготовления джина является коммерческой тайной производителя.

Вода

Вода, применяемая как при дистилляции джина, так и для снижения его крепости перед разливом по бутылкам, должна быть очень чистой, прозрачной и не иметь никаких привкусов. Эту воду обычно подвергают деминерализации, т.е. очистке от различных соединений, входящих в ее состав.



BEEFEATER[®]

LONDON DRY GIN

БЕЕФЕАТЕР ОГУРЕЦ

ДЖИН БЕЕФЕАТЕР – 50 МЛ
ТОНИК – 150 МЛ
ДОЛЬКА ОГУРЦА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Виды джина

London Dry Gin (Лондон Драй джин)

В конце XIX века джин из Лондона получил название London Dry Gin в знак гарантии его качества. Сегодня это название относится к сухому джину высшего качества, полученному методом дистилляции. Слово «сухой» указывает на отсутствие сахара.

Под названием London Dry Gin можно производить джин в любой точке мира, но только таким же образом, как это делается в Лондоне.

Plymouth Gin (Плимут джин)

Это одновременно и марка джина, и его разновидность. Единственная винокурня, производящая Плимут джин, называется «Black Friars Distillery». Она была основана в 1793 году в здании бывшего монастыря в городе Плимут, на юго-западе Великобритании. Изначально джин из Плимута был самым крепким в Англии. Он производился, в первую очередь, для королевского морского флота, где ценили его «компактность».

Джин из Плимута изготавливают путем дистилляции. Его разбавляют местной водой, которая придает ему мягкость. Он обладает сильным ароматом можжевельника.

Old Tom Gin (Олд Том джин)

Традиционный английский джин, подслащенный сахарным сиропом. Он пользовался огромной популярностью и стал предшественником сегодняшнего джина. Его название возникло от того, что в XVIII веке такой джин продавался в деревянном аппарате в форме кота (по-английски: Tom-cat). Покупатель клал деньги в рот кота, и джин вытекал из трубы, скрытой в его лапе.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ДЖИН

Ароматизированный джин производят путем вымачивания пряностей в джине. Его подслащивают сахаром, фильтруют и разливают по бутылкам. Также его можно получить простым смешением джина, ароматизаторов и сахара. Среди этих джинов наиболее часто встречаются следующие.

Sloe Gin (Слоу джин)

Джин с ароматами терна (разновидности сливы).

Lemon Gin (Лемон джин)

Джин с ароматами лимонных корок.

ДВА СПОСОБА ПРОИЗВОДСТВА ДЖИНА

Сегодня джин производится во многих странах двумя способами. Первый традиционный способ – дистилляция – дает наиболее качественный джин, называемый Distilled Gin. Второй способ – смешивание – используют для получения дешевого джина.

Дистилляция

Спирт разбавляют водой для снижения его крепости примерно до 45% vol., добавляют пряности и помещают эту смесь в перегонный куб (обычно медный).

В некоторых случаях пряности кладут на специальные лотки или в мешочки и размещают их над спиртом.

Затем проводят перегонку, цель которой – насытить спиртное ароматами пряностей.

При этом отделяют «головы» и «хвосты», сохраняя богатое ароматами «сердце» дистиллята крепостью около 80% vol. В него добавляют воду, снижая содержание алкоголя.

Полученный джин готов к употреблению, его крепость варьируется от 37,5 до 47,3% vol. Этим способом получают такие разновидности джина, как London Dry Gin и Plymouth Gin.

СМЕШИВАНИЕ

В первую очередь изготавливают «джиновую эссенцию». Ее получают либо путем дистилляции растительных компонентов вместе с небольшим количеством спирта в перегонных аппаратах малого размера, либо выжимкой пряностей. Затем эссенцию смешивают с обычным спиртом и разбавляют водой.

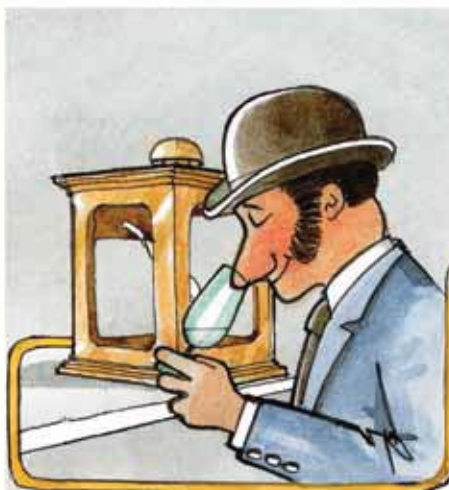
КАК ДЕЛАЮТ ДЖИН



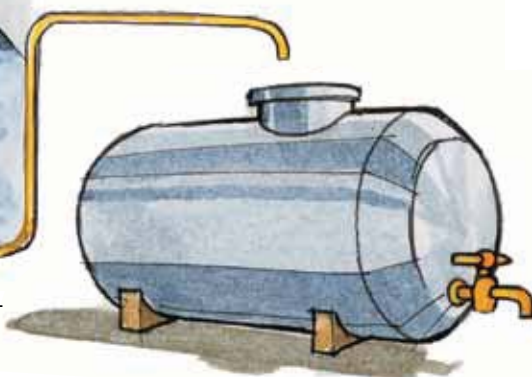
1. Можжевельная ягода –
главный компонент джина.



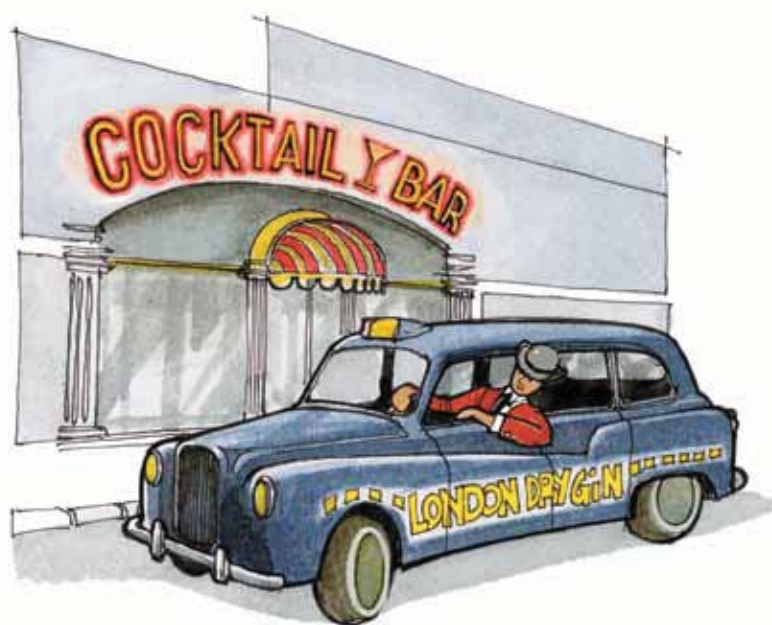
2. Можжевельную ягоду и другие
пряности (кориандр, миндаль, лимонные
корочки и т.д.) дистиллируют со спиртом,
разбавленным водой до 45% vol.



3. Мастер перегонки отделяет
«головы» и «хвосты» от
«сердца» дистиллята.



4. Джин разбавляют водой и
разливают по бутылкам.





Лондон XIX века стал свидетелем рождения бренда Beefeater и до сих пор остается тем местом, где этот джин появляется на свет. На фото: дистиллерия джина Beefeater в лондонском квартале Кеннингтон.

БЕЕФЕАТЕР: КЛАССИЧЕСКИЙ ДЖИН ДЛЯ ЛОНДОНСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ

Beefeater символизирует Британию, давшую рождение джину, футболу и чаепитию в пять часов. Дело в том, что это последний оставшийся джин, который производят в Лондоне. Поэтому некоторые известные миксологи питают к нему поистине религиозное благоговение. Можно сказать, что Beefeater просто создан для классических коктейлей – от «Белой леди» до «Рамос Джин Физза», в которых его мощь, равновесие и свежесть творят чудеса. Кроме того, благодаря своим ароматам лимона и можжевельника, он образует идеальное сочетание с тоником и придает джин-тонику настоящий класс.

История

В 1860-х годах фармацевт Джеймс Барроу приобрел в лондонском Челси небольшую винокурню, основанную в 1820-х годах. Используя свои познания в ботанике, он создал джин. Джеймс назвал его в честь гвардейцев, охранявших лондонский Тауэр, легендарная сила которых, как говорили, поддерживалась огромными порциями говядины, за что их прозвали «бифитерами» (beef eater – мясоед). Именно так Йоменские стражники, как они на самом деле назывались, сделали эмблемой марки. Сегодня Beefeater производится на дистиллерии в лондонском квартале Кеннингтон.

Мастер перегонки

Вот уже 20 лет мастером перегонки на заводе в Кеннингтоне работает Десмонд Пейн, который год за годом воспроизводит вкус

джина Beefeater. Для читателей «Библии бармена» он ответил на вопросы, посвященные разным аспектам его работы.

Расскажите об особенностях работы на винокурне со столь богатой историей?

Наша винокурня в Кеннингтоне – третье место производства Beefeater.

В 1907 году историческая винокурня в Челси стала маловата для производства джина Beefeater, и она была переведена в лондонский район Ламбет, а в нашем нынешнем здании мы обосновались в 1958 году. Все те, кто работают здесь и связаны с производством Beefeater, испытывают чувство гордости.

Что изменилось с прежних времен на винокурне и в процессе производства джина?

Перемен крайне мало. Мы продолжаем производить наш джин по первоначальному рецепту основателя марки Джеймса Барроу.

И что же, ничто никогда не менялось?

Рецепты, навыки и энтузиазм оставались неизменными для всех поколений.

Откуда поступают ингредиенты, придающие джину Beefeater его аромат и характер? Каким образом вы их отбираете?

Используемые в производстве джина Beefeater растительные компоненты поступают со всего мира. Например, семена кориандра регулярно закупаются в России. В поддержании сложившегося стиля джина отбор пряностей играет ключевую роль.

Джин Beefeater служит основой, как исторических коктейлей, так и новых креативных творений современных миксологов.





В нашем календаре наибольшее значение имеют даты, когда мы оцениваем образцы растений нового урожая.

Все ли ингредиенты одинаково важны?

Все, что мы используем, важно. Хороший джин должен быть сбалансирован по вкусу и ароматам. Основной аромат джина – можжевельник – взаимодействует со всеми прочими растительными компонентами и дополняет их.

Как вам удается поддерживать постоянный вкус джина при том, что вкусовые характеристики различных ингредиентов ежегодно меняются?

Мы крайне разборчивы. Например, что касается можжевельника, мы регулярно изучаем свыше двух сотен образцов с тем, чтобы подобрать достаточно вариантов для смеси, позволяющей воссоздать требуемый стиль джина Beefeater.

Как бы вы охарактеризовали свой джин (в сравнении с другими марками), его характер, аромат и стиль?

Beefeater – классический лондонский джин. Он чистый, в ароматах присутствуют цитрусовые нотки, в своей палитре он представляет баланс сложности. Как любой

хороший джин, он превосходно смешивается с прочими ингредиентами и прекрасно подходит для коктейлей и прочих смешанных напитков.

Это прекрасно, что вы находитесь в тесном контакте с барным делом. Вы встречаетесь с барменами и можете видеть профессионалов, которые ценят ваш джин для ежедневного использования. Кроме того, известно, что вы обладаете особенной обонятельной памятью. С учетом всего этого, какие ингредиенты, по вашему мнению, лучше всего сочетаются сджином Beefeater в коктейле?

Коктейли обладают индивидуальным вкусом. Сегодняшнее поколение барменов великолепно, и они сочетают вкус джина со своим творческим стилем. Джин, который я перегоняю, практически всегда потребляют с другими компонентами – от обычного тоника до самых экзотических ароматов в наиболее изощренных коктейлях.

Поэтому я с удовольствием общаюсь с барменами и поддерживаю их новые творения.

И, наконец, какой ваш любимый коктейль?

Это зависит от времени дня и настроения, но моим постоянным фаворитом является, пожалуй, «Негрони».

Десмонд Пейн уже 20 лет работает мастером перегонки на дистиллерии «Бифитер» и производит джин, следуя оригинальному рецепту фармацевта Джеймса Барроу, который разработал его во второй половине XIX века.



ПОДАЧА ДЖИНА

Несмотря на то что некоторые люди могут по достоинству оценить джин в чистом виде или со льдом, этот напиток прежде всего предназначен для коктейлей.

Он является великолепным элементом для смешивания, ароматным, мягким, с большими возможностями.

В 1930-х годах примерно две трети существовавших коктейлей готовились именно на основе джина. Однако позднее перед лицом трудного прошлого или, проще, приливов и отливов моды джин внезапно очутился на втором плане. Даже «Драй Мартини» перекинулся в стан врага: к водке.

С 1970-х и до начала 2000-х годов джин подавали в основном лишь в виде джин-тоника искушенным завсегдатаям баров (они-то никогда не забывали холодный металлический вкус своего любимого напитка).

В ходе коктейльной революции и реабилитации прошлого современная миксология заново открыла для себя джин. Молодые бармены внезапно прониклись страстью к этому историческому напитку, то мощному, то утонченному, расцветающему в самых невообразимых коктейлях, какие только можно придумать.

Сегодняшние миксологи смешивают на основе джина как старинные коктейли, так и прекрасные новейшие творения.

ИЗВЕСТНЫЕ БРЕНДЫ

Beefeater (Бифитер)

На тихой улочке в квартале Кеннингтон сегодня можно увидеть последнюю лондонскую винокурню, где изготавливают джин. Здесь производят Beefeater, следуя испытанному и секретному рецепту, который придумал изобретательный аптекарь Джеймс Барроу. В 1860-х годах он создал джин, сочетающий

силу и легкость. Он назвал его Beefeater в честь стражников лондонского Тауэра, считая, что они лучше всего символизируют традиционность лондонского джина.

Bombay Sapphire (Бомбей Сапфир)

Джин Bombay Sapphire изготавливают в Англии с 1761 года. Для него используют 10 тщательно отобранных пряностей из разных уголков мира: кориандр – из Марокко, миндаль – из Испании, лакрицу – из Китая, лимонные корочки – из Андалузии, «райские зерна» – из Африки. Богатый букет джина Bombay Sapphire обусловлен особым способом перегонки: алкогольные пары насыщаются ароматами, проходя сквозь пряности, разложенные на огромных медных сетях. Безупречная прозрачность напитка достигается использованием воды из уэльского озера Вирнви.

Gordon's London Dry Gin (Гордонс)

Этот знаменитый джин, созданный в 1769 году Джоном Гордоном, продолжает производиться по первоначальному рецепту, который вознес его к мировому успеху. Тройная перегонка спирта с растительными компонентами дает мощный и душистый джин. Следует отметить, что его рецепт хранится в тайне и известен всего лишь нескольким посвященным.

Hendrick's (Хендрикс)

Джин Hendrick's появился на рынке в 1999 году. Он производится в Шотландии и перегоняется в двух старинных аламбиках. Hendrick's известен своими нотами розы и огурца, которые используются для его ароматизации. Кроме того, Hendrick's обладает более классическими ароматами кориандра, можжевельника, ангелики и цитрусовых корочек.

Tanqueray Special Dry Distilled Gin (Тэнкерей)

Этот джин был создан Чарльзом Тэнкереем в Лондоне в 1830 году. В настоящее время чаще всего встречается классический Tanqueray – элегантный джин с нотами можжевельника и кориандра. Кроме того, в 2000 году на свет появился Tanqueray Ten. У его истоков лежит небольшой медный перегонный куб номер 10, уцелевший со времен великой эпохи джина. В ходе производства используются свежие фрукты и пряности, чтобы джин обрел ароматы грейпфрута, апельсина, лайма, а также кориандра, можжевельника и ромашки.

BOMBAY SAPPHIRE: МИКСОЛОГИЯ В ЧИСТОМ ВИДЕ

Рецепт джина Bombay Sapphire – один из наиболее старинных в истории крепких напитков. Он восходит к 1761 году. При этом он остается абсолютно современным, и его по достоинству оценивают сегодняшние миксологи.

Десять пряностей

Для создания Bombay Sapphire используется уникальная смесь из 10 растительных компонентов, собранных по всему миру, причем, точно в пропорциях, предусмотренных старинным рецептом, чтобы ни один из компонентов не был доминирующим, а джин получился мягким и сбалансированным.

Миндаль из Испании сообщает джину едва уловимый ореховый аромат.

Корень дудника из Германии подчеркивает вкус других компонентов своими сладковато-суховатыми оттенками.

Кора кассии из тропических лесов Индокитая наделяет джин пряными нотами и приятной сладостью.

Зерна кориандра из Марокко приносят в аромат пряно-цитрусовые оттенки.

Ягоды кубеба с острова Ява придают джину согревающий, почти ментоловый вкус.

Райские зерна из Африки дарят напитку легкие и роскошные шоколадно-цитрусовые ароматы с острой перчинкой.

Ягоды можжевельника из Италии придают джину ароматы сосновых шишек, лаванды и камфоры. **Цедра лимона** из Испании сообщает яркие лимонные ноты.

Лакрица из Китая придает глубину ароматической композиции. А **фиалковый корень** из Италии объединяет ароматы всех других компонентов.

Перегонка

Одна из особенностей Bombay Sapphire – это технология его перегонки. Растительные компоненты «завариваются» на спиртовых парах, а не кипятятся. Особая конструкция перегонных кубов позволяет отделить растения от спирта и только поднимающиеся пары проходят через медную корзину, в которой находятся растительные компоненты, каждый в своей ячейке. Благодаря такому устройству аппарата, ароматы каждого из 10-ти растений экстрагируются в четко определенных пропорциях, что дает джин со сложными и утонченными ароматами.

В полученный крепкий ароматный спирт добавляется чистейшая вода из уэльского озера Вирнви (Vyrnwy), чтобы довести крепость джина до 47% vol.

Bombay Sapphire и коктейли

Bombay Sapphire – это марка, прочно связанная с миксологией. С этим джином работают лучшие миксологи мира. И они добиваются фантастических результатов. Bombay Sapphire придает коктейлю исключительную глубину и ароматическую плотность, превращая его в произведение искусства. Как известно, для создания своего культового коктейля «Брэмбл» Дик Брэдселл использовал джин Bombay Sapphire. Известно тоже, что это одна из любимых марок джина легендарного бармена Сальваторе Калабрезе.

Сложные ароматы джина Bombay Sapphire естественным образом возвышают ароматы прочих ингредиентов и позволяют отыскать Грааль миксологии: сумма должна превосходить по качеству каждое отдельно взятое слагаемое.



Мастер-ботаник использует для джина Bombay Sapphire десять пряностей из разных уголков мира.





ГЛАВА 8

РОМ

Водруженная на стол бутылка рома вызывает в коллективной памяти армию теней. Усевшийся на широком плече попугай. Загнанные в угол пираты, затаившиеся в ожидании черной метки. Уходящие от надвигающейся бури корабли, рассекающие пену Карибского моря...

Ром был и напитком пиратов, и разменной монетой в торговле рабами. Прежде чем ограбить корабль, поднимали тост за Королеву. Ром был любимым напитком адмирала Нельсона. Считается, что он черпал в нем свою отвагу. В Королевском флоте ром называли «кровью Нельсона». Адмирал потерял руку и глаз, но оставшихся ему вполне хватало, чтобы разглядеть этикетку и поднять стакан! Он много раз побеждал французов, но был смертельно ранен при Трафальгаре, одержав свою последнюю победу. Говорят, что для доставки в Англию его тело законсервировали в бочке с ромом.

Кровавая история рома могла бы заставить задуматься, прежде чем заказать бутылку. Тем не менее, когда теплыми ночами мужчины в расцвете сил оставляют своих женщин ради душистых сигар, то часто свое предпочтение они отдают рому. Ради его вкуса. И ради истории.

Сахарный тростник появился на свет либо в Индии, либо в Новой Гвинее. Распространившись в Индонезии и Китае, растение проникло в Египет, на Средний Восток, а позднее – в Европу. Однако наилучшие условия для развития сахарный тростник обрел благодаря Колумбу, когда в 1493 году он взял с собой несколько ростков этого растения в свое второе путешествие в Новый Свет. Так сахарный тростник познал солнце Карибских островов.

Разведение тростника стало стратегическим занятием. Торговля сахаром была верным средством для обогащения, а значит, для завоевания новых территорий.

При изготовлении ценного сахара образовывался побочный продукт – темная, густая и

ароматная патока. Она имела тенденцию к естественному брожению, и такой же естественной оказалась идея о ее перегонке.

Главными производителями рома стали англичане, поскольку испанцы и французы усматривали в роме конкурента своих национальных спиртных напитков.

Английские переселенцы основали «торговый треугольник», в котором ром служил валютой.

Сегодня основные страны-производители рома – это Большие Антильские острова (Куба, Ямайка, Гаити, Пуэрто-Рико), Малые Антильские острова (Мартиника, Гваделупа, Тринидад, Барбадос), Доминиканская Республика, Южная Америка (Гайана, Бразилия и Венесуэла), а также США.





Слева. Дон Фаундо Бакарди.

Сверху. Первая винокурня по производству рома Bacardi была открыта в Сантьяго-де-Куба в 1862 году.

Внизу. В 1929 году семья Бакарди построила в Гаване превосходное здание в стиле ар-деко – «Эдифисио Бакарди» – с великолепным баром The Habana Bar, ставшим культовым заведением того времени.

НАСЛЕДИЕ ФАКУНДО БАКАРДИ

Для барменов, миксологов и всех тех, кто имеет отношение к бару, коктейлям и спиртным напитками, Bacardi – это бренд, с которым необходимо близкое знакомство, поскольку он будет сопровождать их на протяжении всей карьеры.

В самом деле, дом Bacardi был первооткрывателем в том, что касается легкого рома, на основе которого впоследствии были созданы такие монументальные коктейли, как «Дайкири» и «Мохито». В наши дни Bacardi – одна из главных марок современной миксологии.

История бренда

1862 год. Это дата вступления Bacardi в историю. Человек по имени Фаундо Бакарди Массо впервые создал ром, ставший образцом легкого стиля, в противоположность тяжелому рому, производившемуся в английских колониях.

Фаундо Бакарди родился в 1814 году в Ситжесе, в Испании. Как и многие другие каталонцы, в 1830 году он отплыл на Кубу, в

надежде добиться там многого. Но дорога оказалась трудной. Когда он обосновался в Сантьяго-де-Куба и занялся торговлей спиртными напитками, город был разрушен землетрясением. Он перевез свою семью обратно в Испанию, а сам вернулся на Кубу.

Там он принялся за производство собственного рома, ориентируясь на технологию сбраживания и перегонки коньяка.

В 1862 году дон Фаундо Бакарди открыл свою винокурню. В основание империи Bacardi был заложен первый камень.

Идею эмблемы в виде летучей мыши, украшающей каждую бутылку Bacardi, подала супруга дон Фаундо: колония летучих мышей обосновалась на балках под крышей винокурни.

Так началась сага рома Bacardi. В последующие годы дружная и трудолюбивая семья Бакарди сыграла на Кубе немаловажную роль, а их ром стал символом острова.

В годы американского сухого закона Куба превратилась в коктейльную столицу.

Ром Bacardi лился потоками, в том числе



ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ

Изображение летучей мыши, украшающее этикетки Bacardi, появилось благодаря супруге дона Факундо. На эту мысль ее навели летучие мыши, жившие под крышей винокурни. На Кубе летучая мышь – символ счастья.

ЛИНЕЙКА BACARDI

BACARDI CARTA BLANCA выдерживается в среднем как минимум 18 месяцев в дубовых бочках, а затем очищается путем фильтрации через древесный уголь, что придает ему мягкий характер и кристальный, непорочный облик.

BACARDI CARTA ORO выдерживают в среднем как минимум два года в дубовых бочках. Он обладает ароматами тропических фруктов, кураги и ванили.

BACARDI CARTA NEGRA выдерживается в среднем как минимум 4 года в сильно обожженных бочках, набирая темно-коричневый цвет с красным отливом, а также интенсивный вкус и мягкость.

BACARDI GRAN RESERVA 8 AÑOS выдерживается не менее 8 лет в небольших бочках, где он насыщается цветом, развивая мягкий уравновешенный характер.

в баре «Флоридита» (основан в 1819 году), где трудился великий бармен Константе Рибалаиуга Верт, в 1918 году сделавшийся владельцем этого бара. У Константе работал барменом Мигель Боадас, впоследствии открывший свой знаменитый бар в Барселоне.

Константе получил известность в качестве бармена, готовящего лучшие «Дайкири» на свете. Более того, он создал замороженную версию этого коктейля: Frozen Daiquiri. Надо сказать, что «Дайкири» был основой успеха рома Bacardi. Этот коктейль придумал инженер Дженнинг Кокс, работавший на железных рудниках под названием Дайкири, неподалеку от Сантьяго-де-Куба.

Кроме того, Bacardi был ромом Эрнеста Хемингуэя, завсегда баяра «Флоридита», где он пил «Дайкири», а позже – «Папа Доббле», в которых вместо сахара использовался ликер Мараскино. (Впрочем, кубинские «Дайкири» часто содержат каплю Мараскино). Компания Bacardi неоднократно приглашала Хемингуэя на различные мероприятия и даже организовала торжественный прием

в честь его Нобелевской премии.

В 1931 году, пользуясь своим мировым успехом, компания Bacardi развернула производство в Мексике, а в 1936 году в Пуэрто-Рико. Эти стратегические решения позволили ей продолжить производство рома и развиваться после кубинской революции и ухода с Кубы.

Сегодня ром Bacardi производится в Пуэрто-Рико, Мексике и Индии, но повсюду по единой технологии, разработанной основателем – доном Факундо Бакарди в 1862 году!

Особенности производства

Разумеется, производство рома Bacardi, ставшего одним из величайших брендов спиртных напитков, утратило кустарный характер времен дона Факундо. Однако основные принципы сохранились, и созданный доном Факундо характер рома соблюдается в малейших деталях.

До 1862 года кубинский ром был примитивным, жестким и неприятным. Обеспеченные кубинцы предпочитали другие напитки, в частности коньяк. Именно для них дон



Рожденный для коктейлей

Ром дон Факундо Бакарди перевернул мир коктейлей и открыл безграничные возможности для создания смешанных напитков.

Bacardi Carta Blanca – это 0,75 л чистой миксологии. Его утонченные ароматы превосходным образом проявляются в известных коктейлях: «Мохито», «Дайкири», «Пинья Колада»...

Bacardi Carta Oro – незаменимый компонент так коктейлей, как «Эль Президенте», «Куба Либре», а также фруктовых вариантов «Дайкири».

Bacardi Carta Negra послужит прекрасной основой для коктейлей «Май Тай» и «Пунш Плантатора». Кроме того, стоит попробовать закусить его долькой апельсина, посыпанной молотой корицей.



Факундо создал более утонченный и элегантный ром, который, наконец, можно было сравнить с изысканным алкоголем. Чтобы получить его он соблюдал семь правил, которые используются до сих пор.

1. Он тщательно отбирал патоку сахарного тростника, которая определяет стиль рома Bacardi.

2. Он контролировал ароматический профиль сула из патоки благодаря особым дрожжам: он выделил и вырастил специальный штамм дрожжей (сегодня известный под названием Bacardi Levadura). Этот штамм дрожжей используется до наших дней, он позволяет контролировать брожение и в любой момент иметь возможность удостовериться в консистенции и аромате сула. Следует отметить, что дрожжи играют почти столь же важную роль, что и сырье (в данном случае патока сахарного тростника) для окончательного вкуса спиртного напитка. Дрожжи – один из главных секретов вкуса рома Bacardi.

3. Дон Факундо работал с двумя различными продуктами перегонки. Один перегонялся дважды и давал тяжелый дистиллят



КОЛЛЕКЦИЯ FACUNDO

Эта коллекция – дань уважения наследию дона Факундо Бакарди и кульминация 150-летней истории дома. Каждый из ромов данной коллекции имеет свой неповторимый стиль. Все они произведены на основе лимитированных запасов семьи и в общей сумме составляют менее 12000 бутылок, которые, кстати, выполнены в стиле ар-деко, навеянном «Золотой эрой» Кубы.

FACUNDO NEO — это, может быть, самый старый белый ром на рынке. Он состоит из мощных спиртов, выдержанных до 8 лет в бочках и процеженных через угольный фильтр для создания сложного ароматического профиля с мягким, деликатным послевкусием.

FACUNDO EXIMO — единственный ром в коллекции, купажируемый еще до выдержки, которая длится 10 лет и происходит в лучших дубовых бочках. Eximo означает «свободный», демонстрируя свободу от технологических традиций.

FACUNDO EXQUISITO означает «изысканный», это идеально сбалансированный купаж ромовых спиртов, выдержанных от 7 до 23 лет в дубовых бочках. После купаживания ром дозревает в бочках из-под хереса минимум месяц, приобретая мягкое, послевкусие. Надо отметить, что тропический климат способствует повышенному испарению содержимого бочек. «Доля ангелов» составляет от 6 до 10% в год.

Неудивительно, что старые ромовые спирты встречаются редко, ведь после 23 лет выдержки остается лишь 5% от изначального объема бочки.

FACUNDO PARAISO (то есть, «рай») — это тщательно созданный купаж старейших премиальных дистиллятов семьи Бакарди. Финальная выдержка проходит в бочках из-под коньяка категории XO. Коньячные бочки — это дань уважения донне Амалии, жене Факундо Бакарди, француженке по происхождению, человека, сыгравшего одну из ключевых ролей в истории Bacardi.

«агуардиенте», обеспечивающий вкус и мощь рома Bacardi. Другой, полученный в результате многократной перегонки, — «редестиладо» — придавал рому Bacardi его специфическую мягкость и легкость. Сегодня для дистилляции используются колонны непрерывного цикла. «Агуардиенте» проходит через одну колонну и очищается до 75% содержания алкоголя, а «редестиладо» проходит через 5 колонн и на выходе имеет крепость около 93% vol.

4. Дон Факундо трудился над фильтрацией рома. Он процеживал его сквозь древесный уголь, чтобы избавиться от нежелательных запахов, и получить спиртное самого высокого качества с тонким ароматом.

До наших дней ром Bacardi фильтруют, используя уголь из древесины тропических пород, состав которых меняется в зависимости от сорта рома.

5. Дон Факундо направлял различные сорта рома, полученные путем разной перегонки

и процеженные сквозь древесной уголь, на выдержку в дубовых бочках, чтобы смягчить их и помочь раскрыться их ароматам.

6. На следующем этапе он снова фильтровал часть этих выдержанных спиртов через древесный уголь. Это позволяло получить прозрачный и неокрашенный ром, выглядящий, как молодой, в то время как на самом деле он был смягчен созреванием в дубовой бочке.

7. Наконец, дон Факундо искусно смешивал различные полученные им сорта рома, чтобы придать рому Bacardi превосходный аромат и равновесие.

Компания Bacardi смогла добиться процветания доставшегося ей наследия, соблюдая методы дона Факундо и приспосабливаясь к прогрессу современного мира. Невзирая на планетарный успех, она осталась семейной компанией, для которой опыт предков — это главное богатство.





ТОРГОВЫЙ ТРЕУГОЛЬНИК

В середине XVII века население Карибских островов значительно сократилось из-за эпидемий, распространившихся с приходом колонистов. На рубку сахарного тростника вместо коренных жителей стали привлекать рабов, завозимых из Африки.

Эта практика породила так называемый «торговый треугольник». Корабль, груженный ромом, плыл с восточного берега Америки в Африку. В Африке ром обменивали на рабов, которых везли на Карибские острова для работы на плантациях. По прибытии в порт рабов меняли на сахар и патоку, которые вновь отправляли в Америку, где процветало производство рома из привозного и местного сырья.

Торговый треугольник распался в 1808 году, когда была запрещена торговля рабами. Однако он имел серьезные последствия. Из-за него изменилась мировая демография, он способствовал вырождению аборигенов и привел к образованию некоторых колоссальных состояний.

Слово «Ром»

Слово «ром» впервые появилось в начале XVII века. Считается, что оно происходит от слова *rumballion*, означавшего драку между хулиганами Йоркшира, одного из крупнейших графств Великобритании. Однако оно также могло возникнуть от научного названия самой используемой на Антильских островах разновидности сахарного тростника – *Saccharum Officinatum*.

ПРОИЗВОДСТВО РОМА

Среди других спиртных напитков ром проявляет сильнее всего ароматы и вкус использованного сырья. Поэтому все способы обработки во время его производства оказывают большое влияние на характер конечного продукта.

Сок сахарного тростника

Очищенную от листьев нижнюю часть сахарного тростника разрубают, измельчают и дробят. После нескольких прессований из нее вытекает сок. Его оставляют «отдохнуть» некоторое время, чтобы отделить взвеси, делающие сок мутным. Наконец, его фильтруют. А осадок используется на плантациях в качестве удобрения.

Изготовление патоки

В мире производству 90% рома сопутствует производство сахара.

Сок сахарного тростника нагревают и концентрируют выпариванием. Для благоприятной кристаллизации в сироп добавляют мелкий сахарный песок, который обрастает свежими кристаллами. Путем обработки на центрифугах образовавшиеся кристаллы сахара отделяют. Эту операцию проводят несколько раз, получая сахар разного качества: от наиболее чистого до самого грубого. После трех прогонов остается темная густая и липкая жидкость, содержащая 50% сахара и множество вторичных элементов. Это патока. Она вбирает в себя все оставшиеся примеси, которые на самом деле сообщают рому его душистый аромат.

Брожение

Патоку растворяют в воде и добавляют дрожжи, которые вызывают брожение. Оно во многом определяет ароматы будущего напитка. В том случае, когда хотят получить ром с характером, в патоку добавляют закваску, как при производстве бурбона. Она называется *Dunder* и представляет собой остаток последней перегонки. *Dunder* значительно усиливает ароматы рома. Наибольшее количество закваски используют для тяжелого, крепкого рома.

Иногда в патоку добавляют *Skimming* – пену, которая образуется на поверхности сока сахарного тростника, когда его выпаривают, извлекая сахар. *Skimming* имеет то же назначение, что и *Dunder* – развитие у рома мощных ароматов.

Эти способы производства были разработаны англичанами, которые стремились получать как можно более ароматный и концентрированный ром, занимающий меньше места в трюмах кораблей. Он был предназначен для смешивания и придания вкуса нейтральному алкоголю.

Температура брожения строго контролируется. Если она достаточно низкая, то брожение протекает медленно и займет 48 часов или больше, а иногда свыше 8 дней. Аромат рома будет интенсивным, концентрированным и тяжелым. Для легкого рома брожение проводят быстрее – около 15 часов – и при более высокой температуре. По окончании брожения сусло достигает крепости 8-10% vol.

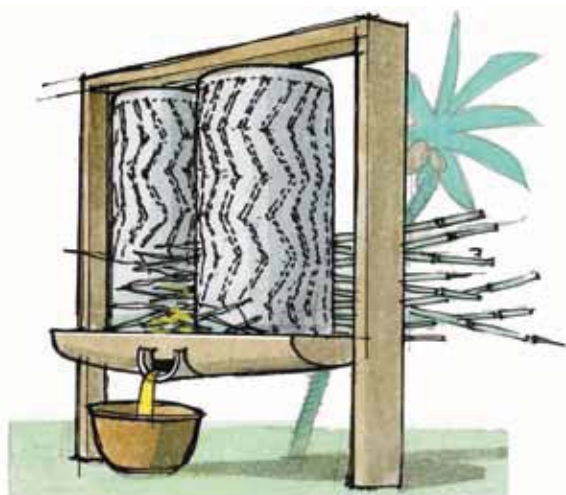
Перегонка

Для получения рома могут использоваться два способа дистилляции:

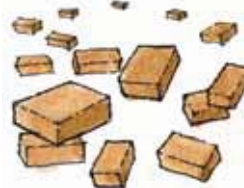
КАК ДЕЛАЮТ РОМ



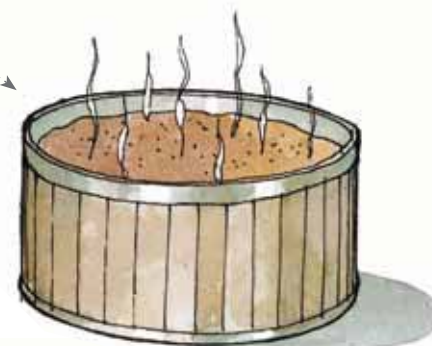
1. Сахарный тростник рубят и увозят на переработку.



2. После прессования из сахарного тростника вытекает сладкий сок.



В случае с промышленным ромом, из тростникового сока вначале изготавливают сахар, а на производство рома идет побочный продукт сахарного производства – патока.



3. В сусло добавляют дрожжи и его подвергают брожению при строго контролируемой температуре.



5. Ром выдерживают в дубовых бочках, где он обретает янтарный оттенок и дополнительные ароматы.



4. После перегонки перебродившее сусло превращается в ром.



СТРАНЫ-ПРОИЗВОДИТЕЛИ И СТИЛИ РОМА

Органолептическое разнообразие рома обусловлено не только нюансами производства. Различия между ромом с разных островов можно объяснить особенностями климата, почвы, воды, а также разными видами сахарного тростника. Тем не менее в целях упрощения ситуации будем различать ром в зависимости от его способа производства, который связан с полученным колониальным наследием.

Ром в английских традициях

Этот ром, подобно рому в испанских традициях, изготавливают из патоки, но он может быть как легким, так и тяжелым.

Достаточно легкий ром получают с помощью непрерывной перегонки на острове Тринидад и Тобаго. Ром с Барбадоса обладает большим ароматическим богатством, изготавливается согласно вековым традициям и, наверное, является самым древним ромом Карибских островов. Сегодня он может быть легким или более ароматным, дистиллированным либо в аппарате «патент стил», либо в «пот стил», а чаще всего представляет собой смесь и того, и другого.

Гайана, принадлежавшая вначале Голландии, а затем Франции и Англии, предлагает впечатляющее многообразие рома. Здешняя винокурня Demerara носит имя местной реки.

Ямайский ром – темный, мощный и ультраконцентрированный. Его изначальное предназначение – придавать характер купажу, подобно тому, как солодовый виски должен подчеркивать вкус бленда. На Ямайке также производят более легкий ром под названием Common Clean, получаемый путем непрерывной перегонки в аппарате «патент стил».

Завершая тему островов, где производят ром в английских традициях, следует упомянуть Сент-Люсию, Гренаду, а также Виргинские и Багамские острова. Среди них только на Виргинских островах производят ром, обладающий выразительным характером. А на других островах специализируются на изготовлении более легкого рома, которому отдают предпочтение сегодняшние потребители, в частности, благодаря коктейлям.

Ром в испанских традициях

Под ромом в испанских традициях подразумевается легкий ром.

На мастера рома возложена ответственная задача выдержки различных ромовых спиртов (агуардиенте) с последующим купажированием их между собой, чтобы добиться равновесия между силой и изысканностью, сложностью и легкостью.

- В аппарате «пот стил», схожем с теми, в которых перегоняют виски или коньяк. В этом случае после отделения «голов» и «хвостов» получается концентрированный ром крепостью от 50 до 55% vol. Он известен высокой ароматической мощностью и улучшается во время выдержки в дубовых бочках.

- На многих островах, в том числе на Кубе и Пуэрто-Рико, применяют постоянную перегонку. Сусло дистиллируют в трех-, четырех- или пяти-колонном аппарате непрерывной перегонки, что делает ром более легким, тонким, с менее выраженным вкусом первичного сырья. Такой ром в меньшей степени предназначен для выдержки и находит свое лучшее отражение в коктейлях.

Выдержка

После перегонки на долю рома выпадает один из двух уделов.

- Ароматные и тяжелые напитки выдерживают в дубовых бочках, которые сообщают рому янтарный оттенок. Бочки из-под бурбона и хереса придают напитку дополнительные ароматы. Несмотря на то, что климатические условия не слишком благоприятны для долгой выдержки (сильная жара способствует ускоренному испарению и активному растворению древесных танинов), ее срок остается значительным и порой достигает 12 лет и более.

- Легкий ром можно пить в ближайшие месяцы после перегонки. После легкой выдержки в бочках его фильтруют, разбавляют водой, разливают по бутылкам и выставляют на продажу. Иногда легкий ром подвергают более серьезной выдержке, но она длится не более 8–9 лет.

Родственница рома из Бразилии

Национальный бразильский напиток кашаса имеет давнюю историю. Бразилия – крупный производитель сахарного тростника. Из него вырабатывается большое количество спирта, часть которого даже используется в качестве топлива. Будучи изначально грубоватым напитком, кашаса улучшилась со временем. Ее получают непрерывной перегонкой перебродившего сока сахарного тростника и редко выдерживают.

Наиболее известные марки – это Cachaça 51, Urúca и Thoquina.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Гаванский бар Sloppy Joe's, где в начале 1930-х годов был изобретен культовый коктейль «Мохито».

В истории легкого рома важную роль сыграл дон Факундо Бакарди, уроженец каталонского городка Ситжес. Приехав на Кубу, он стал торговцем винами и спиртными напитками, а позднее создал новый тип рома – тонкий, легкий, деликатный и пряный.

Впоследствии стиль легкости окончательно утвердился благодаря американцам. После отмены сухого закона высокий спрос американского рынка на спиртное привел к значительному снижению его качества. Правительство США было вынуждено ввести строгое законодательство в отношении качества импортного алкоголя и отдало предпочтение легкому, очищенному рому, полученному путем постоянной перегонки. Так ром стал тоже бесцветным спиртным напитком, предназначенным в первую очередь для коктейлей.

Сегодня ароматическая палитра и возрастные категории рома «в испанских традициях» расширяются. Однако он всегда остается легким и тонким напитком.

Наиболее известные марки рома «в испанских традициях» изготавливают в Пуэрто-Рико, во Флориде и на Кубе. К данной категории также относится ром, получаемый в Мексике и Санто-Доминго.

Ром во французских традициях

Французы вначале сдержанно относились к производству рома. Но после нашествия филлоксеры на французские виноградники они постарались наверстать упущенное. В середине XIX века изготовление сахара

уже не было столь выгодным занятием. Поэтому в заморских департаментах Франции стали получать сельскохозяйственный ром, то есть ром не из патоки (отходов сахарной промышленности), а прямо из сока сахарного тростника.

Невыдержанный французский ром называется «белая гроздь» (Grappe Blanche). А после трех лет выдержки он получает право на пометку «старый» (Vieux или Old).

УПОТРЕБЛЕНИЕ РОМА

Число придуманных барменами коктейлей с ромом не просто велико, оно практически бесконечно. Многие из них – это признанные бестселлеры. «Дайкири», «Мохито», «Куба Либре», «Пинья Колада» – названия, известные всей планете, как марки джинсов или автомобилей. Всерьез обдумывать открытие бара и обойтись в меню без этих коктейлей просто невозможно.

К тому же, для современных миксологов ром остается одним из любимых ингредиентов при создании новых коктейлей. Причины подобного успеха можно выразить одним лишь словом: Вкус. Ром обладает уникальной способностью улучшать смесь напитков. Легкий невыдержанный ром не слишком интересен сам по себе. Но в сочетании с лаймом, сахаром, мятой, фруктами или пряностями он порождает великолепие, заставляющее клиентов нервничать, когда затягивается обслуживание.

Легкий ром

Молодой белый ром просто создан для коктейлей, количество которых не передается исчислению. Он отлично сочетается с колой, лаймом, со всеми соками, особенно цитрусовыми и экзотическими, а также с ликерами и сиропами.

Темный ром

Выдержанный ром часто пьют «сам по себе». Его подают на дигестив при температуре 18°C в коньячном бокале. В силу своего происхождения он превосходно сочетается с сигарами, а также с кофе. Кроме того, на его основе готовится немало коктейлей. Например, «Май Тай» и «Пунш Плантатора».

В горячем виде

В горячем виде ром подается в составе различных грогов и пуншей. В этом случае следует отдать предпочтение темному рому.



ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ РОМА

Angostura (Ангостура)

Дом «Ангостура» известен, в первую очередь, своим знаменитым биттером, который производится с 1875 года на островах Тринидад и Тобаго, расположенных примерно в 15 км от венесуэльского побережья. Кроме того, дом «Ангостура» с равным успехом с 1949 года производит различные сорта рома. Их изготавливают на основе мелассы и долго выдерживают в бочках из-под бурбона. Они нежные, пряные, с ванильными ароматами.

Линейка. В линейке Angostura следует отметить «1919», который является купажем, где самому молодому рому 8 лет. Что до «1824», то он составлен из ромов, как минимум, 12-летней выдержки и обладает нотками меда и шоколада.

Appleton Estate (Эпплтон Эстейт)

Ромы Appleton производятся на острове Ямайка, а их происхождение относится к 1749 году. В настоящее время этот дом выпускает ром, который получают либо в перегонных аппаратах колонного типа для обретения большей легкости, либо – для получения мощного и крайне ароматного рома – в кубах типа «пот стил». Затем ром выдерживается в бочках из-под бурбона, что придает ему сложность, которая сочетается с его натуральным ароматическим богатством. Ромы Appleton выпускаются по преимуществу в следующих возрастных категориях: 8 лет, 12 лет и 21 год. Указанный возраст относится к самому молодому рому в купаже.

Bacardi (Бакарди)

Дон Факундо Бакарди Массо, уроженец испанского города Ситжес, обосновался в Сантьяго-де-Куба и открыл свою виноторговую компанию. В 1855 году он предпринял первые изыскания в области перегонки рома. Его задачей было получение рома нового типа, с легкими ароматами. В 1862 году он достиг своей цели, применив особую разновидность дрожжей для более быстрого сбраживания и фильтрацию через древесный уголь. Так родился ром Bacardi, который произвел революцию в мире коктейлей.

Линейка. Bacardi Carta Blanca – точный, нежный шелковистый ром, рожденный для коктейлей.

Bacardi Carta Oro и Bacardi Carta Negra – более мощные и насыщенные, предназначенные для коктейлей с выразительным вкусом.



Bacardi Gran Reserva 8 Años – элегантный, мягкий и сбалансированный ром, выдержанный не менее 8 лет в небольших бочках.

Brugal (Бругал)

Дистиллерия «Бругал» была основана в 1888 году в Доминиканской республике выходцем из Испании Андресом Бругалем. Вот уже более 125 лет знания и опыт производства рома передаются внутри семьи, из поколения в поколение. Все сырье имеет 100% доминиканское происхождение. Ром получают из высококачественной мелассы с использованием особых дрожжей и двойной перегонки, а затем выдерживают в бочках.

Линейка. Brugal Añejo – ярко-янтарный ром, выдержанный от 2 до 5 лет в бочках из-под бурбона. Его легкий древесный аромат и полный, маслянистый вкус с нотами карамели и ванили проявят себя в коктейлях, например в классическом «Пунше Плантатора».

Brugal XV выдерживается от 3 до 8 лет в бочках из-под бурбона и хереса (преимущественно сорта Pedro Ximenez). Он обладает богатым древесным ароматом с оттенками сухофруктов, миндаля и специй и мягким, элегантным вкусом с нотами чернослива и специй.

Brugal 1888 выдерживается 6-8 лет в бочках из-под бурбона, а затем созревает в бочках из-под хереса (преимущественно сорта Oloroso) от 2 до 5 лет. Его элегантный аромат раскрывается букетом пряностей, оттенками темного шоколада, кофе и сухофруктов. Вкус – комплексный и насыщенный.



Eldorado (Эльдорадо)

Производство рома в Гайане началось в 1760-х годах. В XVIII и XIX столетиях в стране действовало множество винокурен. Но постепенно они объединились и образовали единственную винокурню «Демерара», производящую ром Eldorado. Эта винокурня собрала и сохранила перегонные кубы прежних производителей и, таким образом, располагает наиболее старинными аламбиками «пот стил» из ныне действующих. В некоторых из них еще присутствуют деревянные детали.

Сам ром получается в результате купажа спиртов, полученных в «пот стилах», со спиртами, перегнанными в аппаратах колонного типа. Это ром, богатый ароматами, большой сложности, сумевший в то же время сохранить легкий и притягательный характер. Существует во многих возрастных категориях: от 3 до 25 лет.



Havana Club (Гавана Клуб)

Эта старинная марка появилась на свет в 1878 году. Верный кубинским традициям, ром Havana Club – легкий и деликатный, с душистыми и пряными чертами. Его изготавливают путем короткого брожения. После перегонки в аппарате «патент стил» напиток стареет в бочках из белого дуба.

Линейка. Тонкий, с ярким ароматом, ром Havana Club Añejo 3 Años создает идеальную основу для самых разнообразных коктейлей. Añejo Reserva – образец сочетания сложности и мягкости, силы вкуса и легкости ароматов.

Añejo 7 Años проявляет бодрящие ароматы персика, сливы и сухофруктов с шоколадными нотами. Его деликатный и одновременно интенсивный вкус обладает яркими оттенками черной смородины.

Zacapa (Закапа)

Ром Zacapa производится в Гватемале. Его первая особенность состоит в том, что его перегоняют из так называемого «тростникового меда», который получают простым нагреванием сока сахарного тростника. После сбраживания и перегонки ром выдерживается в погребах, расположенных на высоте 2300 метров над уровнем моря, в бочках, главным образом, из-под бурбона и хереса, по методу солеры.

Большая высота способствует более медленному старению рома. Спирты различного срока выдержки входят в состав разных ромов линейки Zacapa. Так, например, «Zacapa 15» содержит ромовые спирты, выдержанные от 5 до 15 лет, а «Zacapa 23» – от 6 до 23 лет.

ПРЯНЫЙ РОМ

Bacardi Oakheart (Бакарди Оакхёрт)

Янтарный Bacardi Oakheart получил свое название благодаря обожженным бочкам из американского белого дуба, которые используются для его выдержки. Он проявляет благородные ароматы сухофруктов, мускатного ореха, апельсина и ванили.

Bacardi Oakheart послужит прекрасной основой для коктейля, а также может быть подан в чистом виде со льдом.

Captain Morgan Spiced Gold (Капитан Морган)

Марка Captain Morgan обязана своим названием бесстрашному флибустьеру («легальному пирату») Генри Моргану, который служил Британской короне в XVII веке. Он вошел в историю не только как легенда Карибского моря, но и как большой любитель ямайского рома.

Наряду с пряным Captain Morgan Spiced Gold, крепостью 35% vol, настоящим на карибских специях, на российском рынке представлен темный ямайский ром Captain Morgan Black Label крепостью 40% vol.

Sailor Jerry (Сейлор Джерри)

«Моряк Джерри» – пряный ром, который носит имя легендарного персонажа американской культуры – Норманна Коллинза. Последний родился в 1911 году, был последовательно музыкантом, диктором на радио, а главное – татуировщиком. Его считают родоначальником современной татуировки. Кроме того, он был еще и моряком. Говорят, что он всегда имел при себе рецепт этого рома, производившегося на Виргинских островах и настоящего на ванили, корице, мускатном орехе и других пряностях. Существует восемь разных рисунков девушек в стиле «pin up», украшающих этикетку этого рома.



Дон Хосе Наварро – «мастер рома» бренда Havana Club.



УВАЖАЯ ТРАДИЦИИ КАНТИНЕРОС

Havana Club – это всем известный бренд кубинского рома. Винокурня была основана в 1878 году, а ром Havana Club перегоняется и выдерживается в соответствии с кубинскими традициями с 1934 года.

Havana Club – легкий и восхитительно ароматный напиток. Он выгодно пользуется благоприятными климатическими и почвенными условиями, которые сложились для сахарного тростника на Кубе. А «мастер рома» дон Хосе Наварро возвеличивает эти природные данные, благодаря своему огромному опыту.

Куба – остров барменов

Куба – уникальное место, особый остров для барменов. Именно здесь родились некоторые из величайших классических коктейлей. Кроме того, это остров кантинерос, барменов, сохранивших и продолживших старинные традиции, которые они возвели в ранг искусства.

Клуб «Cantineros de Cuba» существует с 1924 года. С тех пор кантинерос сделали посланцами барменского искусства. Мы обязаны им изобретением метода «троинг» (или «кубан ролл»), который зародился именно на Кубе под вдохновением от знаменитого жеста, изображенного на гравюре из книги Джерри Томаса.

Затем Мигель Боадас, работавший во «Фло-

ридите», привез этот метод в Барселону, где он открыл свой знаменитый бар.

Производство

После сбора урожая сахарный тростник давят, отжимая из него сок. Этот сок, называемый Guarapo, доводят до кипения, превращая в мелассу. Смешав мелассу с водой и дрожжами, получают перебродившее сусло, называемое Baticion. Его дистиллируют в перегонных колоннах, получая «агуардиенте», которое придаст будущему рому свой характер. В действительности, маэстро-ронеро («мастер рома») производит несколько разных агуардиенте, которые выдерживаются в разных бочках, причем разное время. Потом он смешивает эти спирты, чтобы получился сложный и насыщенный ром, называемый «мадре» – матерью.

Кубинский ром – ароматный, но легкий, в нем нет тяжести. Поэтому в дальнейшем «мадре» добавляют к другим спиртам из сахарного тростника, перегнанным до большей крепости. В результате удастся добиться того одновременно фруктового и душистого, но всегда легкого и нежного характера, который придает ароматический блеск кубинским коктейлям. В искусстве купажа проявляется весь талант маэстро-ронеро. Он должен уметь предвидеть ароматическое развитие спиртов, которые он создает и смешивает.

Выдержка также представляет собой непростой процесс. Ее называют Añejamiento. Результат зависит от ее срока (3 года, как минимум, для ромов Blanco и 7 лет для Especial), а также от используемых бочек и особенностей купажа.

Цель всего процесса производства – добиться тончайшего равновесия между ароматами и легкостью, между силой и сложностью, которое характеризует кубинский ром и, в особенности, Havana Club.

В производстве рома нет секретов. Лишь кропотливая работа в поисках качества. Постоянное внимание к отбору лучших спиртов, полученных из лучшего сахарного тростника, выращенного на лучших почвах. И, разумеется, – к выбору лучших бочек. Но всегда присутствует тот специфичный для Кубы ингредиент, который называется «уважение к традициям». «У кубинского рома нет волшебной формулы», – говорит маэстро-ронеро дон Хосе Наварро. – «Это культурное наследие, передающееся от одного маэстро-ронеро к другому, от сердца к сердцу, от кубинца к кубинцу».

ТЕКИЛА



Легенда гласит, что история текилы началась у подножия вулкана, когда молния ударила в поле агавы. Под действием жара сок одного из растений закипел, потом забродил и в результате превратился в чудесный нектар, который ацтеки приняли за дар небес.

Пульке – напиток индейцев

Пульке – предок текилы и ее ближайшего сородича мескаля – это слегка шипучий перебродивший сок агавы. Он был первым алкогольным напитком, который готовили древние индейцы, жившие на территории сегодняшней Мексики.

На заре своей истории его употребляли исключительно во время религиозных обрядов. Со временем пульке стал напитком местной знати. А в XVI веке начался невиданный рост потребления пульке среди народа, что стало причиной многих бед и страданий. Считается, что распространение пьянства было связано с влиянием испанских колонистов. В стремлении доминировать над местным населением испанцы пользовались любыми средствами, в том числе и алкоголем.

Пульке продавался в тавернах и в «пулькериях», пользовавшихся дурной славой.

Пульке того времени обладал сомнительным качеством и был опасен для здоровья, о чем предупреждал один из документов XVIII века: «...в лучшем случае у того, кто его пьет, он (пульке) вызовет смерть».

Мескаль – между пульке и текилой

Мескаль – дистиллят сока агавы – появился на свет в начале XVI века, когда испанцы познакомили Мексику с мастерством перегонки. Его название заимствовано из языка ацтеков и складывается из двух слов: *metl*, что значит «магве» (растение из рода агавы), и *ixcalli*, то есть «вареный».

Испанцы не поощряли производство мескаля и даже запрещали его несколько раз из-за боязни той конкуренции, которую он мог составить привозному каталонскому бренди. Вопреки враждебному отношению властей мескаль набирал популярность, и его произ-



OLMECA ALTOS

И КОКТЕЙЛЬ
САТАЛИНА МАРГАРИТА,
БАР-РЕСТОРАН
"СЕМИРАМИС", МОСКВА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ГДЕ ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ?

Голубую агаву для текилы выращивают в штатах Халиско, Гуанахуато, Наярит, Мичоакан и Тамаулипас.

Халиско, основной регион производства текилы, делится на две зоны – Низкая земля, расположенная на юго-западе, и Высокая земля Лос-Альтос – на северо-востоке. Климатические различия между этими районами невелики. Однако у них разная почва и расположены они на разной высоте над уровнем моря. Низкая земля покрыта вулканической почвой, а Лос-Альтос – более бурой, с высоким содержанием железа. Состав почвы отражается на вкусе агавы. Многие производители текилы используют смесь агав из обеих зон.

ТАХОНА

Тахона - это круглый камень весом в две тонны, с помощью которого давят печеную агаву, чтобы извлечь из нее сок.

Это старинный метод производства текилы, позволяющий получить более насыщенный ароматами напиток.

водство развивалось. В те времена уже существовало несколько видов мескаля. Один из них заслуживает особого внимания. Он назывался Mesquital. Процесс его изготовления отличался только тем, что в перебродивший сок агавы перед перегонкой добавляли жареную курицу. Мескалю приписывали терапевтические достоинства. Его использовали для возбуждения аппетита, улучшения пищеварения, заживления ран, облегчения боли. Его пили, чтобы утолить жажду после солнечного удара, снять усталость и даже стимулировать умственную деятельность.

Текила: на пути к совершенству

Во второй половине XVIII века совершенствование технологии привело к появлению текилы – более изысканного по сравнению с мескалем напитка из агавы.

Существует несколько версий относительно происхождения слова «текила». В народе считается, что испанские конкистадоры назвали напиток текилой как производное от слова «тетилья» (сосок), поскольку они заметили, что лучшие агавы росли по склонам небольшой горы, очертаниями странно напоминавшей женскую грудь, – там, где теперь расположен город Текила.

Согласно научной версии город Текила, давший название напитку, получил свое имя от индейского племени, относившегося к народу нахуатл, на языке которого слово «текила» означало что-то вроде места сбора урожая.

ПРОИЗВОДСТВО

Сырье

Основным сырьем для производства текилы служит особая голубая агава (Agave Tequilana сорта Blue Weber). Она растет под палящими лучами солнца, достигая необходимой зрелости через 7-8 лет.

Сборщиков урожая называют «химадорами». Они удаляют с агав колкие листья, оставляя только сердцевину растений, которые похожи на гигантские ананасы. За это мексиканцы называют их *piñas*. Такая сердцевина весит от 30 до 80 килограммов.

Брожение

Сердцевины агав разрубают в зависимости от размера пополам или на четыре части. Затем их разваривают под давлением в автоклаве, чтобы как можно больше крахмала превратилось в сахар.

Вареную агаву измельчают, выжимая сладкий, вязкий, темный сок, в который добавляют воду для облегчения брожения.

Брожение длится от 2 до 5 дней. Обычно для его усиления добавляют дрожжи. Некоторые производители используют метод закваски, применяемый для бурбона и рома.

Перегонка

Раньше для текилы широко использовались коньячные аппараты и аламбики, применяемые для виски. Сегодня все больше производителей предпочитают перегонные аппараты из нержавеющей стали – менее дорогие и более практичные в уходе, но функционирующие по традиционному принципу двойной перегонки. После первой дистилляции они дают спиртное *ordinario* крепостью 28% vol., а после второй – текилу крепостью 55%.

Выдержка

Текила может быть выдержана либо в старых бочках из-под бурбона, хереса или порто, либо в новых дубовых бочках.

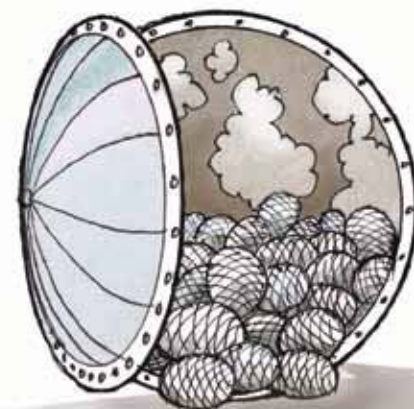
Спиртное агавы не обладает высоким потенциалом к старению. К тому же сухой и жаркий климат Мексики не благоволит медленному созреванию напитка. Так, «доля ангелов» здесь достигает 10% в год. Для сравнения: в Шотландии она составляет 4%. Поэтому выдержка текилы чаще всего не превышает 6 лет.

После выдержки в случае необходимости крепость текилы снижают, добавляя в нее воду, и разливают по бутылкам.

КАК ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ



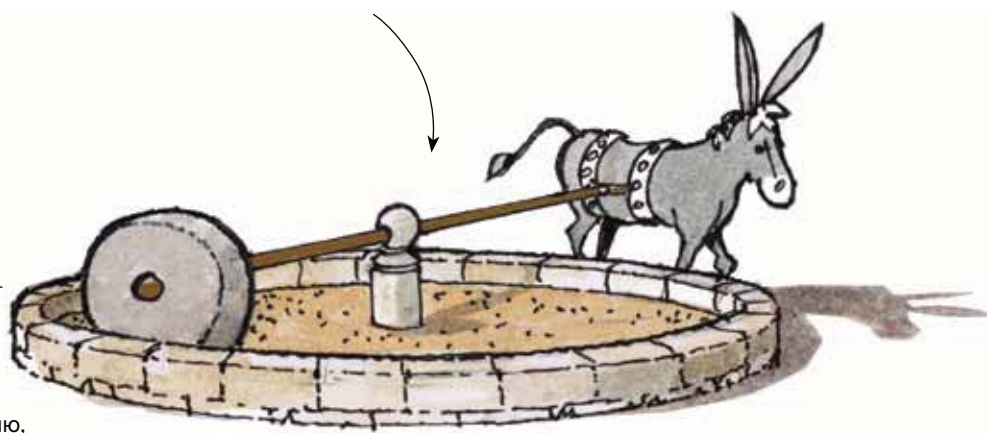
1. Текилу делают из агавы, с которой химадор вначале отрубает все листья.



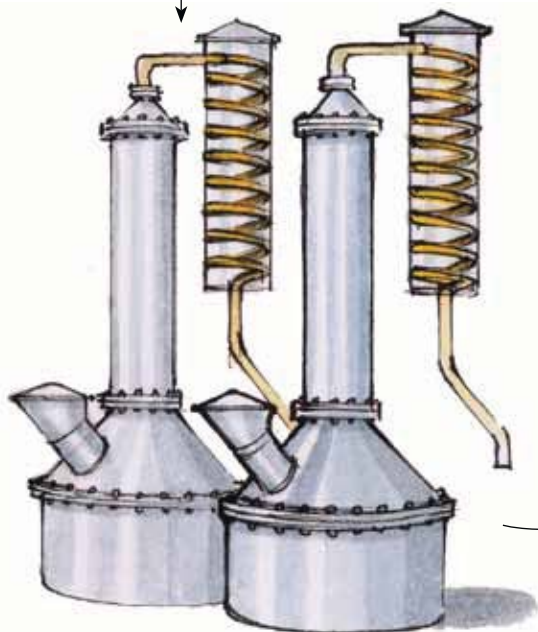
2. Агаву привозят на винокурню, где ее пекут в больших печах, чтобы крахмал превратился в сахар.



4. Этот сок подвергают брожению, добавляя дрожжи и воду.



3. Из печеной агавы выжимают сок.



5. После двойной перегонки перебродившего сусла получается текила.



6. Текила отдыхает и дозревает в стальных чанах. Затем ее либо разливают по бутылкам, либо выдерживают в бочках.



7. Выдержка текилы в бочках чаще всего не превышает 6 лет.



РАЗНОВИДНОСТИ ТЕКИЛЫ

Blanco (Бланко)

Бесцветная текила, которую не подвергают выдержке. Ее также могут называть White или Silver.

Joven (Ховен)

Молодая текила, не подвергнутая выдержке. Напиток может быть ароматизирован. В этой группе можно выделить Tequila Gold или Tequila Oro. Она обладает золотистым цветом благодаря добавлению карамели.

Reposado (Репозадо)

Так называется текила, которая выдержана не менее 2 месяцев в дубовых бочках. Это придает ей легкий янтарный оттенок, который усиливают добавлением карамели (не более 1% от общего объема).

Anejo (Аньехо)

Эта текила стареет не менее одного года в дубовых бочках емкостью не более 600 литров (200 литров – для мескаля). Многие производители выдерживают текилу дольше, чем того требует законодательство.

БАКАНОРА И СОТОЛЬ

Наряду с текилой и мескалем, в Мексике существуют другие напитки из агавы. Баканора – традиционный напиток, производимый в штате Сонора из разновидности агавы Якиана.

Растения пекут в печах, выложенных изнутри вулканическим камнем. Затем их давят, разбавляют водой и сбраживают, после чего перегоняют наподобие мескаля.

Сотоль делается кустарным методом, схожим с производством мескаля, из особой разновидности агавы: *Dasyliirion Wheeleri*, являющейся символом штата Чиуауа.

МЕСКАЛЬ

Как и текилу, мескаль получают из сердцевин агавы. Его производство, которым в основном занимаются небольшие семейные винокурни, мало изменилось за последние 200 лет. В земле выкапывают большую яму, на ее дно кладут камни и на них разводят костер. Когда камни нагреются, остатки дров убирают и в яму закладывают сердцевину агавы. Сверху их засыпают землей и листьями агавы. Растения пекутся от 2 до 3 дней, пропитываясь дымом.

Затем их вынимают, охлаждают и извлекают сок, измельчая архаичным способом – с помощью большого каменного колеса. Его часто приводит в движение лошадь. Сок стекает в дубовый чан и начинает бродить без добавления дрожжей, что является одной из особенностей изготовления мескаля. Он достигает крепости около 8% vol. и готов для перегонки в традиционных медных аппаратах.

Мескаль практически всегда перегоняют дважды. Затем он приобретает янтарный цвет либо благодаря добавлению карамели, либо благодаря выдержке в бочках.

Эта выдержка не может длиться более 5-6 лет, что связано с ограниченным потенциалом мескаля к старению. Затем мескаль разбавляют водой и выставляют на продажу. Его крепость варьируется от 36 до 55%.

Такой способ производства обеспечивает мескалю аутентичный, «деревенский» вкус с нотами дыма.

Употребление

По причине выраженного вкуса мескаль чаще всего пьют в чистом виде. Выдержанный напиток – в коньячном бокале при 18°C, а молодой мескаль – охлажденным. Что касается коктейлей, то мескаль используют в наиболее простых

смесях, которые не подавляют его особенностями, или – в небольшом количестве, чтобы наделить коктейль характером.

Червяк в бутылке

В бутылке мескаля можно найти червяка, обитающего в агаве. Мексиканцы называют его *gusano*.

Согласно древнему поверью, червяк представляет собой душу агавы, поэтому его добавляют в мескаль. Вместе с тем существует еще одно объяснение этого обычая. По червяку проверяли крепость напитка: если *gusano* не заспиртовывался, а портился, то качество мескаля считалось плохим.

Тот, кому попадает червяк в бокале, по традиции загадывает желание. Разумеется, перед этим надо допить бутылку. А значит в интересах производителя – положить в нее червяка. Тем не менее он никак не сказывается на вкусе напитка.

КАК ПИТЬ ТЕКИЛУ?

Текила – единственный в своем роде напиток. Он настолько непохож на другие, что можно подумать, будто его перегнали на другой планете. Его ароматы и текстура не имеют аналогов в мире алкоголя. Именно по этой причине постоянно ширится круг ценителей текилы. С точки зрения бармена и миксолога, текила – один из наиболее важных спиртных напитков. «Маргарита» входит в пятерку топ-коктейлей мира, а количество ее вариантов бесконечно. С их помощью можно заполнить ваш бар клиентами на ближайшие 50 лет! Сами мексиканцы не устанавливают строгих правил потребления своего национального напитка. Текилу пьют просто так, чтобы получить максимум удовольствия. Она может быть подогретой, настоящей или охлажденной: какая разница? Главное, чтобы бармен оказался на высоте, и коктейль получился хорош. Вива эль текила! Да здравствует текила!

В коктейлях

С текилой готовится множество коктейлей.

С солью и лаймом

Традиция пить текилу с солью и лаймом восходит к чудовищной эпидемии «испанки» – гриппа 1914 года. Врачи рекомендовали всем жителям пить текилу с солью, а те не заставили себя долго уговаривать. Затем для улучшения вкуса добавили лайм. Впрочем, текилу прописывали при любых болезнях, даже от укусов скорпиона. В стопку наливают 20 мл текилы, на тыльную сторону ладони насыпают соль и берут кусок лайма. Затем опрокидывают в рот соль, одним глотком выпивают текилу и закусывают лаймом.

Рапидо

20 мл текилы и 20 мл тоника наливают в небольшой бокал, который закрывают рукой и ударяют им о стойку бара, чтобы появились пузырьки. Содержимое выпивают залпом.

Сангрита

Текилу и пряный безалкогольный напиток Сангрита, приготовленный на основе томатного сока, наливают в отдельные стопки и пьют поочередно небольшими глотками.

С апельсином и корицей

Современный способ потребления: закусить шот текилы долькой апельсина, посыпанной корицей.



СОВЕТЫ БАРМЕНУ

По причине возрастающего экспорта и успеха текилы производители часто разбавляют сусло агавы суслом другого происхождения, например, из сока сахарного тростника. В соответствии с мексиканским законодательством напиток может называться «текилой» при использовании не менее 51% спирта из агавы.

Наиболее дорогие сорта текилы делают полностью из агавы, что обычно указывается на этикетке. Так, вы можете встретить надпись «100%» или «100% Blue Agave». Для производства мескаля должно быть использовано не менее 80% спирта из агавы.

Вот еще некоторые пометки, которые вы можете найти на этикетке текилы, с расшифровкой их значения: **NOM** (Norma Oficial Mexicana de Calidad) – подтверждение соответствия текилы официальным мексиканским стандартам качества. **CRT** – эта текила была произведена 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.





ОЛМЕСА ALTOS: ТЕКИЛА ДЛЯ БАРМЕНОВ

Все, что бармен должен знать о текиле Olmeca Altos, предельно просто. Это текила премиум класса из 100% агавы, изготовленная с помощью традиционного старинного метода «Тахона». Обе разновидности текилы Olmeca Altos (Plata и Reposado) частично содержат спирты, полученные самым древним способом, когда агавы давятся жерновом весом около 2 тонн, сделанным из вулканического камня. Предварительно агаву запекают в каменных печах, а процесс дистилляции производится в медных кубах. Бармен должен помнить, что Olmeca Altos была первой текилой, разработанной барменами для барменов. Ее разработчиками выступили великие бармены, принадлежащие к легендам миксологии, – Дре Массо и Генри Безант, разумеется, в сотрудничестве со знаменитым маэстро-текилеро Хесусом Эрнандесом. Такое сотрудничество привело к масштабной эволюции в мире спиртных напитков. Задача состояла в создании аутентичной текилы премиум класса, отвечающей наиболее эксклюзивным критериям в отношении качества и вкуса с тем, чтобы соответствовать взыскательным требованиям барменов, которые трудятся в лучших барах планеты. Кроме того, текила должна была укладываться в определенные ценовые рамки, поскольку стоимость подаваемого коктейля, к сожалению, не может стремиться к бесконечности. Так появилась на свет текила Olmeca Altos.

Хесус Эрнандес – маэстро-текилеро «Дома текилы Ольмека» – правит судьбами Olmeca

Altos и других текил (Olmeca и Tezón).

Специально для читателей «Библии бармена» Хесус ответил на вопросы, рассказав о своей работе и особенностях создаваемой им текилы.

Как проходит типичный день маэстро-текилеро?

Х.Э. Как только я прихожу на винокурню между восемью и половиной девятого утра, первое, что я должен сделать, – это провести час в офисе, изучая производственные показатели предыдущего дня. Я должен выяснить, сколько растений агавы мы получили, где они были выращены, а также познакомиться с тестами на содержание в них сахара. Кроме того, я изучаю результаты деятельности разных цехов: печевого, прессовального, бродильного и перегонного. Все эти цифры и их анализ позволяют мне получить полное представление о ходе производственного процесса. В результате я могу определить, все ли в норме, есть ли проблемы.

Потом много раз в день я обхожу винокурню, цех выдержки, цех разлива. Я должен постоянно видеть все собственными глазами и, главное, общаться с персоналом, ответственным за различные стадии производства. Они служат первым источником информации для совершенствования нашего совместного труда, для гарантии постоянного, максимально возможного качества нашей текилы. Таким образом, мы с каждым годом добиваемся прогресса.

Хесус Эрнандес – маэстро-текилеро дома «Ольмека».

Под его руководством изготавливают все текилы этого дома, в том числе Olmeca Altos двух видов: Plata и Reposado, на 100% состоящие из спирта голубой агавы.

Прозрачная Olmeca Altos Plata обладает ароматами лимона и травяными нотами, присущими агаве. Вкус – мягкий, маслянистый с цитрусовым финалом.

Выдержанная Olmeca Altos Reposado проявляет убедительные ароматы засахаренных цитрусовых плодов, агавы и ванили, а также гармоничный, нежный и одновременно мощный вкус с длительным послевкусием.

Слева. Каменный жернов для прессования агавы по методу «тахона», который используется в ходе производства текилы Olmeca Altos.



Текила Olmeca Altos была разработана Хесусом Эрнандесом в сотрудничестве с британскими миксологами. Их задача состояла в том, чтобы создать специальную премиальную текилу для барменов, которые могли бы на ее основе готовить качественные и вкусные коктейли.

Расскажите нам немного о винокурне. Есть ли у нее особая история?

Х.Э. Место, где мы трудимся, было основано лет 20 назад. Я уже входил в состав команды, решавшей где строить эту винокурню. Все проведенные нами исследования четко указывали, что область Лос-Альтос была наилучшим местом для плантации агав. Дело в том, что растущие здесь агавы обладают оптимальной сладостью (Агавы произрастают в Лос-Альтосе на высоте более 2100 метров, на западе штата Халиско. Здесь они медленнее созревают, насыщаясь сахаром и ароматами – примечание автора). Мы остановились на участке Арандас, поскольку он находится непосредственно в окрестностях городка Арандас, а на глубине 211 метров здесь имеется вода высокого качества. Вода играет чрезвычайно важную роль для винокурни, это один из трех основных компонентов текилы!

Затем, покончив со строительством, мы остановились на традиционном способе производства: все перегонные кубы выполнены из меди, поскольку это гарантирует чистый запах и вкус текилы. Мы установили печи, позволяющие запекать агаву медленно, и смонтировали два типа прессов. Первый тип пресса (колесо «Тахона») – агава измельчается при помощи жернова из вулканического камня. Второй тип – роллерная мельница. Такой подход позволяет производить текилу двумя различными способами.

Расскажите о том, как выращивается агав.

Х.Э. Мы выращиваем собственную агаву, а не закупаем у сторонних производителей. Это чрезвычайно важно. Жизненный цикл агавы длится 7 лет. В течение этих 7 лет мы в состоянии контролировать весь процесс ухода за агавой, условия ее роста, соблюде-

ние действующих правил и норм. У нас есть собственное подразделение химадоров, что крайне важно для выработки качественной текилы. В результате мы собираем агаву в наиболее подходящий момент ее возраста. Крайне важно резать агаву по достижении ею идеальной зрелости, иначе вкус текилы могут подпортить резкие растительные нотки. Наши химадоры постоянно следят за созреванием растений и срубает их в наиболее подходящий момент.

При создании Olmeca Altos с вами сотрудничали выдающиеся бармены, Генри Безант и Дре Массо. Можете ли вы рассказать нам об этом сотрудничестве?

Х.Э. Мне очень повезло в том, что довелось встретить Генри и Дре и работать с ними. Они поразили меня своими знаниями, своей любовью к мексиканской кухне и, разумеется, к текиле. Их огромный вклад в действительности состоял в том, что они определили требования к ароматам и вкусу текилы, предназначенной для создания прекрасных коктейлей на ее основе. Другой важнейшей составляющей была цена: необходимо было создать текилу, пригодную для ежедневного потребления, а не только лишь по особым случаям. В результате можно сказать, что текила Olmeca Altos создана барменами для барменов! Надо заметить, что я впервые работал подобным образом.

Как вы сами пьете текилу?

Х.Э. Текила – напиток, пригодный для всех способов потребления. Для меня все зависит от текущего момента. В сильную жару, перед сытной трапезой, я люблю выпить «Палому» (текила с грейпфрутовым лимонадом). Но я также люблю текилу Olmeca Altos Reposado в чистом виде, вместе с кофе.



ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

Cazadores (Касадорес)

Промышленное производство текилы Cazadores началось в 1973 году. Ее изготавливают полностью из голубой агавы, выращенной в регионе Лос-Альтос.

Линейка: легкая и фруктовая Cazadores Blanco, пряная Cazadores Reposado и выдержанная в течение года Cazadores Añejo с богатым букетом.

Don Julio (Дон Хулио)

Эта текила носит имя своего создателя Дона Хулио Гонзалеса, который занялся перегонкой агавы в 1942 году. Текила обладает мягким и выразительным вкусом. Она делается полностью из голубой агавы, и все производственные этапы – брожение, дистилляция, выдержка – проводятся с большой тщательностью.

Herradura (Эррадура)

Текильный Дом Casa Herradura, название которого означает «подкова», был основан в 1870 году. Его текила делается только из агавы путем долгого естественного брожения и перегонки при низкой температуре.

El Jimador (Эль Химадор)

Эта текила делается полностью из голубой агавы и названа в честь сборщиков агавы – химадоров. Она производится текильным Домом Casa Herradura, пользуется большим успехом в Мексике и получила много наград на разных конкурсах.

Jose Cuervo (Хосе Куэрво)

В 1758 году Хосе Антонио де Куэрво получил от короля Испании участок земли в штате Халиско. Здесь в 1795 году его сын Хосе Мария Гуадалупе де Куэрво построил винокурню и первым получил от Испанской Короны официальную лицензию на коммерческое производство спиртного напитка из перебродившего сока агавы.

Сегодня Jose Cuervo является крупнейшим производителем текилы.

Olmeca (Ольмека)

Текила Olmeca носит имя легендарного народа, жившего на территории Мексики до нашей эры. Ольмеки пили сладкий сок агавы «агуамизль» (медовая вода – исп.). После брожения и перегонки этот сок превращается в текилу. Текила Olmeca производится на заводе Arandas в сердце горного штата Халиско,

знаменитого своими красными почвами, благодатными для выращивания лучшей голубой агавы.

Линейка. Молодая текила Olmeca Blanco обладает свежим вкусом агавы. Золотистая Olmeca Gold представляет собой купаж белой текилы с выдержанными спиртами Reposado.

Olmeca Altos Plata и Olmeca Altos Reposado – две текилы категории суперпремиум, созданные при сотрудничестве мастера перегонки с британскими миксологами.

Olmeca Tezón Blanco производится методом тахона, который лучше всего раскрывает вкус и аромат агавы. Olmeca Tezón Reposado выдерживается в бочках из дуба в течение 8–10 месяцев, благодаря чему ее цвет, вкус и аромат становятся насыщенными и богатыми. Исключительная Olmeca Tezón Añejo стареет в бочках 18–20 месяцев. Эта изысканная текила предназначена для употребления со льдом.

Patron (Патрон)

Американец Джон-Поль Деджориа создал эту марку в 1992 году. Текила Patron производится в штате Халиско.

Pepe Lopez (Пепе Лопез)

Текила Pepe Lopez появляется на свет в штате Халиско. При ее производстве используется родниковая вода.

Sauza (Сауза)

В 1873 году Дон Сенобио Сауза приобрел дистиллерию La Perseverancia в городке Текила и основал бренд Sauza. Он первым стал использовать название «текила», а также ввел ряд технических новшеств, получивших широкое распространение. При производстве текилы Sauza агаву не запекают сразу, а сперва выжимают сок и только затем его готовят, что, как говорят на дистиллерии, придает текиле свежесть, присущую агаве.

Линейка. Sauza Silver обладает вкусом свежей агавы с нотами зеленого яблока.

Sauza Gold проявляет карамельные ароматы, которые уравновешены перечными нотами. Sauza Signature Blue сделана из 100% голубой агавы, обладает свежим вкусом с цитрусовыми и цветочно-травяными оттенками.

Sauza Conmemorativo сделана из 100% голубой агавы, выдержана до 18 месяцев в бочках из-под бурбона среднего обжига. Ее вкус – комплексный, полнотелый, с древесно-ванильными тонами.



Текила Tres Generaciones Añejo от дома Sauza сделана из 100% голубой агавы. Эта эксклюзивная текила выдерживается не менее 12 месяцев в сильно обожженных бочках из американского дуба. Проявляет вкус ванили, поджаренного дуба, сухофруктов, запеченной агавы с тонами перца и специй.



CAZADORES: ОХОТА НА ПРЕМИАЛЬНУЮ ТЕКИЛУ

Олень на этикетке

Легенда гласит, что на плантациях агавы сеньора Хосе Мария часто появлялся олень с роскошными рогами. Это гордое животное стало фирменным знаком текилы Cazadores. Его можно найти на каждой ее бутылке. Кроме того, олень символизирует высокогорный регион Лос-Альтос. На его красной земле в относительно влажном климате растет крупная, сладкая и сочная агава. Текила Cazadores сделана из 100%-ной голубой агавы.

Cazadores – это текила категории «премиум», полученная исключительно из голубой агавы, выросшей в высокогорном районе Лос-Альтос.

Само слово «касадорес» переводится с испанского как «охотники». Действительно, создатель этой текилы – фермер Хосе Мария – долгое время охотился за рецептом премиальной, аутентичной текилы и сумел разработать его в 1922 году.

Промышленное производство этой текилы было запущено его правнуком в 1973 году.

Производство

Для текилы Cazadores используется крупная, сочная 8-летняя голубая агава, вобравшая в себя максимальное количество сахара. Собранную агаву разрубают пополам и 24 часа пекут в автоклавах. 120-градусный

пар под давлением превращает соки агавы в «агвамель» — медовую воду.

Затем растения дробят, выжимают сок, разбавляют его водой и подвергают естественному 7-дневному брожению, которое проходит под звуки Симфонии №40 Моцарта!

Полученную под эту музыку брагу дважды перегоняют в маленьких кубах, отбирая только «сердце» дистиллята.

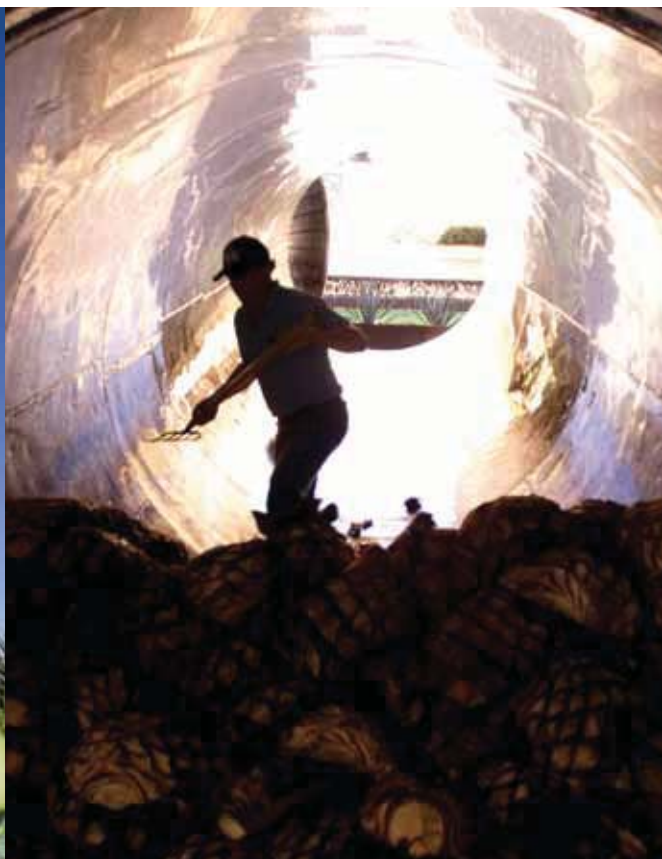
В результате, получается аутентичная текила со сбалансированным вкусом и ароматом.

Выдержка

Текила репосадо и аньехо выдерживается в новых бочках из белого американского дуба — 6 и 18 месяцев соответственно.

В ходе выдержки текила Cazadores обретает богатые ароматы, янтарный цвет и мягкий вкус.





После сбора урожая спелая 8-летняя агава разрубается пополам и запекается в течение суток в автоклаве. Здесь горячий пар превращает богатый крахмалом сок агавы в сладкий «агвамель» – медовую воду. После запекания и выжимки агавы наступает брожение, которое считается ключевым этапом изготовления текилы Cazadores и проходит под звуки 40-й Симфонии Моцарта.

Cazadores Blanco

Мягкая, легкая молодая текила со сладковатыми ароматами. Она прекрасно сочетается с разными ингредиентами, что предопределяет ее использование во всевозможных коктейлях.

Cazadores Reposado

Reposado значит «отдохнувший». Текила естественного золотистого цвета Cazadores Reposado «отдыхает» в новых бочках из плотного американского белого дуба от 2 до 12 месяцев, благодаря чему она разворачивает утонченные ароматы лимона, инжира и эвкалипта.

Ее рекомендуют для приготовления классических коктейлей на основе текилы, например «Маргариты». Или же ей можно насладиться в чистом виде, запивая безалкогольным томатным напитком «сангрита».

Cazadores Añejo

Выдержанная текила высшего сорта, трехкратный серебряный призер World Spirits Competition.

Ее неповторимый мягкий вкус – результат, по меньшей мере, 12-месячной выдержки в новых, небольшого размера бочонках из американского белого дуба.

В ее богатом букете свежие ноты агавы постепенно усложняются, смешиваясь с оттенками ванили и пряными древесными ароматами.

Cazadores Añejo – текила, которую надо пить размеренно, маленькими глотками, после еды, в сопровождении сигары.



КОНЬЯК

Коньяк – это спиртной напиток из белого вина, полученный на строго ограниченной территории с помощью ревностно охраняемых традиционных способов производства. Он носит имя небольшого французского городка, где его изготавливают уже более 300 лет. Город Коньяк расположен на юго-западе Франции, примерно в 150 километрах к северу от Бордо. Он стоит на берегу реки Шаранта, которая впадает в Атлантический океан.

История создания

Насколько известна история этого региона, он всегда отличался высокой деловой активностью. Уже в III веке нашей эры по инициативе римского императора Проба здесь разбили первый виноградник.

В XII веке белое шарантское вино стало пользоваться известностью, в особенности в странах, расположенных по берегам Северного моря.

Морские суда не могли подниматься по Шаранте выше Коньяка, поэтому город стал важным портом и торговым центром. Здесь встречались плоскодонные лодки, спускавшиеся с верховья реки, и морские корабли. Вначале фламандцы, затем голландцы и вслед за ними англичане приезжали сюда за солью, которая была важным товаром и источником дохода региона, а позднее – за вином.

В XVI веке голландские купцы стали предпочитать легкому и слабоалкогольному вину более крепкие напитки, которые не портились и занимали меньше места в трюмах кораблей.

Крепкое спиртное использовалось в нескольких целях. Его принимали в качестве лекарства – считалось, что оно излечивало





ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОНЬЯК И ЗАКОН

Напиток имеет право на контролируемое по происхождению наименование Cognac (коньяк), если он отвечает следующим основным требованиям.

- ✓ Виноград должен быть выращен и сам напиток произведен в определенном регионе вокруг города Коньяк, разделенном на шесть участков.
- ✓ Могут быть использованы только определенные сорта белого винограда – Уньи Блан, Фоль Бланш, Коломбар, Семийон, Блан Раме.
- ✓ При производстве необходимо следовать регламентированному процессу виноделия (в вино нельзя добавлять сахар и сульфаты).
- ✓ Процесс производства должен включать определенные операции, в том числе двойную перегонку в традиционном аппарате «alambic charentais», которая должна начаться не раньше 15 ноября года урожая и закончиться не позже 31 марта следующего года.
- ✓ Для улучшения цвета напитка может использоваться карамель или настойка водно-спиртового раствора на дубовых стружках, составляющие не более 2% от общего количества напитка.
- ✓ Возраст напитка должен быть не менее 30 месяцев.
- ✓ Напиток должен иметь крепость не менее 40%.

Любой коньяк – это бренди, но только бренди, отвечающий вышеперечисленным требованиям, может называться «коньяком».

КЛИМАТ

Климатические условия Коньяка особенно благоприятны для виноделия, дистилляции и выдержки. Атлантический океан выполняет роль регулятора температуры. Ее колебания в течение года не очень значительны. Средняя годовая температура – +13°C, причем средняя температура зимой – +6°C, а летом – +21,5°C.

Дожди в этом регионе выпадают равномерно в течение года, и влажность благовоит хорошей, спокойной выдержке. Тем не менее климатические условия меняются в зависимости от конкретного участка. На островах Олерон и Ре (где также разрешено производить коньяк), равно как и на побережье Атлантики, воздух влажный, а на внутренних землях – более сухой.

Интересно, что зона идеального для получения коньяка климата почти точно совпадает с зоной лучших почв: участками Гранд-Шампань, Петит-Шампань и Бордери.

ПРОИЗВОДСТВО

Коньяк производят из белого винограда следующих сортов:

- Уньи Блан;
- Коломбар;
- Фоль Бланш.

Наиболее широко используется Уньи Блан, дающий легкие кислотные вина. Его доля среди всех сортов составляет более 95%.

Коломбар и Фоль Бланш были шире распространены до нашествия филлоксеры. Согласно некоторым исследованиям, они могут дать коньяк лучшего качества. Однако чувствительность этих сортов, особенно Фоль Бланша, к заболеваниям вынудила бы виноградарей использовать химические средства, которые могут нанести вред конечному вкусу напитка. Поэтому в Коньяке отдается предпочтение Уньи Блану, устойчивому к заболеваниям.

Виноделие

Сбор винограда начинается обычно в середине октября и продолжается около двух недель. Собранный виноград давят, и в полученном сусле начинается брожение. Этот процесс длится около 10 дней при температуре 20-25°C. Вино должно быть кислым и не очень крепким (7-9% vol.). Поэтому добавление сахара (шапталлизация) строго за-



ФИЛЛОКСЕРА

В 1872 году на французский виноград напала филлоксеры. В округе Коньяка 90% виноградников было уничтожено. Коньяк вместе с вином исчезли на некоторое время. Это дало огромный импульс другим спиртным напиткам и коктейлям.

от цинги. Оно служило платежным средством в дальних странах и главное – помогало матросам пережить тяготы долгих плаваний.

Голландцы начали заказывать у шарантских виноделов так называемое «жженое вино» (brandewine), обменивая его на медь, служившую для изготовления перегонных аппаратов.

«Жженое вино» того времени было достаточно грубоватым напитком, и перед употреблением его разбавляли водой.

Однако было замечено, что во время долгих морских путешествий перевозимое в дубовых бочках спиртное улучшалось от контакта с деревом. Цвет «жженого вина» становился темнее, появлялись тонкие ароматы, а грубые исчезали. К тому же напиток, производимый в непосредственной близости от Коньяка, еще значительно улучшался с возрастом.

В XVIII–XIX столетиях коньяк начал пользоваться огромным успехом во всем мире и стал примером для подражания у производителей других темных спиртных напитков.

УЧАСТКИ КОНЬЯКА

В конце XIX века французский инженер месье Кокан исследовал соотношение между свойствами коньяка и участком, на котором вырос виноград. Согласно результатам его исследования, в 1938 году окрестности города Коньяка были разделены на шесть участков.

ГРАНД-ШАМПАНЬ

Это наиболее престижный участок земли в Коньяке. Здесь собирают самый дорогой виноград. Почва в Гранд-Шампани известковая, но рыхлая, дающая виноградной лозе доступ к воде. Коньяк из Гранд-Шампани нуждается в наиболее долгой выдержке, чтобы проявить свои достоинства. Если дать ему время, то он превзойдет всех своим букетом и изысканностью.

БОРДЕРИ

Это самый маленький участок. Его коньячные спирты обладают тонким букетом с ароматами фиалки и цитрусовых. Их преимущество состоит в том, что во время выдержки они быстрее раскрывают свои качества, чем коньяки из Гранд- и Петит-Шампани. По причине небольшой площади этого участка, урожай винограда здесь невелик и пользуется большим спросом.

ПЕТИТ-ШАМПАНЬ

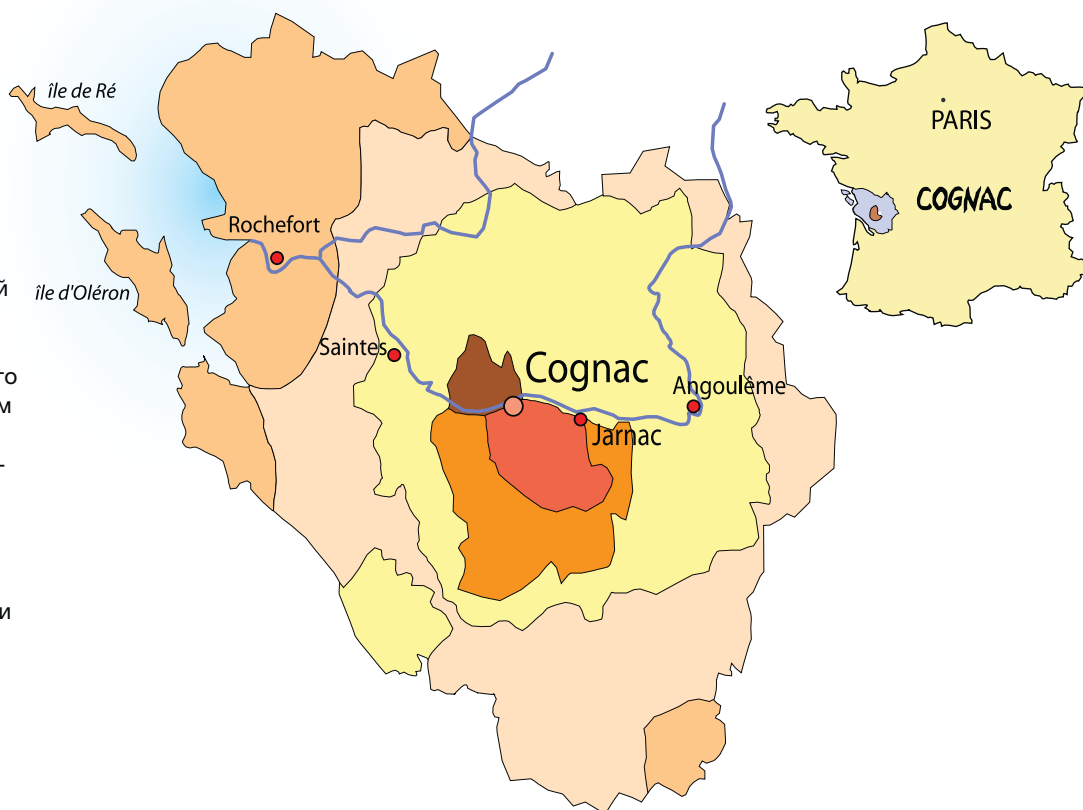
Это участок, если не сопоставимый, то, по крайней мере, схожий с Гранд-Шампанью. Разница заключается в том, что известковый слой здесь более тонкий и не столь рыхлый, поэтому лоза хуже снабжается водой и необходимыми веществами. Из винограда этого участка производят тонкие напитки, которым также необходимо определенное время для выдержки и проявления их неоспоримых достоинств. Земли вокруг Коньяка обладают сходными чертами с почвами провинции Шампань (где изготавливают шампанское). Отсюда и названия Гранд-Шампань (Большая Шампань) и Петит-Шампань (Малая Шампань).

ФЕН-БУА

Коньяки с этого участка достаточно мягкие и «округлые». Они не лишены определенной тонкости, которая, к сожалению, утрачивается с возрастом. Поэтому чаще всего урожай Фен-Буа используется для изготовления более молодых коньяков.

БОН-БУА И БУА-ОРДИНЕР

Почва этих участков очень твердая. Она не позволяет корням виноградной лозы пробыть глубоко в землю, препятствуя регулярному снабжению водой и питательными веществами. Здесь получают обычные коньяки хорошего качества, но не выдерживающие сравнения с их престижными «соседями».





Бочки

В производстве коньяка важную роль играют бочки, в которых проходит выдержка. Именно древесина дуба, особенно сердцевина дерева, придает коньяку аромат ванили. Бочки изготавливают либо из дуба, привезенного из лесов Лимузена, что на юго-западе Франции, либо из Тронсе, находящемся в центральной части страны. Древесина лимузенского дуба менее пористая и более твердая по сравнению с тронским дубом.

Из дуба, которому более 100 лет, можно сделать три бочки.

Срубают дуб зимой, когда спяют его соки. Ствол дерева не пилят, а раскалывают на доски. Их оставляют не менее трех лет «закаляться» на открытом воздухе – под солнцем, дождем и ветром, чтобы они высохли и потеряли свои соки.

Древесину даже пробуют на вкус, чтобы узнать, утратила ли она свою резкость и смолистость, которые нежелательно обнаружить в бокале.

Изготовлению бочек в Шаранте уделяется столько же внимания, сколько и получению самого коньяка. Вначале бочку стягивают обручем только с одного конца. С другого конца доски открываются словно цветочные лепестки. Такая нестроенная бочка называется «розой». Затем древесину бочек смачивают и обжигают. После этого бочку закрывают. В древесине бочки нет ни одного гвоздя, ни одной железной детали. Для герметичности используются такие материалы, как мука и листья камыша.

прещено. После контроля молодое вино подвергают дистилляции, которая должна закончиться не позднее 31 марта следующего за годом сбора урожая.

Перегонка

Перегонку в Коньяке проводят дважды в одном и том же традиционном аппарате, называемом *alambic charentais* (шарантский аламбик). Раньше коньячный перегонный аппарат топили дровами. Сейчас для большего удобства используют газ, что позволяет равномернее нагревать медный куб и лучше контролировать температуру дистилляции. Шарантские винокуры любят сравнивать изготовление коньяка с высокой кухней, для которой все повара используют газовый огонь. Ведь только пиццу до сих пор выпекают в дровяной печи.

«Первый подогрев»

Вино помещают в нагреватель, где оно предварительно подогревается теплом от формирующихся при перегонке паров. Затем вино поступает в котел перегонного куба. Пары, образующиеся по мере нагревания вина, поднимаются в верхнюю куполообразную часть куба и попадают в длинную трубу, называемую из-за своей особой формы «лебединой шеей». Затем пары проходят через нагреватель, где они частично охлаждаются (подогревая хранящееся там вино), и попадают в змеевик, вокруг которого циркулирует холодная вода. Там они конденсируются, и из перегонного аппарата вытекает непрозрачная жидкость, называемая «*brouillis*» (муть) крепостью около 28%. Этот процесс, называемый «первым подогревом», продолжается около 10 часов.

«Хороший подогрев»

Аппарат чистят и подготавливают для второй перегонки, называемой «хорошим подогревом». *Brouillis* помещают в перегонный аппарат и повторяют операцию с той разницей, что мастер дистилляции отбирает образующийся спирт. Тем самым он оказывает значительное влияние на качество будущего коньяка. Первые конденсированные пары, называемые «головами», отбрасывают. Они содержат самые летучие нежелательные и вредные элементы. Затем выходит «сердце», которое мастер дистилляции тщательно сохраняет. И, наконец, последняя часть дистиллята («хвосты») также не используется. «Хвосты» добавляют в «муть» при следующих перегонках в том случае, если мастер хочет

сделать ароматный коньяк с более выразительным характером.

После второй перегонки получается дистиллят крепостью около 70%. Он чист и прозрачен, как вода, но вбирает в себя все те свойства, которые после выдержки превратят его в коньяк.

Выдержка

Только после выдержки коньячный спирт станет именно тем напитком, который мы назовем «коньяком».

Вначале его выдерживают в новых бочках, которые придают ему ароматы ванили и дерева. Через три года коньячный спирт переливают в бочки постарше, чтобы его не переполнить древесными тонами. Через шесть лет коньяк переливают еще раз в самые старые бочки, древесина которых больше не может повлиять на вкус напитка. Указанные сроки могут меняться по воле мастера погребов. Он вправе продлить или остановить выдержку в новых бочках или использовать более обожженные бочки, чтобы ускорить экстракцию ванилина.

«Доля ангелов»

Каждый год содержимое бочки испаряется сквозь стенки, теряя около 2-4% своего объема. Это испарение называют «долей ангелов», и оно очень полезно для коньяка. Улетучиваются наиболее легкие, нежелательные компоненты. Но испаряется также спирт, и с течением времени коньяк теряет крепость. Влажность погреба значительно влияет на процесс испарения. В сухом помещении крепость понижается медленнее, чем в более влажном. Для сохранения влажности в погребах строят своды из местного известняка и бочки укладывают на утрамбованную землю.

«Рай»

Через пятьдесят лет содержание алкоголя у напитка, стареющего в бочке, приближается к 40% vol. Это роковая цифра. Ведь именно такую крепость должен иметь напиток, чтобы претендовать на название «коньяк». Содержимое такой бочки переливают в стеклянные бутылки во избежание испарения. С этого момента коньяк перестает стареть и попадает в «рай» (*paradis*). Так называют то магическое место, где под надежными замками хранят самые старые бутылки. Богатство «рая» – это состояние коньячного дома, ибо старые коньяки затем будут использоваться для придания ароматов более молодым коньячным спиртам.

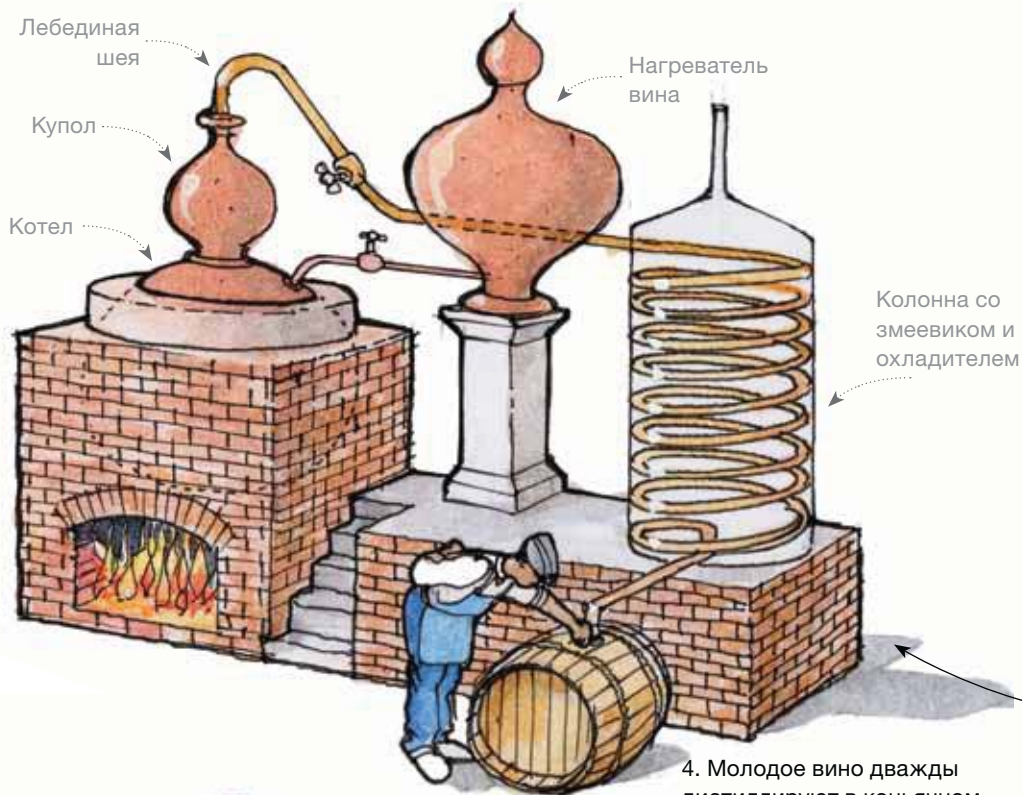
КАК ДЕЛАЮТ КОНЬЯК



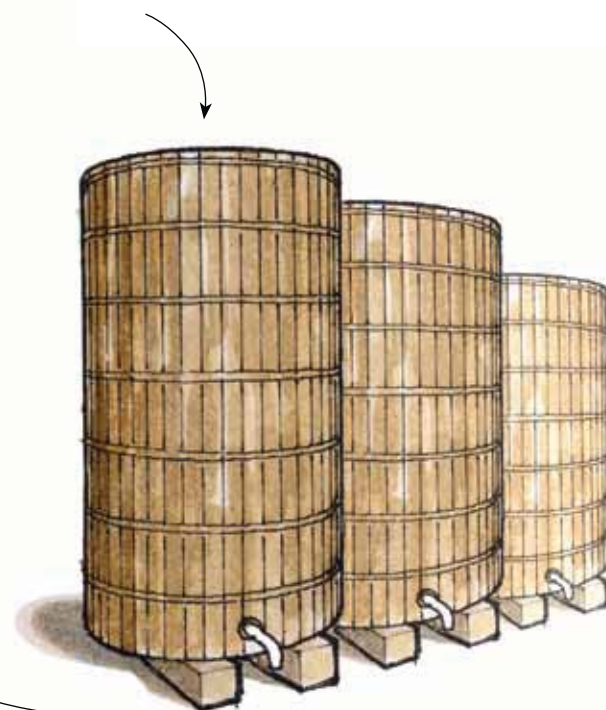
1. Коньяк делают из винограда белых сортов, выращенного на строго определенной территории.



2. Собранный виноград давят, чтобы отжать из него сок.



4. Молодое вино дважды дистиллируют в коньячном перегонном аппарате.



3. Виноградный сок бродит и превращается в вино.



5. В первую очередь коньячный спирт выдерживают в новых дубовых бочках, где он насыщается древесными тонами.



6. Коньячный спирт заканчивает свою выдержку в старых дубовых бочках, а затем его переливают в стеклянные бутылки.



Мастер погребов воспроизводит заданный вкус и характер конкретной марки коньяка, смешивая между собой коньячные спирты с разных участков и разной выдержки.

Отсчет возраста коньяка прекращается, как только он оказывается в стекле. Так возраст коньяка, дистиллированного в 1800 году и разлитого в бутылки в 1860 году, будет всегда составлять шестьдесят лет. И этот коньяк сегодня не старше другого коньяка, дистиллированного в 1900 году и перелитого в бутылки в 1960 году.

Купажирование

Коньяк – это почти всегда смесь нескольких коньячных спиртов. Купажирование

играет важную роль в создании и поддержании из года в год особого характера той или иной марки коньяка, который ценят ее поклонники.

Мастер погребов на свое усмотрение смешивает спирты разного возраста, полученные из винограда с разных участков земли и выдержанные в разных бочках.

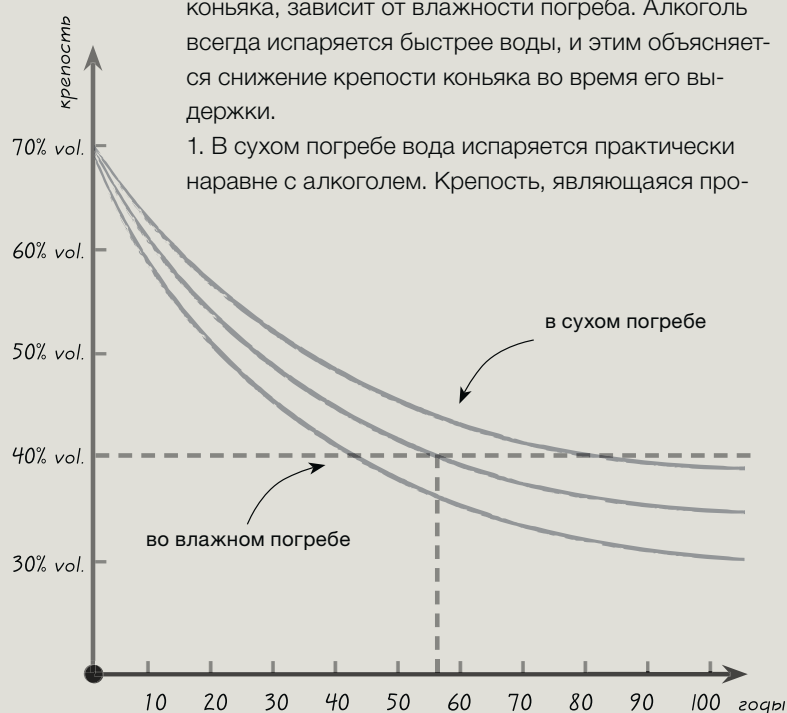
Купажирование осуществляют в больших дубовых емкостях, после чего смесь снова возвращают в дубовые бочки для отдыха от полученного шока и окончательного дозревания.

Самые молодые коньяки не выдерживают в бочках так долго, чтобы их крепость понизилась до 40% vol. естественным путем. Для снижения крепости в них добавляют чистую воду. Это сложный процесс. Воду вначале добавляют в очень старый коньяк, крепость которого гораздо меньше 40% и который изготовлен специально для этой цели. Затем полученную смесь небольшими порциями, с интервалом в шесть месяцев добавляют в молодой коньяк, чтобы избежать шока, который может испортить напиток. Так постепенно крепость коньяка доводят до 40%.

Эволюция крепости коньяка в бочке

Испарение воды и алкоголя, происходящее через пористые стенки дубовых бочек во время выдержки коньяка, зависит от влажности погреба. Алкоголь всегда испаряется быстрее воды, и этим объясняется снижение крепости коньяка во время его выдержки.

1. В сухом погребе вода испаряется практически наравне с алкоголем. Крепость, являющаяся про-



центным содержанием алкоголя в общем объеме напитка, снижается медленно.

2. Во влажном погребе вода испаряется гораздо меньше по сравнению с алкоголем, а значит, крепость коньяка снижается гораздо быстрее.

3. Наконец, мы имеем дело с промежуточной ситуацией, когда погреб обладает средним показателем влажности.

После 50-70 лет выдержки в дубовой бочке крепость коньячного спирта падает ниже 40%, и в соответствии с требованиями регламентации такой напиток не может называться «коньяком». В этом случае мастера погребов могут использовать два варианта.

1. Перелить коньяк в стеклянные бутылки, когда его крепость достигает 40%.

2. Продолжать выдержку в дубовых бочках до 80-100 лет или даже дольше. Объем коньяка падает, и его крепость опускается ниже 30%. Эти старые коньяки сообщают купажу свой букет и аромат и снижают крепость более молодых коньяков.

В бочке, содержащей 350 л коньячного спирта, после 50 лет выдержки остается только 100 л коньяка.



Виды коньяка

«СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ»

Помимо официальной системы «Счета», существует также понятие «среднего возраста» коньяка. Под понятием «средний возраст» имеется в виду «вкус» коньяка. Например, иногда говорят: «этот VS имеет шестилетний вкус». При этом он состоит из коньячных спиртов 2-х и 10-летней выдержки. Но по вкусу он будет похож на некупажированный шестилетний коньяк.

У большинства известных марок надпись VS указывает на то, что «средний возраст» содержимого бутылки составляет от 4 до 6 лет. Средний возраст коньяков VSOP – обычно от 7 до 12 лет, Napoléon – около 15 лет, XO – около 25 лет, Extra – 35 лет, а возраст самых престижных коньяков – от 50 до 60 лет.

Коньяки разделяют на несколько видов в зависимости от их возраста и происхождения.

ПО ВОЗРАСТУ

Определяя выдержку коньяка, профессионалы используют систему «Счета». Счет равен нулю после регламентированного окончания перегонки, то есть 31 марта (примерно через полгода после сбора урожая). Затем коньячный спирт выдерживают в дубовых бочках, и он приобретает Счет-1 31 марта следующего года, Счет-2 еще через год и т.д. Итак, с помощью системы «Счета» различают следующие виды коньяка.

Счет-1
Не поступает к потребителю.

Счет-2
От ★ до ★★★★★ – VS/Very Special (B.C.) – De Luxe (Де люкс) – Sélection (Селексион)
Коньяк имеет право носить данные названия, если его возраст составляет не менее 2,5 лет.

Счет-3
Superior (Супериор) – ★★★★★ и более звездочек
Возраст этих коньяков – не менее 3,5 лет.

Счет-4
VSOP/Very Superior Old Pale (B.C.O.P.) – Vieux (Вье) – VSO (B.C.O.) – VVS (B.B.C.) – Rare (Рар) – Réserve (Резерв)
Возраст этих коньяков – не менее 4,5 лет.

Счет-5
VVSOP (B.B.C.O.P.) – Grande Réserve (Гранд резерв)
Возраст этих коньяков – не менее 5,5 лет.

Счет-6 и более
Napoléon (Наполеон) – XO/Extra Old (Икс.О.) – Extra (Экстра) – Royal (Рояль) – Or (Ор) – Très Vieux (Тре вье) – Vieille Réserve (Вьей резерв), названия с упоминанием имени какого-либо исторического лица, а также бутылка с персональным номером
Возраст этих коньяков – не менее 6,5 лет.

Поскольку коньяк – это всегда купаж, то говоря о его выдержке, имеют в виду возраст самого молодого коньяка в купаже. Так, смесь коньяка со Счетом-2 и коньяка со Счетом-3 дает коньяк со Счетом-2. Однако коньяки всегда выдерживают гораздо дольше, чем того требует законодательство.

Коньяк определенного года перегонки Такой коньяк полностью состоит из спиртов, полученных в году, указанном на его этикетке. Важно отметить, что эта дата никак не связана со сроком выдержки коньяка. И для таких коньяков не разработана регламентация в отношении их выдержки.

ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

Grande Champagne (Гранд-Шампань)
Виноград для этого коньяка был выращен исключительно в Гранд-Шампани.

Petite Champagne (Петит-Шампань)
В его купаже содержатся коньяки только из Петит-Шампани.

Fine Champagne (Фин-Шампань)
Это коньяк из смеси винограда с участков Гранд- и Петит-Шампань. Содержание винограда из Гранд-Шампани должно быть не менее 50%.



JAS MARTELL
COGNAC





300 ЛЕТ МАСТЕРСТВА MARTELL

История Дома Martell восходит к началу XVIII века. В 1715 году уроженец английского острова Джерси Жан Мартель прибыл во Францию, чтобы основать предприятие по торговле коньячными спиртами в городе Коньяк. Его появление пришлось на разгар французского *art de vivre* (*искусство жить – по фр.*) – времени прославления гастрономии, вкуса и мастерства во имя наслаждения красотой жизни. Именно эти ценности легли в основу Дома Martell и остаются ведущими по сей день.

Терруар

Бордери – один из центральных винодельческих участков (крю) Коньяка. Кроме того, он самый маленький по площади, поэтому его виноград особенно ценится. Ежегодно Martell закупает более 50% общей продукции Бордери. Спирты из Бордери чудесно стареют, развивая пряные, лимонные и цветочные ноты, которые придают коньякам Martell элегантный и душистый характер, одновременно сложный и свежий.

Особенности производства

Тонкие ароматы коньяков Martell обусловлены тем, что перед перегонкой белые вина очищают от осадка. А потом чистые вина медленно дистиллируют в традиционных медных кубах. Полученные спирты выдерживают в лишь слегка обожженных бочках из плотного тронсейского дуба, в которых будущий коньяк набирает мягкость, янтарный оттенок и уравновешенные ароматы ванили, сухофруктов и высушенных цветов.

Уникальные коньячные спирты

Будучи старейшим из великих коньячных до-

мов, Martell обладает существенным преимуществом. Погреб с самыми старыми спиртами, называемый «paradis» или «рай», – один из богатейших во всем Коньяке.

Здесь можно найти немислимо старинные спирты, любовно хранящиеся в стекле, в котором, как известно, эволюция напитка прекращается. Это настоящие жидкие сокровища, нечто вроде коллекции ароматов, где шаг за шагом прослеживаются великие годы бренда Martell.

Нынешний мастер погребов Бенуа Фил черпает из этой палитры уникальных ароматов необходимые ноты, позволяющие ему составить свои коньяки и, таким образом, придать им легендарную сложность, изысканность, богатство и равновесие.

Martell и коктейли

В XIX столетии, в золотой век напитка, который в то время еще называли «бренди из Коньяка», Martell ценили по всему свету. Барменам следует знать, что в 1887 году великий Гарри Джонсон уже использовал Martell для приготовления смешанных напитков. Равно как и в годы, предшествовавшие сухому закону, известный метрдотель Оскар (Oscar of The Waldorf) на его основе готовил коктейли для великосветских постояльцев нью-йоркского отеля «Уолдорф». Поэтому Martell связан не только с историей в целом, но и с историей коктейлей в частности.

Сегодняшние миксологи ценят яркую свежесть коньяков Martell, создавая на их основе как высокую классику (например, «Сайд Кар», оригинальный «Сазерак», «Бренди Круста»), так и современные креативные коктейли.

ГАММА КОНЬЯКОВ MARTELL

Мастера погребов, чередовавшие друг друга в доме Martell, были, прежде всего, специалистами по вину. Некоторые из них, даже возглавляли престижнейшие винодельческие хозяйства Бордо. А все потому, что коньяк отличается от прочих крепких напитков тем, что в основе его лежит благороднейший ингредиент – виноград.

Эта связь ощущается во всей гамме коньяков Martell. Свежий и нетронутый аромат винограда чувствуется в молодых коньяках, таких как VS и VSOP. В более выдержанных коньяках можно отметить ароматическую полноту, возносящуюся в интенсивную сложность. Ноты сухофруктов, цукатов, кожи обволакивают благоухание цветов, винограда и цитрусовых.

Martell VS – фруктовый и свежий коньяк, идеальный для коктейлей и лонг дринков.

Martell VSOP с равным успехом подают как на аперитив со льдом, так и в конце трапезы. А бармены любят включать его в состав классических коктейлей, благодаря его ароматической четкости.

Martell XO – элегантный и уравновешенный коньяк с богатыми ароматами сухофруктов, воска, кожи, древесины и почти бесконечным послевкусием.

Martell Cohiba

Этот уникальный коньяк создан специально для сочетания с сигарами. В его состав входят лучшие спирты из Гранд-Шампани, выдержанные не менее 40 лет.

Martell Création Grand Extra содержит спирты 60-летней выдержки. Этот эксклюзивный и роскошный коньяк предназначен для особенных моментов в конце трапезы.



ВАЖНЫЕ ДАТЫ В ИСТОРИИ КОНЬЯКА

- Начало XVII века В районе реки Шаранты начинают «жечь» белое вино. Продукт перегонки получает название «бренди из Коньяка» (впоследствии – просто «коньяк»). Он прекрасно выдерживается в бочках и превосходит по качеству все другие бренди.
- Конец XVII века Коньяк становится одним из основных ингредиентов пуншей, которые пьют английские аристократы.
- 1715 год Жан Мартель основывает свой коньячный дом в эпоху высочайшего расцвета французского искусства жить. Это последний год правления короля-солнца Людовика XIV.
- 1721 год Дом Martell экспортирует уже более 200 тысяч литров коньяка в Англию.
- 1783 год Первая поставка коньяка Martell в Северную Америку.
- Около 1800 г. В Виргинии появляется на свет смешанный напиток Mint Julep, который является прадедушкой «Мохито». Его готовят на основе коньяка. (Впоследствии, по всей видимости, после кризиса филлоксеры коньяк заменили в рецепте на бурбон)
- 1803 год Первая поставка коньяка Martell в Россию.
- Начало XIX века В Англии распространяется привычка пить коньяк с водой (в частности, газированной). Модный микс называется «Brandy & Soda»
- 1830-е годы Этот способ подачи коньяка приходит во Францию. Здесь он получает название Fine à l'Eau (дословно: изысканное спиртное с водой) и становится главным напитком в парижских кафе.



1850 –1860-е годы	В Новом Орлеане создан культовый коктейль на коньяке под названием Sazerac.
1862 год	В Америке выходит в свет первая книга по миксологии: сборник Джерри Томаса, в котором содержится множество рецептов на основе коньяка.
1872 – 1890 годы	Кризис филлоксеры. Большинство французских виноградников уничтожено. Трудные времена для производителей коньяка.
1890-е годы	Коньяк Martell начинают поставлять к царскому столу. Его пьют при дворе Александра III и Николая II.
Конец XIX – начало XX веков	Это Золотая эра коктейлей в Америке. Состоятельные американцы познают изысканные европейские напитки и подгоняют их под себя, смешивая между собой. На свет появляются великие классические коктейли. Выходит в свет сборник рецептов легендарного Гарри Джонсона, в котором он рекомендует использовать Martell в коктейлях на основе коньяка.
1920-е годы	Во время американского сухого закона Париж становится коктейльной столицей мира. Здесь появляется на свет монументальный коньячный коктейль Side Car.
1937 год	Изобретение пузатого коньячного бокала «снифтера».
Середина XX века	После окончания Второй мировой войны коньяк продолжает быть излюбленным напитком элитной публики.
2015 год	Дом Martell отмечает свое 300-летие и выпускает ограниченную партию (300 бутылок) исключительного коньяка Martell Premier Voyage.



MARTELL PREMIER VOYAGE

300 лет назад, в 1715 году, Жан Мартель создал коньяк, которому было суждено пересечь века истории.

В честь этой круглой даты, Бенуа Фил, мастер погреба и хранитель памяти дома Martell, создал уникальный купаж Martell Premier Voyage, воздав должное Жану Мартелю, чей коньячный дом сегодня стал самым старинным из всех крупных коньячных домов.

В первую очередь, Бенуа Фил установил исторических поставщиков дома времен Жана Мартеля и использовал 18 исключительных спиртов, с любовью хранившихся в погребах Martell. Цукаты апельсиновой цедры, мед, имбирь и черная смородина формируют мощный вкус коньяка, который одновременно остается тонким и сбалансированным. Сухофрукты и виноград подчеркивают гармонию этого, не имеющего себе равных, напитка, который выдерживают в бочках из трехсот-летнего дуба.

Этот единственный в своем роде коньяк ограничен 300 бутылками. Он продается по цене 10000 евро за бутылку, которая была разработана художником Бернаром Вене. Созданный им графин – это настоящее произведение искусства, объединяющее металл и хрусталь. Он символизирует 300-летнюю историю Дома Martell, его наследие, мастерство и неизменную актуальность.

ПОДАЧА КОНЬЯКА

КОНЬЯК В РЕСТОРАНЕ

подавая коньяк на диджестив в ресторане, следует использовать сервировочную тележку, на которой выставлены все коньяки. Благодаря этому:

- Клиент видит весь набор напитков, а наглядное представление гораздо привлекательнее самой красивой карты диджестивов.

- Клиент присутствует при наполнении бокала (бокал надо поставить на стол, затем налить коньяк). Это его успокаивает, ведь он может удостовериться в том, что ему наливают именно то, что он заказал.

- Первая волна ароматов коньяка не теряется.

В шарантских ресторанах на столе клиента, заказавшего бокал коньяка, оставляют бутылку, чтобы окружающие были в курсе того, какой коньяк он пьет (или для какого коньячного дома он работает!). Коньяк наливают подобно вину или шампанскому – с правой стороны от клиента, обслуживая сидящих за столом по направлению часовой стрелки.

Если в ресторане нет сервировочной тележки, то следует принести бутылку и налить диджестив в бокал прямо перед клиентом.

Из всех спиртных напитков коньяк ценится больше других в чистом виде или со льдом просто за то, что он сам по себе представляет. Концентрат ароматов, результат выдержки, сопоставимой по длительности с человеческой жизнью, запечатанное в бутылке воспоминание о давних урожаях, жидкое наслаждение абсолютного благородства.

Вместе с тем, не забывая об аутентичности и классическом назначении коньяка, сегодня возвращаются к большей свободе в отношении его различных способов подачи.

В настоящее время, если верить статистике, 70% коньяка выпивается в составе коктейлей или со льдом.

Коктейли

Уже давным давно бренди был одним из самых востребованных ингредиентов коктейля. За свою тонкость и аромат, бренди из французской области Коньяк всегда ценился выше всех прочих. В результате, с начала XIX столетия множество американских коктейлей были разработаны именно на основе коньяка. Достаточно вспомнить монументальное творение «Сазерак», который готовился исключительно на коньяке. Но, к сожалению, кризис филлоксеры внезапно прервал полет коньяка в миксологии. Коньяк в спешном порядке заменили на бурбон или ржаной виски. Надо было дождаться сухого закона, чтобы вновь увидеть возрождение великих коктейлей с коньяком, на этот раз по другую сторону Атлантики. Среди них: «Сайд Кар» и «Александр».

При этом коньяк можно использовать в любых ситуациях. От создания самых простых, утоляющих жажду коктейлей, таких, как «Лосадиная шея», до самых сложных творений от Алекса Кратены.

Можно лишь сказать, что когда требуется приготовить наиболее престижный коктейль, миксологи обращаются к коньяку. Дело в том, что коньяк позволяет бармену проявить лучшие свои качества. Вот уже 100 лет история коньяка сопутствует и будет сопутствовать истории коктейлей.

Лонг дринки

В высоких бокалах, в смеси со льдом, газированной водой, апельсиновым соком, тоником или имбирным элем, молодой коньяк образует освежающий и приятный напиток.

Диджестив

После обильного ужина с вином ощущения притупляются. Пробудить вкусовые рецепторы способен коньяк. Благодаря концентрации ароматов он является идеальным диджестивом. Коньяк пьют в чистом виде при температуре 18-20°C небольшими глотками, подогревая бокал в руке. Следует использовать коньячный бокал средних размеров, позволяющий наилучшим образом прочувствовать все вкусовые нюансы.

У французов существует правило трех «С» (café, cognac, cigare): вначале подается кофе, затем – коньяк и после этого – сигары.

Кроме того, коньяк может служить удачным сопровождением десерта.



СОВЕТЫ БАРМЕНУ

Стоит ли нагревать коньяк над свечей?

Лучшие в мире специалисты и производители коньяка единодушны в том, что не следует нагревать коньяк, если, конечно, вы не хотите сделать из него нечто вроде грога после лыжной прогулки. Нагревание портит напиток. Лучшие ароматы улетучиваются, а ощущение алкоголя усиливается. Такой коньяк не принесет удовольствия, он покажется слишком крепким и лишенным равновесия.

Хранение коньяка

Коньяк можно очень долго хранить в запечатанной бутылке, в темном месте, причем в вертикальном положении, чтобы спирт не воздействовал на пробку. Но если вы открыли бутылку, то ее рекомендуется выпить в течение полугода. Ароматы улетучиваются всякий раз, как вы вынимаете пробку.

Цвет и возраст коньяка

Коньяк набирает цвет, главным образом, во время выдержки в дубовой бочке. Оттенок напитка зависит от срока его старения. Однако по цвету коньяка не стоит сразу судить о его возрасте.

Из года в год коньячный дом обязан создавать напиток с постоянным оттенком. Ведь покупатель не поймет, если цвет будет разным у одного и того же коньяка. Поэтому, выравнивая цвет коньяка, производители вынуждены добавлять несколько капель карамели. Она никак не влияет на вкус напитка.

Строгая регламентация ограничивает количество карамели до 2% от общего объема. (Заметим, что при производстве виски таких ограничений не существует.) Разумеется, при этом учитывается возраст коньяка. Более старый коньяк определенной марки будет темнее молодого. Но коньяки разных домов отличаются друг от друга, и более старый напиток той или иной марки может вполне оказаться светлее молодого коньяка марки-конкурента.

Дегустируем коньяк

Налейте немного коньяка в дегустационный бокал и дотроньтесь пальцем до его наружной стенки. Посмотрите с другой стороны бокала. Если видны отпечатки пальца, то перед вами коньяк высшего качества.

Повращайте бокал вокруг собственной оси в горизонтальном положении, чтобы увидеть, какие следы оставляет стекающий коньяк на его внутренних стенках. Если эти «ножки» видны в течение 5 секунд, то вы имеете дело с коньяком 5-8 лет выдержки, если они видны в течение 15 секунд, то его выдержка – около 20 лет. Для 50-летних коньяков эти следы различимы в течение 17-18 секунд. Сравните размер капли, вытекающей из каждой «ножки», с размером самой «ножки». Если они примерно одинаковой ширины, то перед вами коньяк с минимальным количеством добавок.

Теперь постараемся различить три «волны» запахов коньяка.

- Первая «волна» (на расстоянии 5 см от края бокала). Вы должны почувствовать легко улетучивающиеся ароматы, например, ваниль.



Грегори Азак (Four Seasons Hotel George V, Париж) готовит бесподобный коктейль на основе коньяка XO – Mask the Knife (рецепт на стр. 388).

- Вторая «волна» (непосредственно у края бокала). Вдохните цветочные и фруктовые ароматы. Престижные коньяки обладают тонкими, но тем не менее ощутимыми ароматами розы, фиалки, липы, а также абрикосов, сухофруктов, фруктового варенья и орехов. Для получения более полной информации бокал следует слегка поворачивать в руке (в этом случае увеличивается испарение), а затем вдохнуть его содержимое несколько раз.

- Третья «волна» (нос находится прямо в бокале). Вы почувствуете запах «выдержки». Можно будет различить аромат дуба и сложный «запах рансио» (основной признак выдержки). Все обонятельные ощущения должны быть легкими и не заглушать друг друга.

Исследуйте вкус коньяка, попробовав несколько капель. Концентрация ароматов велика, поэтому не стоит «перегружать» нёбо избыточным количеством вкусовых ощущений. Если вы почувствуете жжение во рту или терпкий, резкий вкус, то возьмите в рот еще несколько капель. Эфирные масла, получаемые при правильной перегонке и отделении «сердца» напитка, покроют ваше нёбо уже после первого глотка коньяка и защитят от жжения при втором. Ваши вкусовые ощущения должны подтвердить обонятельные.



КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

Изначально считается, что коньяк – напиток высококачественный, кто бы ни был его производителем. Верно и то, что законодательные требования к нему настолько строги, что недобросовестный производитель будет очень быстро отстранен от дел.

В то же время одни коньяки считаются более качественными, чем другие. Их оценивают по следующим критериям:

- Использование винограда, произрастающего на лучших участках земли.
- Перегонка в аппаратах небольшой вместимости.
- Выдержка в дубовых бочках маленького размера (они обеспечивают самый большой обмен между коньяком и воздухом, в результате чего коньяк лучше стареет).
- Погреб для выдержки должен иметь утрамбованный земляной пол, лучше сохраняющий температуру и влажность.
- Добавки на базе карамели или дубовой стружки должны быть минимальными и преследовать единственную цель – придание единого цвета всем производимым коньякам одного возраста и одной марки.

ЗНАМЕНИТЫЕ КОНЬЯЧНЫЕ ДОМА

В данной книге невозможно перечислить всех производителей коньяка. Их насчитывается более 1000, и они изготавливают более 3000 разных коньяков. Цель этой книги – рассказать о самых важных и престижных производителях.

Baron Otard (Барон Отард)

Барон Жан-Батист Антуан Отард выкупил средневековый замок «Шато де Коньяк» и в 1795 году создал в нем коньячный дом. Он посчитал, что помимо приятной обстановки для жизни замок располагал уникальными условиями для выдержки «воды жизни».

Барон не ошибся. В погребах с каменными сводами и толстыми стенами, словно в настоящем сейфе, безучастном к времени и изменениям погоды, коньяк Baron Otard развивает букет образцового изящества.

Camus (Камю)

Компания «Camus» была учреждена Жан-Батистом Камю в 1863 году. До сих пор ею управляет семья Камю.

Courvoisier (Курвуазье)

Известный дом Courvoisier имеет тесную

связь с историей. Он был основан в 1843 году Феликсом Курвуазье. Однако его отец еще до создания дома был торговцем винами и спиртными напитками в парижском квартале Берси и стал поставщиком императора Наполеона. Связь дома Courvoisier со двором еще сильнее укрепилась при Наполеоне III.

Delamain (Деламен)

Ирландец Джеймс Деламен учредил свой коньячный дом под названием Ranson & Delamain. Этот дом специализируется на производстве коньяков с участка Гранд-Шампань.

Frapin (Фрапен)

Дом Frapin также специализируется на производстве коньяков с участка Гранд-Шампань.

Hennessy (Хеннесси)

Созданный ирландцем Ричардом Хеннесси в 1765 году, этот дом производит широкую гамму коньяков. Спирты из четырех участков – Фен-Буа, Бордери, Петит-Шампани и, наконец, Гранд-Шампани – используют в различных пропорциях, получая коньяки, ароматы которых пропорционально усиливаются с возрастом гаммы.

Martell (Мартель)

Завершался последний год правления короля Людовика XIV, когда Жан Мартель положил начало известной коньячной династии. Основанный в 1715 году, Martell сегодня является самым старинным из крупных коньячных домов.

Коньяки Martell обладают мягким вкусом с характерными фруктовыми ароматами и нотами свежего винограда. Это достигается преобладанием спиртов с участка Бордери, большая часть которого находится во владении дома Martell.

Rémy Martin (Реми Мартен)

Этот знаменитый коньячный дом был основан в 1724 году французским виноделом Реми Мартеном.

Все коньяки Rémy Martin получают исключительно с двух участков – Гранд- и Петит-Шампань. Они проявляют сложные и элегантные ароматы, глубина которых увеличивается с возрастом.

Вершина гаммы Rémy Martin – коньяк Louis XIII, виноград для которого выращивается только в Гранд-Шампани.

21 A

158 91

1077

28 01

BARON OTARD: АРИСТОКРАТИЧЕСКИЙ КОНЬЯК ИЗ КОРОЛЕВСКОГО ЗАМКА

Основатель известного коньячного дома барон Жан-Батист Антуан Отард родился в 1763 году. Во время Французской революции за нежелание подчиниться новой власти он был приговорен к смертной казни. К счастью, его спасли горожане. Они ворвались в тюрьму и освободили барона. После непродолжительной ссылки в Англию Жан-Батист вернулся во Францию, в город Коньяк, где был избран на пост мэра. В 1795 году он приобрел в собственность королевский замок Château de Cognac и начал делать свой коньяк.

Королевский замок

Этот замок был построен в 950 году на исключительном месте, в самом центре города Коньяк на берегу реки Шаранты. Он причастен к истории Франции, так как именно в его стенах в 1494 году родился Франсуа де Валуа, которому суждено было стать королем Франции – Франциском Первым. Однако барон Отард был привлечен не только престижем замка. Он знал, сколь важное значение имеют влажные погреба для вы-

держки коньяка. Подвалы его замка располагаются ниже уровня реки, протекающей вдоль стен замка, имеющих трехметровую толщину. Поэтому здесь всегда постоянная температура и естественная 90-процентная влажность, то есть идеальные условия для медленного старения коньячных спиртов. По сей день коньяки Baron Otard выдерживаются в этих уникальных погребах, развивая благородство, мягкость и элегантные ароматы. В погребах королевского замка коньяки нашли укрытие от всемогущего времени. Они достигают редкой тонкости и высочайшей длительности во рту.

Линейка

Baron Otard VS – коньяк с ароматами фруктов и цветов винограда, предназначенный для аперитива, в составе коктейлей и лонг-дринков.

Baron Otard VSOP сбалансирован и тонок, он сочетает цветочные ароматы с нотами специй. Он одинаково хорош как для употре-

Уникальные погреба
В королевском замке замечательные условия для выдержки коньяка. Из-за близости реки, протекающей вдоль стен замка, хранящиеся в погребах коньячные спирты стареют в исключительных условиях влажности. А стены трехметровой толщины обеспечивают стабильную температуру.



Барон Жан-Батист Антуан Отард, основавший свой коньячный дом более 200 лет тому назад.

Бутылка в форме капли

Когда коньяк вращают в бокале, чтобы лучше выделить его ароматы, на стенках остается тонкая пленка, от которой отделяются капли. Говорят, что коньяк «плачет». Эти слезы обусловили форму бутылок коньяков Baron Otard, сообщив им элегантность, филигранность и современность.

бления в чистом виде на дижестив, так и на аперитив: со льдом, с тоником или в составе коктейлей.

В коньяке Baron Otard XO тонкие фруктовые ароматы перекликаются со сладкими медовыми оттенками. Этот коньяк послужит удачным завершением трапезы, продемонстрировав свое исключительно долгое послевкусие.

Baron Otard 1795 Extra проявляет богатый и сложный букет из сухофруктов (чернослив, изюм, лесной орех), апельсиновых корочек и сигарного табака. Своей возвышенной элегантностью и почти бесконечным послевкусием он подчеркнет празднование особых событий.

Baron Otard Vintage 1972 происходит исключительно из Петит-Шампани и произведен из урожая 1972 года в ограниченном количестве (2500 бутылок). Он раскрывает гармоничный фруктовый аромат абрикоса и чернослива. В завершающем аккорде слышны нотки сандалового дерева и засахаренного апельсина.

Baron Otard Fortis et Fidelis – коньяк из редчайших спиртов, бережно хранящихся в погребах замка на протяжении нескольких поколений. Девиз «Крепость и верность» (Fortis et Fidelis) символизирует ценности самого барона Отарда. В уникальном купаже этого коньяка преобладают ноты сливы и оттенки грецкого ореха. Мягкие специи усиливают общую композицию. В финале нежный аккорд засахаренного апельсина смешивается с терпкими нотами кожи, подчеркивающими изысканность и благородство букета.



АРМАНЬЯК

Арманьяк считается самым древним спиртным напитком Франции. Первое официальное упоминание, свидетельствующее о его существовании, относится к XV веку.

Виноградники Арманьяка расположены в обширной провинции Гасконь, на юго-западе Франции. Климат в Гаскони особенный. Зимой холодный ветер дует с заснеженных склонов Пиренеев. Летом раскаленное солнце иссушает деревья и виноградную лозу. Осень здесь теплая, долгая и спокойная. Днем она содействует перегонке, а вечером благоволит дегустации.

ПРОИЗВОДСТВО

Среди сортов винограда, используемых для арманьяка, господствует Уньи Блан. Из него делают легкое, кислое вино крепостью не более 8-10% vol. Есть два способа дистилляции этого вина: арманьячный и коньячный.

Если тот или иной производитель попытается убедить вас, что его метод дистилляции – наилучший, он, разумеется, будет прав. В зависимости от сорта винограда и характера почвы некоторые спирты гораздо лучше адаптированы к той или иной дистилляции. Но считать, что традиционная арманьячная дистилляция лучше коньячной, было бы большим заблуждением, столь же грубым, как и противоположное предположение.

Коньячный способ

Этот способ дистилляции допускается в Арманьяке с 1972 года, но им пользуется лишь одна пятая производителей, поскольку шарантский аппарат стоит слишком дорого. Он позволяет точнее отсекаать «головы» и «хвосты» и более разумно отбирать «сердце» дистиллята.

Арманьячный способ

Этот способ перегонки предусматривает непрерывную дистилляцию, которая является предметом подлинного культа в некоторых семьях, производящих арманьяк. Как, например, у Самаленсов, которые контролируют ее до мельчайших деталей. Мне пришлось вместе с владельцем этого дома засунуть голову в аппарат типа Вердье, чтобы понять, сколь важную роль играет перегонка в культуре

региона. Термин «непрерывная дистилляция» может создать впечатление, что подобно «патент стил» аппарат выдаст вам сразу водку, нейтральную и безвкусную. Нет ничего более ошибочного. Дисковый аппарат Вердье отрегулирован уже в самой своей конструкции так, чтобы давать алкоголь крепостью примерно 55% vol., богатый вторичными элементами. Спирту потребуется долгая выдержка в бочках, чтобы смягчиться, округлиться и получить цивилизованный вид, подобно медведю, надевшему смокинг. Единственное, что помогает «подогнать по фигуре костюм», – это регулирование температуры нагрева перегонного аппарата: чем она выше, тем крепче и чище алкоголь, а чем ниже, тем слабее и пахучее. Однако колебания температуры должны быть незначительными. Каждое вмешательство потребует нескольких десятков минут, чтобы распространиться по всему аппарату. Поэтому, если нагрев слишком сильный или, наоборот, недостаточный, это может привести к катастрофе. Вам останется только покинуть Арманьяк и попытаться счастья в Париже.

В силу этих трудностей мелкие производители арманьяка во многом различаются между собой. Одни предложат вам тусклый напиток, в котором вторичные элементы бросаются в глаза, как жир в борще, а другие способны преподнести лучшее о-де-ви на свете.

Выдержка

Выдержка арманьяка схожа с выдержкой коньяка. Испарение называют «долей ангелов», а стены винных погребов возводят из местного камня для сохранения влажности. Арманьяку требуется меньше времени, чтобы раскрыться. Самые старые из них выдерживают 30-40 лет. Можно предположить, что такие «укороченные» сроки выдержки связаны с сухим климатом Гаскони и менее кислотными винами. После выдержки спирты купажируют между собой.

РАЗНОВИДНОСТИ

На возраст арманьяка указывают следующие надписи на этикетке:

★★★ – купаж, в котором самый молодой арманьяк старел в бочках не менее 2 лет.



АРМАНЬЯК И ЗАКОН

Название «арманьяк» вправе носить только тот напиток, который отвечает следующим требованиям:

- ✓ он происходит из районов: Нижний Арманьяк, Верхний Арманьяк или Тенарез;
- ✓ для его производства использованы разрешенные белые сорта винограда;
- ✓ он был дистиллирован в арманьячном или шарантском аппарате до 31 марта, следующего за годом урожая. Крепость дистиллята составила от 52 до 72% vol.;
- ✓ он был выдержан в дубовых бочках;
- ✓ крепость готового напитка – не менее 40% vol.

VO, VSOP или Réserve – самый молодой арманьячный спирт в данном купаже выдерживался не менее пяти лет.

XO, Extra, Napoléon – это купаж арманьяков старше шести лет.

Hors d'âge – самый выдержанный арманьяк, в его состав обычно входят арманьячные спирты не моложе 10 лет.

Регламентируется только минимальный возраст арманьяка. Арманьяк, поступающий в продажу, часто намного превосходит минимальные сроки выдержки.

Регламентация допускает для арманьяка понятие millesime (год урожая). В его состав входят арманьяки, продистиллированные в году, указанном на этикетке.

УПОТРЕБЛЕНИЕ

Дижестив

Арманьяк обладает долгим послевкусием и мощными ароматами. Это отличный дижестив, включенный в карты самых престижных заведений. В этом случае арманьяк подают при 19-20°C либо в коньячном бокале, либо в специальном бокале для арманьяка. Его форма позволяет лучше оценить ароматы напитка. В ресторане арманьяк лучше сервировать с сервировочной тележки.

Бокал с арманьяком можно слегка нагреть в руке, после этого поднести к носу и вдохнуть: вы почувствуете запах ванили, привносимый дубом, ноты сливы, различные цветочные оттенки, а также аромат «рансио», присущий арманьякам долгой выдержки.

Арманьяк предоставляет дегустатору редкое удовольствие – вдыхать воспоминание о том, что он пил. Его аромат настолько сильный, что ощущается даже тогда, когда в бокале уже давно ничего нет.

Аперитив и Any Time Drink

Молодой арманьяк с газированной водой или тоником послужит приятным аперитивом. Он сочетается с апельсиновым и грейпфрутовым соком. В этом случае его подают в высоком бокале со льдом. Также арманьяк можно подать со льдом в бокале рокс.

Бланш д'Арманьяк

Это невыдержанный арманьячный спирт. После дистилляции он «отдыхает» три месяца в чанах. Существует как самостоятельный напиток относительно недавно. В баре его можно подать с соком или в коктейлях.

ДРУГИЕ БРЕНДИ

Спиртной напиток, полученный посредством дистилляции вина, называется бренди. Слово brandy происходит от голландского brandvine, что значит «жженое вино». Под этим названием существуют разные напитки. Лучшие из них отражают характер своей земли и образ жизни своих создателей.

Бренди должен сохранять отличительные черты базового продукта, то есть винограда. Во всем мире существует бесчисленное множество бренди.

Италия

Бренди можно производить повсюду в Италии из винограда любых сортов. Чаще всего используется Треббьяно. Итальянское бренди обычно обладает крепостью 40% vol. Его получают либо путем двойной дистилляции, либо путем непрерывной перегонки, а чаще всего – смешанным способом.

Испания

Первоначально для испанского бренди использовали сорт Паломино, но вскоре отдали предпочтение сорту Аирен, который дает ароматные и кислотные вина.

Испанские бренди могут производить методом «дистиллос» – непрерывная дистилляция при высокой температуре, либо методом «холандос» – непрерывная дистилляция при низкой температуре, либо путем двойной перегонки «алкитарес», либо путем однократной дистилляции «супериор». Два последних вида бренди – самые известные и дорогие. В конце XIX века испанцы создали бренди из хереса (Brandy de Jerez). Его оригинальность заключается в способе выдержки, называемом «солера», таком же, как и для самого хереса.

Франция

Многие французские винокуры предлагают недорогие и качественные бренди, допуская отступления от строгих правил производства коньяка и арманьяка.

Кстати, такие обозначения, как Napoléon, VSOP, XO и т.д., появившиеся под влиянием коньяка, могут не отражать сроков выдержки напитка, в противоположность коньяку и арманьяку. Они остаются на совести производителей, и им можно доверять лишь с оговорками.

ГРАППА

Граппа – это итальянский спиртной напиток из выжимок винограда. В ходе производства вина всегда остаются неиспользованными выжимки, состоящие из кожицы, мякоти и косточек винограда. Их плотно укладывают в бочки или другие сосуды, которые герметично закрывают, чтобы туда не проникал воздух. Там выжимки оставляют некоторое время для улучшения их качества и насыщения ароматами. Поскольку при производстве красного вина сок винограда бродит обычно вместе с кожейцей, его выжимки содержат еще некоторое количество вина. Во время пребывания в бочках медленный процесс брожения превращает оставшийся сахар в алкоголь. Выжимки от производства белого вина содержат меньше алкоголя, но больше сахара, поэтому после пребывания в бочках их измельчают, заливают теплой водой и добавляют дрожжи, чтобы активизировать брожение. Полученную бражку отделяют от кожицы и твердых частиц и подвергают перегонке обычно в аппарате коньячного типа. Дистиллят иногда выдерживают в бочках. Часто на бутылках с граппой указывают сорт использованного винограда. Лучшие граппы получают в областях Фриули и Пьемонт. Обычно это крепкие, молодые, «деревенские» напитки. В Италии их пьют на дижестив после обильной трапезы. Итальянцы советуют пить молодую граппу при 9-13°C, выдержанную граппу – при 17°C. Ее следует подавать в специальном бокале в форме колбы на ножке. Минимальная крепость граппы – 37,5% vol.



Горячий смешанный напиток Keoke Coffee на основе калифорнийского бренди.
Comstock Saloon, Сан-Франциско.

Греция

Греческие бренди производят из винограда, выращенного в центре страны и на острове Самос. В основном используется достаточно сладкий виноград белого сорта Саватьяно, который сообщает бренди характерный маслянистый вкус.

Португалия

Спиртной напиток из вина в Португалии называется «агуарденте». Чаще всего его производят с помощью перегонного аппарата коньячного типа.

Бренди выдерживается в бочках, прежде содержавших порто, что придает ему выраженный винный характер. После более или менее долгой выдержки в него иногда добавляют натуральную эссенцию миндаля или сливы.

Перу и Чили

Известный бренди под названием «писко» получают из мускатных сортов винограда в Перу и Чили. Он служит основой знаменитого коктейля Pisco Sour.

Другие страны

Бренди получают в разных странах, разными методами, и их качество может быть различным.

Лучшие южно-африканские бренди дистиллируют коньячным методом и выдерживают не менее 3 лет в бочках.

В Австралии бренди нередко подслащивают сахарным сиропом.

Также бренди делают в Калифорнии, Израиле, на Кипре, в Тайване и во многих других странах.



О-де-ви из груши Вильямс (POIRE WILLIAMS)

Получают из груш сорта Вильямс и выдерживают до нескольких лет в стеклянной таре. Порой в бутылке заключена груша. Она зрела в этой бутылке, привязанной к ветке. Этот оригинальный и нежный напиток пьют в чистом виде (при 6–8°C) и в коктейлях.



СЛИВОВАЯ О-ДЕ-ВИ (PRUNE)

Этот мощный и характерный напиток порой долго выдерживают в бочках. Его пьют на джестив в еще теплой кофейной чашке, и он способствует пищеварению.



МИРАБЕЛЬ (MIRABELLE)

Спиртной напиток из мирабелы (мелкая темно-желтая слива) подвергают двойной перегонке и немного выдерживают в бочках. Мирабель пьют в чистом виде, оценивая ее деликатность и фруктозность. Хранить ее надо в темноте и употребить в течение 6 месяцев после открытия бутылки.



МАЛИНОВАЯ О-ДЕ-ВИ (FRAMBOISE)

Душистые ароматы малины завершают свое формирование в процессе выдержки в керамической или стеклянной таре. Пить в чистом виде (при 6–8°C) или в коктейлях в течение 2 лет после розлива по бутылкам.

О-ДЕ-ВИ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД



КИРШ (KIRSCH)

Кирш – спиртной напиток из темной черешни с мелкими косточками – изготавливают на востоке Франции с XVII века. Ягоды подвергают брожению вместе с косточками, а выдерживают кирш в стеклянной таре. Благодаря миндальным ароматам, он служит отличным дижестивом, а также используется в составе некоторых коктейлей.

Можно предположить, что в Средние века «воду жизни» из фруктов и ягод изготавливали монахи. Но их труд был скрыт за стенами монастыря, а секретные рецепты умирали вместе со своими создателями. Первые письменные упоминания о производстве таких напитков датируются XVII веком. Вначале использовались плоды с высоким содержанием сахара, например, черешня, легко подвергающиеся натуральному брожению.

Развитие техники и изучение брожения привели к созданию множества спиртных напитков на основе почти всех существующих фруктов и ягод.

Производство

О-де-ви из фруктов. После сбора урожая фрукты утрамбовывают в больших бочках или остекленных чанах. Они давятся под действием собственного веса и благодаря натуральным дрожжам начинают бродить. Процесс брожения занимает около 6 недель.

Из перебродивших плодов выжимают сусло крепостью от 4 до 6% vol. Его подвергают двойной перегонке в традиционном медном аппарате, отбирая «сердце» дистиллята. Затем о-де-ви наливают в стеклянные бутылки. Их затыкают материей, через которую испаряются нежелательные эфиры. Спиртное может также выдерживать от нескольких месяцев до нескольких лет в бочках.

Некоторые о-де-ви, например из слив, делают во многих странах: в Германии, Швейцарии, Франции. Называют их по-разному: Чехии – сливовице, в Болгарии – сливова, в Румынии – туика, а в Югославии – сливовица.

О-де-ви из ягод. Ягоды содержат мало сахара, поэтому при их брожении алкоголь практически не образуется. Из-за этого ягоды вначале настаивают в спирте из вина около месяца. Затем этот настой один раз дистиллируют. Крепость о-де-ви из фруктов и ягод варьируется от 37,5 до более 50%.

КАЛЬВАДОС: «ЯБЛОЧНЫЙ БРЕНДИ»

В 1558 году испанский корабль El Salvador разбился о нормандский берег во время сильного шторма. Переименованное в Calvados это название было присвоено французскому департаменту и спиртному напитку.

Производство

После сбора яблок все сорта – нежные, горькие, нежно-горькие и кислые – отбирают и смешивают в секретной пропорции. Иногда добавляются груши для придания дополнительного вкуса. Фрукты давят, из них выжимают сусло, которое фильтруют и подвергают брожению. Натуральное брожение длится 5 недель и дает сидр крепостью от 4 до 6% vol. Сидр дистиллируют либо в аппарате коньячного типа (для лучшего кальвадоса), либо в аппарате типа «патент стил» (для обыкновенного кальвадоса). Выдержка напитка проходит в дубовых бочках. Крепость кальвадоса – около 40% vol.

Разновидности

- В зависимости от срока выдержки различают следующие виды кальвадоса.
★★★ – 3 яблока – не менее 2 лет выдержки.
Vieux – Réserve – не менее 3 лет выдержки.
VO – Vieille Réserve – VSOP – не менее 4 лет выдержки.
Extra – XO – Napoléon – Hors d'Age – Age Inconnu – не менее 6 лет выдержки.
Кальвадос – это купаж, и при определении его возраста в счет идет только срок выдержки самого молодого кальвадоса в купаже.
Встречается также кальвадос одного года урожая. В этом случае на его этикетке может быть указана дата разлива по бутылкам, что помогает определить его настоящий возраст.
- В зависимости от сорта яблок, способа дистилляции и места производства различают два вида кальвадоса:

• Calvados du Pays d'Auge

АОС – Кальвадос дю Пеи д'Ож (Контролируемое наименование)

Это самый лучший кальвадос, производимый на небольшой территории.

• Calvados AOC – Кальвадос

(Контролируемое наименование). Он производится на более обширной территории. Процессы его производства не так тщательны и дорогостоящи.

Употребление

Кальвадос пьют, подобно коньяку, на дижестив. Во Франции его часто добавляют в кофе. Также у французов существует традиция «опрокидывать» рюмку кальвадоса в середине ужина для улучшения пищеварения. Этот ритуал называют trou Normand, то есть «нормандская ямка». Кроме того, кальвадос пьют в коктейлях, так как многие исторические рецепты требуют использования яблочного бренди.

ЛИКЕРЫ

ЛИКЕРЫ СЛУЖАТ КАК АРОМАТИЧЕСКОЙ ОСНОВОЙ КОКТЕЙЛЯ, ТАК И ПРИДАЮТ ЕМУ СЛАДОСТЬ. НО НЕ ТОЛЬКО ЭТО. ОНИ НЕСУТ В СЕБЕ ВКУС ИСТОРИИ, А ТАКЖЕ ИМИДЖ РОСКОШИ И ПРЕСТИЖА. ИСТОРИЧЕСКИЕ ЛИКЕРЫ ОТЛИЧАЮТСЯ ЕЩЕ И ТЕМ, ЧТО КАЖДЫЙ ИЗ НИХ УНИКАЛЕН. ДЛЯ БАРМЕНА С ТВОРЧЕСКИМ ПОДХОДОМ ОНИ ПРОСТО НЕОБХОДИМЫ.

ОТ ЛЕКАРСТВА ДО КОКТЕЙЛЯ

Первые ликеры были созданы итальянскими и французскими монахами в конце XII века. Монастыри издавна служили приютом для странников. В случае необходимости монахи лечили своих гостей. Для этой цели они дистиллировали травы и растения, которые можно было найти поблизости, и готовили из них предшественников сегодняшних ликеров. Зачастую монастыри располагались в труднодоступных местах, и в их окрестностях росли редкие растения, что обогащало вкус ликеров.

Позднее, в начале XVII века, появились первые аптеки. Они взяли на себя заботу о больных и начали готовить собственные ликеры. А монахи, вскоре лишившиеся государственного довольствия, нашли в изготовлении ликеров источник средств к существованию

и возможность заниматься любимым искусством.

Золотой эпохой ликеров можно считать XIX столетие. Технический прогресс индустриальной революции, обилие сахара и падение цен на него способствовали успеху, известности и распространению ликеров. В то время благодаря нескольким увлеченным первооткрывателям на свет появились многие ликеры, сохранившие известность до наших дней.

Сегодняшнее разнообразие ликеров связано с поистине огромным количеством ароматов, которые нам дарует природа. Бесчисленное наименование фруктов, трав, семян, а также кожуры, кореньев, цветов способствует тому, что практически каждый день новый напиток вступает в ряды ликеров.



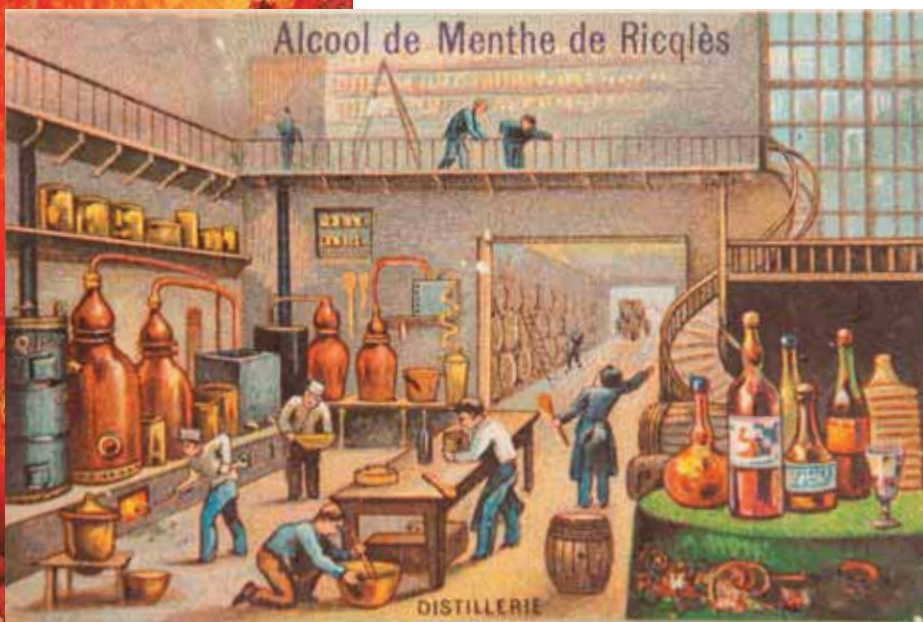
Ликеры – это одни из самых интересных и необходимых ингредиентов в баре. Именно они в значительной степени обеспечивают удовольствие от коктейлей.

BOLS 
AMSTERDAM 1575

ЛИКЕРЫ
ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Растительные компоненты наделяют ликеры ароматами, а дистилляция является одним из способов их производства.

СПОСОБЫ ПРОИЗВОДСТВА

Существуют два способа производства ликеров. Также напиток может быть получен путем их комбинации.

Первый способ – настойка

Настойка – это мацерация (вымачивание) фруктов, ягод, растений и пряностей в алкоголе или, например, в бренди, виски или другом напитке. Это вымачивание может продолжаться до шести месяцев. Полученную смесь фильтруют, в нее добавляют дистиллированную воду, снижая крепость, а также сахар или мед. Вкус полученной настойки во многом зависит от крепости напитка, в котором проходило вымачивание. Так, содержание алкоголя 35-40% vol. способствует извлечению горьких составляющих корней и

растений. А при более высокой крепости лучше экстрактируются эфирные масла. Воздействуя на крепость, можно значительно влиять на конечный вкус ликера.

Второй способ – перегонка

Разные ингредиенты: фрукты, ягоды, кожура citrusовых, растения – вымачивают в алкоголе, но не столь долго – от нескольких часов до нескольких недель. Затем смесь фильтруют и дистиллируют. В процессе перегонки отбирают только «сердце» напитка. В него добавляют сахар и чистую воду для снижения крепости. Некоторые ликеры подвергают выдержке.

КЛАССИФИКАЦИЯ

Ликеры сложно классифицировать из-за их огромного разнообразия. Целые поколения производителей старались наделять свои напитки уникальными чертами. Я пытался не прибегать к иерархии, которая может быть только субъективной, а классифицировать ликеры согласно тем местам, которые отвела им история.

Некоторые ликеры прошли сквозь столетия и сохранили неизменным свой рецепт, который знали и передавали только в узком семейном кругу. Эти старинные ликеры нашли свое применение сегодня, адаптировавшись к современной жизни. Я объединяю их в группу «**легендарных ликеров**». Они созданы монахами, алхимиками, кондитерами или аптекарями на основе растений, фруктов, их кожуры и ароматических веществ.

С течением времени под влиянием моды, спроса и в поисках новых рынков сбыта динамичные компании создали ликеры из многочисленных ингредиентов, которые придают коктейлям яркий цвет, новый вкус и экзотические ноты. Чаще всего такие ликеры получают из фруктов и их корок, добавляя не менее 100 граммов сахара на литр. Я объединил их под названием «**марочные ликеры**».

Отдельная группа – «**кремы**» – включает ликеры с добавлением разных ароматов, часто – эссенций. Они содержат не менее 250 граммов сахара на литр. Некоторые из них имеют давнюю историю. В свою очередь, кремы можно разделить на две подгруппы. Первая объединяет ирландские кремы на основе виски, сливок, сахара или меда. А вторая – кремы из разных фруктов, которые созданы специально для смешивания. Они придают коктейлям нежность и дополнительные ароматы.

ЛИКЕРЫ И ЗАКОН

- ✓ Ликером может называться спиртной напиток, полученный одним из перечисленных ниже способов:
 - мацерация растительных компонентов;
 - дистилляция растительных компонентов;
 - добавление дистиллята из растительных компонентов в смесь воды и спирта;
 - комбинация перечисленных выше способов.
- ✓ Ликер должен иметь крепость не менее 15%.
- ✓ В качестве подсластителей ликера могут выступать сахар, глюкоза и мед.

Помимо перечисленных выше требований, ликер должен содержать не менее 100 граммов сахара на литр, а крем (сrème или cream) – не менее 250 граммов.



BOLS BLUE

Ярко-синий ликер из семейства кюрасао, полученный из ароматных апельсиновых корочек. Один из самых старых ликеров в линейке Bols.

BOLS TRIPLE SEC

Этот прозрачный ликер готовят из цедры апельсинов с острова Кюрасао. Один из самых востребованных ликеров во всем мире.

BOLS COFFEE

Кофейный ликер со вкусом эспрессо, нотками ванили и шоколада. Его готовят из кофейных зерен, применяя метод перколяции.

BOLS PEACH

Прозрачный ликер с ярким вкусом спелого персика и тонкими нотами цитрусовых. Незаменимый ингредиент многих коктейлей.

BOLS ELDERFLOWER

Ликер с нежным ароматом и вкусом душистых цветов бузины. Он открывает барменам дополнительные возможности для создания новых вкусов и сочетаний.

ЛИКЕРНАЯ ПАЛИТРА ДЛЯ ТВОРЧЕСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ

Bols – старейшая в мире дистиллерия. Компания Bols была создана в далеком 1575 году, о чем свидетельствует документ, обнаруженный в 1763 году. Он повествует о том, что прадед семейства Болс основал семейную дистиллерию «t' Lootsje», что в переводе с голландского означает «небольшой амбар».

В 1652 году родился Лукас Болс (Lucas Bols), в честь которого и названа компания. Лукас Болс придал семейной дистиллерии новый импульс. Он установил тесные отношения с Голландской Ост-Индской торговой компанией, и дистиллерия получила преимущественный доступ к экзотическим травам, фруктам и специям, что позволило ей создать более 300 рецептов различных ликеров и настоек, которые стали поставляться по всему миру.

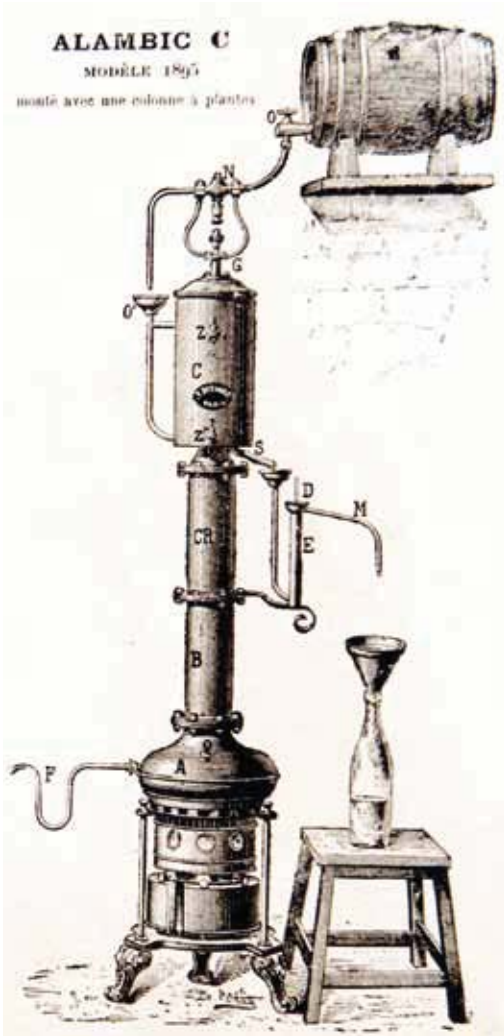
Со временем в развитии бренда появились новые направления. Bols стал профессиональным продуктом для барменов, использующих его для приготовления всевозможных коктейлей.

В настоящее время под торговой маркой Bols выпускается около 40 самых разнообразных ликеров.

Компания Bols создает уникальные, инновационные продукты, опираясь на мнение барменов, способствуя, тем самым, развитию коктейльной культуры.



ЛЕГЕНДАРНЫЕ ЛИКЕРЫ



Аламбик для производства ликеров.

Вряд ли монахи монастыря Шартрез или кондитер Эдуар Куантро могли предположить, в каких условиях и каким образом их произведения будут пить сегодня. А ведь сейчас их ликеры занимают прочные позиции в барах, на дискотеках, в ресторанах, где их с удовольствием пьют в чистом виде, со льдом или в составе множества коктейлей.

Amaretto di Saronno Originale (Амаретто ди Саронно Ориджинале)

Самый известный ликер с ароматом миндаля – результат использования абрикосовых косточек. Можно подавать в чистом виде, со льдом или в коктейлях. Италия, 28% vol.

Bénédictine D.O.M. (Бенедиктин Д.О.М.)

Этот известный ликер изготавливают в Нормандии из 27 трав и пряностей со всех уголков мира. Процесс его производства длится три года и включает выдержку. Подают Bénédictine со льдом или в коктейлях. Франция, крепость – 40% vol.

Centerbe (Чентербе)

Вырабатывается на растительной основе и ароматизируется перечной мятой. Италия, крепость – от 30 до 42% vol.

Chartreuse (Шартрез)

Ликер был создан в одном из французских монастырей, неподалеку от Гренобля. В крепком спиртном, полученном из вина, вы-

мачивают более 130 растений. Желтый Шартрез – наиболее мягкий, его крепость – 40% vol. Крепость зеленого Шартреза – 55% vol. Его подают в чистом виде или со льдом. Надпись VEP (Viellissement Exceptionnellement Prolongé) свидетельствует о долгой выдержке ликера в дубовых бочках.

Cointreau (Куантро)

Этот французский ликер изготавливают на предприятии, основанном в 1849 году, оснащенном 19 медными аламбиками, следуя секретной рецептуре, придуманной кондитером Эдуаром Куантро. Ликер обладает мощными и в то же время утонченными ароматами апельсиновых корочек. Он служит важным компонентом коктейлей, а также подается в чистом виде со льдом. Франция, 40% vol.

Curaçao (Кюрасао)

Ликер получил название острова напротив Венесуэлы. Он был изготовлен при попытке найти применение апельсинам, портившимся при перевозке. Пометка triple sec означала, что он содержал втрое меньше сахара по сравнению с другими ликерами. Наиболее известными являются бесцветный, оранжевый и голубой Кюрасао. Они широко используются в коктейлях. Крепость – от 24 до 35% vol.

Danziger Goldwasser (Данцигер Голдвассер)

Этот ликер появился в 1598 году в Данциге. Его получают путем мацерации разных пряностей в спиртном из зерна и разливают в бутылки, в которых находится листочек золота. Существует также ликер Silverwasser (Силвервассер) с серебряным листочком. Германия, крепость – 30% vol.

Drambuie (Драмбуи)

На шотландском языке название этого ликера означает «напиток, который нравится». Его возраст насчитывает более 250 лет. Изготавливается на основе шотландского виски, верескового меда и ароматизаторов. Шотландия, крепость – 40% vol.

Frangelico (Франжелико)

Этот ореховый ликер назван именем монаха-отшельника, придумавшего его более трех столетий тому назад. Франжелико употребляют в чистом виде, а также в составе коктейлей. Италия, крепость – 28% vol.

СОВЕТЫ БАРМЕНУ

- Многие коктейли нравятся потребителям не только из-за своего вкуса, но еще из-за цвета, которым они обязаны ликерам, входящим в их состав. Ликеры добавляют сладость коктейлям, одновременно их смягчая.
- Большинство ликеров подкрашивают такими натуральными продуктами, как шафран, морковь, различные сиропы и травяные настойки, хотя в последнее время также часто используются искусственные красители.
- Ликеры способствуют равномерному смешиванию различных спиртных напитков в коктейле.
- Благодаря таким уникальным свойствам ликеры являются незаменимым продуктом каждого бара.
- Коктейли, включающие ликеры и в еще большей степени – кремы, должны быть взбиты в шейкере, чтобы получить однородную структуру.
- Ликеры не хранят на холоде, потому что они могут помутнеть.

ЛИКЕР BÉNÉDICTINE: ВКЛАД МОНАХОВ В МИКСОЛОГИЮ

История ликера Bénédictine начинается в Нормандии XVI века. В то время один венецианский монах по имени отец Бернардо Винчелли обосновался в аббатстве Фекан, где разработал эликсир на основе местных растений и завезенных с Востока пряностей. Этот ценившийся за свои лечебные свойства напиток производился бенедиктинскими монахами Фекана до конца XVIII столетия. В 1791 году, вскоре после начала Великой французской революции, монахов изгнали из обители. Позднее, в 1863 году, местный виноторговец Александр Ле Гран обнаружил в архивах своего деда старинный монастырский манускрипт, содержащий рецепт легендарного ликера. С помощью одного аптекаря он воссоздал и модернизировал старинный рецепт, положив в его основу 27 трав и пряностей со всего мира, в частности: дягиль, можжевельник, мирру, шафран, арнику, лимонную кожуру и корицу.

Ликер поступил в продажу под названием Bénédictine. Его коммерческий успех был молниеносным. Завоевав Париж и крупнейшие города Франции, ликер постепенно прославился на всех континентах. Только за 1873 год было выпущено около ста пятидесяти тысяч бутылок Bénédictine. Буквы D.O.M. на этикетке ликера означают «Deo Optimo Maximo», что по-латински значит «божественный, лучший, величайший». В наши дни Bénédictine нисколько не утратил своей привлекательности. Это один из тех неброских и одновременно необходимых ликеров, которые делают бар не только местом развлечения, но и средоточием культуры и истории. Он придает коктейлю уникальный вкус и оригинальность, сохраняя строгость и классику его вкуса. Невзирая на прогресс миксологии, мы никогда не найдем замены столь исключительным ликерам, среди которых Bénédictine играет одну из главных ролей.

BÉNÉDICTINE И КОКТЕЙЛИ

Ликер Bénédictine занимает почетное место в арсенале бармена и является незаменимым компонентом множества коктейлей. Он входит в состав легендарного «Сингапур Слинг» и ново-орлеанского «Вьё Каре». Вместе с шотландским виски и красным вермутом он образует известный исторический коктейль «Бобби Бёрнс», а в сочетании с коньяком создает изысканный дигестив V&V.





Наверху. Артуро Ваккари, создатель легендарного итальянского ликера Galliano. Сегодня есть несколько разновидностей этого ликера, среди которых наиболее распространен ванильный вариант.

Внизу. Знаменитый кофейный ликер Kahlúa производится в Мексике, в штате Веракрус, с использованием отборных кофейных зерен сорта Арабика.



Galliano (Гальяно)

В 1896 году Артуро Ваккари осуществил свою мечту и запустил в производство ликер, воплощающий собой дух Италии. Бутылка символизирует колонны античных храмов. Яркий золотисто-желтый цвет ликера – дань духу приключений золотоискателей, отпывавших из Италии в Америку во времена «золотой лихорадки». Назван ликер в честь майора Джузеппе Гальяно – знаменитого героя Италии. При производстве ликера, требующем 7 мацераций и 6 дистилляций, используются более 30 различных трав, пряностей и специй. Galliano прекрасно смешивается в коктейлях, являясь незаменимым ингредиентом многих известных напитков, среди которых Harvey Wallbanger, «Золотой кадиллак» и Galliano Hot Shot. Италия, крепость – 30% vol.

Grand Marnier (Гран Марнье)

Этот ликер, разлитый в бутылки, похожие на

перегонные кубы для коньяка, появился на свет в 1880 году во Франции, близ Версаля. Он сочетает классику и экзотику – выдержанные коньяки и эссенцию горьких апельсинов с Карибских островов.

Бывает нескольких видов. Grand Marnier Cordon Rouge – самый распространенный из них. Он производится по секретному рецепту и выдерживается в дубовых бочках. Употребляется в чистом виде, со льдом и в коктейлях. Франция, крепость – 40% vol.

Jägermeister (Егермайстер)

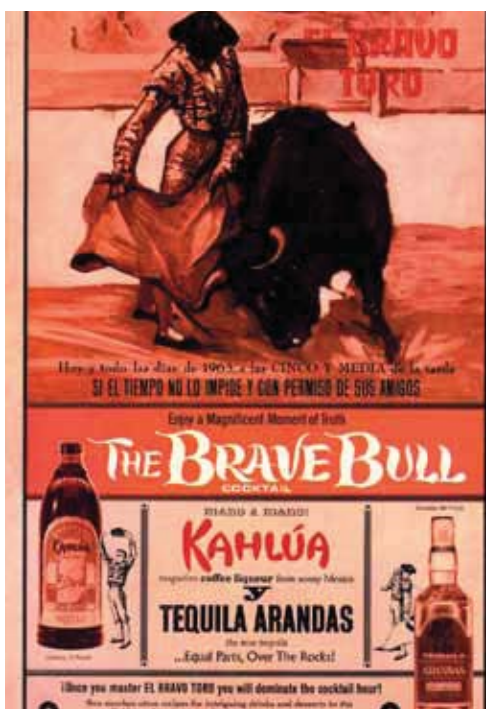
Название этого ликера, существующего с 1935 года, переводится как «мастер-охотник». На его этикетке изображен святой Убер, покровитель охотников. Этот ликер помогает пищеварению. Его пьют охлажденным в чистом виде залпом и в коктейлях. Германия, крепость – 35% vol.

Kahlúa (Калуа)

Этот знаменитый кофейный ликер имеет достаточно давнее мексиканское происхождение. Он получил широкую известность в 1950-е годы, сделавшись привилегированным компонентом многих популярных смешанных напитков, среди которых такие классические коктейли, как «Черный русский», «Белый русский» и «Эспрессо Мартини».

Kahlúa производится в мексиканском штате Веракрус из кофейных зерен сорта Арабика, ванили и дистиллята сахарного тростника, которые мощно проявляются в его ярком, сладковато-горьковатом вкусе.

Мексика, крепость – 20% vol.



ПОДАЧА ЛИКЕРОВ

На дигестив

Раньше ликеры чаще всего подавали в специальных рюмках и пили в чистом виде на дигестив, оценивая их сладость, приятный вкус и способность приносить удовольствие. В современном мире, который становится «все более light», этот способ употребления находит меньшее распространение. Тем не менее всегда актуально предлагать ликер на дигестив, особенно тому клиенту (часто женщине), которого не прельщает виски или коньяк. В данном случае ликер подают со льдом в бокале рокс или, как раньше, – в чистом виде в рюмке. Заметим, что многие любят пить ликер с кофе. Ликеры не подают на аперитив из-за высокого содержания в них сахара, которое в этом случае сыграет роль, обратную преследуемой.

В коктейлях

Ликеры завоевали важное место в баре благодаря коктейлям. Около трети известных коктейлей не существовали бы без ликеров, которые придают им нежность и дополнительные ароматы, определяют их вкус и цвет.

Mandarine Napoléon (Мандарин Наполеон)

Согласно легенде, этот ликер возник благодаря императору Наполеону I, любившему выпить после еды немного коньяка, в котором вымачивались мандарины. Его пьют в конце обеда или ужина в чистом виде, со льдом или разбавленным коньяком. Франция, крепость – 38% vol.

Maraschino (Мараскино)

Ликер из мелкой кислой вишни, был придуман в городе Задар в Далматии в XVII веке. Италия, Хорватия, крепость – 30-35% vol.

Peter Heering (Питер Хиринг)

Этот вишневый ликер производится с 1818 года. Он носит имя своего создателя – бакалейщика Питера Хиринга. Сок вишен особого сорта и ароматические травы настаивают в спирте и выдерживают в дубовых бочках по системе «солера», при которой молодой ликер постепенно смешивается со старым. Дания, крепость – 24,7% vol.

Pimm's No 1 (Пимс № 1)

Состоит из джина, разных ликеров, ароматических трав и других ингредиентов. Говорят, что все сотрудники этого предприятия подписывают документ о неразглашении тайны производства этого напитка, который носит имя своего создателя Джеймса Пимма, владельца одного из рыбных ресторанов Лондона.

В первой половине XIX века он готовил для своих гостей смешанный напиток на основе джина. Его успех вдохновил ресторатора на коммерческое производство ликера. Англия, крепость – 25% vol.

Sambuca (Самбука)

Сладкая анисовая настойка с сильными ароматами. Ее подают в чистом виде или со льдом. В Италии самбуку пьют «с мухой» (con la mosca): два кофейных зернышка кладут в небольшой бокал, наливают напиток, поджигают, ждут, пока самбука охладится, и пьют. Италия, крепость – 38% vol.

Southern Comfort (Саузерн комфорт)

Ликер Southern Comfort был придуман в 1874 году в Новом Орлеане барменом по имени М.В. Херон, который решил смягчить жесткий вкус виски, добавив в него фрукты и специи. Ликер пьют в чистом виде, со льдом или в составе многочисленных коктейлей. США, крепость – 35% vol.

Strega (Стрега)

Рецепт этого желтого ликера со сложными ароматами включает многие травы. Strega производится с 1860 года в итальянском городе Беневенто, который согласно легенде был местом сбора ведьм в Средние века. Отсюда возникло название ликера: strega по-итальянски значит «ведьма». Италия, крепость – 40% vol.

Tia Maria (Тия Мария)

«Тетушка Мария» – кофейный ликер с добавлением рома и ароматических компонентов. Он существует более 300 лет и употребляется на дигестив или в составе коктейлей. Производится на Ямайке, крепость – 26,5% vol.

МАРОЧНЫЕ ЛИКЕРЫ

Чаще всего эти ликеры производят из фруктов, их кожуры и различных ароматизаторов. Для марочных ликеров часто используют яйца и сливки, которые как бы связывают между собой алкоголь и сахар.

Advocaat (Адвокат)

Яичный ликер, ароматизированный авокадо. Голландия, крепость – 20% vol.

Apricot Brandy (Эйприкот бренди)

Слово «бренди» в названии ликера означает, что он результат мацерации и/или дистилляции плодов в спиртном. Одни ликеры получают на базе настоящего бренди, другие – на основе обычного зернового спирта. Apricot Brandy получают путем вымачивания абрикосов. Крепость – около 30% vol.

Chambord (Шамбор)

Этот ликер, носящий имя известного замка из долины Луары, находит применение во многих коктейлях. Для его производства используются ежевика, малина, коньяк, ваниль и другие ингредиенты. Франция, крепость – 16,5% vol.

Cherry Brandy (Черри бренди)

Этот результат мацерации и/или дистилляции вишни в спирте обогащает ароматическую палитру классического коктейля «Сингапур Слинг». Крепость – 24-30% vol.

Goldschlager (Голдшлагер)

Этот ликер часто называют «шнапсом с корицей». Он происходит из Швейцарии и содержит золотые хлопья, лежащие в основе его оригинальности. Крепость – 43,5% vol.



Коктейль Japanese Slipper (Midori, Triple Sec и лимонный сок) – самый известный смешанный напиток на основе японского ликера Midori.

Только натуральные ингредиенты и музыка Моцарта, сопровождающая производственный процесс, – таковы особенности австрийских ликеров, которые названы именем великого композитора.

Midori (Мидори)

Ярко-зеленый ликер, который получают на основе двух сортов дынь из Японии: мускусных и сорта Yubari. В качестве алкогольной основы используется виноградный дистиллят. Созданный при помощи японских бармендов, ликер был выпущен на рынок в начале 1970-х годов и быстро получил широкое распространение в барах и коктейлях благодаря своим ярким дынным ароматам и насыщенному освежающему вкусу. Япония, крепость – 20% vol.

Passoa (Пассоа)

Этот яркий коралловый ликер производится из плодов маракуйи и лимонов, вымоченных в алкоголе. Образует утоляющий жажду лонг-дринк в сочетании с апельсиновым соком, а также употребляется в составе различных коктейлей. Франция, крепость – 20% vol.

Pisang Ambon (Пизан Амбон)

Ликер на основе зеленых бананов с острова Амбон. Крепость – 21% vol.

St-Germain (Сен-Жермен)

Ликер из цветов бузины, которые собирают вручную во французских Альпах. Имеет широкое применение в коктейлях. Франция, крепость – 20% vol.

Sheridan's Original (Шериданс Ориджинал)

Ирландский двойной ликер, бутылка которого делится на две части. В одной содержится ванильный ликер крепостью 17% vol, а в другой, которая вдвое больше, – шоколадно-кофейный ликер крепостью 19,5% vol. Оба ликера смешиваются, когда содержимое бутылки наливают в бокал.

Soho (Сохо)

Прозрачный ликер из личи с изысканными свежими ароматами. Крепость – 24% vol.

КРЕМ-ЛИКЕРЫ

Baileys (Бэйлис)

Этот ирландский крем-ликер, созданный в 1974 году в Дублине, представляет собой смесь сливок, ирландского виски, меда и различных ароматизаторов. Крепость – 16% vol.

Mozart (Моцарт)

Шоколадные ликеры Mozart изготавливают с 1954 года в австрийском Зальцбурге, родном городе легендарного композитора.

Производственный процесс проходит под музыку Моцарта с использованием только натуральных ингредиентов. Бывает двух видов: Chocolate Cream (молочный шоколад), крепостью 17% vol., и White Chocolate Vanilla Cream (белый шоколад с ванилью), крепостью 15% vol. Все достоинства этих ликеров можно оценить, подав их в чистом виде.

Saint Brendan's Superior (Сент Бренданс Супериор)

Производство этого ирландского крем-ликера было основано в 1983 году. В его состав входят выдержанный ирландский виски и свежие сливки. Крепость – 17% vol.

КЛАССИЧЕСКИЕ КРЕМ-ЛИКЕРЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Crème de Bananes (Крем де банан)

Банановый ликер, белый или янтарный. Крепость – около 25% vol.

Crème de Café (Крем де кафе)

Кофейный крем-ликер. Крепость – около 25% vol.

Crème de Cacao (Крем де какао)

Крем-ликер из ванили и бобов какао, придающий аромат коктейлю «Александр». Он может быть коричневым или бесцветным. Крепость – 24% vol.

Crème de Cassis (Крем де кассис)

Этот черносмородиновый ликер используется в классических коктейлях «Кир» и «Королевский Кир». Крепость – 15-25% vol.

Crème de Fraise (Крем де фрез)

Крем-ликер из клубники, крепость – около 25% vol.

Crème de Framboise (Крем де фрамбуаз)

Малиновый ликер. Крепость – около 25% vol.

Crème de Mandarine (Крем де мандарин)

Мандариновый ликер. Крепость – около 25% vol.

Crème de Menthe (Крем де мент)

Освежающий ликер из перечной мяты, общающий тонус коктейлю «Стингер». Может быть бесцветным или зеленым. Крепость – 20-25% vol.



ЛИКЕР ST-GERMAIN: ЦВЕТЫ БУЗИНЫ ИЗ ФРАНЦИИ НА БАРНОЙ ПОЛКЕ

Когда речь заходит об этом ликере с ароматами цветов бузины, мне сразу вспоминается восхитительный Elderflower Martini, который мне лично подал сам Дик Брэдселл.

Надо сказать, что с началом коктейльной революции барменам потребовались новые вкусовые оттенки, которые должны были сопровождать их творчество и отвечать за запросам клиентуры, открывающей для себя удовольствие от коктейлей.

Цветы бузины прекрасно подходили для таких новаторских коктейлей, поскольку они обладают утонченными ароматами, одновременно – богатыми, сложными и нежными. Вследствие такого спроса, в 2007 году выходец из семьи винокуров Роб Купер изобрел новый ликер. Страстный поклонник Франции и Парижа, а также спиртных напитков и миксологии, он собрал команду лучших миксологов того времени для разработки ликера во французском стиле. Среди них был Саймон Диффорд. Так появился на свет St-Germain.

Впоследствии Роб Купер счел, что его ликер заслуживал международной известности. Поскольку он сам был не в состоянии ее

обеспечить, то уступил бренд компании «Бакарди». Следует отметить, что ликер St-Germain не стремится достигнуть титанических уровней продаж, хотя бы потому что этого не позволяет сам процесс его получения. Ему суждено остаться ликером кустарного производства.

Он делается на основе свежих цветов бузины, собранных вручную во Французских Альпах, что исключает промышленные масштабы производства. Разумеется, рецепт хранится в секрете, но известно, что используется спирт из винограда и сахар. Наконец, ликер не содержит никаких искусственных добавок и красителей.

Столь ограниченное производство не мешает его успеху, и газета «Нью-Йорк Таймс» объявила, что ликер St-Germain – один из тех, что оказали наибольшее влияние на мир коктейлей за последнее десятилетие.

Говоря о дегустационных качествах ликера St-Germain, следует отметить, что он объединяет интенсивные ароматы цветов бузины, которые подчеркнуты нотами тропических фруктов, личи, персика, груши, лимона и винограда.

Стильная бутылка французского ликера St-Germain вызывает в памяти Париж 1920-х годов, напоминая о творческом безумии той эпохи. А его яркие ароматы цветов бузины находят широкое применение в современных коктейлях, придавая им сложность и изысканность.





ВИНО

Первые виноградные лозы появились несколько тысячелетий тому назад на берегах Каспийского и Черного морей. Постепенно лоза покоряла все новые земли, достигла Египта, а затем Греции. Дату появления самого вина установить невозможно. Известно лишь, что вино пили и высоко ценили египетские фараоны. Уже в те далекие времена они принимали в расчет совместимость состава почвы и сорта винограда, которая обуславливает характер знаменитых вин.



В лондонской брассерии Balthazar вино разливают по бокалам при помощи джиггера, то есть используя те же методы, что и при подаче спиртных напитков.

Античность

Благодаря древним грекам, вино обрело настоящую дворянскую грамоту. Именно греки стоят у истоков развития вина, которое под их влиянием низвергло с престола пиво. От них эстафету развития виноделия приняли римляне. И если древним грекам мы во многом обязаны духовной стороной вина, то торговля этим напитком и способы его производства определенно претерпели римское влияние. Большие любители выпить, римляне не только получали вино со своих виноградников, но и завозили его со всех завоеванных территорий. Кроме того, они разводили виноград там, где он прежде никогда не рос.

Средние века

На закате Римской империи, когда Европа была охвачена мраком невежества, знания сохранялись только в монастырях. Во время Средних веков и даже позднее за виноградниками чаще всего ухаживали монахи. Священнослужители не гнушались торговать вином, что служило для них важным источником дохода. Потребление вина постепенно расширялось: поставляемое поначалу к сто-

лу папы, вино проникло в королевский дворец, а затем появилось в домах знати всей Европы. С этого момента вино становится центром притяжения коммерческих интересов и благодаря активной деятельности торговцев (в частности, голландских) покоряет весь мир.

Новый Свет

В XV веке конкистадоры завезли на американский континент европейскую лозу вида *Vitis Vinifera*, которая дает лучшие вина. С конца XVII века и на протяжении XVIII века виноградную лозу посадили во многих новых странах – в Южной Африке, Австралии, Новой Зеландии.

Современная эпоха

В Европе с повышением уровня жизни потребление дешевого вина значительно сократилось, уступив первенство дорогим напиткам. Вместе с тем качество вина постоянно улучшалось. Вино стали производить во многих странах, где этому благоприятствовали климат и почва. Традиционные страны-производители оказались в условиях конкуренции, которая идет на пользу всем любителям вин.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

Виноград принадлежит к семейству растений Ampelidaceae, к которому относятся 10 родов, но только один из них подходит для виноделия. Его называют Vitis, и он, в свою очередь, имеет около 70 видов, из которых чаще всего для виноделия используется вид Vitis Vinifera. В него входят все известные сорта винограда: от Алиготе до Зинфанделя. Каждый сорт отличается структурой кожицы, содержанием танинов, сахаров, кислотностью и т.д.

Каберне-Совиньон	Его начали разводить в начале нашей эры во французском регионе Бордо. Он широко используется в очень многих странах и дает темные красные вина с мощными танинами, выразительными пряно-фруктовыми ароматами и нотами черной смородины. Они хорошо поддаются выдержке в бочке.
Мерло	Наряду с Каберне-Совиньоном он является наиболее распространенным сортом винограда. Мерло дает мягкие, округлые и доступные красные вина с ароматами черных ягод, сливы и вишни.
Пино Нуар	Капризный сорт, предпочитающий прохладный климат. Качество вина из этого винограда в большой степени зависит от года урожая. Из него получают деликатные красные вина с богатой ароматической палитрой: ноты малины, вишни и красных фруктов, которые с возрастом развивают оттенки кожи и животные тона.
Сира (Шираз)	Этот сорт выращивали в Галлии (сегодняшней Франции), начиная с III века. Сегодня он произрастает в Австралии, Франции, ЮАР, Калифорнии, Чили. Он дает темные красные вина, фруктовые, пряные, богатые танинами.
Санджовезе	Известен в Тоскане с незапамятных времен. Входит в состав знаменитого итальянского вина Кьянти. Его вина отличаются яркими фруктовыми ароматами, нотами фиалки и лакрицы и изящными танинами.
Гренаш	Цвет Гренаша может быть красным, белым и серым. Из белого и серого Гренаша получают крепленые вина, из красного – крепкие бархатистые сухие красные вина, более легкие розовые, а также крепленые вина с нотами засахаренных черных ягод.
Шардоне	Самый распространенный белый сорт винограда. В холодном климате вина получаются сухими, элегантными, свежими, с ароматами цитрусовых плодов. В жарком климате – маслянистыми, пышными, с богатой палитрой ароматов.
Совиньон	Встречается во многих странах, в том числе во Франции, Германии, Испании, Италии, ЮАР, США, Чили, Австралии, Новой Зеландии. Дает приятные и доступные белые вина с утонченными, свежими и душистыми ароматами цветов и цитрусовых.
Рислинг	Появился на свет в Германии, на берегах Рейна. Дает сухие белые вина с цитрусовых и минеральными ароматами, а также сладкие вина с пряными оттенками. Рислинг с гранитных земель в ходе выдержки в бутылке развивает ценные и экстравагантные «керосиновые» ноты.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

Красное вино

Собранный виноград поступает на винодельню, где обычно от него вначале отделяют гребни, а затем давят. Во время этой операции не должны быть повреждены косточки винограда, что может придать вину слишком терпкий неприятный вкус. Затем начинается процесс брожения, которое продолжается 9-15 дней, а иногда до трех недель. Температура сусла строго контролируется, она не должна превышать +30°C.

Во время брожения красное вино насыщается веществами, которые содержатся в кожице винограда.

Чан с перебродившим суслом спускают. Из него вытекает первое, самое качественное вино («самотек»). Оставшееся в чане сусло прессуют, получая таким образом «первый пресс», содержащий много танинов. «Самотек» и «первый пресс» смешивают, количество последнего зависит от желаемой структуры вина.

Недорогое вино, предназначенное для скорого употребления, переливают ненадолго в металлические чаны, затем фильтруют и разливают по бутылкам.

Лучшие вина выдерживают в погребе, в дубовых бочках, придающих им танины, а также ароматы ванили и древесины.

В бочке вино испаряется, поэтому ее необходимо часто доливать. Поскольку вино образует осадок, его надо иногда перелить в другую чистую бочку. Старение в бочках длится от нескольких месяцев до двух лет и иногда дольше.

Выдержанное вино очищают от взвесей и разливают по бутылкам.

Белое вино

При производстве белого вина сусло бродит без кожицы винограда, причем при более низкой температуре (13–20°C). Для высококачественных белых вин используется только «самотек». Некоторые белые вина выдерживают в дубовых бочках. Разливают белое вино по бутылкам в среднем раньше, чем красное, обычно его не выдерживают в бочках более полутора лет.

Розовое вино

Качественные розовые вина получают из красного винограда. Несколько часов вымачивания сусла вместе с кожицей придает вину желаемый оттенок.



1. В течение всего года винодел ухаживает за лозой. Он проводит ее подрезку, подвязку, борется с заболеваниями.

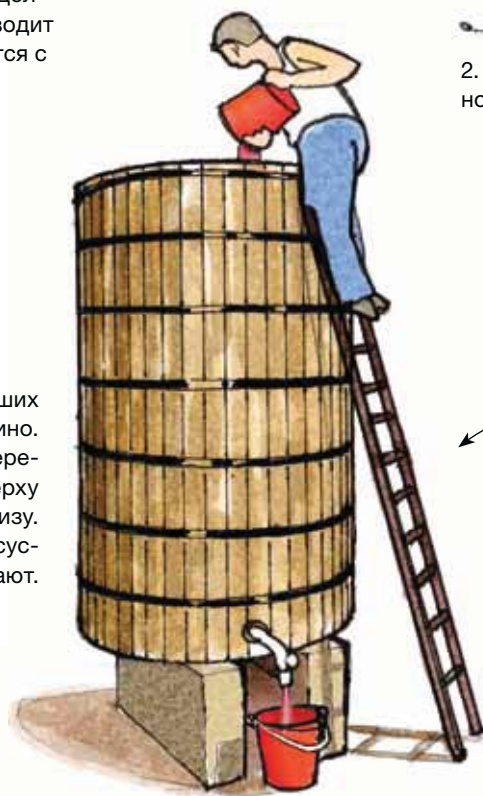
КАК ДЕЛАЮТ ВИНО



2. Когда виноград достигает оптимальной спелости, проводится сбор урожая.



3. Виноград давят, чтобы получить сусло.



4. Сусло бродит в больших чанах, превращаясь в вино. Его периодически перемешивают, поливая сверху суслом, вытекающим снизу. Чан с перебродившим суслом спускают.



6. Во время выдержки в бочках, которая обычно длится от 6 месяцев до 2 лет, вино насыщается танинами и развивает дополнительные ароматы. В течение этого периода вино доливают, оклеивают (очищают от взвесей) и переливают в другие бочки, сцеживая с осадка.



5. Вино отдыхает несколько недель в стальных чанах. После этого престижные вина переливают в дубовые бочки, а другие – в бутылки.



ПОКУПКА ВИНА

В отличие от коньяка или виски, старение которых прекращается в стекле, вино – это живой продукт. Оно продолжает свое развитие в бутылке, достигая максимального расцвета, и затем, если не выпито вовремя, постепенно умирает. Ранняя смерть вина может быть вызвана его неправильной транспортировкой и хранением.

Поэтому, покупая вино, необходимо задаваться следующими вопросами.

В каком моменте своего развития находится вино?

У обычных дешевых вин жизнь коротка, поэтому пить их следует молодыми, не старше одного-трех лет.

Как вино транспортировалось?

Это должны контролировать директора отделов закупок ресторанов. Вино следует импортировать в термогрузовиках, не позволяющих ему замерзнуть зимой и перегреться летом. Бутылки нужно располагать в ящиках горизонтально или горлышком вниз.

Каковы условия хранения на складе у поставщика?

Смотрите раздел «Хранение вина».

ПОДАЧА ВИНА

Профессионал должен предварительно продемонстрировать гостю этикетку бутылки, сообщить название вина, год урожая и про-

изводителя. Клиент должен подтвердить свой выбор.

Старую бутылку вина подают этикеткой вверх в специальной корзинке, при этом стараясь как можно меньше ее шевелить. По возможности бутылку откупоривают в присутствии клиента. У старой, пыльной бутылки протирают только горлышко.

Откупоривание бутылки

Открыть бутылку вина очень просто, но эта операция требует большого опыта. Все бутылки разные, и проблемы возникают там, где их ждут меньше всего. Чтобы их избежать, воспользуйтесь следующими советами.

1. Откупоривая бутылку, двигайте ее как можно меньше. Вино должно оставаться в вертикальном положении или в своей корзинке.
2. Маленьким ножиком срежьте колпачок под выступом, опоясывающим горлышко.
3. Снимите отрезанную фольгу. Вставьте штопор в середину пробки и верните его на предполагаемую ее длину. Здесь важны опыт и привычка. Вина из Бордо и Риохи имеют самые длинные пробки. Очень часто длина пробки зависит от цены бутылки.

Ввинчивая штопор в пробку, следите за тем, чтобы конец штопора не вышел с другой стороны. Это не очень элегантно, и кроме того, кусочки пробки могут попасть в вино.

Если вам попала очень старая бутылка, ее пробка может быть мягкой из-за плесени и влажности. В этом случае лучше ввинтить штопор под углом, чтобы наверняка вынуть пробку.

Оценка внешнего вида бутылки при покупке вина

При выборе и покупке конкретной бутылки необходимо обращать внимание на следующие моменты:

- местонахождение пробки: если она выше горлышка, велика вероятность того, что вино хранилось при слишком высокой температуре;
- подтеки вокруг пробки;
- пониженный уровень вина в бутылке (это нормальное явление только для старых вин);
- запах бутылки вокруг пробки (она, конечно, не должна ничем пахнуть).

Наличие трех последних свидетельств говорит о том, что из-за повышенных температуры и давления бутылка утратила герметичность, вино вышло, а в бутылку попал воздух, испортив ее содержимое.

Если бутылка с вином находилась на холоде, в ней могут появиться маленькие твердые частицы. Хотя это не сильно влияет на вкус вина, однако часто напиток утрачивает глубину своего букета.

4. Медленно выньте пробку. Во время этой операции не бойтесь ввинтить штопор дополнительно на 1-2 оборота в случае необходимости.

5. Вытрите горлышко бутылки салфеткой и понюхайте пробку, чтобы убедиться в отсутствии неприятных запахов.

Наполнение бокалов

1. Налейте немного вина в бокал гостя, заказавшего вино. Получите его одобрение.

2. Наполняйте бокалы по часовой стрелке, обслуживая в первую очередь дам.

3. Вино наливают в бокал, стоя с правой стороны от сидящего за столом. Бутылку держат правой рукой таким образом, чтобы была видна ее этикетка. Указательный палец должен находиться на горлышке бутылки. Если до бокала невозможно дотянуться с правой стороны от клиента, не стоит беспокоить его, выставляя перед ним руку, надо зайти с левой стороны, взять левой рукой его бокал и на весу налить в него вино правой рукой.

4. Наполняйте бокал красным вином наполовину, а белым – на две трети. Бутылку молодого белого вина наклоняют над бокалом достаточно высоко – на расстоянии 8-10 сантиметров. Красное и старое белое вино разливают, держа бутылку как можно ближе к бокалу (но никогда не касаясь горлышком его стенок).

5. Когда в бокале оказывается достаточно вина, бутылку уверенным жестом возвращают в вертикальное положение, сделав при этом легкое вращательное движение запястьем, чтобы не капать вином на скатерть.

6. Для того чтобы элегантно подать старое бордоское или бургундское вино, бокал слегка наклоняют в сторону бутылки, держа левой рукой за его ножку, но не отрывая его полностью от стола. Этот способ позволяет не сотрясать вино, покоящееся в корзинке.

7. Бутылку, содержащую осадок, никогда не разливают до последней капли. Оставленные на дне такой бутылки несколько миллилитров вина считаются верхом элегантности.

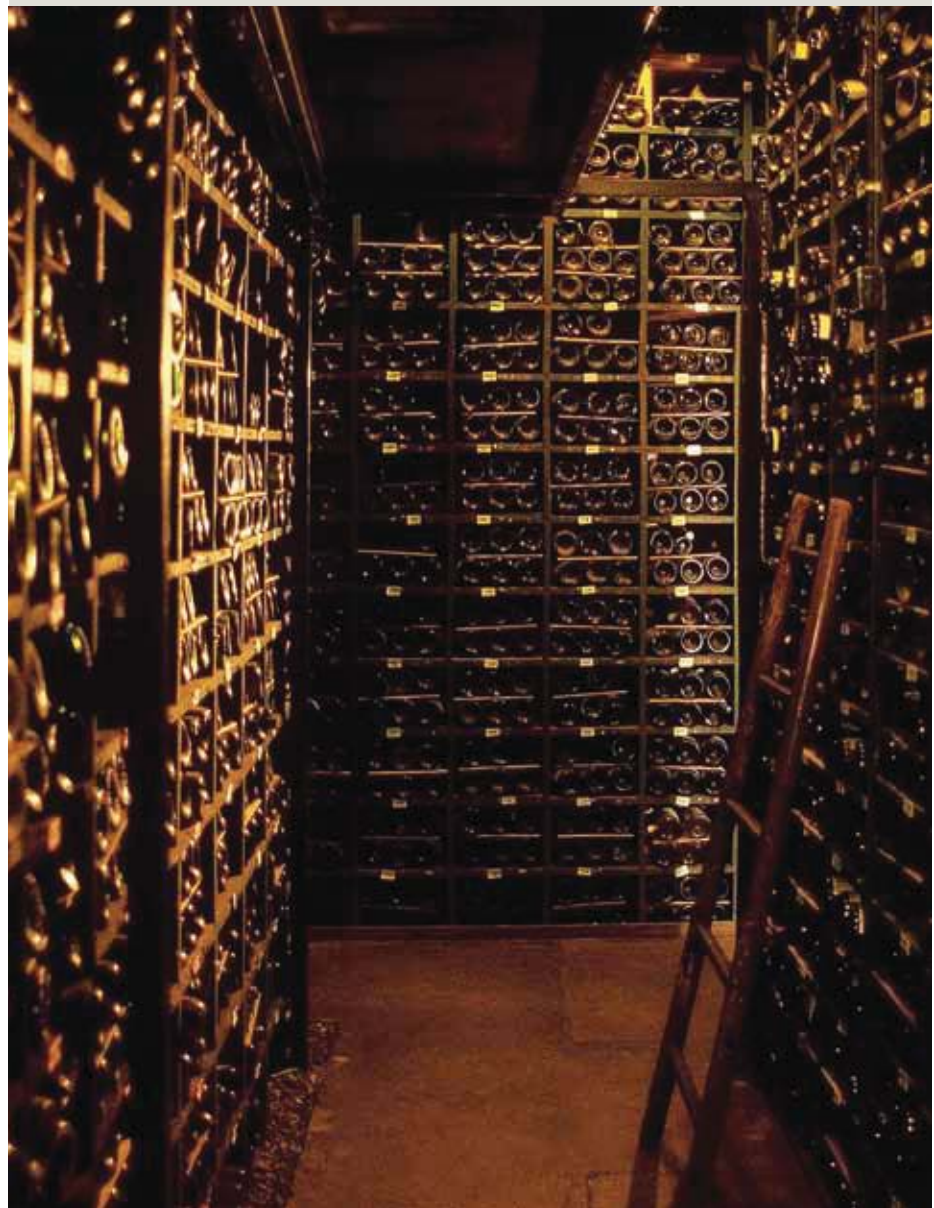
8. Тренируйтесь, для клиента нет ничего более неприятного, чем долгое и мучительное откупоривание бутылки.

Тем, кто желает больше знать об аэрации вина, его декантации и правилах сочетания с блюдами, советую обратиться к книге «Библия сомелье и ресторатора», где собраны все советы относительно правильной работы с вином в ресторане.

ХРАНЕНИЕ ВИНА

Идеальные условия хранения вина предполагают следующее.

- **Температура.** Самая подходящая температура для хранения вина – +12°C. При более высокой температуре вино стареет быстрее. При температуре выше 24°C оно эволюционирует особенно интенсивно, двигаясь к упадку большими шагами.
- **Влажность.** От 70 до 80 гидрометрических градусов. Если влажность выше, то пробка может заплесневеть, а если ниже, то высохнуть. Оба исхода одинаково вредны для вина.
- **Освещение.** Полная темнота. Вино не любит света.
- **Покой.** Отсутствие вредной для вина вибрации. Также следует как можно реже перекладывать бутылки.
- **Изоляция.** Вино должно храниться отдельно. Рядом с ним не стоит хранить химические вещества или, например, несвежие овощи.
- **Размещение бутылок.** В горизонтальном положении. (А бутылки с креплеными винами и спиртными напитками должны храниться вертикально, чтобы спирт не воздействовал на пробку).





ФРАНЦИЯ

Пользующаяся выгодным географическим положением и старейшими традициями виноделия, Франция, бесспорно, считается страной вина.

Французские вина обладают таким многообразием стилей, что, кажется, их можно пить всю жизнь, ни разу не встретив одинаковую бутылку. Это многообразие вин усилилось из-за влияния соседних стран. От Эльзаса, заимствовавшего характер немецких вин, до Корсики, породнившейся с винами Италии, от испытавшего испанское влияние Юго-Запада до Шампани, чьи вина прославили англичане, Франция получила уникальное винодельческое наследие. Она с гордостью представляет невероятное разнообразие вин, которые изготавливают в более, чем десяти регионах, самые известные из которых Бордо, Бургундия и Берега Роны.

Бордо

Регион Бордо расположен на западе Франции. Реки Гаронна и Дордонь омывают эту территорию и при слиянии образуют широкое устье, называемое Жирондой, которое впадает в Атлантический океан.

Климат в Бордо – океанический, влажный, без значительных температурных колебаний. Зима мягкая и теплая благодаря Гольфстриму, а лето умеренное из-за близости Атлантического океана и благодаря рекам, омывающим виноградники.

Сорта винограда

В Бордо выращивают следующие красные сорта: Каберне-Совиньон, изобилующий танинами и обладающий прекрасной способностью к выдержке; Мерло, придающий купажу мягкость; Каберне-Фран, сообщаящий вину яркий цвет и особый букет. Эти сорта на бордоской земле дают рождение великим винам, причем некоторые из них считаются лучшими на планете: например, Шато Латур, Шато Лафит-Ротшильд и Шато Марго.

Среди белых бордоских сортов следует упомянуть свежий и душистый Совиньон; подверженный благородному гниению Семейон, очень подходящий для производства сладких вин, а также Мускадель с субтильными, нежными ароматами.

Бургундия

Бургундия, как и Бордо, известна своими качественными винами. Однако Бургундия меньше – ее площадь составляет две десятых от площади Бордо (24.000 гектаров).

В Бургундии континентальный климат с холодной зимой и солнечным жарким летом. Бургундские вина в большой степени подвержены погодным капризам, поэтому год урожая имеет для них очень важное значение.

Сорта винограда

Пино Нуар используется для производства красного вина, Шардоне – для белого. Они достигают в Бургундии своего совершенства. Другие сорта, такие, как Алиготе и Гамэ, используются в меньшей степени.

Чаще всего бургундские вина производятся из винограда одного сорта.

ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

Ниже приведены категории французских вин, начиная с самых престижных и заканчивая ординарными.

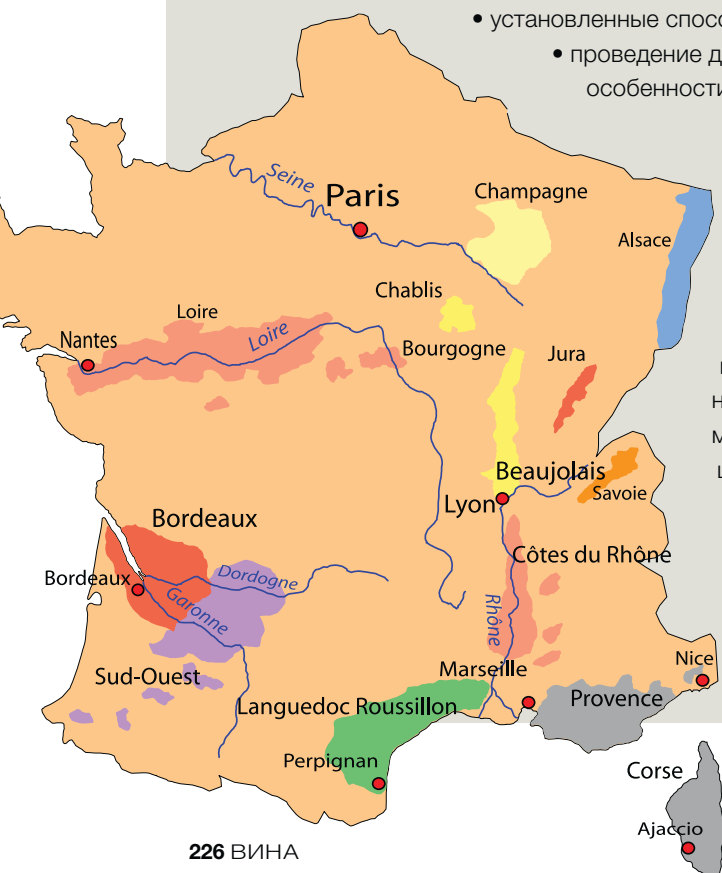
✓ **AOC – Appellation d'Origine Contrôlée** – наименование, контролируемое по происхождению (апеласьон). Эти вина производят в соответствии со следующими принципами:

- ограниченная территория;
- традиционные сорта винограда;
- контроль урожайности;
- установленные способы производства;
- проведение дегустации, подтверждающей особенности вина.

✓ **Вина VDQS.** Эти вина производят при менее строгой урожайности, но на ограниченной территории.

✓ **Vins de Pays** – местные вина. На них распространяются некоторые правила контроля, менее строгого, чем в предыдущих случаях.

✓ **Vins de Table.** Эти столовые вина могут представлять собой смесь вин, произведенных в разных уголках Франции.



Знаменитые вина

Знаменитые белые вина производят в районах Шабли и Кот-де-Бон (среди них Монраше и Кортон-Шарлемань).

Прославленные красные появляются на свет в районе Кот-де-Нюи (среди них Жевре-Шамбертен, Мюзиньи и Вужо).

К Бургундии также относят регион Божоле, расположенный к югу. Он знаменит своими молодыми и фруктовыми красными винами. Их получают на основе сорта Гамэ, который обретает удивительную выразительность на здешних гранитных землях. Самое известное вино этого района – Божоле Нуво, то есть новое Божоле. Оно поступает в продажу в третий четверг ноября, всего через 2 месяца после сбора урожая, и его следует допить до конца года.

БЕРЕГА РОНЫ

На берегах Роны возделывают более 70.000 гектаров виноградников, которые располагаются на узкой, длинной полосе (250 километров), порой в крайне трудных условиях и самых неудобных местах – на каменистой почве и на крутых склонах холмов, опаленных солнцем.

Климат, господствующий в этом регионе, обуславливает своеобразие здешних вин. Исключительное воздействие солнца, сильный ветер мистраль, резкие перепады температуры днем и ночью, летом и зимой наряду с геологическими особенностями долины Роны формируют оригинальный характер здешних вин. Кроме того, вина с берегов Роны – самые сложные по составу сорта винограда.

Основные сорта винограда

В долине Роны для производства красных, розовых и белых вин разрешены 23 сорта винограда. Например, можно использовать до 13 сортов винограда для производства вина Шатонеф-дю-Пап.

Основной сорт красных и розовых вин – черный Гренаш. Также все чаще применяется сорт Сира. Сорт Мурведра дает вина, пригодные к выдержке.

Смесь таких сортов винограда, как белый Гренаш, Клерет, Марсан и Руссан, позволяет производить сбалансированные белые вина. Сорт Вионье сообщает вину ароматы тропических плодов.

Наконец, для получения сладких вин здесь используется сорт Мускат мелкозернистый.

ИТАЛИЯ

С самых древних времен жители Апеннинского полуострова стремились приручить дикую виноградную лозу. Благоприятный климат способствовал быстрому развитию виноделия и виноградарства. О многообразии местных сортов писал Вергилий в «Георгиках»: «Тот, кто желает познать все виды лозы виноградной, пусть сосчитает волны морей или Ливийской пустыни песок». После падения Римской империи на протяжении столетий виноделие развивалось только в пределах замкнутых феодальных владений. Сегодня виноделие является важнейшей отраслью Италии.

Сорта винограда

• Традиционные итальянские сорта

Они составляют большинство. К ним относятся красные: Санджовезе, Неббиоло, Барбера, Дольчетто, Рефоско; белые: Треббьяно, Мускат, Пино Грджо, Вердучцо, Кортезе, Мальвазия и многие другие.

• Классические французские сорта

Эти сорта представлены Каберне-Совиньон, Мерло, Шардоне и некоторыми другими.

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. Валле д'Аоста | 10. Умбрия |
| 2. Пьемонт | 11. Марке |
| 3. Лигурия | 12. Лацио |
| 4. Ломбардия | 13. Абруцци |
| 5. Трентино-Альто-Адидже | 14. Молизе |
| 6. Венето | 15. Кампанья |
| 7. Фриули-Венеция-Джулия | 16. Апулия |
| 8. Эмилия-Романья | 17. Базиликата |
| 9. Тоскана | 18. Калабрия |
| | 19. Сицилия |
| | 20. Сардиния |



ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

Различают следующие категории итальянских вин, начиная с самых престижных и заканчивая ординарными.

✓ Denominazione di Origine Controllata e Garantita,

сокращенно D.O.C.G. (наименование, контролируемое и гарантированное по происхождению).

Критерии производства этих вин самые строгие.

✓ Denominazione di Origine Controllata, сокращенно

D.O.C. (наименование, контролируемое по происхождению).

Эти вина отвечают точным нормам виноградарства и виноделия и могут быть получены только на определенной ограниченной территории.

✓ IGT – Indicazione Geografica Tipica (вино с указанием происхождения).

Место получения этих вин контролируется.

✓ **Vino da Tavola** («столовое вино»). Происхождение такого вина не подлежит контролю. Оно может быть купажем вин, полученных в совершенно разных регионах Италии.



• Немецкие сорта винограда

Среди немецких сортов в Италии выращивают Рислинг и Гевурцтраминер.

В Италии насчитывается 20 винодельческих регионов, которые совпадают с административными областями. Самыми известными из них являются Тоскана и Пьемонт.

ПЬЕМОНТ

Пьемонт расположен у подножья Альп на северо-западе Италии. Здесь с давних времен изготавливают качественные вина с безупречной репутацией, составляющие гордость жителей Италии.

Наиболее знамениты здешние красные вина с их сдержанной элегантностью и высоким потенциалом к выдержке. Самое знаменитое и дорогое из них – это Barolo, крепкое вино с фиалковым ароматом, относящееся к престижной категории DOCG. Его производят в округе селения Бароло из винограда сорта Неббиоло и выдерживают не менее двух лет в бочках.

Еще одно известное вино Пьемонта, но на сей раз белое, сладкое и игристое – это Asti Spumante, получаемое из винограда сорта Мускат.

ТОСКАНА

Тоскана – это, бесспорно, самая известная в мире винодельческая область Италии, которая очаровывает нас своими бархатистыми красными винами. Она расположена в центре страны, и здесь господствует исключительный климат, который благоприятствует полному созреванию красного винограда без ущерба его кислотности. Среди возделываемых в Тоскане сортов винограда, Санджовезе – самый верный представитель этой области.

Популярное итальянское вино Chianti – родом из Тосканы. Его производят из нескольких сортов винограда. Основным из них является Санджовезе, сообщающий Chianti мощь и характерные ароматы.

Другое известное вино Тосканы – Brunello di Montalcino. Его полностью производят из сорта Санджовезе. Оно должно быть выдержано в течение четырех лет, три из которых – в дубовой бочке. Разливают это вино только в «бордоские» бутылки, на этикетках которых ставится престижная отметка DOCG.

ИСПАНИЯ

Испания – это страна с благоприятными для виноделия бедными почвами, контрастным климатом и удачно расположенными горными склонами.

Виноградарство зародилось, по всей видимости, на юге страны благодаря финикийцам. Позднее римляне распространили его по всей стране. Считают, что в известной степени испанцы обязаны своими виноградниками арабам, которые разводили некоторые столовые сорта винограда, например, Педро Хименес, из которого производят знаменитый херес. Сегодня по площади виноградников Испания опережает Италию и Францию.

Сорта винограда

Для Испании характерны собственные сорта винограда, которым подходят местные климатические условия. Среди них наиболее известны следующие.

Красные сорта

- Гренаш (по-испански Garnacha) и все его разновидности, то есть черный, розовый и серый Гренаш.
- Темпранильо, королевский сорт Риохи, который выращивают и в других регионах, где пытаются производить вина лучшего качества, выдержанные в дубовых бочках.
- Монастрель, который также выращивают на юге Франции под названием Мурведр, и Бобаль, встречающийся преимущественно в Валенсии.

Белые сорта

- Паломино и Педро Хименес, используемые главным образом для производства хереса.
- Макабео, белый сорт Риохи.
- Мускат александрийский.
- Белый Гренаш.
- Аирен, самый распространенный сорт в Испании. Он дает легкие и «живые», но несколько простоватые вина.
- Классические Совиньон и Шардоне.

В Испании насчитывается более 40 винодельческих районов, вина которых имеют право на звание Denominación de Origen, указанное на этикетке.

Эти районы входят в состав больших винодельческих регионов. Далее приводятся основные из них.

АНДАЛУЗИЯ

Андалузия – родина хереса и диких быков. Суровая, пустынная красота этой южной провинции смягчена близостью Атлантического океана и Средиземного моря. Это обуславливает контрастный климат Андалузии, где часто дуют очень сильные ветры, которые «куют» здесь погодные условия.

Херес оказал настолько сильное влияние на производство вина в этом южном регионе, что большинство здешних вин в той или иной степени схожи с ним.

Это сладкие или сухие вина с высоким содержанием алкоголя. Как правило, подобно хересу, они выдержаны согласно методу «солера».

РИОХА

Это самый знаменитый винодельческий регион Испании. Он делится на три района:

- Риоха-Альта (Rioja Alta) на севере, ближе к Атлантическому океану. Здесь производят тонкие вина, способные к выдержке;
- Риоха-Баха (Rioja Baja), чьи вина богаты алкоголем;
- Риоха-Алавеса (Rioja Alavesa), где получают мягкие и «округлые» вина.

Вина этих трех районов обладают разным характером и при смешивании образуют гармоничный и уравновешенный купаж, который часто имеет общее наименование – Rioja.

Красные вина Риохи производят преимущественно из сорта Темпранильо. Здесь также получают белые и розовые вина.

КАТАЛОНИЯ

Каталония расположена на северо-востоке Испании близ французской границы. Здешние вина носят разные наименования и в разных частях региона значительно отличаются друг от друга. Они могут быть легкими и тонкими, как, например, Costers del Segre, или алкогольно-крепкими и «щедрыми», как Priorato.

Наиболее известное вино Каталонии носит наименование Cava. Это высококачественное игристое вино, получаемое традиционным способом.



ИСПАНСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

Испанская регламентация охватывает следующие основные категории вин от самых престижных до самых обычных:

✓ **Denominación de Origen (DO).** Эти вина происходят с установленной территории и производятся при соблюдении строгих требований. Среди них выделяют следующие группы:

- **Denominación de Origen Calificada (DOC).** Вина, отвечающие дополнительным производственным требованиям.

- **Vinos de Pagos.** Эти вина должны быть произведены и разлиты по бутылкам в пределах одного винодельческого хозяйства.

✓ **Vino de la Tierra.** Местное вино.

✓ **Vino de Mesa.** Столовое вино, может быть получено в разных частях Испании.

КАСТИЛЬЯ

Кастилья разделяется на две части: Ла Манча (La Mancha) и Леон (León).

Ла Манча – важнейший регион производства дешевых испанских вин.

В Леоне изготавливают высококачественные вина Rueda – исключительно белые, свежие и ароматные. Красные вина, в частности из района Ribera del Duero, могут удовлетворить самых капризных потребителей.

Темпранильо – королевский сорт винограда испанской области Риоха. Он дает качественные, приятные, ярко окрашенные вина, которые хорошо подходят для выдержки в дубовых бочках.

АВАНГАРД, ТРАДИЦИИ И РИОХА

Область Риоха – это наиболее известное и уважаемое наименование вин в Испании. Одним из символов Риохи является бренд Campo Viejo (Кампо Вьехо), объединяющий вина с ярким и сбалансированным характером. История этого бренда началась в 1959 году. Сегодня Campo Viejo представлен в более чем 70 странах и является брендом №1 из Риохи в мире по объему продаж*.



Сегодняшняя Испания – страна с самой динамично развивающейся гастрономией. В этом смысле испанскую кулинарию можно сравнить с лондонской миксологией.

Новая испанская гастрономия проявляется в безграничной изобретательности, в феноменальном уважении к продуктам и в из ряда вон выходящем гостеприимстве. Сегодня испанские шеф-повара занимают первые строчки в рейтингах лучших ресторанов мира.

Испанские вина, разумеется, не остались в стороне от такого творческого подъема. Они были просто обязаны сочетаться с этой изобретательной, богатой вкусом и цветом, кухней. И можно с уверенностью сказать, что Испания стоит в ряду тех стран, которые добились наибольшего прогресса в виноделии за последние 15 лет. Испанские вина полны аромата, характера и качества.

Символ Риохи

Вина Campo Viejo – прекрасный пример обновления испанской гастрономии и культового отношения к качественному продукту. Это доминирующий винный бренд из провинции Риоха, которая является колыбелью и флагманом испанского виноделия. В 2001 году на превосходном месте, в сердце Риохи, были выстроены новые погреба, ясно демонстрирующие амбиции дома «Кампо Вьехо»: производить современные экологичные вина, не забывая о наследии прошлого,

Винодельня Campo Viejo является одной из самых современных в мире, она построена по гравитационному принципу, фактически под землей. Уникальный пятиуровневый погреб позволяет наиболее бережно работать с виноградом на всех производственных стадиях по принципу «сверху вниз». Данный подход лучше сохраняет целостность ягод, а значит оригинальный вкус и аромат вин.



используя последние достижения энологии по контролю брожения и выдержке в бочках. Хозяйство «Кампо Вьехо» вступило в XXI век с четкими, структурированными, фруктовыми или сложными, но всегда сбалансированными и ароматными винами. Все они имеют статус (D.O.C.), что является признанием их высокого качества.

Энолог «Кампо Вьехо» Элена Адель говорит о своих винах и о своей любви к Риохе лучше, чем кто бы то ни было: «Выпьете ли вы бокал вина с другом или будете отмечать важную дату, наша цель – создать такие вина, которые придадут особое звучание любому событию».

Линейка

Campo Viejo Tempranillo

Это вино, полностью полученное из жизнелюбивого сорта винограда Темпранильо и выдержанное 4 месяца в бочках из американского дуба, обладает свежим и ярким фруктово-ягодным характером. Оно идеально подходит к мясным блюдам, хрустящей утке и традиционному хамону.

Campo Viejo Reserva

В основе этого вина лежат сорта Темпранильо, Грасьяно и Масуэло. Его выдержка длится 18 месяцев в бочках, и еще 18 месяцев – в бутылках. В результате получается благородное, сбалансированное вино с бархатистыми танинами, в котором раскрываются ароматы вишни, сливы и ежевики, переплетающиеся с соощенными выдержкой в бочках нотами гвоздики, специй и ванили. Прекрасно сочетается с блюдами из тушеного мяса или жареным ягненок.

Campo Viejo Gran Reserva

Для получения этого аристократического вина отбираются лучшие кюве из сортов Темпранильо, Грасьяно и Масуэло. Вино зреет 2 года в дубовых бочках, а потом еще не менее 3 лет – в бутылках в погребе. Оно покоряет своими многогранными ароматами с нотами ежевики, черники, сливы и специй, сбалансированным вкусом с мягкими танинами и долгим послевкусием с оттенками кофе и шоколада. Элегантно дополнит тушеное мясо, твердый выдержанный сыр и шоколадный десерт.

*По объему продаж в литрах по данным IWSR, 2014.



EXCELENTE
Campo Viejo
·RIOJA·
GRAN RESERVA
2007

RESERVA
Campo Viejo
2007

EXCELENTE
Campo Viejo
·RIOJA·
RESERVA
2005

RESERVA
Campo Viejo
2005

EXCELENTE
Campo Viejo
·RIOJA·
TEMPRANILLO
2011

RESERVA
Campo Viejo
2011



ЮЖНАЯ АФРИКА

Культура виноделия зародилась в Южной Африке в середине XVII века благодаря усилиям первых голландских переселенцев. Начиная с XVIII века, в Южную Африку стали прибывать из Франции беженцы-гугеноты. Они привезли с собой французские сорта винограда и винодельческий опыт. Эти первые шаги подхватили английские импортеры, тонкие знатоки вин и спиртных напитков, лишившиеся французских вин во время блокады Англии императором Наполеоном. Сегодня ЮАР экспортирует свои вина по всему миру. Их качество получило единодушное признание среди любителей вина.

Основные сорта винограда

Среди белых сортов наиболее распространен Шенен Блан, который здесь называется Steen. Из него получают фруктовые вина. Он хорошо подходит к условиям Южной Африки благодаря своей кислотности. Здесь достаточно широко распространены Коломбар, Шардоне, Совиньон, Мускат и Семийон, а также Рислинг и Гевурцтраминер.

Среди красных сортов наиболее популярны

Каберне-Совиньон, Сенсо и Пинотаж. Последний, полученный скрещиванием Пино Нуара и Сенсо, дает вина с мощными ароматами. Здесь также встречаются Мерло, Сира и Пино Нуар.

Основные винодельческие регионы
Важнейшие виноградники ЮАР сосредоточены в юго-западной части страны, омываемой водами Атлантического и Индийского океанов. Приведем важнейшие винодельческие регионы.

Констанция (Constantia) – «колыбель» южноафриканского виноделия. В этом регионе, расположенном неподалеку от Кейптауна, производят качественные сладкие и сухие белые и красные вина.

Стиллленбош (Stellenbosch). Вина этого региона сегодня получили широкое признание. Среди них – красные вина на основе сортов Пинотаж, Каберне-Совиньон, Сира и Мерло, а также белые, полученные из сортов Совиньон и Шардоне. Здесь производят и игристые вина на основе сорта Шенен Блан.

Паарль (Paarl) граничит на юге со Стиллленбошем и удален от моря. Здесь, в условиях более теплого и сухого климата, производят большое разнообразие вин, как сухих, так и сладких и игристых.

Робертсон (Robertson) зарекомендовал себя как один из основных винодельческих регионов страны. На известняковых почвах здесь выращивают Коломбар, Шардоне, а также Совиньон и Рислинг, которые дают весьма тонкие вина благодаря температурному контрасту между дневным зноем и ночной прохладой.



ЮЖНОАФРИКАНСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

Законодательство ЮАР гарантирует место происхождения и качество вина и устанавливает границы официальных винодельческих зон: регионов (regions), районов (districts), округов (wards) и поместий (estates).

- ✓ Самые качественные южноафриканские вина носят на этикетке пометку Wine of Origin (W.O.) в сочетании с названием официальной винодельческой зоны. Они полностью получены из винограда, выращенного в данной зоне, и должны быть изготовлены, как минимум, на 75% из определенного сорта винограда и, как минимум, на 75% из урожая определенного года.
- ✓ Место происхождения может быть указано на этикетке, если вино произведено, как минимум, на 75% из винограда, выращенного на данной территории.
- ✓ Сорт винограда указывается на этикетке, если вино произведено из него, как минимум, на 75% (для экспорта – на 85%).
- ✓ Год урожая может быть указан на этикетке, если, как минимум, 75% содержимого бутылки произведено из урожая этого года.

Чили

Черенки европейских сортов винограда были завезены в Чили во второй половине XIX века. Климат благоприятствовал развитию виноделия. А девственный, чарующий ландшафт, пересеченный бурными реками, сбрасывающими свои воды с вершин Анд в Тихий океан, оказался недоступным для вредных насекомых, в том числе филлоксеры, которая вызывала кошмары у европейских виноградарей. Но только с 1970-х годов чилийское виноделие начало развиваться по-настоящему. Правители Чили, поняв экономические выгоды виноделия для развития страны, стали привлекать инвестиции и иностранных специали-



стов в помощь местным виноделам. С тех пор в рекордные сроки чилийские вина заняли важное место на международном рынке.

Климат

Виноградники Чили тянутся на 1400 километров, от 27° до 39° южной широты. На этой узкой полосе земли, которую окаймляют Анды на востоке и Тихий океан на западе, климат зависит от прихоти ветров в долинах и океанских течений, умеряющих эксцессы девственной природы. Считается, что здешний климат напоминает средиземноморский. Летом жаркая солнечная погода сменяется приходящей с гор ночной прохладой, что способствует оптимальному созреванию плодов.

Сорта винограда

В Чили выращивают множество сортов винограда. Но только 17 белых и 17 красных сортов могут быть указаны на этикетке. Среди них белые: Шардоне, Шенен Блан, Гевурцтраминер, Совиньон, Вионье, Рислинг – и красные: Каберне-Совиньон, Каберне-Фран, Мерло, Санджовезе, Сира, Пино Нуар, Зинфандель, Кариньян и Карменер.

Винодельческие регионы

В Чили насчитывается пять основных винных регионов (с севера на юг): Атакама (Atacama), Кокимбо (Coquimbo), Аконкагуа (Aconcagua),

ЧИЛИЙСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

- ✓ На этикетке вина может быть указано географическое место его происхождения (регион, субрегион, зона или область) в том случае, если, как минимум, 75% вина получено из винограда, выращенного на данной территории.
- ✓ Сорт винограда может быть указан на этикетке, если вино состоит из данного сорта, как минимум, на 75%.
- ✓ Вино может быть помечено годом урожая при условии, что не менее 75% содержимого бутылки было получено из урожая этого года.

Центральная долина и Южный регион. Три последних наиболее известны. За редким исключением, здесь производят лучшие чилийские вина.

Наиболее важный аспект географии чилийских вин – это речные долины (по-английски на этикетке – Valley). Многочисленные реки, спускаясь с Анд к океану, образовали ряд параллельных долин поперек страны, где приютились виноградники. Многим из долин присвоено D.O. (Denomination de Origen) – контролируемое наименование, которое носят получаемые здесь вина.

Эти D.O. подразделяются на винодельческие зоны (они часто окружают приток основной реки и носят его имя). Зоны, в свою очередь, дробятся на винодельческие области.



PROSECCO*



MARTINI

* ПРОСЕККО

®

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристые вина – это, скорее всего, лучшая точка соприкосновения, способная объединить мир баров и мир ресторанов. Выпить бокал просекко или шампанского, расположившись на табурете бара, – оправданный выбор. Столь же оправданный, как заказ бутылки игристого к блюду из рыбы или морепродуктов.

Поэтому игристые вина обладают особым статусом. Классические и современные – они играют роль катализатора праздника. Кроме того, их пузырьки ценятся в коктейлях, ибо они оживляют их и придают им динамизм.

Во всех винодельческих странах производят игристые вина, которые являются символом праздничной атмосферы и отражают характер местных жителей и их обычаи.

Италия

Италия располагает удивительным разнообразием вин. Игристое вино, занимает среди них важное место не только по объему продаж, но также благодаря своей легкости и веселому нраву. Среди самых известных игристых вин Италии можно выделить просекко, асти спуманте и франчакорту.

Просекко

Просекко – старинный сорт итальянского винограда. Кроме того, с 2009 года так именуется область на севере Италии неподалеку от Венеции, а виноград переименовали в Глера. Он дает элегантные, энергичные, радостные и свежие вина, которые в самой Италии сделались объектом настоящего культа. Именно здесь в наилучшем виде выражается эта легкость, эта типично итальянская радость жизни.

Асти Спуманте

Территория производства Asti Spumante ограничена и находится в Пьемонте, в окрест-

ностях городка Асти. Asti Spumante получают из сорта винограда Мускат белый. При производстве главное – как можно меньше влиять на тонкий фруктовый вкус, подаренный природой. Вино набирает пену в процессе натурального брожения в бутылках или в больших металлических чанах.

Содержание алкоголя в спуманте варьируется от 7 до 9% vol., что делает его легкопьющимся и подходящим для всевозможных праздников.

Такая крепость объясняется неполным сбраживанием сахара, благодаря чему эти игристые вина более сладкие по сравнению с шампанским. Спуманте содержит до 90 грамм сахара на литр, и даже у самых сухих из них его содержание составляет от 10 до 20 грамм на литр.

Франчакорта

Согласно древним рукописям, уже по меньшей мере в начале XVI века в окрестностях Брешии был известен секрет изготовления игристого вина, которое называли *vino mordace*, «кусачее вино». Эти древние традиции были унаследованы винами Franciacorta, которые сегодня изготавливают в Ломбардии по классическому методу с вторичным брожением в бутылках. В основе этих игристых вин лежат сорта винограда: Шардоне, Пино Блан и Пино Нуар.

Методы производства игристых вин

Классический метод

Изобретение классического, или шампанского метода приписывают французскому монаху Дому Периньону, жившему в конце XVII века. Он смешивал в составе кюве полностью перебродившие сухие вина и разливал их в бутылки из толстого стекла, добавляя особый «ликер» из дрожжей и сахара. После этого прочно укупоренные бутылки укладывались в погреба, где в них проходило вторичное брожение, а углекислый газ медленно растворялся в вине. Затем вина еще несколько месяцев выдерживались на осадке, приобретая богатство букета и вкуса.

Метод Шармата-Мартинотти

В 1895 году итальянский ученый из Асти по имени Федерико Мартинотти предложил модернизировать классический метод. Он выступил с идеей проводить вторичное брожение вина не в бутылках, а в герметических стальных емкостях – автоклавах. В начале XX века французский ученый Эжен Шармат усовершенствовал и запатентовал данный метод, который позволял ускорить производство и контролировать качество при больших объемах.

Итальянский метод

Итальянские виноделы переосмыслили резервуарный метод, решив акцентировать свежесть и ароматическую яркость молодых игристых вин. Главным нововведением итальянского метода стало исключение из производственного цикла этапа вторичного сбраживания: кюве составляется не из перебродивших, сухих вин, а из осветленного и охлажденного виноградного сока. Под действием добавленных дрожжей кюве бродит в герметичных чанах. Выделяющийся газ растворяется в вине. Когда достигается нужная крепость (не более 7,5% vol.), брожение останавливают холодом. При этом, остаточный сахар – тот, который не успели съесть дрожжи, сохраняет яркий фруктовый характер вина.



Монах Дом Периньон (1638–1715) считается создателем шампанского.

ФРАНЦИЯ

Наряду с шампанским во Франции производят и другие игристые вина, некоторые из них – как в Шампани традиционным способом. Часто эти вина называют *crémant* (креман). Их меньше выдерживают на осадке, чем шампанское, что приводит к образованию менее тонких пузырьков, но зато они более доступны. Такие вина можно встретить практически во всех винодельческих областях Франции. Самые известные и качественные из них происходят из Эльзаса, Луары, Бургундии и Бордо.

Следует также упомянуть о Бланкет-де-Лиму (Blquette de Limoux), которое получают в Лангедоке, где утверждают, что в местном аббатстве святого Илария производили игристые вина еще задолго до Дома Периньона!

Многие французские игристые вина дела-

ют согласно методу Шармата-Мартинотти – с брожением не в бутылках, а в больших закрытых металлических чанах.

ИСПАНИЯ

Игристые вина производят в Испании, а точнее, в Каталонии с 1872 года. Те из них, которые называются «cava» (кава), получают исключительно традиционным способом, выдерживая от 4 до 9 лет в бутылках на осадке.

Для кавы используют местные сорта винограда, дающие свежее, фруктовое и хорошо сбалансированное вино. К этим сортам относятся Пареллада и Макабео, а также все большее применение находит классический сорт Шардоне.

РОССИЯ

После разгрома армии Наполеона и вступления царских войск во Францию, русские офицеры распробовали французские напитки и пристрастились к шампанскому. Вернувшись на родину, они не расстались с новой привычкой, и экспорт шампанских вин в Россию пережил небывалый бум.

Вместе с тем в России, в частности в Крыму, в XIX веке были предприняты попытки изготовления отечественного игристого вина. Но практически все они по разным причинам, в том числе из-за разрушительной Крымской войны, оказались неудачными.

Исключением стало хозяйство князя Льва Голицына. В конце 1870-х годов он начал выращивать виноград неподалеку от Судака, ездил во Францию перенимать опыт у лучших шампанистов и стал производить престижные игристые вина, которые получили немало наград на международных выставках, в том числе в Париже и в Бордо. Князь Голицын был также главным виноделом императорских имений, в частности хозяйства Абрау-Дюрсо, которое было основано в Краснодарском крае в 1870-м году. Под его руководством в 1898 году здесь было выпущено первое игристое вино. Хозяйство «Абрау-Дюрсо» продолжало развиваться и совершенствовать производство игристых вин и при советской власти. Здесь занимались серьезными исследованиями в области виноделия и разрабатывали новые технологии винификации. Сегодня, спустя 140 лет после своего основания, хозяйство

«Абрау-Дюрсо» является флагманом российского виноделия и выпускает широкую гамму игристых вин.

ПОДАЧА ИГРИСТОГО

Игристое вино можно пить самыми разными способами. Его можно подать на аперитив с легкими закусками. На его основе готовится множество коктейлей. Кроме того, оно прекрасно сопровождает весь ужин. Сервировка блюд с игристым более универсальна, чем с другими винами, которые требуют разной температуры подачи и по-разному сочетаются с блюдами.

Бокалы для игристого вина

Форма бокала влияет на высвобождение пузырьков газа в вине, его «игру». Пена живее образуется в бокалах с более заостренным низом. К тому же в абсолютно чистом и гладком бокале пузырьки образуются плохо, поэтому некоторые производители вырезают на дне своих бокалов маленькую звездочку. Моющие вещества также могут отрицательно сказываться на вспенивании. Поэтому, если вино не пенится, прежде чем говорить о его плохом качестве, взгляните на бокал. Для подачи игристых вин лучше подходят узкие фужеры продолговатой формы. А в бокалах в виде чаши вино растекается, пена не держится, и букет быстро рассеивается.

Температура подачи

Игристое вино должно быть охлаждено до 6-9°C. В процессе употребления оно успеет

нагреться до 8-13°C. Выдержанное игристое, например старое шампанское, подают при более высокой температуре – до 12°C, что подчеркивает его винную страну.

Охлаждение игристого вина

Ведерко со льдом нужно наполовину наполнить водой, что поможет быстрее охладить вино до желаемой температуры. Если в ведерке нет воды, то вино или переохладится, или охладится недостаточно, ведь лед находится в контакте не со всей поверхностью бутылки. В барах и ресторанах я часто видел бутылки, просто поставленные на кучку льда. Это совершенно бесполезная для охлаждения вина процедура.

Для охлаждения вина в ведерке до температуры 7°C необходимо около одного часа, если до этого оно имело температуру 20°C. Если вам нужно быстро охладить бутылку игристого, вы можете добавить в ведерко горсть соли и стакан газированной воды. Используйте этот трюк только в случае крайней необходимости.

Откупоривание шампанского и других престижных игристых вин

Вынуть игристое вино из ведерка, слегка вытерев его салфеткой. Показать бутылку клиенту, объявив название вина и год урожая (если есть). Получить подтверждение и опять поставить бутылку в ведерко.

Отделить фольгу по размеченной линии и поднять прижатое к горлышку колечко мюзле (проволочная уздечка). Согласно правилам хорошего тона, фольгу не снимают, чтобы взору гостей не предстала голая пробка. Вновь вынуть бутылку из ведерка и дать стечь воде.

Наклонить бутылку на 45 градусов и, придерживая пробку большим пальцем, раскрутить проволочную уздечку.

Повернуть бутылку вокруг пробки. Когда вы почувствуете, что пробка готова выйти, выпустите сначала из бутылки совсем немного газа, а затем бесшумно достаньте пробку, освобождая бутылку одновременно и от пробки, и от мюзле, и от отделенной фольги. Пробку оставляют на столе на специальном блюдце. С нее надо снять фольгу, но можно не снимать уздечку.

Игристое вино вначале наливают в бокал по стенке. Для удобства бокал можно наклонить, держа его за основание. Затем струйку шампанского направляют прямо на пену, что мешает ей подниматься. Только так фужер можно заполнить с одной попытки.

Ошибки при подаче игристого

- Открывая игристое вино, не сотрясайте бутылку и не направляйте ее в сторону людей.
- Не ставьте бутылку в ведерко с изображением марки конкурирующей фирмы.
- Не прячьте этикетку, заворачивая бутылку, как младенца. Гость должен знать, что он пьет.
- Никогда не ставьте пустую бутылку в ведерко горлышком вниз.
- Не бросайте в ведерко со льдом ни пробку, ни фольгу.



Игристый вкус Италии



Martini имеет давний опыт изготовления элегантных игристых вин. На фото: рекламная афиша начала XX века.

Как известно, история компании Martini восходит к 1863 году, когда Алессандро Мартини выкупил виноторговое предприятие, в котором он работал, и пригласил к себе в партнеры энолога Луиджи Росси. Последний создал уникальный рецепт красного вермута, который моментально стал пользоваться впечатляющим успехом.

Однако вермут не был единственным продуктом компании. С самого начала своего создания компания также производила игристые вина, участвуя в становлении винодельческих традиций Пьемонта и, в частности, области Асти.

За 150 лет сотрудничества с виноградарями у Martini сложились с ними особые отношения. Компания не просто закупает их виноград, но также активно участвует в развитии виноградарства.

Обсерватория Martini занимается выведением новых клонов винограда, устойчивых к болезням, разрабатывает экологические способы борьбы с вредителями (например, привлекает птиц, развешивая скворечники среди лоз), а также оказывает консалтинговые услуги виноградарям, анализируя состав почв, составляя прогноз погоды и давая рекомендации по сохранению окружающей среды.

Благодаря такому подходу, виноградники дают лучшие плоды, которые служат осно-

вой для изготовления качественных игристых вин. Их производят путем брожения в герметично закрытых чанах, которое позволяет сохранить в вине свежий и фруктовый вкус винограда.

По сравнению с 1863 годом география игристых вин Martini расширилась. Сегодня наряду с историческим Asti, компания Martini также производит сухое Martini Brut, розовое Martini Rosé и изысканное Martini Prosecco.

Martini Asti

Martini Asti – легкое сладкое игристое вино, с ярким вкусом, в котором проявляются фруктовые ароматы персика, апельсина, цветов и меда.

Оно делается согласно всем правилам виноделия региона Асти. Процесс брожения останавливается при достижении 7,5% vol, при этом сохраняется натуральный аромат винограда и природный сахар. Ему присвоена самая высокая классификация итальян-

Обрывистые склоны Пьемонта – родина традиционных итальянских игристых вин. Большая часть этих земель возделывается вручную, оставаясь недосягаемой для сельскохозяйственной техники.



Старинный белый сорт винограда Глера (до 2009 года он назывался «Просекко») лежит в основе многих итальянских игристых вин.



ских вин DOCG. Кроме того, на этикетке вина красуются королевские гербы Италии, Испании и Португалии, свидетельствуя о том, что это вино с конца XIX века поставлялось ко двору европейских монархов.

Martini Asti – самое известное вино из Асти, лидер продаж в своей категории, как в Италии, так и во всем мире. На него приходится 35% мирового рынка вин из этого региона. Внимание: Надо как следует охладить бутылку перед подачей! Идеальная температура: 6-8°C.

Martini Prosecco DOC

Полностью полученное из сорта Глера, Martini Prosecco обладает выразительными фруктовыми ароматами винограда с оттенками цветов, зеленого яблока и цитрусовых. Приятный полусухой вкус заканчивается тонкими минеральными нотами в послевкусии. Martini Prosecco – это классический аперитив, игристое вино для террас и вечеринок. Также оно послужит гастрономическим спутником многих блюд, сочетаясь с морепродуктами, прошутто, средиземноморскими салатами и свежими сливочными сырами. Кроме того, Martini Prosecco станет основой изысканного коктейля, например, легендарного Bellini или популярного Martini Royale.

Martini Brut

Это сухое игристое вино было создано более 80 лет назад. В его основе лежит виноград классических сортов (Глера, Шардоне, Совиньон, Рислинг), выращенный в Пьемонте и Венето.

Вино производится методом Шармата-Мартинотти – вторичное брожение проходит в герметично закрытых чанах. В результате получается элегантное, мягкое вино, без излишней кислотности, в котором пузырьки углекислого газа подчеркивают тонкие ноты миндаля, груши и зеленого яблока. Оно послужит не только превосходным аперитивом, но и великолепно дополнит блюда из морепродуктов. Подавать его нужно охлажденным до 6°C.

Martini Rosé

Полусухое игристое вино с ярким фруктовым букетом, полученное из элегантной композиции красных и белых сортов винограда. Оно отлично подойдет на роль аперитива и станет удачным гастрономическим спутником блюд из рыбы, морепродуктов и белого мяса. А также послужит прекрасным аккордом для завершения ужина в сочетании с красными ягодами и пикантными сырами. Подавать охлажденным до 6-8°C.



Для подачи Martini Prosecco лучше всего использовать винный бокал без ножки. Летом стоит добавить лед, так как вино быстро нагревается. Зимой можно подавать без льда, но хорошо охлажденным: до 6°C.

Такой бокал позволяет прочувствовать все качества этого игристого вина со свежими и деликатными фруктовыми нотами, переносимыми легкими пузырьками.



ПРОСЕККО

АРИСТОКРАТ В КРОССОВКАХ

Итальянская «дольче вита» – это смесь роскоши и непринужденности. Один из ее символов – просекко – умеет расслабляться, не впадая в вульгарность, и олицетворять престиж, не предаваясь снобизму. В этом тончайшем равновесии заключена вся душа Италии. Просекко входит в число даров природы и цивилизации, наполняющих жизнь вкусом и шармом. Просекко объединяет миры сомелье и миксологии, свободно чувствуя себя как на столе, так и в составе коктейля. Последним оно придает свежесть и наделяет способностью доставлять удовольствие. Им можно облагородить простой сок, например, апельсиновый, сообщив ему характер и престиж. Но просекко тоже превосходно сочетается со сложными напитками, такими как великие ликеры, аперитивы и крепкое спиртное. Наконец, просекко подчиняется вашему воображению, творческим порывам. Немногие продукты на земле обладают такими возможностями.



Просекко – игристое вино, которое производится в области, охватывающей два итальянских региона – Венето и Фриули. Обычно эти вина относятся к категории DOC. Вместе с тем, вина, происходящие из провинций Конельямо Вальдобьядене и Азоло, пользуются наиболее престижным в Италии наименованием DOCG.

Игристые вина просекко получили свое название от старинного сорта винограда Prosecco, который в 2009 году переименовали в Glera (Глера). Его доля в вине составляет минимум 85%. Часто он дополняется сортами Вердизо, Перера и Бьянкетта. Вердизо привносит кислоту и свежесть, играя особо важную роль в жаркие годы. Очень древний сорт Перера сообщает ароматы груши. Наконец, виноград Бьянкетта восходит к 1500 году и призван уравновесить Вердизо, в особенности, в прохладные годы, когда важно придать купажу больше нежности. В результате эти сорта винограда позволяют добиться баланса между свежестью и полнотой ароматов.

Виды просекко

Просекко – вино, которое пьют молодым, в течение одного-двух лет после сбора урожая. Просекко может быть «брют» (самое сухое), «экстра драй» (очень сухое) или «драй» (сухое).

Как правило, просекко – это спуманте (spumante), то есть игристое вино с таким же сильным давлением в бутылке, что и у шампанского. В этом случае бутылка закупоривается пробкой со стальной уздечкой. Но оно может быть и обычным слабо-игристым фризанте (frizzante), и тогда пробку удерживает небольшая бечевка, которую называют «спаго».

Дегустация

Просекко проявляет ароматы белых цветов, которые сопровождают ноты яблок, груши, цитрусовых и экзотических фруктов.

Во вкусе просекко обладает превосходным балансом между нежностью и кислотностью, который определяет его прелесть и способность доставлять наслаждение. Финал под знаком фруктов – одна из его главных отличительных черт.

Для получения максимальной экспрессии и полного удовольствия от дегустации важнейшим условием является температура подачи. Она должна составлять от 6 до максимум 8°C. Поэтому просекко подают в ведерке со льдом.

Просекко, Венеция и искусство жить по-итальянски

Существует не так уже много вин, несущих в себе столько положительных ассоциаций. Просекко сочетает все характерные черты Италии.

Это вино является символом Венеции, где его пьют на террасах всех кафе. Разумеется, оно входит в состав знаменитого коктейля «Спритц».

Это эlegantное и современное, очень трендовое вино, которое заказывают бокалами в



барах или запивают им хороший ужин в ресторанах или открывают дома в кругу друзей по поводу любого праздника.

Его успех не вызывает сомнений, поскольку в настоящее время влияние просекко растет с впечатляющей быстротой практически во всех странах мира.

Просекко является незаменимым компонентом монументального коктейля «Спритц» (на фото сверху), а также легендарного «Беллини» (на фото слева), «Негрони Сбальято» и представителя новой коктейльной школы – «Мартины Рояле».



G.H. MUMM. ЭЛЕГАНТНОСТЬ В СОВЕРШЕНСТВЕ

Девиз

Дом G.H. Mumm был основан в 1827 году двумя немцами из знатного рейнского рода Мумм.

Всемирную известность он обрел в конце XIX столетия благодаря энергичному Жоржу Эрману Мумму, сыну одного из основателей. Сегодня Дом G.H. Mumm продолжает следовать его девизу: «Только лучшее» – и для производства своего шампанского использует виноград, выращенный на лучших участках.

Дом G.H. Mumm владеет 218 гектарами виноградников, 160 из которых имеют статус Гран крю.

G.H. Mumm Cordon Rouge

Шампанское G.H. Mumm Cordon Rouge («Красная лента») – одно из наиболее знаменитых шампанских мира, гордость и символ Дома. Мастер погребов совместил в нем свежесть и силу, легкость и элегантность.

G.H. Mumm Rosé

Для шампанского G.H. Mumm, розовый, или, точнее, rosé – это не просто цвет. Это еще и вкус. Вкус элегантности, вкус терруара, подаренного природой, вкус винограда, раскрывшего весь свой потенциал. Тонкие ароматы лесных ягод и грейпфрута во вкусе предшествуют нотам ванили и карамели. Это «розе» следует пить в качестве элегантного аперитива или подавать к десерту, например, к французскому пирожному «макарон».

Следует отметить, что на металлическом колпачке бутылки изображена изящная роза, созданная франко-японским художником Леонаром Фуджита по случаю Каннского фестиваля 1958 года. Эта роза представляет цвет шампанского, его цветочные ароматы, элегантность и красоту. Кроме того, она является символом заботы, которую виноградарь, наподобие садовника, вкладывает в уход за каждой виноградной лозой, чтобы добиться от нее наилучшего результата.

КРАСНАЯ ЛЕНТА

В 1876 году Жорж Эрман Мумм решил украсить бутылку своего шампанского шелковой красной лентой – символом наивысшего почета во Франции, позаимствованной у «Военного Ордена Святого Людовика» (теперь она называется «Большой Лентой Почетного Легиона»).

Популярность шампанского в бутылке с красной лентой была столь велика, что такое оформление естественным образом превратилось в символ Дома и шампанского в целом.



TELLEMENT CHAMPAGNE
Depuis 1827



ШАМПАНСКОЕ

Виноград в провинции Шампань начали выращивать еще в III веке. Однако развитие культуры виноделия началось здесь на тысячу лет позднее. В те далекие времена в Шампани делали красные вина, получавшиеся слегка шипучими. Они были фруктовыми и легкими, но имели одну, весьма неприятную, особенность – тенденцию к вторичному брожению в бочках, которые иногда даже взрывались, за что вино из Шампани прозвали «дьявольским».

Такое неконтролируемое брожение вызывалось рядом причин, в том числе внезапными холодами, свойственными для данной местности, которые прерывали процесс брожения, оставляя в вине недобродивший до конца сахар.

История шампанского – это история эволюции «дьявольского» вина. И здесь заслуга, по всей видимости, принадлежит монаху по имени Дом Периньон, жившему в XVII веке. Этот монах посвятил 47 лет своей жизни изучению и совершенствованию шампанского. Он внес большой вклад в эволюцию этого игристого напитка своими работами по купажированию и изучению брожения.

Его последователям осталось усовершенствовать форму бутылок шампанского и

укрепить пробку специальным металлическим предохранителем.

Природные условия

Провинция Шампань располагается в 150 километрах северо-восточнее Парижа.

Для здешних земель характерен тонкий верхний слой почвы, покрывающий очень мощный пласт известняка (приблизительно 200 метров толщиной), который отлично регулирует температуру, вбирая в себя днем избыток солнечного тепла, чтобы вернуть его в холодные часы ночью. Также известняк регулирует влажность, снабжая лозу водой. Шампань – это самый северный район виноделия во Франции. Все эти природные условия наделяют вина особым характером.

Регламентация

Для того чтобы иметь право называться «шампанским» (Champagne), вино должно отвечать следующим требованиям:

- Оно должно производиться только в провинции Шампань.
- В его основе могут лежать только определенные сорта винограда: два красных – Пино Менье и Пино Нуар и один белый – Шардоне. Они могут использоваться как поодиночке, так и вместе. Пино Нуар сообщает вину вкус и силу, Шардоне – элегантность и свежесть, а неприхотливый Пино Менье приходит на помощь в трудный год урожая.
- Может использоваться только традиционная технология производства данного региона.

СИМВОЛ ПРЕКРАСНОЙ ЭПОХИ

История Дома Perrier-Jouët (Перье-Жуэ) насчитывает более двух столетий. Дом был основан в 1811 году, а его настоящий взлет начался в середине XIX века, когда Шарль Перье (сын основателя) решил радикально снизить сладость шампанского, ориентируясь на строгий британский вкус. Он также стал указывать на этикетке не только год урожая, но и точное происхождение винограда, вплоть до названия деревни, что в то время было революционным подходом.

И вот уже два века Дом Perrier-Jouët использует виноград только с лучших участков и предлагает великолепные шампанские вина, для которых была создана драгоценная оправа. Знаменитые анемоны, нарисованные Эмилем Галле в 1902 году и символизирующие всю утонченность «Бель эпок», облачили кропотливый труд виноградарей и мастеров погреба в производство искусства.



ПРОИЗВОДСТВО ШАМПАНСКОГО

Шампанское – это белое, иногда розовое вино, полученное из винограда белого и красных сортов. Сбор урожая осуществляется вручную. Собранные грозди складывают в специальные корзины, где виноград не лопается от тяжести собственного веса. Причина этих предосторожностей проста: красящие вещества красного винограда содержатся в его кожице. Для получения из него белого вина необходимо до минимума сократить контакт между кожицей и соком винограда.

Бутылки шампанского

Бутылки шампанского различаются емкостью.
Магnum – 1,5 литра
Иероваам – 3 литра
Ровоам – 4,5 литра
Мафусаил – 6 литров
Салманасар – 9 литров
Валтасар – 12 литров
Навуходоносор – 15 литров
Соломон – 18 литров
Следует знать, что вес полной стандартной бутылки шампанского – 1 килограмм 650 грамм. Такая бутылка может выдержать давление 6 атмосфер, что соответствует давлению в шине автобуса.

Виды шампанского в зависимости от его сладости

- Brut (менее 15 г сахара на литр)
 - Extra Sec (12–20 г/л)
 - Sec (17–35 г/л)
- Demi Sec (33–50 г/л)
- Doux (более 50 г/л)

Выжимка

После сбора урожая виноград разных сортов, разного качества, а также собранный с разных участков, выжимают отдельно в небольших прессах. Этот процесс должен быть быстрым и мягким, чтобы сок красного винограда не контактировал долго с кожицей.

Виноград выжимают три раза, получая при этом сусло трех видов:

- **cuvée (кюве)** – результат первой выжимки, сусло самого высокого качества, так как оно меньше всего контактирует с кожицей и косточками винограда;
- **первичное сусло**, являющееся результатом второй выжимки, обладает более низким качеством по сравнению с кюве;
- **вторичное сусло**, образующееся после третьей выжимки, имеет самое низкое качество и не всегда используется для шампанского.

Виноделие

Каждое сусло подвергают брожению отдельно в металлических чанах или, для самых престижных марок, в старых дубовых бочках.

Купажирование

Мастер купажирования смешивает различные вина, полученные из разных сортов винограда, с разных участков, из разного сусла и в разные годы урожая. Так он добивается уникального вкуса, который присущ определенному шампанскому. Иногда для получения нужного вкуса смешивают до 50 вин.

Образование пены

После составления купажа остается получить то, что по-настоящему сделает эту смесь шампанским и лишней раз позволит побережь штопор: углекислый газ. Для этого в момент разлива по бутылкам в вино добавляют смесь из сахара и дрожжей. В герме-

тично закупоренной бутылке начинается вторичное брожение, которое доводит крепость вина, превращающегося в шампанское, до 12% vol. и образует в нем столь желаемую пену путем высвобождения запертого внутри бутылки углекислого газа. Давление в бутылке поднимается, достигая 6 атмосфер.

Ремюаж

После выполнения своей работы дрожжи остаются в бутылке в виде осадка, от которого необходимо избавиться. Для этого его вначале переводят на пробку с помощью ремюажа: бутылку, изначально занимающую горизонтальное положение, каждый день слегка опускают горлышком вниз и вращают вокруг собственной оси с тем, чтобы собрать осадок в горлышке.

На фирмах с небольшим производством ремюаж проводят вручную. Другие компании используют специальный аппарат, называемый «жиропалетт». Он управляется компьютером и обеспечивает идеальное ежедневное опускание и вращение бутылки.

Выдержка

В вертикальном положении шампанское выдерживают на осадке от 2 до 6 лет. Результатом этой выдержки являются тонкие пузырьки газа и гармоничный вкус. Производители, желающие получить легкое, молодое, «живое», пенящееся шампанское для аперитива, выдерживают его от 2 до 3 лет. Шампанское, подаваемое в торжественных случаях и сопровождающее тонкие блюда, должно стареть не менее 4 лет.

Дегоржаж

Чтобы окончательно расправиться с осадком, переведенным на пробку, бутылки в вертикальном положении отправляют на дегоржаж.

Горлышки бутылок замораживают в растворе воды и соли, охлажденном до –18°C. Затем бутылку открывают, ледяная «пробка» выскакивает, забирая с собой весь осадок. Потеря жидкости компенсируется добавлением «экспедиционного раствора»: смеси из вина, коньяка и сахарного сиропа.

Количество добавляемого сахара определяет вид шампанского – от брют (brut) до сладкого (doux).

Затем бутылки закупоривают новой пробкой, которую закрепляют проволочной уздечкой.

КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ



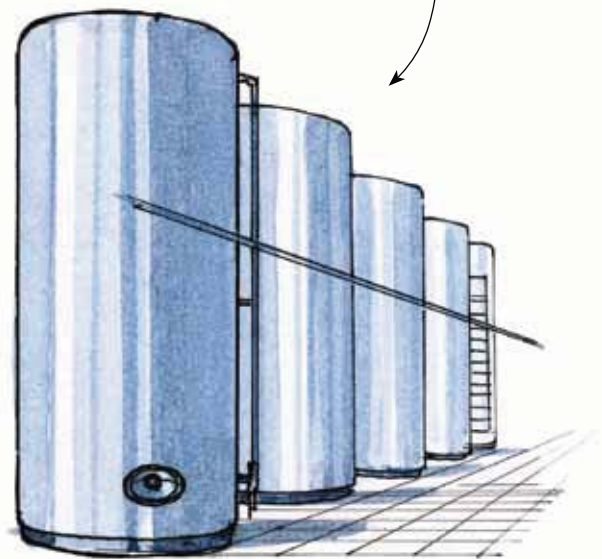
1. Сырьем для производства шампанского служит виноград двух красных сортов (Пино Нуар и Пино Менье) и одного белого сорта (Шардоне).



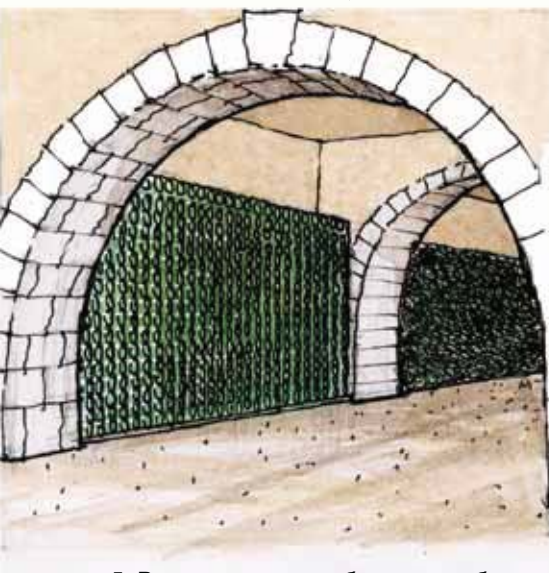
2. Виноград каждого сорта и с каждого участка выжимается отдельно, давая сусло разных сортов.



4. Мастер купажирования смешивает различные «светлые» вина разных годов урожая, получая вино с заданным вкусом, присущим определенной марке шампанского.



3. Каждое сусло бродит отдельно, превращаясь в, так называемое, «светлое» вино.



5. Вино разливают в бутылки, добавляя смесь из сахара и дрожжей, и укладывают их в погреб. В вине возникает вторичное брожение и образуется углекислый газ. Однако после этого придется удалить дрожжевой осадок.



6. Вначале дрожжевой осадок переводят на пробку при помощи ремюжа: бутылку постепенно опускают горлышком вниз, вращая вокруг своей оси. Шампанское выдерживают в вертикальном положении на осадке от 2 до 6 лет.



7. Осадок удаляют при помощи дегоржажа: горлышко замораживают и бутылку открывают, давая выскочить превратившемуся в лед осадку. Затем в вино добавляют «экспедиционный раствор». Бутылки укупоривают и выставляют на продажу.

ХЕРЕС

Херес производят на юге Испании в Андалузии, в районе между городами Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамеда и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мариа.

Производство

Урожай собирают вручную, чтобы не повредить нежные ягоды. Сорт Паломино дает самый утонченный херес и используется в 90% случаев. Также для полусладких и сладких разновидностей хереса используют сорта Педро Хименез и Александрийский Мускат. Виноград Паломино сразу увозят на переработку. Мускат и Педро Хименез оставляют на воздухе на 48 часов. За этот период содержание сахара в винограде сильно поднимается. На винодельне виноград выжимают. Бурное брожение сула продолжается от трех дней до недели, затем оно становится спокойным и заканчивается в течение двух месяцев.

Классификация бочек. В декабре отдыхающее в бочках вино разделяют на 4 группы:

1. Вина с чистыми ароматами, подходящие для хереса Fino, Manzanilla и Amontillado.
2. Мощные вина, способные превратиться в херес Oloroso.
3. Неопределенные вина, за эволюцией которых еще придется следить.
4. Вина без потенциала, которые безжалостно отправляют на перегонку.

Вина первой группы крепят с помощью бренди до 15-15,5% vol. Вина второй группы – до 17,5% vol. Бочки оставляют открытыми, херес стареет в контакте с воздухом.

Особая атмосфера погребов благоприятствует появлению необычных дрожжей. Они развиваются в вине, менее крепком в алкоголе. Эти дрожжи образуют на поверхности вина пленку, называемую «цветочная вуаль». Она защищает вино от окисления, сообщая ему особый вкус.

Выдержка по системе «солера» позволяет «вуали» выживать и оберегать херес от воздействия кислорода.

Основные виды хереса

• **Fino (Фино).** Вино бледно-желтого цвета с тонким букетом, сухое, с легким фруктовым вкусом миндаля и лесного ореха. Его крепость колеблется от 15,5 до 16% vol. Фино бледнее других разновидностей хереса, по-



скольку «вуаль» защищает его от окислительного воздействия воздуха.

• **Manzanilla (Манзанилья).** Его единственное отличие от Фино состоит в том, что он производится в прибрежных областях. Фино и Манзанилья подаются при 7°C на аперитив.

• **Amontillado (Амонтильядо).** Во время выдержки в этот херес несколько лет не добавляли молодое вино, из-за чего «цветочная вуаль» постепенно умерла. Это мощный и сухой промежуточный херес между Fino и Oloroso. Он обладает янтарным цветом и характерным вкусом лесного ореха. Пьют его охлажденным, при 12–15°C. Крепость – 17,5% vol.

• **Oloroso (Олоросо).** Крепость Oloroso, что по-испански значит «ароматный», около 18% vol. Он созревает без «цветочной вуали». У него темный золотистый цвет и насыщенный, богатый винный вкус. Его пьют при температуре 15–16°C. Открытую бутылку хереса Олоросо не стоит хранить более месяца.

• **Pale Cream (Пэйл крим).** Бледное сладкое вино с мягким вкусом, его крепость – около 17,5% vol. Перед употреблением херес следует охлаждать до 7°C.

• **Pedro Ximenez (Педро Хименез).** Темное, мягкое, сладкое вино с нотами изюма. Его изготавливают из сорта Педро Хименез, крепость – около 17% vol.

СИСТЕМА «СОЛЕРА»

Каждая разновидность хереса выдерживается отдельно по методу «солера». Идея этого метода состоит в том, что старое вино «воспитывает» молодое. И у хереса отсутствует год урожая.

Бочки с самым выдержанным хересом помещают на пол. Этот ряд бочек называется так же, как и сам метод, – «солера», что значит «пол», «земля». На него ставят бочки с более молодым хересом, образуя следующий ряд – первую криадеру. На эти бочки помещают ряд бочек с еще более молодым хересом – вторую криадеру и т.д. Такая конструкция должна содержать не меньше трех рядов.

Когда винодел разливает часть своего вина в бутылки, он берет лишь треть вина из каждой бочки нижнего ряда «солера» и затем доликает в них вино из первой криадеры, а бочки первой криадеры доликает хересом из второй криадеры и т.д. Если в бочке нижнего ряда хранится столетнее вино, то по-настоящему его осталось там очень мало, – скорее всего, только одна ложка. Зато характер получаемого хереса, его вкус и аромат, всегда неизменны.

ПОРТО

Процесс производства порто был, по всей видимости, разработан монахами из монастыря Ламеги. А позднее англичане прославили порто во всем мире.

Природные условия

В долине Дору, где производят порто, дождливая зима и сухое жаркое лето с прохладными ночами.

Виноград растет на обрывистых склонах на сланцевых почвах. Его корни уходят на 20-метровую глубину в поисках питательных веществ, что дает ягоды с большой концентрацией ароматов.

Сорта винограда

В долине Дору выращивают более 30 сортов винограда. Однако чаще всего для производства порто используются всего пять: Турига Насиональ, Тинта Рориз (он же Темпранильо), Тинта Барокка, Тинта Чао и Турига Франчеза.

Производство

Структура виноградников не позволяет использовать технику при сборе урожая, и все делается вручную.

Виноград выжимают; сок вместе с кожурой бродит в контейнерах из нержавеющей стали. Через 2–3 дня сусло окрашивается в глубокий красный цвет, и примерно половина сахара превращается в алкоголь.

Сусло переливают в деревянные чаны и в него добавляют 77-градусный бренди в количестве 16-20% от общего объема. Это убивает дрожжи, сохраняет в вине часть сахара и придает ему силу и корпус. После этого вино «отдыхает» всю зиму.

Весной молодое порто обычно перевозят в город Вила-Нова-ди-Гая, расположенный в низовье реки Дору на противоположном берегу от города Порто. Здесь вино выдерживают и купажируют.

Сырой прибрежный воздух и постоянная температура определяют идеальную выдержку, которая может продолжаться более 50 лет. Крепость готового порто – около 20% vol.

Основные виды порто

- **White Port (белое порто)** производят из белых сортов винограда. Варьируется от сухого до очень сладкого.

- **Ruby (Руби).** Смесь молодых терпких порто, выдержанных в бочках около 3 лет. Оно обладает темным рубиновым цветом и богато фруктовыми ароматами.

- **Tawny (Тауни).** Купаж порто разных годов урожая, выдержанных в бочках (обычно не более 3 лет). Это легкий, деликатный напиток, живой, мягкий и освежающий.

Tawny, по-английски – «коричнево-желтый», светлее других порто из-за более короткого контакта сока с кожей винограда или из-за добавления белого порто. У некоторых качественных tawny на этикетке указывается срок выдержки. Это средний возраст вин, входящих в его купаж.

- **Vintage Character (Винтейдж кэректер).** Купаж разных порто, которые были выдержаны около 4 лет в бочках. У него глубокий цвет, полный сложный вкус и долгое винное послевкусие. Оно хорошо стареет в бутылке.

- **Late Bottled Vintage (Лейт боттелед винтейдж).** Порто определенного года урожая, его выдерживают от 4 до 6 лет. Сложное вино, готовое к употреблению сразу после разлива по бутылкам.

- **Vintage (Винтейдж).** Самое престижное и дорогое порто, сделанное из винограда одного, исключительного по качеству года урожая. Вначале его выдерживают от 2 до 3 лет в дубовых бочках, затем переливают в бутылки, где оно продолжает свое созревание от 15 до 50 лет.

Во время выдержки порто постепенно теряет насыщенность цвета, приобретает мягкость, сложность, уравновешенность и образует «корку» (осадок).

На этикетке такого порто указан год урожая и разлива по бутылкам.

Для отделения такого порто от осадка бутылку ставят в вертикальное положение на 24 часа. Затем ее содержимое переливают в графин через воронку. Горлышко бутылки держат над огнем свечи. Как только осадок поступает в горлышко, операцию по декантации прерывают.

Как пить порто?

Порто – это одно из самых дорогих вин. Как правило, его пьют в чистом виде из специальных бокалов тюльпановидной формы. Причем бокал наполняется только наполовину. На аперитив подают белое порто или молодое tawny. Белое порто обретает равновесие при температуре 9–11°C. Кроме того, его можно подать со льдом, ломтиком лимона или содовой. Молодое tawny также отлично подходит для аперитива. Его охлаждают до 12°C.

На дигестив следует пить Vintage, Late Bottled Vintage, Ruby, Vintage Character и выдержанный Tawny. Их подают при температуре 18°C.



ПИВО

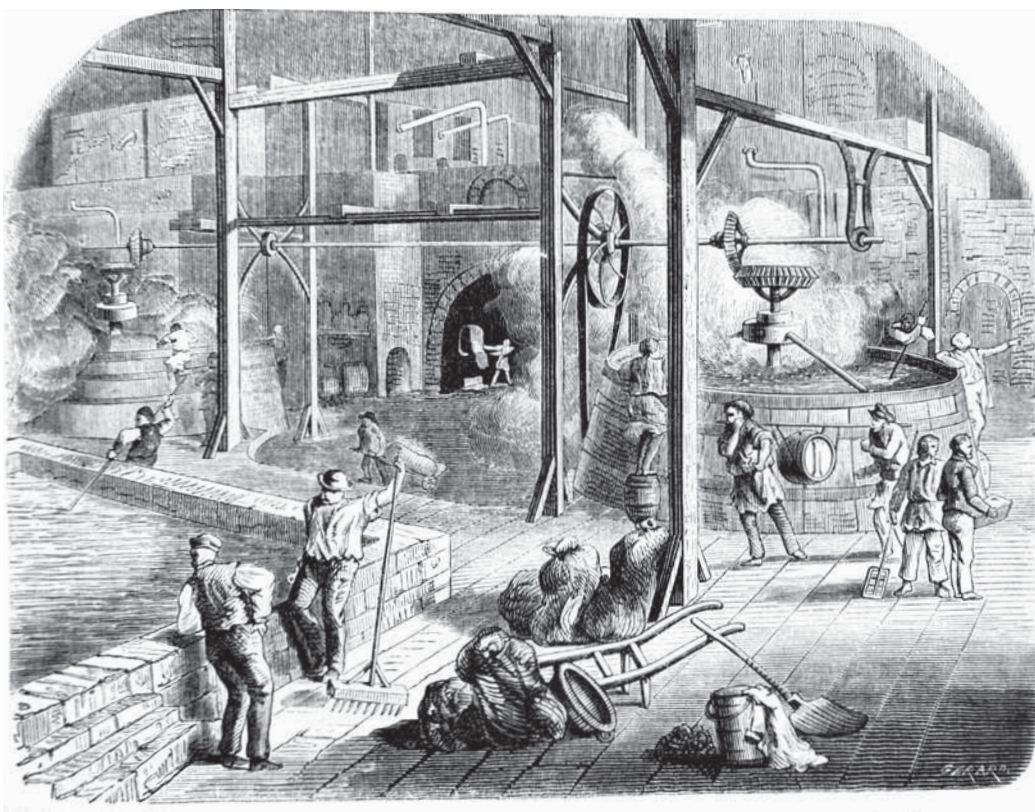
САМОЕ ПЕРВОЕ ПИСЬМЕННОЕ УПОМИНАНИЕ О ПИВЕ ОТНОСИТСЯ К ВРЕМЕНАМ ШУМЕРОВ (СТРАНА НА ТЕРРИТОРИИ НЫНЕШНЕГО ИРАКА, СУЩЕСТВОВАВШАЯ В IV-II тысячелетиях до н.э.). Их пиво называлось «сикару». Уже в тот период в его производстве использовался соложенный ячмень. Позже вавилоняне продолжили традиции пивоварения и оставили множество письменных упоминаний о социальной значимости пива. В ту эпоху злаки обычно перемалывались в муку, затем из нее делали формовой «хлеб», удобный для хранения и перевозки. Для получения пива надо было размельчить этот «хлеб», погрузить образовавшуюся массу в воду и оставить бродить на несколько дней.

В эпоху расцвета Древней Греции и Рима у пива появился серьезный конкурент – вино. Римляне отделяли цивилизованный мир, в котором пили вино, от варварского, знавшего только пиво.

В Средние века в Европе ячмень был одной из самых распространенных зерновых культур, и каждая семья варила свое «домашнее» пиво. Постепенно самодельное пивоварение уступило место производственному.

В конце XI века в пиво стали добавлять хмель, который придал ему известный нам вкус. Впоследствии, до начала индустриальной революции, процесс производства пива оставался неизменным. Однако в дальнейшем технический прогресс способствовал быстрому развитию технологии пивоварения.

Лондонская пивоварня второй половины XIX века.



Производство

Для производства пива необходимы вода, зерно, дрожжи и хмель, от которых зависят сорт и качество получаемого напитка.

Зерно, используемое для пивоварения, обычно может быть двух видов: соложеное (только ячмень) и несоложеное (кукуруза, пшеница и рис).

При добавлении хмеля, придающего пиву горечь, используются только женские растения, хотя для некоторых английских сортов пива могут употребляться и мужские. Цветки хмеля, высушенные и спрессованные, предварительно выдерживают на холоде. На 100 л пива требуется от 100 до 200 граммов сухих цветков хмеля. Помимо цветков, пивовары могут использовать экстракты хмеля.

Процесс пивоварения складывается из приготовления солода и пивного сусла, а также брожения.

Приготовление солода

Зерно очищают, замачивают, а затем проращивают, оставляя на некоторое время в специальном, достаточно теплом помещении, называемом солодовней (при температуре 17°C). Там оно превращается в зеленый солод, который затем сушат на специальных сушилках. При этом в нем образуются ароматические и красящие вещества, определяющие вкус и цвет приготавливаемого пива.

Приготовление пивного сусла

Солод дробят и смешивают с подогретой водой, благодаря чему крахмал превращается в сахар. Полученную жидкость фильтруют и очищенное сусло варят с хмелем, что обеспечивает стерилизацию, ароматизацию и сгущение сусла. Этот процесс длится обычно от одного до двух часов в зависимости от сорта получаемого пива. Горячее сусло пропускают через хмелеотделитель и охлаждают. На этом заканчивается подготовка сусла к брожению.

Брожение

Брожение проходит две стадии: главное брожение и дображивание. Главное брожение бывает нескольких видов, что служит основой для получения разных сортов пива.

1. Брожение при высокой температуре

Это самый старый способ брожения, использующий дрожжи. При температуре 15-20°C дрожжи поднимаются на поверхность пива за довольно короткий период времени (от 3 до 5 дней).

В результате получается насыщенный густой напиток с выраженным вкусом.

Путем этого брожения производят такие виды пива, как эль, стаут, портер и некоторые сорта на основе пшеницы.

2. Брожение при низкой температуре

Этот наиболее распространенный вид брожения происходит с добавлением дрожжей в течение 7-10 дней при довольно низкой температуре (от 6 до 8°C). Дрожжи при этом остаются на дне бака.

Этот способ брожения дает нам такие разновидности пива, как лагер, пилсенер, бок и другие.

3. Естественное брожение

Используется в Бельгии для производства пива ламбик и пива гёз. При этом брожение вызывают натуральные дрожжи, существующие в атмосфере.

Дображивание

После завершения главного брожения по-



лучается «зеленое» пиво, еще непригодное к употреблению. Оно дображивает при температуре около 0-2°C, в это время пиво насыщается углекислым газом, осветляется и приобретает полноту вкуса.

Продолжительность дображивания и выдержки зависит от сорта получаемого пива и может варьироваться от 3 до 13 недель и более.

Готовое пиво фильтруется и разливается по бочкам, банкам и бутылкам.

Здесь приведена лишь общая схема процесса пивоварения. На самом деле в зависимости от сорта пива, он может иметь те или иные особенности.

РАЗНОВИДНОСТИ

Abbaye (абей)

Бельгийское пиво (брожение при высокой температуре), достаточно крепкое и густое, часто подвергается вторичному брожению

Пена

За исключением британского ale и некоторых сортов, содержащих небольшое количество растворенного углекислого газа, пиво подается с пеной, которая называется «шапочкой», толщиной не менее двух сантиметров. Это не только красиво смотрится, но и сохраняет вкусовые качества пива. Пена предохраняет его от вредного воздействия кислорода. Поэтому рекомендуется подавать бутылочное пиво в достаточно больших бокалах, позволяющих вылить из бутылки сразу все содержимое. Исключение – пиво с осадком. Его надо наливать в бокал осторожно, не двигая резко бутылку, чтобы осадок не смешался с пивом.

при розливе в бутылки. Может быть светлым, янтарным или темным.

Ale (эль)

Английское пиво (брожение при высокой температуре) средней крепости, светлого или интенсивного янтарного цвета. Оно может быть разных видов: pale ale с большим содержанием хмеля, mild – некрепкое пиво с малыми добавками хмеля, bitter, stout или barley wine.

Alt (алт)

Немецкое название сортов пива, полученных брожением при высокой температуре. Alt означает «старый», по отношению к более современным сортам pils, бродящим при низкой температуре. Пивоваренные заводы Дюссельдорфа специализируются на пиве подобного рода.

Barley Wine (барлей уайн)

Этот термин означает «ячменное вино». В Великобритании так называют наиболее густые и крепкие сорта эля.

Bitter (биттер)

Это наиболее распространенный вид эля в Великобритании, который отличается достаточно горьким вкусом, цвет бывает от янтарного до оранжевого. Наибольшее количество этого пива употребляется в английских пабах.

Blanche (бланш)

Бельгийское пиво на пшеничной основе, часто со специями. Его не подвергают фильтрации, оно достаточно мутное и характеризуется кисловатым вкусом.

Bock (бок)

В Германии так называют крепкое пиво. Термин «Double bock» присваивается пиву еще более крепкому.

Gueuze (гёз)

Это бельгийское пиво представляет собой смесь молодых и старых сортов пива lambic. Его разливают в бутылки, похожие на бутылки для шампанского.

Kriek (крик)

Сорт пива lambic, в котором пивовары в течение нескольких месяцев вымачивают вишню. Его успех способствовал созданию новых видов этого пива с малиной, черной смородиной и даже с бананом.

Lager (лагер)

Немецкое слово lager означает «сохранять», напоминая о необходимости хранить в прохладном месте пиво, приготовленное брожением при низкой температуре. Сегодня этот термин относится к любому пиву, полученному путем подобного процесса брожения. Обычно lager – светлый напиток, хотя существует несколько темных разновидностей этого пива в Германии.

Lambic (ламбик)

Бельгийское пиво на основе пшеницы, ячменя и старого хмеля, полученное путем естественного брожения. Это «фирменное» пиво города Брюсселя.

Pils (пилс)

Это название произошло от чешского города Пльзень, где было произведено первое в истории светлое пиво, полученное путем брожения при низкой температуре. Будучи очень схожим с пивом lager, название pils означает сегодня любое светлое пиво, бродившее при низкой температуре. В Германии термин pilsener или pilsner является показателем качества и используется для пива с большим содержанием хмеля.

Porter (портер)

Британское пиво, особенно распространенное в Лондоне, получается при высокой температуре брожения. Очень темное, с большим содержанием хмеля.

Premium (премиум)

Этот термин применительно к пиву говорит о высококачественном lager, но более золотистом и насыщенном, чем остальные его виды.

Rauchbier (раушбир)

Немецкое светлое пиво, получаемое при низкой температуре брожения, со вкусом дыма, образующегося при горении сосновых дров в процессе сушки солода.

Stout (стаут)

Черное пиво, получаемое путем брожения при высокой температуре из хорошо поджаренного солода. Ирландское пиво отличается сухость и вязкость, тогда как английское имеет более мягкий вкус.

Trappiste (траппист)

Разновидность пива ale, производимая монахами-траппистами. Существуют пять видов этого напитка в Бельгии и один в Голландии.

Безалкогольное пиво

Безалкогольное пиво можно получать двумя основными способами:

- очищением готового пива от алкоголя специальным фильтром;
- прерыванием брожения путем понижения температуры, при этом у продукта сохраняется нужный вкус, а содержание алкоголя сводится к минимуму.

СОВЕТЫ БАРМЕНУ

Умение правильно наливать разливное пиво – один из важных критериев, по которому клиенты судят о профессиональности и мастерстве бармена.

Бочки с пивом и их хранение

- Бочки с пивом должны храниться в прохладном и чистом месте при постоянной температуре, обращаться с ними надо очень осторожно.
- Сначала следует использовать более старые бочки, не забывая о том, что срок хранения пива ограничен.
- Перенесите бочки с пивом в помещение бара за 24 часа до начала их использования. Температура пива должна сравняться с температурой бара.
- Открывать бочку следует в последний момент. Пиво в открытой бочке может храниться не более 72 часов, поэтому необходимо точно рассчитать его ежедневный расход, учитывая, что 50 литров пива – это 200 порций по 250 мл.

Углекислый газ

- В целях безопасности бутылки с газом прикрепляют к стене, куда не проникают солнечные лучи, поскольку температура ее хранения не должна превышать 32°C.
- Нельзя закрывать бутылки на ночь, иначе пиво может потерять свою насыщенность углекислым газом.
- Будьте бдительны с выбросами углекислого газа, так как они токсичны.
- При возникновении проблем обращайтесь за советом к поставщикам пива.

Как мыть бокалы

Жирные пятна, следы от губной помады и жидкости для мытья посуды сильно влияют на качество пивной пены. Она быстро спадает, что, конечно же, непривлекательно, поэтому бокалы для пива следует мыть отдельно от других, используя два бака. Один – для мойки, второй – для ополаскивания. Ни в коем случае бокалы не надо вытирать. При машинной мойке пивные бокалы также следует мыть отдельно от другой посуды и не вытирать.

Как наливать разливное пиво

- Взять бокал той же марки, что и пиво.
- Хорошо ополоснуть его, чтобы освежить бокал и улучшить качество пены.



- Тщательно стряхнуть капли с бокала.
- Наполнить бокал за один раз: одним движением открыть кран до конца и держать бокал под углом 45 градусов к концу крана, чтобы струя падала на стенку бокала. Когда он заполнится наполовину, направить струю прямо в бокал, приводя его постепенно в вертикальное положение для получения необходимой пены.
- Когда бокал заполнится, закрыть кран одним движением.
- Смыть пену с нижней части бокала, если он запахался, затем промокнуть полотенцем.
- Положить на стойку перед клиентом картонную подставку нужной марки и на нее поставить пиво.

Температура подачи

Температура является определяющим элементом вкуса пива. Чем пиво плотнее и крепче, тем выше должна быть температура его подачи (от 6–7°C до 14°C).

Исключением является британское пиво ale, которое, не будучи очень крепким, идеально раскрывает свои качества при температуре выше +10°C, но только при условии, что это разливное пиво. Вкус теплого пива поистине ужасен.

Никогда не следует добавлять в пиво лед. Лишняя пиво газов, лед лишит его и вкуса.

ХРАНЕНИЕ ПИВА

Бутылочное пиво должно храниться в прохладном темном месте, вдали от источников тепла. Однако слишком низкая температура (ниже +5°C) ему также противопоказана.

В отличие от вина, положение бутылки при хранении не играет роли. Исключение составляет пиво с осадком и пиво, закрытое деревянной пробкой. Бутылки с таким пивом должны храниться в вертикальном положении.

Как правило, чем пиво моложе, тем оно лучше. Соответственно, делать запасы не имеет смысла.



3

ЧАСТЬ

КОКТЕЙЛИ

ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ
СПОСОБЫ СМЕШИВАНИЯ
РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ



ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ

САМОЕ ВАЖНОЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КОКТЕЙЛЯ – СДЕЛАТЬ ЕГО ВКУСНЫМ. Я ВИДЕЛ МНОГО БАРМЕНОВ, ОЧЕНЬ СТИЛЬНО ВЗБИВАВШИХ ТАКИЕ КОКТЕЙЛИ, КОТОРЫЕ ОНИ САМИ ОТКАЗАЛИСЬ БЫ ПРОБОВАТЬ. БАРМЕН ДОЛЖЕН ИМЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ДОСТАТОЧНО ЧАСТО ДЕГУСТИРОВАТЬ СОБСТВЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ, ЧТОБЫ ЗНАТЬ ИХ ВКУС. ТАКЖЕ ОН ОБЯЗАН ВНИМАТЕЛЬНО ОТНОСИТЬСЯ К ИНГРЕДИЕНТАМ И ВЫБИРАТЬ ТОЛЬКО ТЕ ИЗ НИХ, КОТОРЫЕ ОБЛАДАЮТ БЕЗУКОРИЗНЕННЫМ КАЧЕСТВОМ.

Несмотря на то, что коктейли сделаны для развлечения и подаются в атмосфере праздника, их приготовление – это очень серьезная вещь, к которой следует подходить со всей строгостью. Техника должна позволять бармену готовить коктейли элегантно и быстро, чтобы (в частности, из-за растаявшего льда) не исказить их вкус.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Классический коктейль обычно содержит не более пяти ингредиентов, причем в счет идут все добавочные компоненты, используемые в очень маленьком количестве: специи, биттеры и т.д. Часто коктейли, содержащие много составляющих, становятся настолько похожими друг на друга, что уже невозможно понять, из чего они приготовлены.

Бармен должен всегда держать в памяти вкус всех напитков и их совместимость друг с другом. Только в этом случае, приложив немного таланта, он будет иметь реальный шанс на успех в создании новых коктейлей.

Сахарный сироп

Он служит важным ингредиентом для очень многих коктейлей.

Вы можете приготовить его сами, растворив сахар в кипящей воде. Не забудьте, что в 1 л воды можно растворить 1,8 кг сахара. Готовый сахарный сироп следует хранить в холодильнике.

Сахарный сироп в сочетании с соком лимона или лайма потребуется для многих коктейлей. Избегайте применения промышленных премиксов. Они слишком сладкие и придают коктейлю искусственный привкус. Используйте свежесжатый сок цитрусовых и сахарный сироп собственного приготовления.

Специи и другие добавочные компоненты

При создании коктейлей используются следующие специи: соль, перец, соус Tabasco, соус Worcestershire, мускатный орех, пряная гвоздика, корица.

Также в рецепты многих коктейлей входят яйца, сливки, молоко, какао-порошок, черный шоколад.







Жорж Монин – основатель компании.

ВЕХИ ИСТОРИИ

- 1912 год Молодой предприниматель Жорж Монин основывает во французском городе Бурж компанию по продаже вин и крепких напитков под собственной маркой и девизом «Страсть к качеству».
- 1930 год Компания Monin налаживает экспортные связи со странами Европы и Карибскими островами.
- 1945 год Во главе компании встает сын Жоржа — Поль Монин. Он ориентирует Monin на производство сиропов.
- 1993 год Пост президента компании Monin занимает Оливье Монин, внук основателя.
- 1996 год Компания Monin вводит в строй собственный завод в США (город Тампа, штат Флорида).
- 2005 год В Бурже начала работать первая студия Monin — учебный центр, креативная лаборатория для профессиональных барменов и всех, кто интересуется искусством создания напитков. За последующие 10 лет компания открыла еще пять таких студий, самая большая из них находится в Москве.
- 2009 год Компания Monin запускает завод в Куала-Лумпур (Малайзия) и открывает офис в Шанхае.
- 2012 год Компания Monin отмечает столетний юбилей.
- Наше время Monin сегодня — это международный бизнес (75% продукции бренда реализуется за пределами Франции). При этом Monin остается семейной компанией, хранящей верность традициям и девизу «Страсть к качеству».

ПРОДУКТОВАЯ ЛИНЕЙКА

Сиропы Monin изготавливаются из натуральной фруктовой или ягодной основы и чистого сахара высшего качества, поэтому их отличают яркий, выраженный вкус и безупречный аромат. Высокая концентрация сиропов снижает себестоимость напитков, что очень важно для экономики бара.

Пюре Monin содержат не менее 50% ягодной, ореховой или фруктовой основы и 50% натурального сахара. Пюре поставляются в бутылках из облегченного пластика, которые имеют эргономичную форму и удобный клапан закрывающегося гейзера.

Топпинги Monin дарят неограниченные возможности в приготовлении и украшении milkшейков, кофейных и других смешанных напитков. Оригинальная перевернутая бутылка всегда готова к использованию. Встроенный в крышку клапан предотвращает проливание.

Концентраты чая Monin — натуральный вкус чая без консервантов. С концентратами Monin холодные и горячие чайные напитки готовятся просто, быстро и с неизменно стабильным высоким качеством.

MONIN: «СТРАСТЬ К КАЧЕСТВУ»

Monin — ведущая марка высококачественных ингредиентов для профессионального бара, появившаяся на свет более 100 лет назад во Франции.

Сегодня Monin — бренд, которые выбирают профессионалы в 150 странах мира, исповедующие креативный подход к приготовлению напитков:

- авторитетные миксологи, создающие премиальные коктейли;
- профессиональные бариста;
- операторы передовых ресторанных сетей.

Monin является маркой №1 сиропов в мире, так как предлагает самый широкий их диапазон — более 100 вкусов, от классических до уникальных.

Также Monin производит топпинги, эксклюзивные фруктовые и ягодные пюре, ликеры и смеси для создания смузи и десертов. В целом ассортимент бренда насчитывает свыше 156 позиций, которые представлены в барах более чем 150 стран мира.

Monin создает не просто ингредиенты для приготовления напитков, а новые концепции, ориентированные на потребности конкретных рынков и различных сегментов индустрии гостеприимства во всем мире.

Производство

В настоящее время Monin располагает четырьмя собственными заводами. Два из них находятся в Европе. Один в США и один в Малайзии — они ориентированы на американский и азиатский рынки, соответственно. Такая география производства позволяет компании работать в постоянном контакте со своими потребителями во всех ключевых регионах мира.

Вся продукция Monin отвечает самым строгим международным стандартам качества, что подтверждено сертификатами национальных потребительских организаций. На каждую бутылку или иную упаковку с продукцией Monin лазером наносится уникальный код, по которому можно получить полную информацию о продукте: где, когда, из каких ингредиентов и кем он был изготовлен.

Инновации

Особое внимание компания уделяет работе с барменами. В Monin есть особая должность — Beverage Innovation Director, директор по инновациям напитков. Это специалисты в барном бизнесе, приготовлении коктейлей и напитков на основе кофе.

Директора по инновациям работают на локальных рынках в тесном сотрудничестве с барменским сообществом и ключевыми клиентами компании. Результатом этого сотрудничества становятся коктейльные карты, специальные и сезонные предложения — точно соответствующие концепции каждого конкретного заведения или сети ресторанов, интересные их гостям, экономически эффективные.

Действует и обратная связь: анализируя потребности рынка в регионе, директора по инновациям формулируют предложения о создании новых вкусов Monin.

Каждый год в ассортименте компании появляется в среднем четыре или пять новых вкусов. Много это или мало? Судите сами: за каждой новинкой стоит как минимум несколько месяцев кропотливого труда директоров по развитию, корпоративных барменов, технологов, маркетологов — большой международной команды Monin.

Роман Торощин и Monin: ИНГРЕДИЕНТЫ УСПЕХА

Роман Торощин — один из ведущих экспертов в мире баров и коктейлей. Он объездил всю Россию, обучая барменов, передавая им свое видение профессии и опыт. Будучи образцовым барменом старой закалки, Торощин осознал, что знания помогают бармену выстроить свою жизнь и свое будущее.

Кроме того, Роман известен как представитель компании Monin. Благодаря Роману, сиропы этой марки получили широкую известность в России и теперь присутствуют практически в каждом баре страны. Он не без основания считает, что продукция Monin помогает добиваться оригинальности и совершенства вкуса смешанных напитков. Роман уверен, что знание сиропов Monin, их одновременно классических и экзотических ароматов, а также способов использования в коктейлях, поможет вам стать лучшим барменом, нацеленным как на собственный успех, так и на процветание вашего бара.





ПРО ЛЁД

Появление льда явилось для коктейлей почти столь же определяющим событием, что и изобретение алкоголя. До создания льдогенератора применялся лед из ледников, который перевозили в тележках, завернув его в одеяла и солому для теплоизоляции. Это был природный прозрачный лед, который каждый бармен хранил, как зеницу ока. В дальнейшем появились фабрики по производству льда, который ежедневно поставлялся в бары. И лишь относительно недавно каждый бар смог сам обеспечивать себя всем необходимым льдом.

Понятно, что раньше лед расходовали очень экономно. Миксологи пытались создать не охлажденные напитки, а всего лишь освежающие. В исторических документах можно прочесть: «слишком холодный коктейль теряет свой вкус, но если он недостаточно охлажден, то спирт сохраняет обжигающий вкус и напиток утрачивает аромат».

По традиции нашего времени лед должен быть сухим, то есть максимально холодным, почти примерзающим к пальцам. Он не должен слишком долго оставаться на воздухе, где он впитывает все запахи. Кубики должны



Сухой лед

Сухой лед используют для приготовления впечатляющих дымящихся коктейлей, где он играет полезную роль (охлаждая коктейль), но в первую очередь – декоративную.

Это на самом деле жидкий углекислый газ, охлажденный до -78°C . Дым, который он выделяет, – это водяные пары. Никогда не прикасайтесь к сухому льду пальцами. Пользуйтесь ложкой. Если вы кладете его в напиток, выждите перед подачей, поскольку напиток в самом деле становится очень холодным. Ни в коем случае не помещайте сухой лед в закрытую емкость, так как это может вызвать сильный взрыв.

иметь ребро не менее 2 см. Никогда не экономьте лед. Используя больше льда в шейкере или стакане для смешивания, вы быстрее охлаждаете напиток, лед меньше тает, и, в конечном счете, коктейль получится более концентрированным.

Один и тот же лед никогда не используется дважды, а для работы с ним никогда не берут стеклянные инструменты, что может оказаться фатальным для клиентов!

Дробленый лед

В прежние времена часто использовали дробленый лед, который просто клали в шейкер из расчета ложка на коктейль. Иногда, как например в «Слоппи Джоз» на Кубе, коктейль из шейкера выливали прямо в бокал без процеживания.

Это показывает, что коктейли наших предшественников не были ни столь концентрированными, ни столь холодными, как сегодняшние. И если современная миксология проделала такой значительный шаг к прогрессу, она в немалой степени обязана этим генераторам льда.

Что до дробленого льда, его можно приготовить самостоятельно, завернув кубики в чистое полотенце, и затем разбив с помощью большой толкушки. Такой метод позволяет получить грубые куски различного размера, которые прекрасно смотрятся в бокале.

Кристалльный лед

В наше время часто используют кристалльный лед. Имеется в виду лед в больших кусках быстро охлажденный при очень низкой температуре, который содержит очень мало взвешенных пузырьков воздуха. В конечном счете, он сильно напоминает лед из ледников и обладает высокой прозрачностью.

С помощью шила для колки льда, что требует немалой сноровки (или с помощью металлического приспособления, в котором лед тает до получения куска необходимого размера и формы), из крупных блоков высекают шарик (айс-бол), которым заполняют бокал рокс. Такой кусок льда играет в коктейле ту же роль, что и обычный лед, но тает он намного медленнее, что помогает коктейлю дольше держаться в тонусе. Кроме того, такой способ подачи повышает престиж напитка и обычно используется в лучших коктейльных барах.

Льдогенераторы

Вы можете или приобрести лед у специализированных поставщиков, гарантирующих

его чистоту, или изготовить его прямо в баре с помощью льдогенератора. В последнем случае предъявляйте к льдогенератору следующие требования.

- Он должен быть способен произвести достаточное количество льда. Нехватка льда может оказаться фатальной для бара.
- Он должен быть снабжен фильтрами, что позволяет очищать воду перед заморозкой.
- Он должен быть оснащен индикатором, указывающим на необходимость чистки аппарата.

Принципы использования льда

- Не оставляйте во льду совок.
- Постоянно отслеживайте качество, внешний вид и запах льда. Цвет должен быть белым, а запах – нейтральным. Если лед становится прозрачным или появляется запах, это указывает на проблемы. Его надо заменить.
- Убедитесь, что лед сухой. На дне бака для льда никогда не должно быть воды.
- Если вы разбили бокал поблизости от льда, немедленно, чем бы вы в этот момент ни занимались, замените весь лед. В противном случае вы подвергаете своих клиентов серьезной опасности.
- По той же причине никогда не пользуйтесь стеклянными предметами для забора льда. Никогда не набирайте лед стаканом для смешивания. Такие действия несут в себе опасность для клиентов. Никогда не берите лед руками, а только совком для льда.
- Постоянно следите за чистотой совка для льда. Держите его в специально отведенном чистом месте.
- Никогда не кладите обратно в бак со льдом уже использованный лед, даже если вы просто им охладили бокал. Выбросьте такой лед немедленно.
- Никогда не охлаждайте в баке со льдом бутылки, бокалы или шейкер.
- Не кашляйте, не говорите и не сморкайтесь над баком со льдом.
- Если требуется охладить бутылки, поместите их в специальную емкость (например, ведро) и заполните ее льдом с помощью совка для льда.
- Промывайте бак для льда в конце каждого рабочего дня. В емкости могут развиваться разнообразные бактерии, появиться различные запахи и привкусы, которые испортят вкус напитков.

СПОСОБЫ СМЕШИВАНИЯ



1. Положите лед в бокал.



2. Налейте ингредиенты согласно рецепту.



3. Перемешайте барной ложкой.

В зависимости от того, насколько легко перемешиваются между собой ингредиенты, коктейль готовят несколькими способами.

ПРЯМО В БОКАЛЕ

(BUILD IN GLASS)

Обычно так готовят все основные лонг дринки, не содержащие слишком тяжелых сиропов, сливок и состоящие из небольшого количества ингредиентов (не более трех).

Чаще всего это напитки, которые подаются со льдом. В качестве примера можно привести такие классические смешанные напитки, как «Мохито» и «Кровавая Мэри».

Приготовление

Положить несколько кусочков льда в соответствующий бокал. Налить ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Перемешать их и, если это необходимо по рецепту, добавить газированный напиток. Размешивать газированные напитки следует, разумеется, как можно меньше.

ПРО СУИЗЛ

Палочка «суизл» - это ветка тропического кустарника с 3-5 разветвлениями на конце. Она дала свое название методу приготовления коктейлей и всей группе таких коктейлей. Вы вставляете эту палочку в бокал с напитком и дробленным льдом и быстро вращаете ее между ладоней, наподобие того, как первобытный человек разжигал огонь.

Вот что написано в карте нью-йоркского бара Clover Club про группу коктейлей суизл: «Суизл – это кисло-сладкий напиток, подаваемый с дробленным льдом и перемешанный при помощи палочки «суизл». Некоторые утверждают, что ингредиенты суизла не столь важны, как сама техника перемешивания. Правильно приготовленный суизл будет пенистым, а бокал подмороженным. Эти напитки требуют как умения от того, кто их готовит, так и терпения от того, кто их заказывает. Правильный суизл – это бескорыстный труд, полностью заслуживающий ожидания.»

Возвращаясь к палочке, надо сказать, что вместо нее можно использовать обычную барную ложку, быстро вращая ее между ладонями и осторожно приподнимая и опуская ее в бокале.





Иван Юфряков, бар The Box, Москва.

В СТАКАНЕ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

(*STIR & STRAIN*)

Стакан для смешивания используют для приготовления более сложных коктейлей, которые содержат больше ингредиентов, но не требуют взбалтывания.

Также его применяют для тех смешанных напитков, которые подают охлажденными, но без льда.

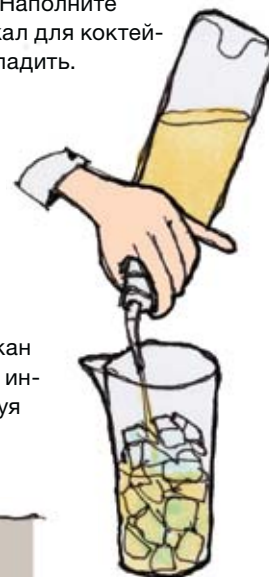
Приготовление

Стакан для смешивания (для этого подойдет нижняя часть шейкера) надо заполнить льдом. Образовавшуюся воду слить.

Налить в стакан для смешивания ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Перемешать их барной ложкой. Перелить полученный коктейль в бокал, отфильтровав от льда с помощью барного ситечка. Если коктейль подается со льдом, то надо использовать новый лед, предварительно положив его в бокал, а не лед из стакана для смешивания!



1. Наполните стакан для смешивания льдом. Наполните также бокал для коктейля, чтобы его охладить.



2. Налейте в стакан для смешивания ингредиенты, следуя рецепту.



3. Перемешайте содержимое стакана барной ложкой.



4. Выбросьте лед и слейте воду из бокала для коктейля. Перелейте в него полученный коктейль, отфильтровав его от льда с помощью ситечка.



1. Наполните льдом нижнюю стеклянную часть бостон-шейкера, а также бокал для коктейля, чтобы его охладить.



2. Налейте ингредиенты в нижнюю часть шейкера. Можно их налить и в металлическую часть шейкера, а затем вылить все на лед в стеклянную часть.

3. Плотно закройте шейкер его металлическим стаканом. Ударьте ладонью по верхней части шейкера, чтобы плотнее его закрыть и избежать протечки.



5. Переверните шейкер металлическим стаканом вниз. Откройте шейкер, предварительно слегка стукнув сбоку по его металлической части.

4. Взбейте содержимое шейкера. Делайте это быстро, чтобы лед не растаял и не разбавил коктейль.



6. Выбросите лед и слейте воду из бокала для коктейля. Перелейте в него полученный коктейль, отфильтровав его от льда с помощью ситечка.

В ШЕЙКЕРЕ (*SHAKE*)

Такие ингредиенты, как соки, сливки, сиропы, яйца, нуждаются во взбалтывании, чтобы превратиться в однородную массу.

Для этого используют шейкер, позволяющий одновременно хорошо перемешать перечисленные продукты с алкогольными напитками и охладить создаваемый коктейль.

Приготовление

Наполнить льдом нижнюю часть шейкера. Налить ингредиенты и плотно его закрыть. Шейкер «бьют» около 10 секунд.

Однако не забывайте, что лучшее – враг хорошего, а идеал – это некий компромисс. Чем дольше вы взбиваете коктейль, тем лучше он смешивается и охлаждается, но тем больше тает лед. Чем меньше вы взбиваете коктейль, тем хуже он охлаждается и смешивается, но тем меньше он разбавляется водой от растаявшего льда.

В БЛЕНДЕРЕ (*BLEND*)

В блендере получаются либо коктейли более густой консистенции на основе сливок, свежих фруктов, льда и т.д., либо, наоборот, очень воздушные и пенистые коктейли.

Приготовление

Положить в блендер несколько кусков льда, добавить нарезанные фрукты и другие ингредиенты. Взбивать около 30 секунд. Перелить коктейль в бокал, украсить и подать.

Кубан Ролл

Метод приготовления коктейлей *Throwing* (он же *Cuban Roll*) заключается в том, что смешанный напиток несколько раз переливают из одного металлического стакана в другой, что, помимо зрелищного эффекта, насыщает коктейль кислородом и раскрывает его ароматы.

Этот метод появился или, скорее, возродился, на Кубе во времена сухого закона. Тогда Гавана была «барной стойкой Америки», а кубинские бармены, оттачивая свое мастерство, воскресили этот старинный способ приготовления коктейлей, запечатленный на гравюре в книге Джерри Томаса.

На фото: Константин Плесовских, Бар Chainaya, Москва.



13
KONSTANTIN
PL. BILLOVSKÉHO

THE BOTANIST

BOMBAY
SAPPHIRE

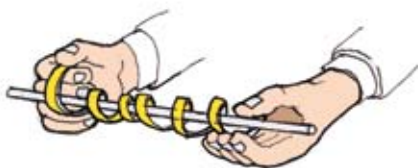
HENDRICK'S
GIN

УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

ТВИСТ (СПИРАЛЬ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ)



1. Отрежьте от лимона или апельсина полоску цедры. Следует срезать лишь самую верхнюю часть кожуры, чтобы не прихватить белую прослойку.



2. Накрутите полоску цедры вокруг палочки для перемешивания, чтобы придать ей форму спирали.



3. Расположите полученный твист на краю бокала. Иногда его частично или полностью опускают в коктейль, которому он сообщает дополнительные ароматы.

Украшение напитка является частью его рецепта. А в некоторых случаях два разных коктейля могут отличаться лишь гарнишем. Поэтому клиент ждет, что его напиток будет украшен соответствующим образом.

Украшение вашего фирменного коктейля должно отвечать стилю заведения. Строгое или пышное – оно представляет собой как бы визитную карточку коктейля. Однако учтите, что лучше сделать простое, но удачное украшение, чем сложное, но малоподходящее. Украшение, которое мешает пить коктейль, – это неудавшееся украшение.

Профессионалы не любят украшать коктейли бумажными зонтиками, фонариками, флажками и т.д. Однако это часто делается в курортных местах.

Примеры украшений

Для украшения коктейля могут быть использованы разнообразные плоды, в том числе:

- «пьяная» вишня (вишня, вымоченная в крепком спиртном напитке);
- вишня в сиропе;
- свежая вишня;
- ломтик лимона;
- узкая длинная полоска из кожуры лимона, свернутая в спираль (такое украшение называют «твистом», оно служит не только для красоты, но еще и сильно ароматизирует коктейль);
- ломтик лайма;
- ломтик апельсина;
- твист из кожуры апельсина;
- ломтик грейпфрута;
- ломтик свежего ананаса;
- зеленые оливки;
- мята;
- маленькие маринованные луковички;
- веточка сельдерея;
- яблочный веер.

Нарезка фруктов

Перед нарезкой фруктов следует предварительно вымыть руки с мылом и хорошенько их сполоснуть.

На кожуре цитрусовых содержатся пестициды и другие химикаты. Поэтому лучше всего использовать в баре экологически чистые лимоны, апельсины и лаймы. Тщательно мойте фрукты перед употреблением.

Обычно все фрукты нарезают в последний момент. К сожалению, это не всегда возмож-

но, и во многих барах и на дискотеках предпочитают их нарезать заранее.

При украшении коктейлей действуйте по системе FIFO (first in, first out) – то есть сначала следует использовать украшения, приготовленные первыми, чтобы фрукты сохранили свежесть.

Если вы хотите соорудить украшения из яблок, то это следует делать одновременно с приготовлением коктейля, иначе яблочные фигурки просто почернеют.

Оливки и вишенки

Оливки и мелкие маринованные луковички следует доставать и помещать их в коктейль с помощью пика.

Коктейльные вишни обычно не накалывают на пик, а просто кладут ложкой на дно бокала с коктейлем. При этом коктейль должен быть достаточно прозрачным, чтобы вишня была видна.

Обоженная апельсиновая корка

Некоторые коктейли ароматизируют и украшают обоженной апельсиновой цедрой. Для этого отрежьте небольшой кусочек корки и нагрейте его над огнем зажигалки. Выжмите корку между пальцами. Из-за брызг эфирных масел корка воспламенится на несколько мгновений. Затем опустите ее в коктейль.



Калькуляция прибыли от коктейля

С помощью приведенного здесь примера вы сможете рассчитать прибыль от всех коктейлей, которые подаются в вашем баре.

НАЗВАНИЕ:
COSMOPOLITAN

ИНГРЕДИЕНТЫ

ОБЪЕМ
(мл)

СТОИМОСТЬ

Водка	24 (1)
Ликер Triple Sec	12	+
Клюквенный сок	32	+
Сок лайма	2	+

Общая себестоимость
(1) + (2) + (3) + (4)

Розничная цена

Прибыль от одного коктейля
(6) - (5)

Продано за месяц

ПРИБЫЛЬ В МЕСЯЦ
(7) x (8)



Кромка

Для украшения некоторых коктейлей требуется создание соленой или сладкой кромки (окаемки) по краю бокала. Для этого протрите край бокала ломтиком лимона или апельсина и поставьте этот бокал «вниз головой» в соль или в сахар. Также можно получить разноцветную кромку, погружая край бокала в блюдо с ликером, а затем в соль или сахар. Голубой Curaçao дает голубую кромку, мятный ликер – зеленую и т.д.



1. Насыпьте в блюдо соль или сахарный песок. Протрите край бокала ломтиком лайма или лимона.

2. Погрузите край бокала в соль или сахар. Сделайте им вращательное движение по кругу. Приподнимите бокал и слегка покачайте его в руке, чтобы стряхнуть с него излишки соли или сахара.

Разделка лайма (или лимона)

1. Тщательно вымойте лайм и отрежьте оба его кончика.

2. Разрежьте лайм вдоль на две половины.

3. Нарежьте части лайма полукружками. Украшения для коктейлей готовы.

КЛАССИФИКАЦИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Когда в XVIII веке появились первые смешанные напитки, рецепты их в большинстве случаев носили отпечаток семейных традиций. В разных семьях они могли сильно отличаться друг от друга, что постепенно привело к появлению крупных категорий напитков.

Например, разные пунши, которые начали готовить в районе Карибского моря в XVII веке, объединяло лишь то, что они включали пять компонентов, одним из которых был ром. В остальном каждая семья создавала свой собственный рецепт. В американских семьях кобблеры соседствовали с джулепами, слингами и эгг-ногами.

Когда из-за разнообразия ингредиентов число смешанных напитков стало быстро возрастать, тогдашние специалисты попытались отнести каждый вновь появившийся напиток к определенной группе, чтобы потребителю было понятнее, что он пьет. Слово «коктейль», в наши дни означающее практически любой смешанный напиток, первоначально относилось всего лишь к одной группе из многих, которая, делаясь все более значительной, поглотила, в конце концов, все смешанные напитки.

Основную работу по классификации коктейлей проделал американец Дэвид Эмбери. Он начал трудиться над ней в 1948 году, и его классификацией до сих пор руководствуются страстные любители коктейлей и их истории. Классификация смешанных напитков – это трудная задача, поскольку коктейль пред-

ставляет собой объект творчества, и он уникален по определению. В результате быстро выясняется, что категорий образуется почти столько же, сколько и самих коктейлей. Некоторые категории, которые отличались от других лишь типом украшения (например, из лайма вместо лимона), в конечном счете, просто исчезли.

Тем не менее подобная классификация все-таки полезна. Когда тип коктейля входит в его название, он дает клиенту информацию о способе его приготовления. Например, «Джин Физз» и «Джин Сауэр» – это два различных метода приготовления коктейля на основе джина.

Некоторые исторические семейства коктейлей пережили века и дошли до наших дней, например сауэры (появившиеся около 1700 года), джулепы (1800-е годы), достойным представителем которых является «Мохито», физзы (появление которых сопровождало изобретению первых знаменитых коктейлей), коллинзы, название которых связано с успехом коктейля «Том Коллинз».

Другие семейства, такие, как крусты, скаффы, флипы, паффы и шрабы, одно время практически исчезли. Но сейчас они вновь входят в моду, сопровождая тенденцию возрождения исторических коктейлей.

Мир смешанных напитков не застыл на месте. Постоянно возникают новые семейства коктейлей. Замороженные (Frozen) коктейли сделали известными в 1930-е годы бла-

ГРУППЫ КОКТЕЙЛЕЙ СОГЛАСНО РАЗМЕРУ И КРЕПОСТИ

LONG DRINKS (ЛОНГ ДРИНКИ)

Длинные напитки, они содержат (не считая лед!) от 120 до 220 миллилитров. Их крепость – 7-18% vol.

SHORT DRINKS (ШОРТ ДРИНКИ)

Короткие напитки, они содержат от 60 до 120 миллилитров. Их крепость 17-45% vol.

SHOOTERS (ШУТЕРЫ)

Стреляющие напитки, или напитки-«глотки». Они содержат от 40 до 60 миллилитров (их крепость может быть разной). Шутеры пьются залпом.

Сауэр



Тики

Коллинз



Круста



Джулеп



годаря знаменитому бармену Константе из кубинского бара «Флоридита» и познали настоящий взлет в XX столетии.

Некоторые другие семейства сейчас находятся в стадии формирования и потребуются им придать официальный статус, как это уже произошло с тысячами вариантов «Мартини», появившимися на свет под вдохновением от первоначального «Драй Мартини».

Эгг-Ноги (Egg-Nogs)

Эти лонг дринки старинного американского происхождения возникли в XVIII столетии. Их готовят в шейкере, чтобы получить однородную смесь из яичного желтка, сахара, сливок или молока и крепкого спиртного напитка. Для ароматизации добавляют молотый мускатный орех. Традиционно эгг-ноги подают во время рождественско-новогодних праздников.

Флипы (Flips)

Это эгг-ноги, которые подаются в виде шорт дринок, без молока или сливок. Соответственно, они содержат в качестве основы спиртной напиток (или крепленое вино), а также сахар и яичный желток. Разумеется, их готовят в шейкере и подают в бокалах для мартини или рокс.

Сауэры (Sours)

Сауэры, название которых означает «кислые», готовятся из сока лимона или лайма, сахара и крепкого спиртного. Под их кажущейся простотой прячется выраженный характер, и, зачастую, именно приготовление обычного сауэра – соблюдение равновесия между сладостью, крепостью и кислотностью – позволяет бармену продемонстрировать весь масштаб своего таланта. К сожалению, сауэры редко бывают такими крепкими и несладкими, какими они должны быть, и часто напоминают welcome drinks, которые предлагают детям в Диснейленде.

Говоря о конкретных примерах, следует отметить, что «Дайкири» является сауэром, а «Сайд кар» – продвинутым вариантом сауэра, в котором в качестве подсластителя используется ликер Cointreau.

Скаффы (Scaffas)

Практически забытые сегодня скаффы познали эфемерный успех. Это были шорт дринки, в состав которых обязательно входил ликер Мараскино и дэш биттера Ангостура.

Шрабы (Shrubs)

Шрабы, подобно скаффам, сегодня практически исчезли. Но, поскольку нет ничего окончательного, шрабы опять могут обрести симпатии публики. Поэтому полезно дать описание шрабов, приведенное Франком Мейером в его книге «Искусство смешанных напитков», изданной в 1936 году: «Шрабы готовят из бренди, рома или хереса, в которых вымачивают ломтики лимонов и апельсинов. Кроме того, в их состав входят компотные ягоды – черная смородина, вишня, малина. Подаваться они должны горячими, как грог. Их можно также подавать и охлажденными, в этом случае они делаются превосходными летними напитками».

Сэнгери (Sangarees)

Коктейли сэнгери можно готовить на основе джина, бренди, виски и прочих напитков. Важно разбавить спиртное содовой водой, добавить порто Tawny и посыпать сверху коктейль мускатным орехом.

Физзы (Fizzes)

В конечном счете физз представляет собой разбавленный газированной водой сауэр, и потому требует большого умения дозировать компоненты. В его состав входят лимонный сок, сахарный песок, крепкий спиртной напиток, иногда – немного яичного белка. Он относится к той малой части лонг дринок, которые готовят в шейкере. Затем прямо в бокале в него добавляют газированную воду. Некоторые бармены рекомендуют для получения особо шипучего физза встряхнуть бутылку с газированной водой, заткнув ее пальцем, прежде чем наливать ее в коктейль. Так лучше подчеркиваются освежающие свойства физза.

Наиболее известные представители этой группы – «Джин Физз» и «Водка Физз».

В начале прошлого века физзы сильно отличались от тех, которые мы знаем сегодня. По словам первого в истории миксолога Билла Бутби, в их состав могли входить, кроме яичного белка, сливки. Физзы считали «Eye opener» (продирающими глаза), то есть коктейлями, потребляемыми «наутро после бурной вечеринки».

Коллинзы (Collins)

Имеют примерно тот же состав, что и физзы (за исключением яичного белка), но готовятся непосредственно в бокале. Главный представитель – «Джон Коллинз».



Шампань-коктейль



Кобблеры (Cobblers)

Кобблеры встречаются в самых старинных руководствах по приготовлению коктейлей. Они восходят, по-видимому, к началу XIX столетия. Чаще всего они состоят из вина, сухого или крепленого, а также включают кусочки фруктов, сахар и ликер Кюрасао. Иногда в них добавляют лимонный сок. Их подают в бокалах рокс с колотым льдом. В давние времена кобблеры часто ароматизировали мятой, что сближало их с джулепами. При встрече с качественным кобблером пожаловаться не на что, в то время как никудышный можно узнать по острому чувству разочарования в момент оплаты по счету.

Фиксы (Fixes)

Фиксы подают в бокалах рокс. Они занимают промежуточное положение между сауэрами и коллинзами. К лимонному соку, который иногда заменяют лесными ягодами, добавляется сахарный песок, а основу составляют бренди, виски или джин. В приготовлении данных коктейлей большую роль играют навыки бармена, так как для успеха необходимо полное равновесие компонентов.

Джулепы (Juleps)

Это лонг дринки со свежей мятой, содержащие крепкий напиток и дробленый лед. Происхождение их очень давнее, по-видимому, оно восходит к XVIII веку. Вполне возможно, что благодаря джулепам на свет появился «Мохито» (но не наоборот, как иногда пишут). Наиболее известные джулепы – «Минт Джулеп» и, разумеется, «Мохито».

Слоистые коктейли (Rainbows, Радуга)

В таких коктейлях спиртные напитки не перемешиваются, а наливаются друг на друга отдельными слоями.

Чтобы коктейль получил надлежащий вид, его приготовление требует определенного навыка, а также учета плотности его компонентов.

Хайболы (Highballs)

Изготавливаемые из алкогольного напитка и содовой воды и подаваемые в высоких бокалах, хайболы имеют старинное происхождение.

В 1900 году Билл Бутби утверждал, что из всех смешанных напитков хайболы имели наибольшее значение после коктейлей. Хайболы и в наши дни остаются популярными благодаря их освежающему воздействию.

Дейзи (Daisies)

Дейзи познали момент славы в золотой век коктейлей. Они являются близкими родственниками коллинзов, а, следовательно, и сауэров, от которых они позаимствовали основной состав: крепкий напиток, лимонный сок и сахар. Их ароматизируют ликером (Кюрасао, Шартрезом или анисовым) и, как хайболы, разбавляют газированной водой.

Рики (Rickey's)

Рики пользовались большим успехом в 1930-е годы. Они были похожи на коллинзы и физззы, но оставались более сухими, поскольку содержали больше лимонного сока и меньше сахара. Кроме того, их разбавляли только небольшим количеством содовой. Скорее всего, такая близость рики с другими семействами напитков способствовала практически полному их исчезновению, хотя иногда они еще встречаются в отдельных барах для любителей коктейлей, в особенности в Англии и Соединенных Штатах.

Крусты (Crustas)

Время от времени в картах баров попадают крусты, бывшие в моде в период с конца XIX до середины XX века. Они представляют собой вариант сауэра, дополненного биттером, например, Ангостурой, и часто содержат в придачу немного ликера Мараскино. Бокал украшается кромкой из цитрусовой цедры, покрытой сахаром.

Пунши (Punches)

Зародившиеся на Антильских островах пунши берут свое название от слова «пандж» (pandj), то есть «пять». Ибо таково было число ингредиентов, входивших в состав напитка. Что касается древности, то пунш можно считать отцом всех смешанных напитков. Алкогольная основа (чаще всего ром) дополняется водой, фруктовым соком или чаем, соком лайма, сахарным сиропом или сахаром, и, наконец, приправляется пряностями, например, корицей. Пунш может подаваться горячим. Из всех пуншей наиболее известен «Пунш Плантатора», который пополнил ряды классических коктейлей.

Шампань-коктейли

Среди коктейлей на основе шампанского можно выделить несколько подгрупп:

- смесь крепких спиртных напитков с шампанским, самым известным в этой группе является «Шампань коктейль»;
- смесь ликеров с шампанским, классиче-

ГРУППЫ КОКТЕЙЛЕЙ СОГЛАСНО МОМЕНТУ ПОДАЧИ

АПЕРИТИВЫ

Роль аперитива состоит в том, чтобы возбудить аппетит в ожидании обеда или ужина, но ни в коем случае не притупить чувство голода.

Из-за отличий в культуре питания в разных странах аперитивы существуют в различных формах.

КЛАССИЧЕСКИЕ АПЕРИТИВЫ

Наиболее известные из них: «Драй Мартины», «Манхэттен». Аперитивы средиземноморской Европы. Коктейли на основе вермутов и биттеров. Среди них: «Американо», «Негрони» и другие.

ДИЖЕСТИВЫ

Группу дигестивов называют «After Dinner Cocktails» – коктейли после ужина. Это достаточно крепкие коктейли, часто содержащие коньяк или кофейный ликер. Среди них – «Белый Русский» и «Кузнецик».

ANY TIME DRINKS

Эту группу составляют коктейли, подходящие для любого момента. Среди них можно встретить такие шорт дринки, как «Маргарита» или «Джимлет», и такие лонг дринки, как «Отвертка», «Джин Физз», «Текила Восход».

ВАЖНЕЙШИЕ СЕМЕЙСТВА КОКТЕЙЛЕЙ

СЕМЕЙСТВО	ОПИСАНИЕ	БОКАЛ	УКРАШЕНИЕ	КОКТЕЙЛИ
Bucks <i>бакс</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока и имбирного эля.	хайбол	Долька лимона, выжатая и опущенная в бокал	Gin Buck, Brandy Buck и т.д.
Cobbler <i>кобблер</i>	Лонг дринк с дробленным льдом, содержащий спиртной напиток (или вино), сахар и кусочки фруктов.	рокс или хайбол	Кусочки фруктов или мята плюс трубочка	Brandy Cobbler, Whisky Cobbler
Collins <i>коллинз</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара и газированной воды	коллинз (хайбол)	Ломтик апельсина и вишня	Tom Collins
Colada <i>колада</i>	Лонг дринк, включающий спиртной напиток, фруктовый сок и кокосовое молоко.	слинг	Ломтик фрукта	Piña Colada
Cooler <i>кулер</i>	Лонг дринк из спиртного напитка и газированного напитка.	хайбол	Спираль из лимонной цедры	Horse's Neck
Crusta <i>круста</i>	Шорт дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара и биттера.	винный бокал	Кромка из апельсиновой или лимонной цедры, покрытая сахаром.	Brandy Crusta
Daisy <i>дэйзи</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, Гренадина, лимонного сока и ликера, подаваемый на дробленом льду.	металлическая пивная кружка	Ломтик любого фрукта	Gin Daisy
Egg-Nog <i>эгг-ног</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, яичного желтка, сахара и сливок (или молока)	хайбол	Молотый мускатный орех	Brandy Egg-Nog, Tom and Jerry
Fix <i>фикс</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, ананасового сиропа и лимонного сока на дробленом льду.	хайбол	Ломтик любого фрукта	Gin Fix
Fizz <i>физз</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, яичного белка, лимонного сока, сахара и содовой воды.	хайбол	Коктейльная вишня	Gin Fizz
Flip <i>флип</i>	Шорт дринк, включающий спиртной напиток или крепленое вино, яйцо и сахар.	винный бокал	Молотый мускатный орех	Porto Flip
Frozen <i>фrozen</i>	Лонг дринк на основе спиртного напитка и фруктов, взбитый в блендере со льдом.	в зависимости от коктейля	Ломтик фрукта и сахарная кромка	Frozen Margarita, Frozen Daiquiri
Grog и Toddy <i>гrog и тодди</i>	Горячий напиток из спиртного напитка, сахара, лимонного сока и кипятка.	термостойкий бокал тодди		Hot Buttered Rum, Hot Toddy
Highball <i>хайбол</i>	Несмешанный лонг дринк из спиртного напитка и фруктового сока или газированного напитка. Получается, что его компоненты можно пить по отдельности через трубочку.	хайбол	Долька лайма или лимона	Whisky Cola
Julep <i>джулеп</i>	Шорт дринк из спиртного напитка, мяты и сахара, подаваемый с дробленным льдом.	рокс	Листья мяты	Mint Julep, Mojito
Martini <i>мартини</i>	Крепкий шорт дринк на основе водки или джина, подаваемый в бокале для мартини.	бокал для мартини	В зависимости от каждого конкретного коктейля	Dry Martini, Apple Martini



FANCY BRANDY SOUR.

ский пример – коктейль «Кир Рояль», являющийся отличным аперитивом;

- смесь фруктового сока и шампанского.

В этом случае рекомендуется использовать только свежие, не переспелые фрукты, в качестве примера можно привести коктейли «Беллини» и «Мимоза».

«Возвращающие к жизни мертвеца» (Corpse Revivers)

Эти тонизирующие коктейли не классифицируются по компонентам, входящим в их состав. Они либо очень крепкие (30-35% vol.), либо содержат много сока, калорийных фруктов или бульона. К этой группе относятся «Кровавая Мэри» и «Удар быка».

Горячие напитки (Hot Drinks)

К данной категории относят гроги (лимонный сок, сахар, крепкий напиток, вода или чай, пряности) и их британский аналог тодди (Toddies), включающий крепкий напиток, сахар или мед, воду или фруктовый сок.

Горячие напитки подают в термостойких бокалах. Спиртной напиток ни в коем случае нельзя доводить до кипения. В зависимости от рецепта, к нему можно добавить горячий кофе, чай и т.п.

Тики и экзотика

Тики – это особенные коктейли. Они стоят отдельно от классических смешанных напитков. Некоторые историки, злоупотреблявшие тики-коктейлями в процессе своих исследований, считают, что они достались нам от исчезнувшей цивилизации или же готовятся на основе рецептов, найденных на корабле инопланетян, потерпевшем крушение на Земле. Действительность одновременно и проще, и красивее: тики-коктейли изобрел Дон Бичкомбер, за которым последовал Трейдер Вик. Два титана мира баров, две незабвенные легенды Западного побережья Америки. Единственные и уникальные в своем роде, они всецело способствовали всемирному успеху экзотических коктейлей.



Владимир Колганов, бар Pinch, Москва.

ВАЖНЕЙШИЕ СЕМЕЙСТВА КОКТЕЙЛЕЙ

(ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Puff паф	Лонг дринк из равных частей спиртного напитка и молока с добавлением сахара и содовой воды. По традиции подается во второй половине дня.	хайбол		Brandy Puff, Whisky Puff и т.д.
Punch пунш	Лонг дринк из пяти ингредиентов, в том числе спиртного напитка, лимонного сока, сахара, воды, а также специй или биттера, подаваемый на дробленом льду. Кроме того, некоторые пунши подаются в горячем виде.	рокс или хайбол	Долька лимона	Planter's Punch
Rickey рики	Схожий с коллинзом лонг дринк, включающий сок лайма вместо лимонного сока.	хайбол	Ломтик лайма	Gin Rickey
Sangaree сэнгери	Лонг дринк из крепленого вина или спиртного напитка с сахаром и водой. Может подаваться в теплом виде.	хайбол	Молотый мускатный орех	Porto Sangaree, Rum Sangaree
Scaffa скаффа	Шорт дринк на основе равных частей спиртного напитка и ликера Maraschino, с добавлением биттера Angostura.	бокал для хереса	Коктейльная вишня	Brandy Scaffa
Smash смэш	«Укороченный» джулеп без содовой воды.	рокс	Мята	Bourbon Smash, Vodka Smash и т.д.
Sour сауэр	Шорт дринк из спиртного напитка, лимонного сока и сахара.	рокс или бокал для мартини	В зависимости от коктейля	Whisky Sour, Daiquiri
Swizzle суизл	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара, иногда биттера, подаваемый на дробленом льду с палочкой для смешивания.	рокс	Коктейльная палочка	Rum Swizzle, Gin Swizzle
Virgin вирджин	Все безалкогольные смешанные напитки. Их также называют Mocktails.			





ГЛАВА 15

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ АПЕРИТИВОВ И БИТТЕРОВ

Для некоторых момент аперитива – это единственное событие дня, ради которого стоит жить. Не доходя до подобных крайностей, следует признать, что аперитив – явление специфическое. А потому он свято блюдетя на юге Европы, в частности в Италии и во Франции, распространяясь в подражание по всему свету.

Удачный аперитив должен отвечать нескольким очевидным, но необходимым требованиям. Аперитив должен возбуждать аппетит, иногда направлять его, но не гасить. Поэтому следует избегать тяжелых или чересчур сладких напитков.

Он должен способствовать сближению между людьми, поднимая настроение и создавая чувство легкости. Соответственно, он не должен быть слишком крепким. Крепкий коктейль, выпитый натощак, может оказать жесткое, губительное воздействие.

По вышеуказанным причинам аперитив следует пить в умеренном количестве.

Резюмируя ситуацию, можно сказать, что в качестве основы коктейля-аперитива следует отдавать предпочтение возбуждающим и относительно легким напиткам. Например, игристым винам (просекко, шампанское...), вермутам, хинным настойкам и биттерам.

Также будут полезны разнообразные пряности, но не следует налегать на крепкие напитки, которые могут присутствовать легкими штрихами, чтобы лишь мимолетно придать коктейлю характер и аромат.

АМЕРИКАНО

Americano

«Американо» – один из наиболее типичных итальянских коктейлей. Вот уже более столетия он пользуется огромным успехом в барах и ресторанах, причем не только в Италии, но и по всему миру. Благодаря равновесию между сладостью и горечью, а также умеренной крепости, он служит превосходным аперитивом.

Первоначально коктейль «Американо» именовался «Торино-Милано» и, по-видимому, был изобретен в конце XIX или в начале XX столетия. Его, на первый взгляд, безобидное название, отражало соперничество, до сих пор царящее между двумя итальянскими городами. Милан был промышленным центром, где придумали биттеры, а Турин – исторической столицей, поставлявшей вермут, необходимый для коктейля.

Сегодняшнее название коктейля появилось, по всей видимости, в 1917 году благодаря американцам, воевавшим в Италии во время Первой мировой войны и особо ценившим этот коктейль.

Первое письменное упоминание об «Американо» относится лишь к 1928 году. Оно встречается в книге бармена Адольфа Торелли из отеля «Винтер Палас» в Ницце, которая называется «900 рецептов американских коктейлей и напитков». В этом сборнике для приготовления «Американо» рекомендуется использовать равные доли биттера и вермута.

В наши дни варианты «Американо» сильно отличаются в разных барах, но общая тенденция заключается в соблюдении первоначального рецепта, то есть использовании равных долей биттера и вермута. В зависимости от погоды добавляется больше или меньше газированной воды.

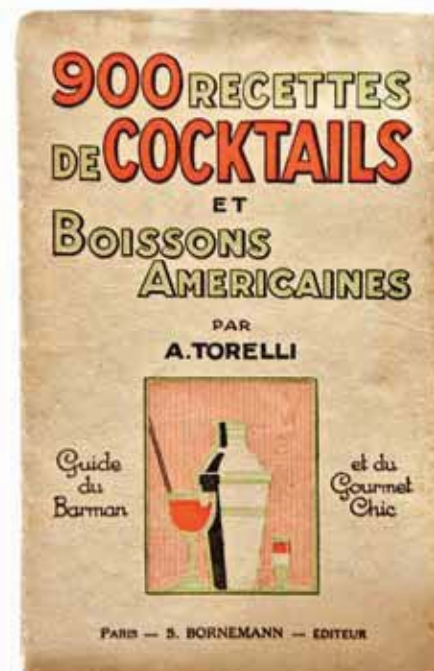
На 1 бокал

Красный вермут Martini Rosso - 35 мл

Биттер Campari - 35 мл

Содовая вода - дэш

1. В бокал хайбол положить 3-4 кусочка льда.
2. Налить вермут и биттер, перемешать.
3. Добавить содовую.
4. Отжать в коктейль кусочек цедры лимона и опустить его в бокал.



Первое упоминание коктейля «Американо» содержится в сборнике рецептов бармена из Ниццы – Адольфа Торелли, изданном в 1928 году, где предлагается использовать равные доли вермута и биттера.

ВАРИАНТЫ

Если в Americano добавить джин вместо содовой, то получится коктейль Negroni. Заменяя сладкий вермут сухим, получаем Dry Americano. Для Perfect Americano сухой вермут используется пополам с красным.



«Торино Аспро»

ТОРИНО АСПРО

Torino Aspro

Рецепт Виталия Скрипчинского,
Москва.

На 1 бокал

Martini Rosso - 80 мл

Пюре маракуйи - 40 мл

Ванильный сироп - 15 мл

Яичный белок - 5 мл

Ароматическая горечь - дэш

1. Сделать кромку из какао-порошка на бокале флуте.

2. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

3. Отфильтровать коктейль в подготовленный бокал.

НЕГРОССИМО

Negrossimo

Один из вариантов легендарного коктейля «Негрони», в котором ром заменяет джин и придает крепость горьковато-сладкой основе из вермута и биттера.

На 1 бокал

Martini Rosso - 30 мл

Биттер - 30 мл

Ром - 30 мл

1. В бокал рокс положить несколько кубиков льда.

2. Налить ингредиенты. Перемешать.

3. Украсить ломтиком апельсина.

МАРТИНИ И ТОНИК

Martini & Tonic



На 1 бокал

Martini Bianco - 75 мл

Тоник - 75 мл

Долька лайма

1. Положить в высокий стакан дольку лайма.

2. Наполнить стакан льдом до верха.

3. Налить вермут и тоник. Перемешать барной ложкой.

Постер 1970-х годов свидетельствует о том, что в те времена уже существовал коктейль Martini&Tonic.

В этом смешанном напитке свежая горчинка тоника подчеркивает сочные ванильные тона сладкого вермута. Сочетание с тоником позволяет в полной мере раскрыть оттенки вкуса и аромата Martini.

Не слишком сладкий и не слишком горький, этот сбалансированный напиток отлично подходит на каждый день.

MARTINI & TONIC

ICE

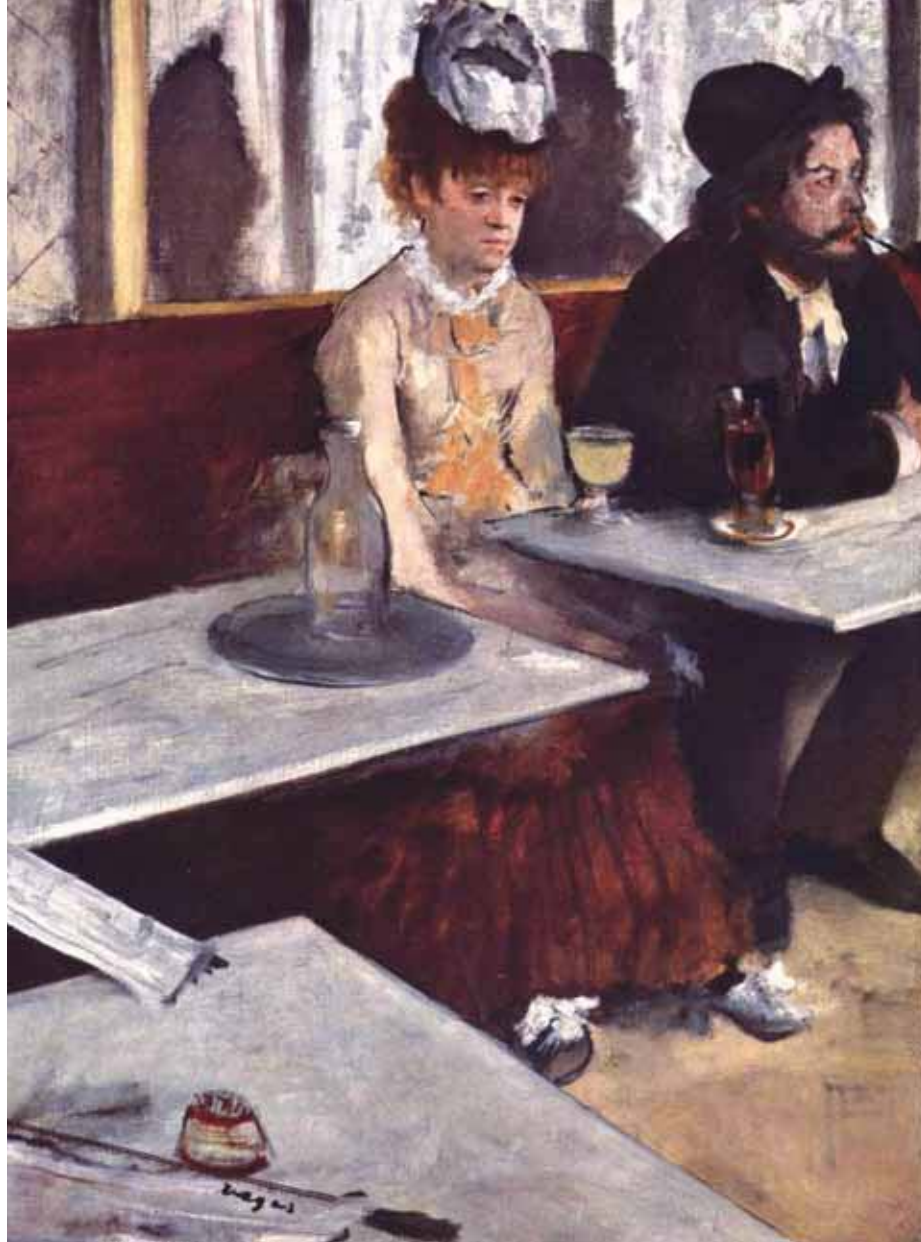


MARTINI VERMOUTH



TONIC WATER

LEMON SLICE



Прославленная картина «Абсент» французского художника Эдгара Деги, 1876 год.

ШВЕЙЦАРКА

Suisseuse

Исторический коктейль с абсентом под названием Suisseuse (произносится: сю-и-сес) сегодня вновь пользуется успехом у миксологов. Первое печатное упоминание о нем, которое мне удалось найти, встречается в сборнике рецептов Пола Лоуи «*Drinks. How to Mix and How to Serve*», изданном в 1904 году. Рецепт включал абсент, анисовый ликер и яичный белок. Здесь приводится более современная версия коктейля от Стэнли Клисби Артура, опубликованная в его труде «*Famous New Orleans Drinks and How to Mix'em*», 1937 год.

На 1 бокал

Сахар - чайная ложка
 Сухой французский вермут - 20 мл
 Абсент Pernod - 40 мл
 Половина яичного белка
 Зеленый мятный ликер - 10 мл
 Вода - 40 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме мятного ликера.
2. Отфильтровать в охлажденный фужер для шампанского, положив в него предварительно коктейльную вишню и полив ее мятным ликером.



ЗЕЛЕНЫЙ ЗВЕРЬ

Green Beast

Современный коктейль с абсентом, созданный известным миксологом Шарлем Вексена.

На 1 бокал

Абсент Pernod - 25 мл
 Свежевыжатый сок лайма - 25 мл
 Сахарный сироп - 25 мл
 Холодная вода - 100 мл
 Огурец - четыре тонких ломтика

1. В бокал для абсента положить 5-6 кусочков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Опустить в бокал ломтики огурца.

АБСЕНТ ФРАППЕ

Absinthe Frappe

Старинный коктейль и один из самых популярных смешанных напитков Нового Орлеана.

На 1 бокал

Абсент Pernod - 45 мл
 Сахарный сироп - 15 мл
 Содовая вода - 60 мл
 Мятные листики - 6-8 штук

1. Абсент, мяту и сироп взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать (дабл стрейн) в бокал рокс, наполненный дробленым льдом.
3. Налить содовую. Перемешать.
4. Украсить мятой.

РИКАР-ГРЕЙПФРУТ

Ricard-Pamplemousse



Деликатное сочетание горьковатых нот розового грейпфрута с провансальскими ароматами пастиса.

На 1 бокал

Пастис Ricard - 20 мл

Сироп из розового грейпфрута - 5 мл

Охлажденная вода

1. В бокал хайбол налить пастис и сироп.
2. Долить водой.
3. Добавить несколько кубиков льда.

РИКАР-КЛЮКВА

Ricard-Cranberry

На 1 бокал

Пастис Ricard - 20 мл

Клюквенный сок - 120 мл

1. В бокал хайбол налить пастис и сок.
2. Добавить несколько кубиков льда.

КАНАРЕЙКА

Canari

«Попугай» превращается в «Канарейку», если в его рецепте мятный сироп заменить лимонным.

На 1 бокал

Пастис Ricard - 30 мл

Лимонный сироп - 10 мл

Охлажденная вода

1. В бокал хайбол налить пастис и сироп.
2. Долить водой.
3. Добавить несколько кубиков льда.



РИКАР-ЛИМОН

Ricard - Lemon

Свежесть и кислинка анисово-цитрусовых ароматов.

На 1 бокал

Пастис Ricard - 20 мл

Лимонный лимонад - 120 мл

1. В бокал хайбол налить пастис и лимонад.
2. Добавить несколько кубиков льда.
3. Украсить ломтиком лимона.

ПОПУГАЙ

Perroquet

Традиционный французский смешанный напиток на основе пастиса.

На 1 бокал

Пастис Ricard - 20 мл

Мятный сироп - 5 мл

Охлажденная вода

1. В бокал хайбол налить пастис и сироп.
2. Долить водой.
3. Добавить в бокал несколько кубиков льда.





ЛИЛЛЕ ВИВ

Lillet Vive

Свежесть огурца и мяты подчеркивает упоительные ароматы Lillet Blanc, которые обладают оттенками меда и засахаренных фруктов.

На 1 бокал

Lillet Blanc - 50 мл

Тоник - 100 мл

Ломтик огурца, клубника и мята

1. В винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Опустить в него ломтик огурца и две половинки клубники.
3. Налить Lillet и тоник.
4. Украсить верхушкой мятой.

ЛИЛЛЕ УГО

Lillet Hugo

Идеальный аперитив, проявляющий цветочно-экзотические ноты.

На 1 бокал

Lillet Blanc - 50 мл

Ликер из цветов бузины - 15 мл

Содовая вода - 100 мл

Долька лайма

1. В винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Опустить в него ломтик лайма.
3. Налить Lillet, ликер и содовую.
4. Украсить мятой.





ЧАЙ ПО-БРАЗИЛЬСКИ

Brazilian Tea

Рецепт Дмитрия Нестерова, Simachev Bar, Москва.

На 1 бокал

Lillet Blanc - 30 мл
Кашаса - 30 мл
Чай жасминовый* - 15 мл
Сок свежего лайма - 15 мл
Сахарный сироп - 10 мл
Свежий ананас - 2 дольки
Ананасовый сок - дэш

1. На дне шейкера размять мадлером дольки ананаса в сахарном сиропе, добавить лед и другие ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить листом ананаса и цветком жасмина.

* В течение 20 минут заваривать жасминовый чай (40 г) в литре горячей воды (80-85°C). Процедить, добавить сахарный сироп (200 мл). Охладить.

ЛА ФЛЁР ЛИЛЛЕ

СПРИТЦ

La Fleur Lillet Spritz

Рецепт Дмитрия Суворова, Санкт-Петербург.

На 1 бокал

Lillet Blanc - 60 мл
Белое сухое игристое вино - 90 мл
Пастис Ricard - 3 мл
Сироп из цветов бузины - 8 мл

1. В винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить ингредиенты. Слегка перемешать.
3. Украсить долькой лимона.



БОГЕМСКИЙ *Bohemian*

Рецепт Джорджа Немца, Прага.

На 1 бокал
 Becherovka Original - 30 мл
 Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
 Ликер из цветов бузины - 10 мл
 Свежевыжатый ананасовый сок - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, наполненный льдом.
3. Украсить долькой огурца.

КРАСНАЯ ПЛОЩАДЬ *Red Square*

Рецепт Артёма Емельшина, Москва.

На 1 бокал
 Becherovka Original - 50 мл
 Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
 Ванильный сироп - 20 мл
 Малина - 5 ягод

Розмарин - 1 ветка (плюс еще одна для украшения)

1. На дне шейкера размять мадлером розмарин с малиной.
2. Добавить лед и все остальные ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить веточкой розмарина.



ПРЯНЫЙ ИСТОЧНИК *Spicy Spring*

Рецепт Артёма Емельшина, Москва.

На 1 бокал

Becherovka Original - 50 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Карамельный сироп - 5 мл
Сироп из имбиря - 5 мл
Кумкват - 4 штуки

1. На дне шейкера раздавить мадлером кумкват.
2. Добавить лед и другие ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал слинг, наполнив его предварительно дробленым льдом.
4. Украсить слайсом имбиря и долькой кумквата.



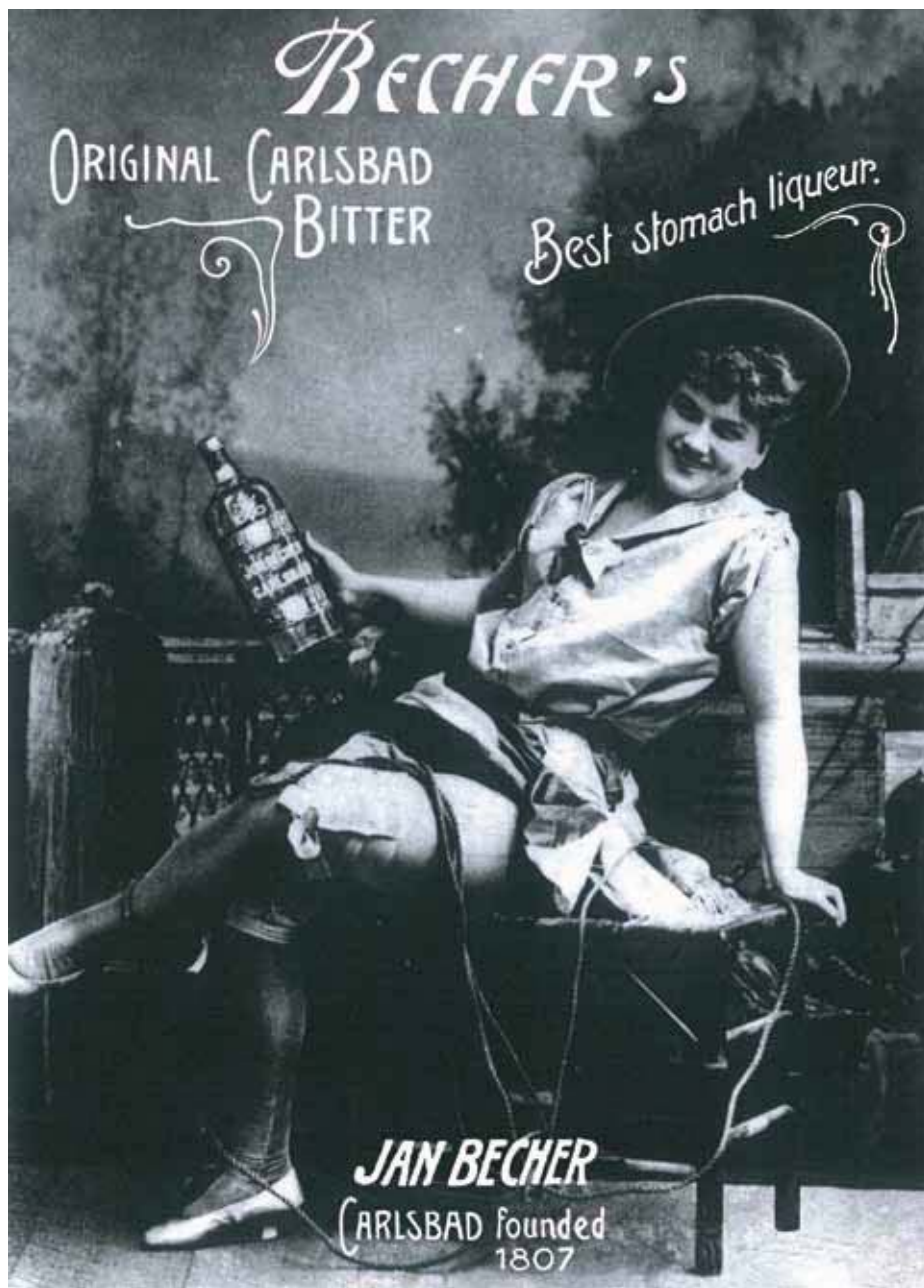
ХОТ БАТТЕРЕД Б. *Hot Buttered B.*

Согревающий и пряный рецепт от Артёма Емельшина, Москва.

На 1 бокал

Becherovka Original - 50 мл
Яблочный сок - 100 мл
Лимонный сок - 20 мл
Медовый сироп - 20 мл
Кусочек сливочного масла
Корица - 1 палочка
Гвоздика - 4 звездочки
Звездчатый анис - 1 шт.

1. Подогреть все ингредиенты и перелить в термостойкий бокал.
2. Украсить долькой яблока и звездчатым анисом.



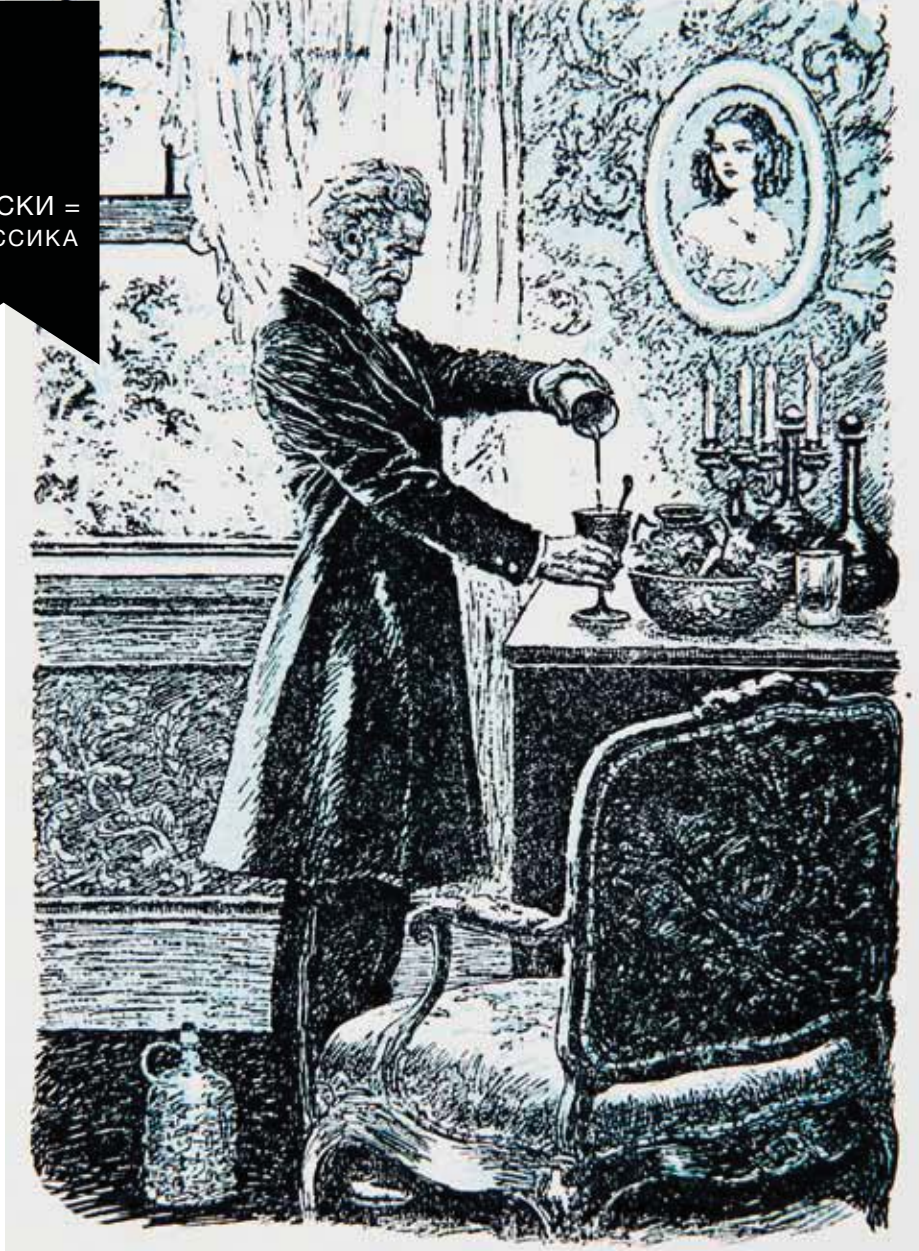
КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

КЛАССИКА, стр. 283 • РЕТРОСПЕКТИВА, стр. 288 • НОВАЯ ШКОЛА, стр. 296

Мы еще только открываем для себя гигантские возможности виски в коктейлях. До 2010-х годов, в конечном итоге, насчитывалось достаточно мало современных смешанных напитков с виски, если не брать во внимание не выходящую из моды классику. Создавалось впечатление, что виски хорош сам по себе, и ни к чему ломать голову, чтобы создать на его основе коктейли. Но тут появилась Миксология. Нынешние бармены научились так дозировать коктейли, чтобы подчеркнуть качества всех ингредиентов, не утопив один в другом, и с тех пор границ не существует. Используется ли знаменитый бленд, бурбон или другой американский виски, или даже сингл молт (что теперь происходит все чаще), ваш коктейль приобретет различные вкусовые оттенки. Он проявит выразительный характер с тонкими нюансами. Вы почувствуете сладкий и ванильный характер бурбона, прекрасную и открытую душу купажированного виски, дымный или наполненный ароматом сухофруктов букет солодового виски с острова Айла или из Хайлендса. Короче, коктейль на основе виски, более чем когда бы то ни было, отразит талант своего создателя. Итак, бармены – к шейкерам!



= ВИСКИ =
Классика



МИНТ ДЖУЛЕП

Mint Julep

Если бы у входа в нью-йоркский порт потребовалось создать заново статую Свободы, то вместо факела ей следовало бы вручить бокал «Минт Джулепа»! Но почему тогда не «Манхэттена»? Потому что «Минт Джулеп» в еще большей степени, чем «Манхэттен», связан с историей США. Потому что «Минт Джулеп» появился на свет в 1803 году в Виргинии, родном штате Джорджа Вашингтона. Потому что, наконец, «Минт Джулеп» – первый достойный этого имени смешанный напиток в истории страны.

Короче, «Минт Джулеп» пробуждает страсть, но ставит много вопросов. Свежую мяту следует растереть или только слегка раздавить? Должна ли она оставаться в бокале? Какой тип бурбона лучше использовать? Требуется наливать его в один или в два приема? Необходим ли биттер Angostura? Нужно ли сбрызнуть напиток темным ромом? Следует ли добавлять газированную воду?

Представленный здесь рецепт – наиболее традиционный и, надо сказать, восхитительный. Он даст вам ответы на все эти вопросы, с учетом того, что в Соединенных Штатах существует столько же способов готовить «Минт Джулеп», сколько мостов на Миссисипи. То есть ровно 221!

На 1 бокал

Молодая мята - 12 листиков
Сахарный песок - две барные ложки
Бурбон Maker's Mark - 60 мл
Биттер Angostura (факультативно) - дэш

1. В бокал рокс (или металлический стакан) положить сахар и налить биттер, добавить мяту и слегка размять ее листья.
2. Наполнить бокал до половины дробленым льдом.
3. Налить 30 мл бурбона, перемешать.
4. Заполнить бокал доверху дробленым льдом.
5. Добавить оставшиеся 30 мл бурбона, перемешать.

МАНХЭТТЕН

Manhattan

Легенда гласит, что коктейль был впервые приготовлен в нью-йоркском клубе «Манхэттен» матерью Уинстона Черчилля (леди Рэндольф) по случаю избрания сэра Самюэля Тилдона губернатором штата Нью-Йорк.

С тех пор «Манхэттен» стал одним из самых распространенных коктейлей мира, классикой среди классики.

«Существует столько вариантов «Манхэттена», сколько способов отправиться в преисподнюю». Эти варианты обычно связаны с используемым вермутом и виски. По традиции в основе «Манхэттена» лежит ржаной виски, однако многие любители предпочитают бурбон или скотч (правда, в таком случае получается коктейль «Роб Рой»).

Заменив половину красного сладкого вермута на сухой вермут, вы получите «Совершенный Манхэттен» (Perfect Manhattan). А используя вместо красного вермута сухой вермут, вы приготовите «Сухой Манхэттен» (Dry Manhattan).

На 1 бокал

Ржаной виски (или бурбон) - 50 мл
Красный вермут Martini Rosso - 20 мл
Биттер Angostura - несколько капель

1. Положить лед в стакан для смешивания.
2. Добавить несколько капель биттера, вермут и виски.
3. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить коктейльной вишней или апельсиновой цедрой.

РОБ РОЙ

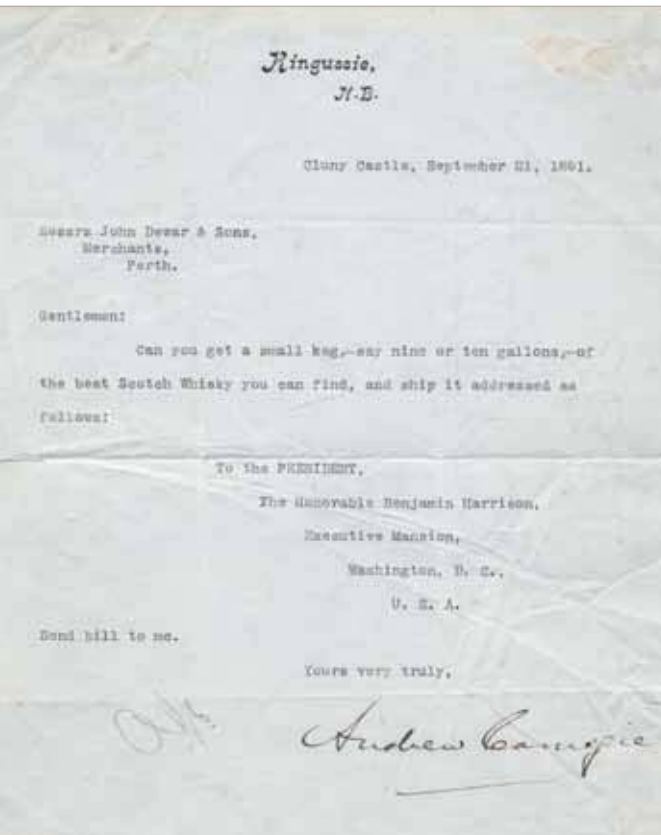
Rob Roy

Этот вариант коктейля «Манхэттен» включает вместо американского шотландский виски. Считается, что он был создан в 1894 году в известном нью-йоркском отеле «Уолдорф-Астория», когда неподалеку шла постановка мюзикла под названием «Роб Рой». Коктейль «Роб Рой», в свою очередь, дал рождение многочисленному потомству, среди которого такие исторические коктейли, как «Родство душ», «Летучий шотландец», «Свист-удар», «Бобби Бернс» и многие другие. Рецепт из сборника Жака Строба «Drinks», 1914 год.

На 1 бокал

Шотландский виски Dewar's - 50 мл
Красный вермут Martini Rosso - 25 мл
Биттер Angostura - дэш
Апельсиновый биттер - дэш

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить вишней.



Письмо-заказ на виски Dewar's для американского президента Бенджамина Гаррисона, 1891 год. Этот заказ вызвал волну критики. (Как так, президент предпочитает скотч родному бурбону?) Одновременно он сделал небывалую рекламу виски Dewar's. Уже в 1892 году Томми Дюар открыл торговое представительство в Нью-Йорке, и скоро виски Dewar's стал самым популярным скотчем в США и, по всей вероятности, проложил дорогу первым коктейлям на основе шотландского виски.



Томми Дюар, младший сын основателя дома «Дюарс». Он сыграл решающую роль в популяризации виски Dewar's в разных странах.



ESTD 1846
Dewar's
TRUE SCOTCH
Aged 12 Years
The Signature
Finest Scotch Whisky
Malted in Oak Casks

James Dewar & Sons Ltd

СТАРОМОДНЫЙ *Old Fashioned*

«Старомодного» придумали в конце XIX столетия в «Пенденнис клубе» в городе Луисвилль, штат Кентукки. На первый взгляд, его приготовление кажется несложным: качественный виски и кусочек сахара, пропитанный биттером Angostura. Но! Предложите трем экзаменуемым барменам приготовить «Старомодного», попробуйте их и, сохранив здравый смысл, возьмите на работу того, который сделает его лучше. Дело в том, что на вкус коктейля могут решительным образом повлиять либо лишняя, либо недостающая капля биттера или же неточная дозировка сахара.

На 1 бокал

Бурбон Knob Creek - 50 мл
Небольшой кусочек сахара
Биттер Angostura - 2-3 дэш

1. На дне бокала олд фэшэнд пропитать сахар биттером и раздавить его обратной стороной барной ложки.
2. Добавить кубик льда и 15 мл бурбона. Основательно перемешать.
3. Повторить операцию еще два раза.

ВАРИАНТЫ

Некоторые бармены добавляют несколько капель содовой воды на пропитанный биттером сахар, чтобы легче растворить последний.

Для того чтобы получить более душистый вариант коктейля, поступите следующим образом. На дне бокала раздавите мадлером кусочек апельсиновой цедры с сахаром, биттером Angostura и капелькой содовой воды. Добавьте лед и виски, перемешайте.



ВИСКИ САУЭР *Whiskey Sour*

«Виски Сауэр» – наиболее знаменитый из сауэров. Вероятно, по причине того, что он самый старинный. «Если вы колеблетесь, подайте "Виски Сауэр"» - гласил знаменитый американский рекламный лозунг. Тем не менее готовящиеся аналогичным образом «Джин Сауэр» и «Бренди Сауэр» познали сравнимый успех.

Сауэры упоминаются, начиная с XIX столетия, а некоторые историки считают даже, что их готовят с середины XVIII века. Но, с другой стороны, если предоставить историку свободу действия, то он быстро отнесет сауэры ко временам пещерного человека, что, кроме всего прочего, объяснит их большой успех в прошлом у финансистов с Уолл-стрит.

Сауэры – коктейли очень простые в приготовлении, но при этом требуют большой тщательности, так как необходимо соблюсти хрупкий баланс между сладостью и кислотностью. Можно добавить в рецепт яичный белок, предварительно поинтересовавшись о предпочтениях у гостя.

На 1 бокал

Сахарный сироп - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Бурбон Jim Beam - 40 мл

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал или в бокал рокс.
4. Украсить коктейльной вишней и цедрой лимона.





ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

Irish Coffee

«Ирландский кофе» – спасительный коктейль, согревающий тело и душу. Он был создан в ирландском аэропорту Шеннон барменом по имени Джо Шеридан. «Ирландский кофе» предназначался для путешественников, летевших из США в Ирландию на гидросамолетах. Он помогал им прийти в себя после трудного перелета, который иногда длился более 18 часов.

Позднее, в 1952 году коктейль был завезен в Соединенные Штаты молодым журналистом Стеном Делаплейном, который передал рецепт своему любимому бару «Буэна Виста» в Сан-Франциско.

На 1 бокал

Ирландский виски Jameson - 40 мл

Взбитые сливки - 20 мл

Горячий крепкий кофе - 120 мл

Бурый сахар - 2 ч. л.

1. В термостойкий бокал насыпать сахар, налить кофе и виски.

2. Перемешать. Сверху напиток разместить взбитые сливки.

Приготовление коктейлей
«Ирландский кофе» в
баре «Буэна Виста», Сан-
Франциско.

Это фирменный коктейль
данного заведения.

ВАРИАНТЫ

Вместо ирландского виски можно использовать почти любой крепкий спиртной напиток. Например, Russian Coffee готовится с водкой, French Coffee – с коньяком и т.д. Однако «Ирландский кофе» – это, вне сомнений, самый известный и лучший из них.

Смэши

Вероятно, смэши появились в Америке в середине XIX столетия. Как известно, рецепты смэшей с джином, бренди и виски приводятся в первом сборнике коктейлей Джерри Томаса, изданном в 1862 году.

Смэш представляет собой вариацию джулепа с менее выраженным мятным вкусом.



ФИЗЗ УТРЕННЕЙ СЛАВЫ

Morning Glory Fizz

Коктейли изобрели для исцеления боли от жизни. «Физз Утренней славы» был задуман как лекарство для того, кто перебрал коктейлей. Он появился в октябре 1884 года, то есть более 120 лет назад. И год за годом время стекает на «Физз Утренней славы», как капли абсента на кусок сахара. Сахар растворяется, а вкус напитка усиливается, и «Физз Утренней Славы» навечно остается в коллективной памяти любителей коктейлей.

До сухого закона существовал обычай после бурной ночи рано утром с всклокоченными волосами вернуться в свой любимый бар к моменту его открытия, и на этот раз взять «Физз Утренней славы», имя которого (сказанное с хриплым американским выговором) прочищало глотку. В наши дни, «Физз Утренней славы» в основном подают вечером. Новое поколение клиентов предусмотрительно, и поэтому не испытывает необходимости бежать в бар рано утром.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 40 мл
Яичный белок
Сахарный сироп - 10 мл
Лимонный сок - 10 мл
Сок лайма - 10 мл
Абсент - два дэш
Содовая вода

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме содовой.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал хайбол, предварительно наполненный льдом.
3. Добавить содовую.



ВИСКИ СМЭШ

Whiskey Smash

В первом издании сборника «*The Bartender's Guide*» Джерри Томаса (1862 год) рецепт «Виски Смэш» включал мяту, сахар и, разумеется, виски. По всей видимости, коктейль был усовершенствован Дэйлом ДеГроффом в конце 1990-х годов, когда он решил добавить в него лимон, обогатив напиток дополнительными цитрусовыми ароматами.

На 1 бокал

Бурбон Maker's Mark - 60 мл
Сахарный сироп - 20 мл
Лимон - три дольки
Мята - шесть листиков

1. На дне шейкера размять мадлером лимон с мятой и сахарным сиропом. Добавить лед и виски.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в металлический стакан, наполненный дробленым льдом. Перемешать.
3. Добавить дробленого льда до верха стакана. Украсить веточкой мяты и подать.



БЛЮ БЛЕЙЗЕР

Blue Blazer

О Джерри Томасе ходит масса более или менее правдоподобных анекдотов. Рассказывают, что однажды в Сан-Франциско одна банда напала на ресторан «Эльдорадо», где он работал. Джерри невозмутимо поинтересовался у гангстеров, не желают ли они чего-нибудь выпить прежде, чем приступить к исполнению своих злых намерений. Гангстеры соблазнились, но после первого же глотка смеси, которую им приготовил бармен, без сил попадали на пол, и без сопротивления сдались подоспевшей полиции! Именно в «Эльдорадо» Джерри придумал «Блю Блейзер», пользовавшийся оглушительным успехом по всему тихоокеанскому побережью. Через несколько лет Джерри Томас, которого уже именовали «Профессором», приготовил «Блю Блейзер» для президента Гранта. Последний был столь впечатлен, что в ответ угостил бармена сигарой. Под занавес карьеры Джерри настолько надоело готовить исключительно «Блю Блейзеры», что он объявил этот коктейль зимним и подавал его только в те дни, когда температура на улице опускалась ниже -10°C . В наше время вне зависимости от погоды «Блю Блейзер» готовят лишь в нескольких барах, хранящих память об отце миксологии. Приготовление его сложно и связано с огнем. Поэтому оно представляет опасность для бармена, для заведения, для здания и для всего квартала...

На 1 бокал

Шотландский виски Dewar's - 60 мл

Сахарный песок - две барные ложки

Кипящая вода - 60 мл

Внизу. Приготовление коктейля **BLUE BLAZER**, запечатленное для потомства талантливым рисовальщиком из ежегодника «Америка Ревизитед», 1884 г.

1. Подогреть два металлические чашки. В одну налить кипятка. В другую – виски. Поджечь его. Перелить горящий виски в чашку с кипятком и обратно. Так несколько раз. Погасить пламя, накрыв чашку с горящим напитком другой пустой чашкой.
2. Добавить сахар и перелить в кружку. Украсить твистом из лимонной цедры.





ВОСЬМОЙ ОКРУГ

Ward Eight

Вариация на тему «Виски Сауэр», появившаяся на свет в конце XIX века. Считается, что коктейль был создан в Бостоне, в честь победы на выборах от восьмого округа политика Мартина Ломесни.

Роберт. «*Cocktails. How to Mix Them*», 1922 год.

На 1 бокал

Бурбон Jim Beam - 60 мл
Апельсиновый сок - 15 мл
Лимонный сок - 15 мл
Гренадин - 7.5 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БРУКЛИН

Brooklyn

Первоначальный рецепт этого исторического коктейля, появившегося на свет в начале XX века, включал ржаной виски и французский вермут в равных пропорциях, сдобренные дэшем Мараскино и биттера Amer Picon. Сегодня, за недостатком Amer Picon, бармены перерабатывают рецепт. Здесь он приводится как раз в такой современной обработке.

На 1 бокал

Бурбон Maker's Mark - 45 мл
Ликер Bols Maraschino - 7.5 мл
Сухой французский вермут - 15 мл
Красный вермут Martini Rosso - 15 мл
Биттер Angostura - три дэш

1. В стакане для смешивания, наполненном льдом, перемешать все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить коктейльной вишней.





БОББИ БЕРНС

Bobby Burns

Американский коктейль, названный в честь известного шотландского поэта. Был создан на рубеже XIX и XX веков.

На 1 бокал

Шотландский виски - 60 мл

Красный итальянский вермут - 20 мл

Ликер Bénédictine - 15 мл

1. Ингредиенты перемешать в смешительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить лимонной цедрой.

АЛГОНКИН

Algonquin

Этот исторический американский коктейль назван в честь одноименного нью-йоркского отеля, который был основан в 1902 году.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 50 мл

Lillet Blanc - 30 мл

Свежевыжатый ананасовый сок - 30 мл

Биттер Peychaud - два дэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

РОДСТВО ДУШ

Affinity

«На Бродвее появился еще один новый коктейль. Он называется «Родство душ». По утверждению экспериментаторов, успешно выдержавших испытание, после первого бокала горизонт приобретает розовато-лиловый оттенок. После второго – в самом сердце Уолл-стрита появляются кипы сверкающей серебром состриженной овечьей шерсти. Ну а после третьего – вокруг растет молодая трава, в ветвях смоковниц сладко щебечут птицы, и возникает родство душ. Эта новая амброзия включает следующие ингредиенты: чайная ложка сахарного песка, дэш апельсинового биттера, джиггер шотландского виски и полджиггера итальянского вермута...» – так написала о коктейле Affinity газета «Вашингтон пост» от 29 октября 1907 года.

Рецепт из сборника Хьюго Энслина «*Recipes for Mixed Drinks*», 1916 год.

На 1 бокал

Шотландский виски - 40 мл

Красный итальянский вермут - 20 мл

Сухой французский вермут - 20 мл

Апельсиновый биттер - два дэш

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить вишней и твистом из лимонной цедры.

МОДА НА ШОТЛАНДСКОЕ

В конце XIX – в начале XX века, благодаря развитию морских сообщений и трансатлантических линий, США захлестнула волна европейских спиртных напитков. Экономический рост породил американский средний класс, который имел средства и желал пить напитки высокого качества. Американцы открывали для себя великосветские удовольствия, в частности шотландскую игру в гольф.

Сопровождая моду на все шотландское, в том числе и литературу, возрастало потребление скотча. В конце XIX – начале XX века в Нью-Йорке и других американских городах начали появляться коктейли с купажированным шотландским виски. Они подчеркивали достоинства бленда, более уравновешенного и мягкого по сравнению с солодовым виски, вкус которого уже был привычен для американцев. Бленды прекрасно смешивались с другими ингредиентами и на американской земле дали рождение некоторым известным историческим коктейлям.

СВИСТ-УДАР

Whiz-Bang

Выдающийся рецепт этого коктейля придумал в 1920 году бармен Томми Бартон из лондонского «Спортс клуба». Коктейль получил свое название от пуль времен Первой мировой войны с высокой начальной скоростью. Все, что удавалось услышать, – это свист, за которым немедленно следовал удар.

На 1 бокал

Виски Dewar's White Label - 40 мл
Сухой французский вермут - 20 мл
Сироп Monin «Гренадин» - 5 мл
Абсент Pernod - 3 дэш
Биттер Orange Bitter - 2 дэш

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ИРЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

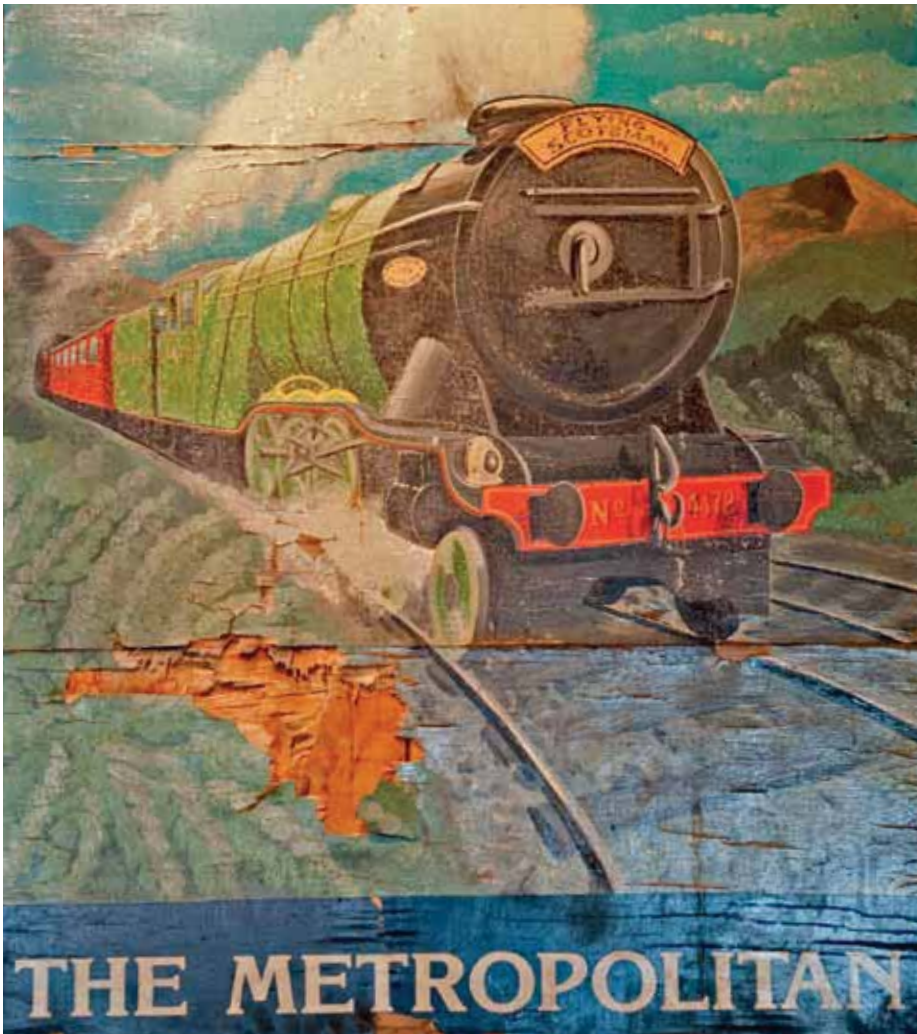
Irish Cocktail

Символичный коктейль на основе виски Jameson. Могучий, живительный и теплый, как рукопожатие медведя. Рецепт из «Книги коктейлей Савоя» Гарри Крэддока, изданной в 1930 году.

На 1 бокал

Ирландский виски Jameson - 60 мл
Абсент - два дэш
Ликер Curaçao - два дэш
Ликер Maraschino - дэш
Биттер Angostura - несколько капель

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. В бокал положить оливку, а сверху положить полоски апельсиновой цедры.



ЛЕТУЧИЙ ШОТЛАНДЕЦ

Flying Scotsman

Этот коктейль придуман легендарным лондонским барменом Гарри Крэддоком в честь локомотива Flying Scotsman, построенного в 1923 году.

На 1 бокал

Виски Dewar's White Label - 45 мл
Красный итальянский вермут - 35 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Биттер Angostura - несколько капель

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ВСЕИРЛАНДСКИЙ

Everybody's Irish

Можно сказать, что это национальный коктейль Ирландии, о которой он напоминает своим зеленым цветом, а также вкусом, одновременно мощным и дружественным. Он был изобретен в день Святого Патрика, предположительно, Гарри Крэддоком.

На 1 бокал

Ирландский виски Jameson - 55 мл

Зеленый ликер Chartreuse - 10 мл

Зеленый мятный ликер - 5 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить зеленой оливкой.

КЭМЕРОНЗ КИК

Cameron's Kick

Шотландский и ирландский виски в одном бокале.

Рецепт был впервые опубликован в справочнике Гарри МакЭлхона в 1922 году.

На 1 бокал

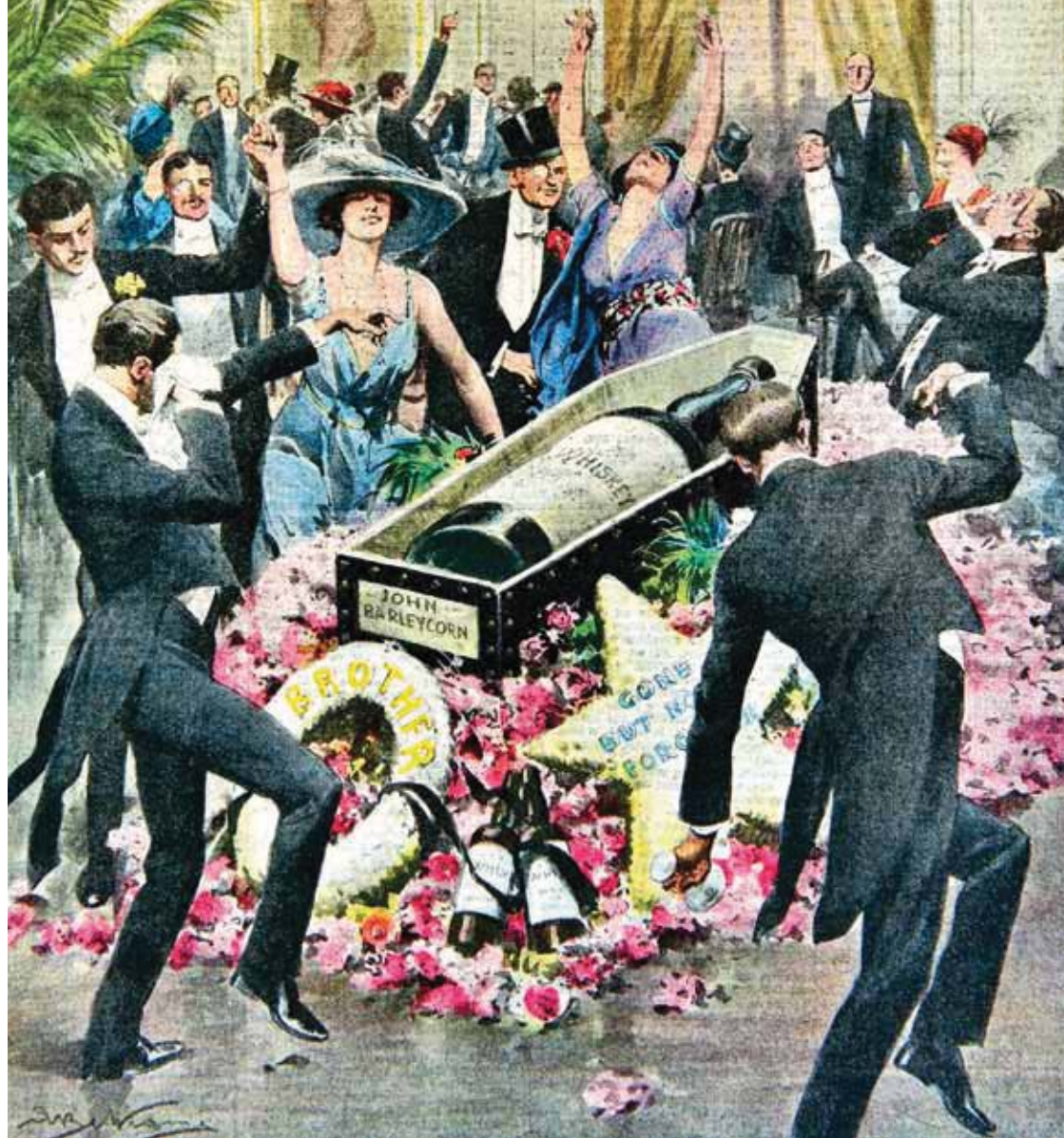
Виски Ballantine's Finest - 30 мл

Виски Jameson - 30 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Сироп Monin «Миндаль» (orgeat syrup) - 15 мл

1. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



БЛИНКЕР

Blinker

Появившийся на свет, по всей видимости, во время сухого закона, «Блинкер» был впервые упомянут в 1934 году в справочнике Патрика Даффи «*The Official Mixer's Manual*».

Современная тенденция при приготовлении этого коктейля заключается в использовании малинового сиропа вместо Гренадина (причем в меньшей пропорции) и увеличении доли виски в ущерб грейпфрутовому соку.

На 1 бокал

Бурбон Jim Beam - 40 мл

Грейпфрутовый сок - 60 мл

Сироп «Гренадин» - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Проводы прежних питейных порядков, встреча сухого закона. Рисунок из газеты «*La Domenica del Corriere*», 1919 год.



АРТИСТ СПЕШИАЛ

Artist Special Cocktail

Этот коктейль был создан в «Артист клубе» на улице Пигаль в Париже и воскрешен Гарри Крэдкоком в 1930 году.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 30 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Сироп из красной смородины - 15 мл
Херес - 30 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить ягодами красной смородины.

ВИСКИ СПЕШИАЛ

Whisky Special Cocktail

Высокая классика от Гарри Крэдкока.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 30 мл
Сухой французский вермут - 20 мл
Щепотка мускатного ореха
Свежевыжатый апельсиновый сок - 10 мл

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме сока.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Полить апельсиновым соком.
4. Опустить в бокал оливку.

КРОВЬ И ПЕСОК

Blood and Sand

Восхитительно фруктовый и неподражаемый «Кровь и Песок» – это исторический коктейль, который вновь становится популярным. Впервые его рецепт был опубликован в «Книге коктейлей Савоя» Гарри Крэдкока в 1930 году, и с тех пор он не изменился ни на миллилитр. Коктейль носит название фильма, в котором роль тореро исполняет яркий и брутальный Рудольф Валентино, ставший одним из первых секс-символов кинематографа. Он пользовался таким невероятным успехом у женщин, что некоторые из них падали в обморок на просмотрах фильмов с его участием. Смерть актера в возрасте 31 года, как рассказывают, вызвала целую волну самоубийств.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 20 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 20 мл
Ликер Cherry Brandy - 20 мл
Красный вермут - 20 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить полоской апельсиновой цедры.



КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ

God Father

Коктейль-дигестив, в котором теплый характер шотландского виски Chivas Regal с силой разворачивает свои медово-фруктовые ноты.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 35 мл
Ликер Amaretto di Saronno - 35 мл
Апельсиновый биттер - 1 дэш

1. В бокал рокс положить лед.
2. Налить ингредиенты, перемешать.

РЖАВЫЙ ГВОЗДЬ

Rusty Nail

Этот коктейль изобретен после Второй мировой войны, когда Соединенные Штаты захлестнул поток ликеров и крепких напитков из Европы. Я читал в различных источниках, что его изобретение приписывают бармену Донато Антоне в 1955 году. Кроме того, Донато мог быть автором таких коктейлей, как «Харвей, ударяющийся о стены» и «Крестный отец».

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 40 мл

Ликер Drambuie - 30 мл

1. В бокал рокс положить лед.
2. Налить Drambuie и виски, перемешать.
3. Украсить ломтиком лимона.

Отгрузка виски Chivas Regal на экспорт.
Шотландия, 1950-е годы.





= ВИСКИ =
Новая школа

ПЕНИЦИЛЛИН

Penicillin

Сэм Росс – один из величайших барменов планеты. В любом случае, он – один из немногих современных миксологов, сумевших создать новую классику, – коктейль «Пенициллин». Сэм может сколько угодно повторять, что он всего лишь усовершенствовал «Виски Сауэр», не придумал ничего особенно нового, но при этом «Пенициллин» – сказочный коктейль, рожденный внезапным вдохновением, вспышкой гения. В этом коктейле Сэм впервые ввел в употребление солодовый виски.

Фирменный секрет «Пенициллина» кроется в имбирном соке. Сэм выжимает сок из имбиря с помощью центрифуги, добавляя в него немного сахарного песка, но ни в коем случае – не сахарного сиропа. Так ароматы имбиря лучше всего сохраняются в течение всего вечера. Для получения небольшого количества сока можно выжать его с помощью соковыжималки для цитрусовых. (Кипятить имбирь в сахарном сиропе или в меде, как этого требуют некоторые источники, – святотатство, оскорбление, наносимое прекрасному коктейлю, поскольку подобный метод убивает свежий вкус и антиоксидантные свойства имбиря.) Медовый сироп, присутствующий в рецепте, готовится из 3 частей меда и 1 части воды. Для основы коктейля следует использовать шотландский купажированный виски, в архитектуре которого доминируют Спейсайд и Хайлендс. По контрасту, флот из Laphroaig (или Lagavullin, или другого очень дымного виски) прекрасно выполняет свою роль, уравновешивая ароматы меда и имбиря. Последняя деталь: коктейль подается с ледяным айс-болом в бокале рокс. Украшается кусочком засахаренного или свежего имбиря и подается без трубочки, поскольку, по мнению Сэма, одно из главных достоинств коктейля – это его могучий аромат, который легче почувствовать, если пить прямо из бокала.

На 1 бокал

Шотландский купажированный виски - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 22.5 мл
Медовый сироп - 12 мл
Имбирный сок, слегка подслащенный сахарным песком - 12 мл
Солодовый виски Laphroaig (флот) - 7.5 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить купажированный виски, имбирный и лимонный соки и сироп.
2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно один большой кусок льда.
3. Сверху налить флот солодового виски.
4. Украсить ломтиком засахаренного имбиря.

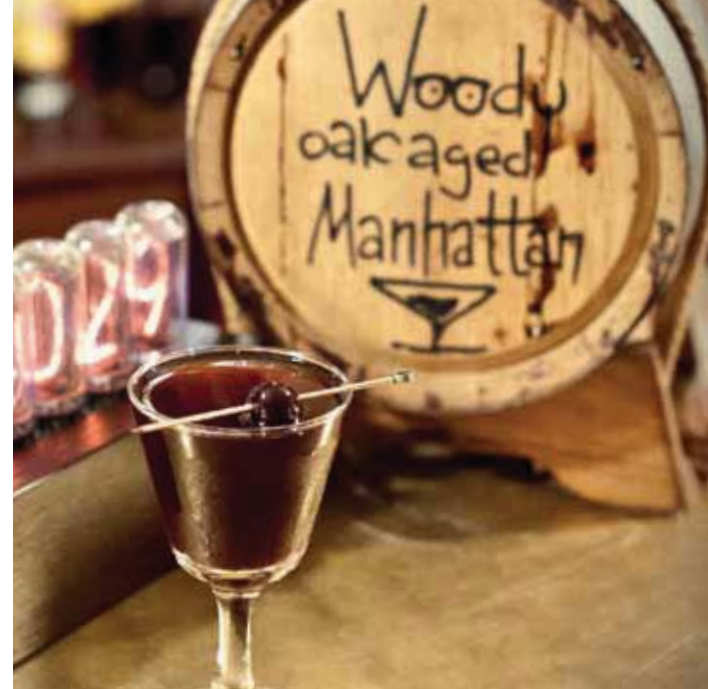
ПЕДРО МАНХЭТТЕН

Pedro Manhattan

Что приходит из ниоткуда, обычно уходит в никуда. Конечно, из этого правила существуют исключения. Тем не менее, чтобы избежать ошибок, при создании нового коктейля лучше вдохновиться классическим рецептом. Даже такой креативный бармен, как Слава Ланкин, пускаясь в поиск новых вкусов, чаще всего берет за основу проверенный временем рецепт. Лучшим примером может послужить Pedro Manhattan. Фирменный коктейль Ланкина. Символ бара Delicatessen. Его название происходит от сорта винограда Pedro Ximenez, из которого в Андалузии производят знаменитый херес.

Pedro Manhattan – удачная эволюция, мастерский твист, прекрасная вариация известного коктейля «Манхэттен», придуманного в Нью-Йорке в конце XIX века.

«Нет, я не композитор, я просто аранжировщик», - скромничает Слава, когда мы говорим с ним об успехе его коктейля. Херес – более сладкий, чем вермут – в этом коктейле добавлен в меньшей пропорции, чем в классическом «Манхэттене». Он смягчает бурбон, в то же время сохраняя его истинный характер. Ореховые нотки андалузского хереса великолепно сочетаются с ванильными аккордами американского виски. Небольшое старение в бочке позволяет ароматам слиться друг с другом в полной гармонии.



На 1 бокал

Бурбон - 60 мл

Херес Nectar Pedro Ximenez - 20 мл

Биттер Peychaud's - дэш

Биттер Angostura - два дэш

1. Предварительный этап: смешать ингредиенты и выдерживать в дубовой бочке в течение полутора-двух недель.

2. Для подачи добавить еще один дэш Ангостуры и охладить в стакане для смешивания, заполненном льдом.

3. Отфильтровать в охлажденную коктейльную рюмку.



МАРТИНИ «БЕКОН С ЯЙЦОМ»

Bacon and Egg Martini

Рецепт из Covent Garden Cocktail Club, Лондон.

На 1 бокал

Американский виски, настоянный на беконе - 50 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл

Сироп Monin «Кленовый» - 25 мл

Биттер Ангостура - 3 дэш

Яичный белок

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (*dry shake*). Добавить лед и еще раз встряхнуть шейкер.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить хрустящим ломтиком бекона.

КАК НАСТОЯТЬ ВИСКИ НА БЕКОНЕ?

Поджарить на сковороде 3-4 слайса бекона. Когда содержимое сковороды остынет, отобрать 30 мл жира. Отфильтровать этот жир в пищевой контейнер и добавить туда бутылку виски (750 мл), перемешать.

Настаивать при комнатной температуре 4-6 часов. Потом поставить в морозилку. Когда жир затвердеет, надо его удалить. А виски процедить обратно в бутылку.



АЙРИШ БУЗИ ПАНЧ *Irish Boozy Punch*

Рецепт Сергея Омеляненко.

На 15-20 порций

Виски Jameson - 1 литр

Сироп корицы - 300 мл

Сок лимона - 250 мл

Биттер Ангостура оранж - 1 бутылочка

Специи для глинтвейна - корица, кардамон и т.д.

Сангрия - 1 литр

Лимонад Дюшес - 1,5 литра

Лимоны - 2 штуки, порезанные полукружками

Апельсины - 4 штуки, порезанные полукружками, плюс 3 штуки для сока

1. В чашу для пунша положить специи и налить виски, сироп, сок лимона и биттер.
2. Перемешать методом суизл.
3. Добавить ломтики четырех апельсинов. Отжать в чашу сок из трех оставшихся апельсинов. Потом снять с них цедру полосками и тоже положить ее в чашу.
4. Добавить в чашу порезанные ломтики лимонов.
5. Перед подачей добавить лед, сангрию и лимонад.

Сергей Омеляненко был и остается ведущим барменом. Но с некоторых пор он стал также известным бренд-амбассадором, принимающим участие в популяризации в России выдающегося ирландского виски Jameson. Омеляненко обожает историю и антикварную утварь для бара, страстным коллекционером которой он является. Он умеет сочетать в своих чудесных, восхитительно душистых рецептах прошлое и будущее. Омеляненко – харизматичная и нестандартная личность. Jameson стал для него одновременно аутентичным и свободным от стереотипов напитком, который он смешивает в коктейлях, сообразуясь со своим воображением и талантом, и этот виски не перестает его вдохновлять.

НЬЮ-ЙОРКЕР *New Yorker*

Американская классика с ирландским акцентом от Сергея Омеляненко.

На 1 бокал

Виски Jameson - 50 мл

Сок лимона - 20 мл

Гранатовый сироп - 20 мл

1. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из апельсиновой цедры.







«ВИСКРИТА»

ВИСКИРИТА

Whiskirita

Виски по-мексикански или «Маргарита» по-шотландски? И то, и другое, и еще просто коктейль с яркими ароматами, в котором искренний характер виски проявляется на фоне цитрусовых оттенков.

На 1 бокал

Виски Ballantine's Finest - 35 мл
Апельсиновый ликер - 15 мл
Свежевыжатый сок лайма - 25 мл
Сахарный сироп - 5 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить кружком лайма.

МИСТЕЛЬ

Mistelle

Настоящий вечер начинается с аперитива. В данном случае – это коктейль, в котором главную партию исполняет виски. Ему ритмично подыгрывает хинная настойка вместе с биттером.

На 1 бокал

Виски Ballantine's Finest - 40 мл
Аперитив Byrrh - 25 мл
Апельсиновый биттер - три-четыре дэш

1. Все ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал для аперитива.
3. Украсить твистом из апельсиновой цедры.

ПРЯНЫЙ ДЖУЛЕП

Spiced Julep

На 1 бокал

Виски Ballantine's Finest - 50 мл
Ванильный сироп - 12.5 мл
Молодая мята - 8-10 листиков
Мелкий сахарный песок - одна барная ложка
Ломтик свежего имбиря

1. На дне металлического стакана для джулепа растолочь ломтик имбиря с барной ложкой сахарного песка. Добавить мятные листья.
2. Налить половину виски, половину ванильного сиропа и насыпать дробленый лед. Хорошо перемешать.
3. Повторить предыдущий этап, добавив оставшийся виски, сироп и дробленый лед. Основательно перемешать.
4. Протереть край стакана кусочком имбиря и мятой. Заполнить стакан доверху дробленым льдом. Украсить мятными листьями и ломтиком имбиря.

УАЙТ

White

Зажигательная композиция на тему виски-сауэр, которой кокосовые ноты Malibu придают новое, экзотическое звучание.

На 1 бокал

Виски Ballantine's Finest - 50 мл
Malibu - 12.5 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сахарный сироп - 12.5 мл
Яичный белок

1. Все ингредиенты основательно взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить ломтиком лимона.





ЯБЛОЧНЫЙ ТОНИК

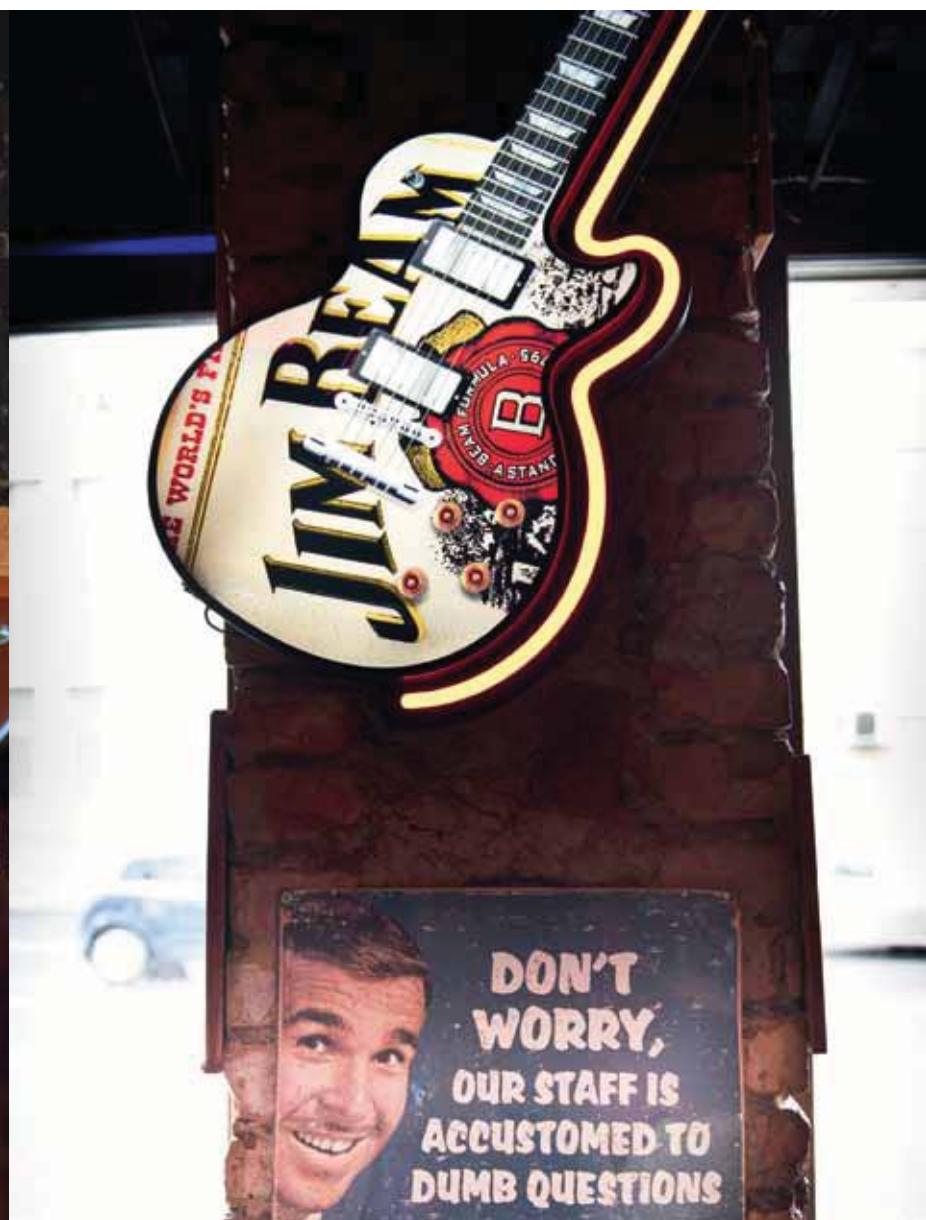
Apple Tonic

На 1 бокал

Jim Beam Apple - 50 мл

Тоник - 100 мл

1. В бокал хайбол налить Jim Beam Apple.
2. Наполнить стакан кубиками льда.
3. Добавить тоник, слегка перемешать.
4. Украсить дольками свежего яблока или мятой.





ФАЙВ-ПОЙНТС ДЖУЛЕП

Five Points Julep

«1846 год. Легендарный бармен Джерри Томас только учится смешивать напитки. А на улицах Нью-Йорка уже творится настоящий ад! Самая горячая точка – это район пяти улиц (Five Points District) в нижнем Манхэттене. Пройдет более 150 лет, и Мартин Скорсезе снимет культовый фильм «Банды Нью-Йорка». А еще через десяток лет появится на свет любопытная вариация легендарного минт-джулепа.

Горечь – как символ поражений. Сладость – как символ побед. Кровавые тона граната. Щедрая порция бурбона. И не забудьте воткнуть нож в бокал, как дань суровым будням! А лучшим украшением станет музыкальная композиция группы U2, номинированная на Оскар «The Hands That Built America»

МАКС ШИРОКОВ О СВОЕМ КОКТЕЙЛЕ

На 1 бокал

Бурбон Maker's Mark - 40 мл

Домашний гранатовый сироп (две части гранатового сока к одной части сахара) - 20 мл

Грейпфрутовый сок - 15 мл

Апельсиновый биттер - 2 дэш

Абсент - 1 дэш (плюс 2 дэш для флоат)

Мята - 7 прекрасных листиков

1. В металлический бокал «Julep cup» положить мяту, слегка придавить.
2. Налить другие ингредиенты. Заполнить бокал дробленым льдом и перемешать.
3. Сверху на лед налить два дэш абсента.
4. Украсить веточкой мяты, зернами граната и долькой грейпфрута. Подавать с трубочкой или джулеп-стрейнером.



ДЖУЛЕП ИТ СНОУ

Julep It Snow

Рецепт из бара парижского отеля Bristol.

На 1 бокал

Бурбон, настоянный на черносливе - 50 мл

Аквавит - 20 мл

Сироп Monin «Корица» - 20 мл

Биттер Peychaud's - два дэш

Листья свежей мяты

1. На дне металлического стакана слегка размять мяту при помощи мадлера.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Добавить дробленый лед, перемешать.
4. Добавить дробленого льда, чтобы образовалась горка.
5. Сверху разместить верхушки мяты и леденец. Все посыпать сахарной пудрой.

9 3/4

(Девять и три четверти)

Рецепт из Delicatessen, Москва.

На 1 бокал

Виски Dewar's White Label - 50 мл

Ликер «Баттерскотч» - 15 мл

Ликер ванильный - 5 мл

Лимонный сок - 20 мл

Айвовый сироп - 10 мл

Яичный белок - 15 мл

Сахарная пудра - 1 чайная ложка

Содовая вода

1. Лед и все ингредиенты, кроме содовой, поместить в шейкер.
2. Тщательно взбить и отфильтровать в заранее охлажденный бокал гоблет.
3. Налить содовую доверху.



БЛАГОРОДНЫЙ ХАЙБОЛ

Gentle Highball

Рецепт из бара парижского отеля Fouquet's.

На 1 бокал

Виски Chivas 12 у.о. - 50 мл
Красный вермут Martini Gran Lusso - 30 мл
Сироп Monin «Острый» - 10 мл
Имбирный эль

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда. Налить виски, вермут и сироп. Перемешать.
2. Добавить имбирный эль.

ИДЕАЛЬНЫЙ ПЕРСИК

Perfect Peach

Персик придает классическому «Старомодному» фруктовое звучание и переносит его в новое вкусовое измерение. Мята сообщает свежие пряные нотки, а виски Chivas Regal – свое ароматическое богатство.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о., настоянный три дня на половинках персика - 45 мл
Биттер Peychaud's - 1 дэш
Персиковый биттер - 3 дэш
Кусочек бурого сахара

1. На дне бокала олд фешенд пропитать сахар биттерами и раздавить его обратной стороной барной ложки.
2. Добавить кубик льда и 15 мл виски. Основательно перемешать. Повторить операцию еще два раза.
3. Украсить веточкой мяты.



ЧИВАЛРИ

Chivalry

Благородное и освежающее сочетание виски и яблочного сока с бузиновыми и цитрусовыми ароматами. Для истинных джентльменов.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 45 мл
Яблочный сок - 45 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Ликер из цветов бузины - 5 мл
Содовая вода - 45 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда. Налить виски, соки и ликер. Хорошо перемешать.
2. Добавить содовую. Слегка перемешать.
3. Украсить яблочным веером.





ГЛАВА 17

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВОДКИ

КЛАССИКА, стр. 307 • РЕТРОСПЕКТИВА, стр. 312 • НОВАЯ ШКОЛА, стр. 314

Если водка в чистом виде – это русский напиток, то водка в коктейлях – американское изобретение. Вообразите ситуацию: после отмены сухого закона в Америке не хватало алкоголя. Бурбоны и бренди местного производства требовали выдержки и запаздывали с появлением на рынке. Водка же готова к потреблению сразу после перегонки. Своей чистотой она заставляла забыть низкокачественный контрабандный алкоголь. Это был идеальный напиток. Первая американская реклама водки – «Ни вкуса, ни запаха!» – много говорит об ожиданиях потребителей того времени. Успех водки был ошеломителен: ее потребление в Соединенных Штатах с 1950 по 1955 год выросло в 20 раз! То была эпоха «Кровавой Мэри» и «Московского мула».

Несколько лет спустя водка облачилась в новые одежды. Она сделалась символом бунта молодежи против истеблишмента, который продолжал потягивать довоенные напитки. В коктейлях, скрывавших вкус спирта, на дьявольских вечеринках, вдохновленных Вудстоком, водка проявляла подрывной характер. Бармены, поднимая средний палец, подавали до-

БЫРЫЕ ПОРЦИИ ВОДКИ В ТАКИХ КОКТЕЙЛЯХ, КАК «КРИЧАЩИЙ ОРГАЗМ», «ЛОНГ АЙЛЕНД АЙСЕД Ти» и «ХАРВЕЙ, УДАРЯЮЩИЙСЯ О СТЕНЫ».

В НАЧАЛЕ 2000-Х ГОДОВ ОКАЗАЛАСЬ, ЧТО ВОДКА НАИЛУЧШИМ ОБРАЗОМ ВПИСАЛАСЬ В КРУТЫЕ ПОВОРОТЫ МИКСОЛОГИИ, ПОД НОВЫМ ДЕВИЗОМ ПРЕМИАЛЬНОСТИ, ЧИСТОТЫ И ИЗЫСКАННОСТИ.

К ТОМУ ВРЕМЕНИ ОНА УЖЕ ДАВНО ЗАМЕНИЛА ДЖИН В ЗНАМЕНИТОМ «ДРАЙ МАРТИНИ» И СТАЛА БАЗОВЫМ НАПИТКОМ ВСЕХ «МАРТИНИ» НА ЗЕМЛЕ. СО СВОЕЙ СТОРОНЫ, МИКСОЛОГИ ОСОЗНАЛИ, ЧТО ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ И ПЕРЕДАЧИ АРОМАТОВ СВЕЖИХ ФРУКТОВ ЛУЧШЕГО СРЕДСТВА НЕ СУЩЕСТВУЕТ. ОНИ СТАЛИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВОДКОЙ, ЧТОБЫ НАСТАИВАТЬ ФРУКТЫ И ПРЯНОСТИ И ПОЛУЧАТЬ СВОИ СОБСТВЕННЫЕ, УНИКАЛЬНЫЕ АРОМАТЫ.

В ТО ЖЕ ВРЕМЯ И В ТОМ ЖЕ КЛЮЧЕ, РАЗЛИЧНЫЕ МАРКИ ВОДКИ НЕ ОСТАВАЛИСЬ В ДОЛГУ И НАРАЩИВАЛИ ЛИНЕЙКИ СВОИХ ВКУСОВЫХ ВАРИАНТОВ.

В НАШИ ДНИ ВОДКА, БОЛЕЕ ЧЕМ КОГДА-ЛИБО, ОПЕРЕЖАЕТ ВРЕМЯ. ВСЕ БОЛЕЕ ЧИСТАЯ, ВСЕ БОЛЕЕ УТОНЧЕННАЯ, ВСЕ БОЛЕЕ ПРЕМИАЛЬНАЯ. ОНА ДАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕИЗМЕННЫЕ АРОМАТЫ ЛУЧШИХ ФРУКТОВ И ПРЯНОСТЕЙ ЗЕМЛИ. БУДУЧИ ЧИСТОЙ, ОНА ОТРАЖАЕТ ВСЕ ИСКУССТВО МИКСОЛОГА В УПРАВЛЕНИИ ВКУСОМ КОКТЕЙЛЯ. БЛАГОДАря 100%-НО НАТУРАЛЬНОЙ АРОМАТИЗАЦИИ, ОНА ОТКРЫВАЕТ НЕОГРАНИЧЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ, ПОЗВОЛЯя ИГРАТЬ СО ВСЕМИ ВКУСАМИ ПРИРОДЫ. ВОДКА, ПОПРОСТУ ГОВОРЯ, НАЧИНАЕТ НОВУЮ РЕВОЛЮЦИЮ В МИРЕ КОКТЕЙЛЕЙ.

БЕЛЫЙ РУССКИЙ

White Russian

«Белый русский» и «Черный русский» – два известных, признанных во всем мире коктейля – появились в начале 1960-х годов. Культовый фильм «Большой Лебовский» с Джефом Бриджесом в главной роли, вышедший на экраны в 1998 году, способствовал новому взлету «Белого русского», поскольку герой фильма по прозвищу Дьюд потребляет его в невероятных количествах. Я даже где-то читал, что некоторые фанаты при просмотре фильма готовят себе столько же «Белых русских», что и Дьюд, и пьют их одновременно с ним, утверждая, что лишь таким образом можно понять все тонкости фильма и сохранить к нему интерес навсегда, поскольку никогда не удастся досмотреть его до конца.

На 1 бокал

Водка - 30 мл

Кофейный ликер Kahlua - 20 мл

Взбитые сливки - 20 мл

1. В бокал рокс положить 3-4 кубика льда.
2. Налить ликер и водку, перемешать
3. Сверху добавить сливки.



ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ

Black Russian

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Кофейный ликер Kahlua - 20 мл

1. В бокал рокс положить 3-4 кусочка льда.
2. Налить ликер и водку, перемешать.

ВАРИАНТЫ

В Англии «Черного русского» зачастую разбавляют колой.

Коктейль Red Russian получается при замене кофейного ликера на ликер Cherry Brandy.

Декадентская версия Green Russian включает зеленый мятный ликер.



КРОВАВАЯ МЭРИ

Bloody Mary

«Кровавая Мэри» включает в себе яд и противоядие. Если коктейль приготовлен должным образом, из качественной водки и хорошего томатного сока и грамотно приправлен, то это настоящий деликатес. В противном случае он быстро начинает напоминать холодный суп, забытый в столовой дома престарелых.

Правильная «Кровавая Мэри» - это, по сути своей, Corpse Reviver («оживитель трупов»), который можно пить с утра и который одинаково излечивает как симптомы гриппа, так и любовные страдания. Он оказывает на вас такое же воздействие, как хорошее полено, подброшенное в огонь. И горит долго.

Согласно одной из версий, «Кровавая Мэри» была изобретена Питом Петтио в парижском «Гаррис баре» в 1920-х годах. Потом коктейль канул в Лету, а Пит Петтио вернулся в Америку после отмены сухого закона. Однако в 1934 году клиент русского происхождения по имени Серж Оболенский явился в бар «Кинг Коул». Он узнал Пита Петтио, стоявшего за стойкой, и заказал ему коктейль, который он, помнится, пробовал в Париже, в «Гаррис баре». Так «Кровавая Мэри» воскресла из пепла. Следует отметить, что Пит Петтио переименовал свой коктейль в «Красного люциана», сочтя это имя более элегантным. Он также пытался готовить его с джином, впрочем, без особого успеха. Публика предпочитала «Кровавую Мэри» «Красному люциану» и, плиз, - с водкой. В результате «Кровавая Мэри» обрела международный успех и сделалась, как мы знаем, одним из самых знаменитых коктейлей планеты. Кстати, сам Трейдер Вик сообщает в одной из своих книг, что он попробовал первую «Кровавую Мэри» накануне Второй мировой войны на лайнере, который вез его из Калифорнии в Гонолулу. Кто говорит, что глобализация началась в 2000-е годы?

Что до первого известного мне печатного упоминания коктейля, то оно содержится в «Барной книге Сторк клуба» («The Stork Club Bar Book») и датируется 1946 годом.

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Томатный сок - 120 мл

Свежевыжатый лимонный сок - дэш

Соусы Worcestershire и Tabasco, соль и перец по вкусу

1. В хайбол положить 5-6 кусочков льда.
2. Добавить все ингредиенты.
3. Перемешать, украсить веточкой сельдерея и ломтиком лимона.

ВАРИАНТЫ

Международная ассоциация барменов советует добавлять в коктейль щепотку соли сельдерея. Однако сельдерея ни в какой форме - ни соли, ни веточки - не признается в «Гаррис баре».

Bloody Mary без алкоголя называется Virgin Mary. Заменяя водку текилой, получаем Bloody Maria или Tequila Maria.



«КРОВАВАЯ МЭРИ»
в парижском «Гаррис баре».

ВОДКА МАРТИНИ

Vodka Martini

Самый знаменитый вариант «Драй Мартини», появившийся в 1940-х годах.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 55 мл

Сухой вермут - 15 мл

1. В смесительном стакане перемешать ингредиенты со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Выжать в коктейль цедру лимона.
4. Украсить оливкой или лимонной цедрой.

ВАРИАНТЫ

Одним из самых известных вариантов «Водки Мартини» является коктейль «Эппл Мартини» (Apple Martini), который был очень популярен в «эпоху нулевых». Помимо водки (60 мл), он включает яблочный ликер (30 мл) и украшается ломтиком яблока.

ОТВЕРТКА

Screwdriver

Считается, что этот коктейль был придуман американскими авиамеханиками, работавшими на Среднем востоке в начале 1950-х годов. Не имея под рукой необходимых барных аксессуаров, они перемешивали водку с соком обычной отверткой (Только не надо брать с них пример). От этого появилось на свет название коктейля. Цвет этого напитка особенно показателен, отражая его крепость. Чем насыщеннее оттенок, тем меньше содержание алкоголя. Качественная водка и свежавыжатый сок – вот секрет успеха этого коктейля.

На 1 бокал

Водка Absolut - 50 мл
Апельсиновый сок - 120 мл

1. В бокал хайбол положить 4-5 кубиков льда.
2. Налить водку и сок, перемешать.
3. Украсить ломтиком апельсина.

ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

Blue Lagoon

«Голубая Лагуна» – типичный коктейль 1960-х годов – появился в то время, когда поп-группа Бич Бойз открывала всему миру радости пляжа, экзотики и серфинга. Эдди – талантливый сын Гарри МакЭлхона – придумал этот коктейль в парижском «Гаррис баре». Самое удивительное, что «Голубая Лагуна» зародилась в глубине парижской серости. Словно бы бармен с Варшавского шоссе в Москве изобрел коктейль «Свежий воздух»!

На 1 бокал

Водка - 40 мл
Свежавыжатый лимонный сок - 15 мл
Ликер Bols Blue Curaçao - 15 мл

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КАЙПИРОСКА

Caipiroska

Самая популярная разновидность бразильской «Кайпирины», которая придает водке экзотический и жизнерадостный характер.

На 1 бокал

Водка - 50 мл
Пол-лайма
Бурый сахар

1. Пол-лайма разрезать на четыре части.
2. Тщательно растолочь их с сахаром на дне бокала рокс.
3. Наполнить бокал до краев дробленным льдом.
4. Добавить водку и хорошо перемешать.

МОСКОВСКИЙ МУЛ

Moscow Mule

«Московский мул» был придуман в 1940-е годы в Лос-Анджелесе двумя американцами. Один из них – сотрудник компании, торгующей напитками, а другой – хозяин ресторана Cocks'n'Bull, на складе которого скопилось слишком много имбирного пива. Позднее в рецепте коктейля к водке и имбирному пиву присоединился сок лайма. Рецепт из сборника Лусиуса Биба. «*The Stork Club Bar Book*», 1946 год.

На 1 бокал

Водка - 60 мл
Свежавыжатый сок лайма - 15 мл
Ginger Beer

1. Наполнить металлическую кружку дробленным льдом.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить ломтиком лайма.

ВАРИАНТЫ

В московском баре City Space для «Московского мула» вместо Ginger Beer используют живой квас, добавляя сироп имбиря и медовый сироп.



МОРСКОЙ БРИЗ

Sea Breeze

Элегантный лонг дринк на основе водки, сочетающий свежесть грейпфрута с шармом клюквы. «Морской Бриз» особенно ценится летом за свое освежающее действие. Кроме того, это хороший напиток для дискотек, имеющий то преимущество, что он не слишком сладок. Я читал в разных современных источниках, что он появился в 1930-е годы, в период сухого закона, но не нашел ни малейшего его следа в своих старинных документах. В любом случае в эти годы в западных странах водка была практически неизвестна. Мне кажется, что по своему стилю коктейль, скорее, напоминает 1970-е или 1980-е годы, к которым, вероятно, и относится.

На 1 бокал

Водка - 40 мл
Клюквенный сок - 90 мл
Сок грейпфрута - 40 мл

1. В бокал хайбол положить дробленый лед.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Выжать в коктейль дольку лайма и опустить ее в бокал.



ЛОНГ АЙЛЕНД АЙСЕД ТИ

Long Island Iced Tea

Успех этого коктейля остается неизменным. Год за годом он держит первенство на дискотеках, в туристических барах и на пляжах всего мира. Считается, что в 1970 году его изобрел Роберт Батт, бармен клуба-дискотеки «Оук Бич Инн», расположенного на Лонг-Айленде. «ОБИ», как его тогда называли, был столь же процветающим, сколь и скандальным ночным клубом. Здесь собиралось пестрое общество из прожигателей жизни, чьи ночные бдения были кошмаром для местных обитателей, которые обосновались на Лонг-Айленде как раз для того, чтобы сбежать от суеты Нью-Йорка. В конечном счете, последние добились своего, и в 2003 году клуб был снесен. От него остался всемирно известный коктейль, который распространился по всей планете. Встречается масса его вариантов с различным содержанием алкоголя, с большим или меньшим количеством колы. Вот рецепт, предположительно оригинальный и уж во всяком случае наиболее распространенный. Вопреки всем классическим правилам, он включает четыре спиртных напитка, не считая ликера.

На 1 бокал

Водка Absolut - два дэш
Ликер Triple Sec - два дэш
Темный ром - два дэш
Джин Beefeater - два дэш
Текила Olmeca Altos Plata - два дэш
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Кола - 90 мл

1. Все ингредиенты, кроме колы, взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Налить колу в бокал хайбол, предварительно наполненный льдом.
3. Отфильтровывая от льда, аккуратно налить сверху содержимое шейкера, чтобы кола осталась на дне бокала.
4. Опустить в бокал ломтик лимона.

СЕКС НА ПЛЯЖЕ

Sex on the Beach

«Секс на пляже» не появился на свет со строгим рецептом и четко установленными пропорциями. Он формировался постепенно и носил разные названия. Скорее всего, он был придуман барменами из сети ресторанов TGI Fridays в 1980-е годы. Вначале его называли Fun on the Beach или Peach on the Beach, поскольку использование слова sex было запрещено в американских заведениях того времени.

На 1 бокал

Водка - 40 мл
Персиковый ликер Bols Peach - 20 мл
Клюквенный сок - 60 мл
Апельсиновый сок - 60 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в бокал хайбол, наполненный льдом.



КОСМОПОЛИТЕН

Cosmopolitan

«Космополитен» – это, наверное, самый урбанистический, утонченный и женственный из всех коктейлей. Некоторые историки считают, что он появился в одном из гей-баров Сан-Франциско в 1960-е годы. Однако «Космополитен» производит впечатление гораздо более молодого коктейля, и я считаю более надежной версию, согласно которой «Космополитен» был придуман Шерил Кук, барменшей из бара «Саут Бич» во Флориде. Шерил заметила, что дамы заказывают «Драй Мартини» из-за его элегантности, но совершенно не ценят его вкус. Когда в 1988 году в ее бар поступили первые ящики водки Absolut Citron, у нее сразу же родилась идея создать более сладкий и душистый коктейль, который подавался бы как «мартини». Она назвала его «Космополитен» в честь знаменитого женского журнала. Успех последовал незамедлительно. Помимо лимонной водки Absolut, ее версия «Космополитена» содержала Rose's lime juice (сладкий сок лайма), трипл сек и клюквенный сок.

Свой окончательный статус «Космополитен» обрел благодаря нью-йоркскому бармену Тоби Чеккини, который доработал рецепт коктейля. Он заменил трипл сек ликером Cointreau для повышения класса коктейля, а вместо Rose's lime juice использовал обычный сок лайма. Легендарный бармен Дейл ДеГроффу дал толчок популяризации коктейля. А на вершину славы «Космополитен» поднялся после выхода сериала «Секс в большом городе», сделавшись символом модного и гламурного поколения 2000-х годов.

На 1 бокал

Водка Absolut Citron - 25 мл
Ликер Cointreau - 12.5 мл
Клюквенный сок - 32.5 мл
Сок лайма - несколько капель

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Отжать в коктейль кусочек цедры лимона и опустить его в бокал.

ЭСПРЕССО МАРТИНИ

Espresso Martini

«Эспрессо Мартини» – это «неизбежный» коктейль, который присутствует практически в каждой карте бара. Авторство «Эспрессо Мартини» приписывают Дику Брэдселлу, гуру нового поколения миксологов, который в 1984 году изобрел его в лондонском «Фредс баре».

Тем самым Дик Брэдселл обнаружил свой талант создавать очевидные, простые коктейли, вызывающие вопрос, почему их не изобрели раньше.

На 1 бокал

Водка - 40 мл
Охлажденный кофе эспрессо - 30 мл
Кофейный ликер Kahlua - 10 мл
Сахарный сироп - чайная ложка

1. Взбить все ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить кофейными зернами.



РУССКИЙ КОКТЕЙЛЬ

Russian Cocktail

Гарри Крэддок. «*The Savoy Cocktail Book*», 1930 год.

На 1 бокал
Водка - 30 мл
Джин - 30 мл
Ликер Сакао White - 30 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БАРБАРА

Barbara Cocktail

Патрик Гэвин Даффи. «*The Official Mixer's Manual*», 1940 год.

На 1 бокал
Водка - 50 мл
Ликер Bols Сакао White - 25 мл
Сливки - 25 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ХАРВЕЙ, УДАРЯЮЩИЙСЯ О СТЕНЫ

Harvey Wallbanger

Впервые смешан в одном из калифорнийских баров в конце 1960-х годов.

На 1 бокал
Водка - 40 мл
Ликер Galliano Vanilla - 10 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 130 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить водку с апельсиновым соком.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал хайбол, наполненный льдом. Сверху налить ликер.

ТВИСТЕР

Twister

Дэвид Эмбари. «*The Fine Art of Mixing Drinks*», 1958 год.

На 1 бокал
Водка - 50 мл
Лимонад Seven Up или содовая
Треть лайма

1. В бокал хайбол положить несколько кусочков льда. Налить водку, отжать сок лайма, опустить кожуру в бокал, перемешать.
2. Добавить лимонад или содовую. Слегка перемешать и подать.

КАМИКАДЗЕ

Kamikaze

Долгое время его неправильно называли «Балалайка» или «Тройка». В настоящее время все согласны, что «Камикадзе» – это «Балалайка», в которой сок лайма заменен соком лимона, что кардинально меняет характер коктейля, который, благодаря названию, еще пользуется определенным успехом. Часто «Камикадзе» подают в качестве шутера, то есть в стопке, и выпивают залпом.

На 1 бокал
Водка - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Ликер Bols Triple Sec - 20 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль цедру лимона и опустить ее в бокал.



СИНИЙ ПОНЕДЕЛЬНИК

Blue Monday

Тед Сосье. «*Bottoms up*», 1951 год.

На 1 бокал

Водка - 45 мл

Ликер Cointreau - 15 мл

Ликер Bols Blue Curaçao - дэш

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КЕЙП КОДДЕР

Cape Codder

Считается, что этот коктейль был создан маркетологами компании Ocean Spray (бренд клюквенных напитков) в 1940-е годы. По всей видимости, он дал рождение «Морскому бризу» и стал одним из предшественников «Космополитена».

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Клюквенный сок - 130 мл

Сок половины лимона

1. В бокал хайбол положить лед и налить ингредиенты. Перемешать.
2. Положить в коктейль кружок лимона.

ТОВАРИЩ

Tovarich

Лусиус Биб. «*The Stork Club Bar Book*», 1946 год.

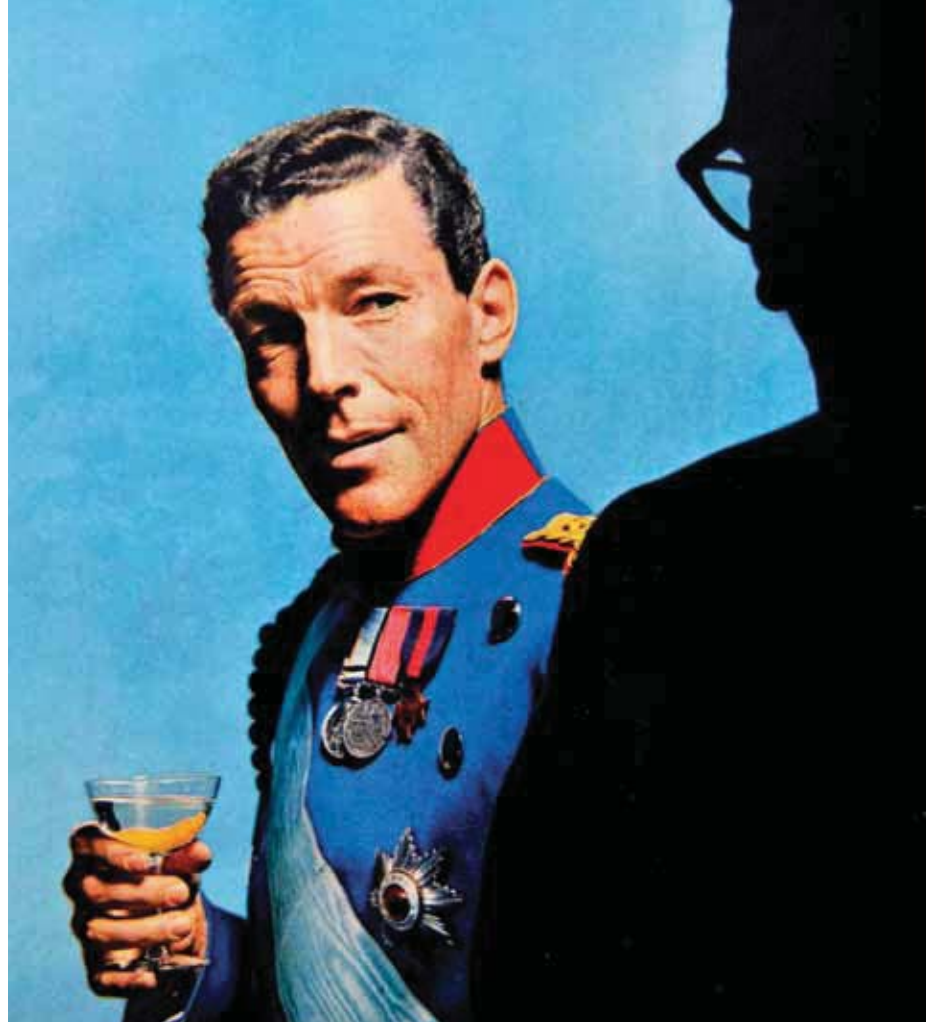
На 1 бокал

Водка - 45 мл

Сок половины лайма

Тминный ликер Kummel - 30 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ГРЕЙХАУНД

Greyhound

Это один из тех коктейлей, которые поначалу готовились на основе джина, а после Второй мировой войны обратились к водке, набравшей в то время свою мировую известность.

На 1 бокал

Водка Absolut - 40 мл

Сок грейпфрута - 120 мл

1. В бокал рокс положить несколько кубиков льда.
2. Налить ингредиенты и перемешать.
3. Украсить ломтиком грейпфрута.

ВАРИАНТЫ

Если на бокале «Грейхаунда» сделать кромку из соли, то он превратится в «Соленую собаку» (Salty Dog).

= ВОДКА =
НОВАЯ ШКОЛА



ГРЕЙ ГУЗ ЛЁ ФИЗЗ *Grey Goose Le Fizz*

Утонченное сочетание цветочных ароматов с бодрящими нотами лайма, которые подчеркивают мягкий характер водки.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 35 мл
Ликер St-Germain - 25 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
Содовая - 75 мл

1. Все ингредиенты, кроме содовой, взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный узкий фужер.
3. Добавить содовую.

РУССКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ

Russian Spring Punch

Рецепт легендарного лондонского бармена Дика Брэдселла.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 25 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Ликер из черной смородины - 15 мл
Сахарный сироп - 10 мл
Шампанское

1. В бокал хайбол положить лед, налить водку, лимонный сок и сахарный сироп. Перемешать.
2. Добавить шампанское. Сверху полить ликером.

МОСКОВСКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ

Moscow Spring Punch

Новая российская классика от Бека Нарзи с ярким вкусом и превосходным равновесием.

Moscow Spring Punch не уступает своей модели для подражания – гениальному творению Дика Брэдселла: Russian Spring Punch. Его вкус искрится свежестью, напоминая те первые теплые майские дни, когда вся Москва вдруг теряет голову.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 50 мл

Имбирный эль - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Сироп имбирный - 20 мл

Сироп медовый - 20 мл

Малина - пять ягод

1. Положить в бокал слинг пять ягод малины и подавить их пестиком.
2. Добавить сиропы. Наполнить бокал доверху дробленным льдом.
3. Налить водку, сок лайма и имбирный эль. Размешать барной ложкой.
4. Украсить веточкой мяты и двумя ягодами малины на шпажке. Подавать с трубочкой.



ТРАНСИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС

Этот коктейль из бара City Space назван в честь легендарного поезда, который ездил по длиннейшей железной дороге, связывающей Европу и Азию. Так и коктейль объединяет в себе ароматы азиатского имбиря и распространенной в России облепихи, подчеркнутые пряными нотами розмарина. Подается в традиционном подстаканнике.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 40 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 40 мл

Кипяток - 20 мл

Облепиховое варенье - 3 ч.л.

Сок 1/8 лимона

Сок имбиря - 15 мл

1. В бокал хайбол положить облепиховое варенье.
2. Налить водку, сок имбиря и лимона, а также апельсиновый сок и кипяток. Перемешать.
3. Украсить веточкой розмарина и апельсиновым чипсом.



«Пряный обнаженный Мартини»,
подача в баре Lonsdale, Лондон.



ПРЯНЫЙ ОБНАЖЕННЫЙ МАРТИНИ

Spicy Nude Martini

Рецепт Ребекки Алмквист.

На 1 бокал

Водка Absolut Vanilia - 50 мл

Молотый черный перец - щепотка

Сахарный сироп - 5 мл

Охлажденный кофе эспрессо - 25 мл

Ломтик апельсина

1. Ломтик апельсина отжать и опустить в шейкер. Добавить лед и все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль эфирные масла из полочки апельсиновой цедры, но не опускать ее в бокал. Посыпать молотым черным перцем.

ИСАЕВ

Isaev Martini

Коктейль «Исаев», появившийся на свет в 2006 году в баре «Версия», стал одним из символов русской миксологии. Его создатель Александр Кан, вдохновившись любимым коктейлем Джеймса Бонда «Водкой-Мартини», придал классическому рецепту новое, русское звучание. Вместо вермута в коктейле используется березовый сок, а в качестве названия – имя русского суперагента Исаева-Штирлица.

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Исаев микс* - 50 мл

1. Перемешать ингредиенты в смешительном стакане, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Протереть бортики бокала кусочком лимонной цедры, предварительно выжав ее в бокал. И ей же гарнировать коктейль.

* Для того чтобы приготовить «Исаев микс», надо налить 1 литр березового сока в кастрюлю и держать ее на огне, пока содержимое кастрюли не сократится в четыре раза. Охладить перед использованием.

СВЕТСКИЙ ЛЕВ

Socialite

Восхитительный и искушающий коктейль, настоящее жидкое пирожное, придуманное в лондонском «Лабе».

На 1 бокал

Водка Absolut Vanilia - 37.5 мл

Ликер Limoncello - 12.5 мл

Пол-лимона, нарезанного кусочками

Ванильный сахар - две барные ложки

Ликер Grand Marnier - 12.5 мл

1. На дне шейкера растолочь лимон с ванильным сахаром. Добавить лед, водку и Limoncello.
2. Энергично взбить и отфильтровать в бокал рокс, наполненный дробленым льдом.
3. Перемешать. Добавить дробленый лед при необходимости.
4. Сверху полить ликером Grand Marnier.

Ваниль – востребованная пряность

Ацтеки называли ее «черным цветком». Испанцы открыли ее всему миру. Ее используют в изысканных духах, таких как Must от Картье или Shalimar от Герлена. В мире вин и крепких напитков она играет решающую роль. В том, что касается коктейлей, она познала громадный успех в 90-е годы, дойдя почти до банальности. Таков парадокс одной из самых дорогих в мире пряностей. В наши дни ваниль возвращается. Аромат ее чудесен. Легкие штрихи, тончайшая дозировка, как в водке Absolut Vanilia (с 100% натуральными ингредиентами), дают превосходно сбалансированные коктейли с прелестными ароматами.



БРИЧМУЛА

Александр Кан говорит, что его коктейль «Бричмула» – это азиатская вариация на «Московский Мул» и ответ на растущую популярность узбекской кухни в Москве. Бричмула – живописное место в ташкентской области, когда-то облюбованное туристами-бардами, а сегодня превратившееся в престижный район с правительственными дачами.

На 1 бокал

Малиновая водка Absolut Raspberri - 40 мл
 Биттер Angostura - две капли
 Сироп лимонника - 30 мл
 Медовый сироп - 10 мл
 Имбирный эль - 100 мл
 Четвертинка лайма
 Большая долька имбиря
 Малина - 15 г (для украшения)
 Сахар - половина ч.л. (для украшения)
 Палочка корицы (для украшения)

1. Положить в бокал хайбол имбирь и подавить его мадлером. Добавить лед.
2. Налить сиропы, водку и эль. Добавить Ангостуру и сок четвертинки лайма. Аккуратно размешать барной ложкой.
3. Украсить малиной, перетертой с сахаром, в «корзинке» из кожуры лайма, в которую вставлена палочка корицы.



АБСОЛЮТ - КЛЮКВА

Absolut Cranberry

На 1 бокал

Водка Absolut - 50 мл
 Клюквенный сок - 150 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда.
2. Налить водку и сок. Перемешать.
3. Украсить долькой лайма.

КУРАНТ МЕТРОПОЛИТАН

Kurant Metropolitan

Черносмородиновая версия классического «Космополитена».

На 1 бокал

Водка Absolut Kurant - 60 мл
 Клюквенный сок - 15 мл
 Апельсиновый ликер - 15 мл
 Свежевыжатый сок лайма - 7,5 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.

Сауэр, Смэш и Коллинз входят в число предков всех сегодняшних коктейлей. До наших дней они продолжают вдохновлять барменов, беспрестанно приобщающих нас к опыту новых ощущений. Артём Емельшин – бренд-амбассадор коктейльных брендов компании Pernod Ricard, летающий из конца в конец страны, распространяя сведения о напитках и коктейлях, – представляет нам здесь свою версию данного «Триптиха». Он показывает, что водка Absolut может объединить прошлое и будущее, превращая настоящее в незабываемое мгновение.



РЕВЕНЬ-САУЭР *Rhubarb Sour*

На 1 бокал
Водка Absolut - 50 мл
Нефильтрованный яблочный сок - 20 мл
Ликер из ревеня - 20 мл
Сахарный сироп - 10 мл
Ревень - кусок, размером 2 x 5 см
Белок одного яйца

1. На дне шейкера растолочь ревеня в сахарном сиропе. Добавить лед и другие ингредиенты.
2. Энергично взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал олд фешенд, заполненный льдом.
3. Украсить вишней и цедрой лимона.



СВЕКОЛЬНЫЙ СМЭШ *Beetroot Smash*

На 1 бокал
Водка Absolut - 50 мл
Лайм - 4 дольки
Свекла - небольшой кубик
Сахарный сироп - 10 мл
Яблочно-свекольный сок - 50 мл

1. На дне бокала олд фешенд растолочь лайм и свеклу в сахарном сиропе.
2. Добавить дробленый лед и другие ингредиенты. Перемешать.
3. Дополнить бокал доверху дробленным льдом.
4. Украсить слайсом свеклы и веточкой мяты.



ЖАСМИНОВЫЙ КОЛЛИНЗ *Jasmine Collins*

На 1 бокал
Водка Absolut - 50 мл
Аперитив Byrrh - 20 мл
Сахарный сироп - 20 мл
Сок лайма - 25 мл
Жасминовый чай (охлажденный) - 125 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный кубиками льда.
3. Украсить съедобным цветком.





Коктейль «Уайт Русс»,
подача в баре Pinch, Москва.

УАЙТ РУСС *White Russ*

Рецепт из бара Pinch, Москва.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 30 мл

Ликер Bols Cacao Brown - 30 мл

Пена топлено-копченая* - 30-50 мл

1. В бокале рокс слегка перемешать водку и ликер со льдом.

2. Добавить пену из кримера и украсить крошками печенья.

* ПЕНА ТОПЛЕНО-КОПЧЕНАЯ

1. Сделать медово-копченый сироп, растворив мед (30 мл) в крепко заваренном копченном чае (70 мл).

2. Перебить в блендере медовый-копченый сироп (60 мл), ванильный сироп (30 мл), четыре печенья «Топленое молоко» и сливки 22% (500 мл).

3. Залить в кример и добавить баллон N2O.

РАЗМЫТЫЕ КОНТУРЫ

Blurred Lines

Рецепт из парижского гранд-отеля George V.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сироп на основе рождественского чая, мандаринов и корицы - 30 мл
Половинка маракуйи
Имбирный эль

1. На дне шейкера растолочь половинку маракуйи в сиропе. Добавить лед, водку и сок лайма.
2. Энергично взбить и отфильтровать в бокал хайбол, наполненный кубиками льда.
3. Добавить имбирный эль.
4. Украсить коктейльной вишней и лепестком красной розы.

СТРАННИК

Wayfarer

Рецепт Стива Шнайдера, бар Employees Only, Нью-Йорк.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 45 мл
Яблочный бренди (или кальвадос) - 15 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сироп из агавы - 15 мл
Биттер Ангостура - пять дэш

1. Все ингредиенты, кроме биттера, налить в бокал хайбол.
2. Добавить дробленый лед. Тщательно перемешать методом «суизл» до сильного охлаждения.
3. Сбрызнуть Ангостурой и украсить веточкой мяты. Подавать с трубочкой.

Коктейль **WAYFARER**, подача в баре Employees Only, Нью-Йорк.

СТРЕЛКА ЛИМОНАД

Strelka Limonade

Рецепт из бара «Стрелка», Москва.

На 1 бокал

Настойка на Grey Goose* - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 7 мл
Perrier - 60 мл

1. Смешать компоненты со льдом в бокале хайбол.
2. Гарнировать палкой лемонграсса и листьями лайма.

* НАСТОЙКА НА GREY GOOSE

Залить в бутылку и настаивать неделю в темном месте следующие ингредиенты:
Водка Grey Goose - 500 мл
Три листа каффир-лайма
Ликер из грейпфрута - 50 мл
Ликер Maraschino - 50 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Сироп из цветов бузины - 5 мл
Лемонграсс - 1 стебель





ГЛАВА 18

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ДЖИНА

- КЛАССИКА, стр. 323
- РЕТРОСПЕКТИВА, стр. 328
- НОВАЯ ШКОЛА, стр. 336

Джин рано появился в составе коктейлей. Уже в 1850-е годы его широко использовали в смешанных напитках, таких, как например «Том Коллинз». Но это был сладкий джин Олд Том, имеющий мало общего с современным. Наиболее символичным коктейлем эпохи сладкого джина был «Мартинез». Когда сладкий Олд Том сменился на сухой, легкий и душистый Лондон Драй Джин, «Мартинез» превратился в «Драй Мартини», и появилось множество новых коктейлей. Джин стал настолько популярен, что с 1930 года в гаванском баре «Слоппи Джоз» параллельно с классическим «Мохито» на основе рома подавали его вариант с джином. В те времена символом успеха джина стал коктейль «Белая леди», который даже в наши дни несколько не утратил актуальности.

Джин безраздельно господствовал в коктейлях до самых 1940-х годов, а бармена можно было, скорее, назвать «джинменом», поскольку его основным занятием было смешивание

джина с прочими ингредиентами. Например, в «Книге коктейлей Савоя», опубликованной в 1930 году, в разгар английского влияния, коктейли с джином составляют более 60% от всех смешанных напитков.

После отмены сухого закона Соединенные Штаты вновь стали оказывать все возрастающее влияние на рецепты коктейлей. Поскольку в этой стране джин подпольного производства оставил о себе дурную память, публика отвернулась от него, отдав предпочтение водке «без вкуса, без запаха».

В наши дни с возрождением английского влияния в мире коктейлей джин снова поднимается на поверхность со скоростью пузырьков в бокале с тоником. Дело в том, что для миксолога джин – это кладезь ароматов. Его чистота и ароматическая строгость, его ни с чем не сравнимая свежесть достойны лечь в основу великих классических коктейлей завтрашнего дня.

НЕГРОНИ

Negroni

Один из самых востребованных коктейлей сегодняшнего дня появился на свет в 1920-х годах и назван именем графа Негрони, который любил пить коктейль «Американо», добавляя в него немного джина. Для пущей узнаваемости своего напитка он требовал украшать его на приемах бросающимся в глаза кружком апельсина. С тех пор «Негрони» стал роскошным вариантом «Американо», и он подается в гранд-отелях и престижных барах.

В Милане, в часы аперитива его часто заменяют на менее крепкий «Негрони Сбальято» (ложный Негрони), в котором вместо джина используется игристое вино просекко.

На 1 бокал

Красный вермут Martini Rosso - 30 мл
Биттер Campari - 30 мл
Джин Beefeater - 10 мл

1. В бокал положить 3-4 кусочка льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить кружком апельсина и подать.

БЕЛАЯ ЛЕДИ

White Lady

«Белая леди» появилась в Золотую эру коктейлей, то есть в начале XX века. Это настоящий миксологический коктейль, в котором сложные ароматы джина чудесно сочетаются с лимонным соком и с цитрусовыми нотами апельсинового ликера. Название коктейлю дал Гарри МакЭлхон в 1919 году, когда он работал в лондонском «Сирос Клабе». Но рецепт того коктейля сильно отличался от нынешнего, поскольку он включал 1/6 коньяка, 1/6 мятного ликера и 4/6 ликера Cointreau. По словам Энди МакЭлхона, его отец позднее видоизменил рецепт и, в конце концов, создал современный вариант коктейля в 1929 году. Что касается пропорций, то допускается небольшое увеличение содержания Cointreau в ущерб джину, когда коктейль подается даме. Использование яичного белка необязательно.

На 1 бокал

Джин - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Ликер Cointreau - 20 мл
Яичный белок - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ДЖОН КОЛЛИНЗ

John Collins

Один из наиболее старинных коктейлей. Настоящий динозавр, доживший до наших дней. При этом он кажется абсолютно современным. Короче говоря, это высокая классика, которая не может выйти из моды. Этот коктейль, появившийся около 1850 года, изобрел Джон Коллинз – метрдотель одного из гранд-баров Лондона, всемирной столицы джина. Коктейль поначалу назывался «Том Коллинз», поскольку для его приготовления использовался джин Олд Том. Этот коктейль сделался столь популярен, что дал начало целому семейству смешанных напитков, готовившихся на основе самого разного спиртного, и был упомянут в сборнике Джерри Томаса 1887 года издания. Говорят, что в 1936 году лето в Нью-Йорке было столь жарким, что во всех барах заказывали только «Том Коллинз», и за один день цена лимонов подскочила на 50%.

Когда для его приготовления перестали использовать джин Олд Том, заменив его сухимджином, коктейль переименовали в «Джон Коллинз».

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Содовая вода - 85 мл

1. В бокал коллинз положить 4-5 кусочков льда.
2. Налить в бокал сироп, лимонный сок и джин, перемешать.
3. Добавить содовую, слегка перемешать.
4. Украсить коктейльной вишней или ломтиком лимона.



ДРАЙ МАРТИНИ

Dry Martini

Dry Martini представляет собой эволюцию коктейля Martinez. Его первое письменное упоминание встречается в книге Франка Ньюмана «*American Bar*», изданной в 1904 году. Рецепт включал равные доли джина и сухого вермута, немного Ангостуры или апельсинового биттера и оливку в качестве украшения.

В свое время это был один из самых популярных коктейлей, настоящий монумент миксологии, излюбленный напиток актеров и политиков. Он породил многочисленное потомство, среди которого «Веспер» и разнообразные коктейли в «стиле Мартини», а также дал название коктейльной рюмке в которой они подаются.

Ниже приведен рецепт по версии Международной ассоциации барменов (IBA).

На 1 бокал

Сухой вермут - 15 мл
Джин Bombay Sapphire - 55 мл
Кусочек лимонной цедры и оливка

1. В смесительный стакан положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Опустить в бокал оливку и выжать в коктейль цедру лимона.

ДЖИН ФИЗЗ

Gin Fizz

Во всей своей великолепной простоте «Джин Физз» всегда вдохновлял величайших барменов своего времени. Достаточно вспомнить «Рамос Джин Физз», «Раймундс Джин Физз» из гаванского бара «Слоппи Джоз», содержащий немного молока и дэш флердоранжа, а также менее известный, но превосходный вариант, придуманный в 1925 году Франком Мейером из «Ритца», – «Франкс Специал Джин Физз». Он добавлял в шейкер раздавленную четвертинку белого персика.

Первое упоминание о «Джин Физзе», которое мне удалось найти, встречается во втором издании «Справочника Бармена» Джерри Томаса 1887 года. С тех пор рецепт не менялся.

На 1 бокал

Джин - 50 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Сахарный сироп - 10 мл

Содовая вода - 100 мл

1. В шейкер положить лед, налить сахарный сироп, лимонный сок и джин.
2. Завернуть шейкер в полотенце (так лед меньше растает), взбивать минимум минуту.
3. Отфильтровать в охлажденный бокал хайбол, добавить содовую.
4. Украсить ломтиком лимона и мятой.



ГИМЛЕТ

Gimlet

«Гимлет» – это сама простота. Естественная комбинация джина и лайма создает подобие ароматической квинтэссенции. Но сочетание это зародилось неслучайно и имеет интересную историю.

В 1867 году некий Лачлин Роуз получил патент на способ изготовления сока лайма, позволяющий сохранить все его свойства. Так появился на свет хорошо известный барменам «Сок лайма Роуза» (Rose's Lime juice), включающий сок лайма и сахар.

Начиная с 1865 года, Королевский Британский флот обязывал свои суда брать на борт значительные количества лайма, который считался лучшим средством от цинги, не подозревая, что в лайме содержится вчетверо меньше витамина С, чем в лимоне. В 1879 году «Сок лайма Роуза», с успехом заменявший свежие плоды цитрусовых, тоннами грузился на корабли.

Именно тогда один врач – сэр Томас Десмонд Гимлет решил добавить к соку лайма джин, чтобы сделать «лекарство» более привлекательным для моряков. Так появился знаменитый коктейль, который моряки в честь врача окрестили «Гимлетом».

В наши дни можно приготовить «Гимлет», смешав свежавыжатый сок лайма с сахаром иджином. Но если вы хотите воссоздать вкус оригинала, то рекомендуется использовать именно «Сок лайма Роуза», ведь мы имеем дело с одним из тех редких случаев, когда в основе первоначального рецепта коктейля лежит «премикс».

На 1 бокал

Джин Beefeater - 60 мл

Rose's Lime Juice Cordial - 30 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
3. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ВАРИАНТЫ

Для «Гимлета» не существует строго установленных пропорций, и они меняются в зависимости от вкусов, моды и убеждений бармена. Например, версии Гарри Крэддока и Гарри МакЭлхона, обе имеющие соотношение «один к одному», несколько переслащены. Я бы, скорее, порекомендовал вариант Франка Мейера из «Ритца»: 2/3 джина и 1/3 сока лайма Роуза. Такой вариант, несомненно, крепче, но современнее и больше соответствует нынешнему вкусу.





АВИАЦИЯ

Aviation

Этот исторический рецепт, вначале сделавшись редкостью, сегодня с триумфом вернулся на сцену коктейлей. Официальной датой рождения «Авиации» считается 1916 год, когда она появилась в сборнике рецептов, изданном Хьюго Энсслином, шеф-барменом нью-йоркского отеля «Уоллик». Но, как это бывает с детьми, дата регистрации отличается от даты рождения, и изобретение «Авиации» относят к 1911 году. Странное название коктейля происходит от фиалкового крем-ликера, который был его неотъемлемым компонентом. Он сообщал коктейлю цвет неба, который оправдывал его название.

С «Авиацией» произошла большая путаница. У ее истоков стоял Гарри Крэддок. В своей «Книге коктейлей Савоя» (1930 год) он поместил рецепт «Авиации» без фиалкового ликера. Скорее всего, по причине дефицита данного ингредиента в тот период. В результате коктейль утратил цвет и смысл. В 1940 году Патрик Даффи в своем издании «Официальный учебник составителя смесей» исправил положение и опубликовал первоначальный рецепт с фиалковым ликером. Но было уже поздно: плохо информированные бармены и сегодня продолжают готовить «Авиацию» без фиалкового ликера, что, с моей точки зрения, равноценно попытке полета на самолете в безвоздушном пространстве!

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Лимонный сок - 30 мл

Ликер Maraschino - 2 дэш

Фиалковый ликер Crème de Violette - два дэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



СИНГАПУР СЛИНГ

Singapore Sling

«Сингапур Слинг» был придуман в 1913 году барменом по имени Нгьям Тонг Буун в «Лонг баре» знаменитого сингапурского отеля «Раффлс», который в свое время посещали такие известные писатели, как Джек Лондон, Сомерсет Моэм и Джозеф Конрад.

Этот коктейль – символ Азии, его даже подают на рейсах Сингапурских авиалиний. Он все еще заставляет мечтать тех, кто страдает от недостатка экзотики. Возможность попробовать его в роскошной обстановке отеля «Раффлс» уже оправдывает и перелет, и смену часовых поясов. Тем не менее, прежде чем зарезервировать билет на самолет и заказать прямо на борту первый Слинг, следует учесть, что первоначальный рецепт Нгьям Тонг Бууна, к сожалению, был утерян. К 1936 году он был воспроизведен при помощи племянника бармена, а затем модифицирован. Ниже приводится рецепт «Сингапур Слинга», по которому он готовится в отеле «Раффлс».

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 30 мл

Вишневый ликер - 15 мл

Ананасовый сок - 120 мл

Сок лайма - 15 мл

Ликер Bénédictine - 7,5 мл

Ликер Cointreau - 7,5 мл

Сироп Monin «Гренадин» - 10 мл

Биттер Angostura - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера.

3. Перелить в бокал слинг, предварительно наполненный льдом.

4. Украсить ломтиком ананаса и коктейльной вишней.

ВЕСПЕР

Vesper

«Веспер» – один из вариантов «Мартини» – это коктейль, который пьет Джеймс Бонд в романе Яна Флеминга «Казино Рояль». В одноименном фильме его заказывает измученный Дэниел Крейг. А в «Кванте милосердия» он озвучивает его рецепт. Кстати, рецепт коктейля был придуман самим Яном Флемингом в 1953 году. Одно время «Веспер» полностью сошел со сцены, и лишь особо эрудированные бармены помнили о нем. Сегодня ситуация изменилась, и можно держать пари, что в конечном счете «Веспер» выйдет из тени, чего он, несомненно, заслуживает, даже и без Джеймса Бонда.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 60 мл

Водка - 20 мл

Lillet Blanc - 10 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить спиралью из лимонной цедры.



БРЭМБЛ

Bramble

В 1980-х годах в Ковент-Гардене, в лондонском клубе «Занзибар» молодой бармен по имени Дик Брэдселл начал карьеру миксолога, которая потрясла мир, казавшийся обреченным пить только джин-тоники до конца своих дней.

Дик прибыл в Лондон с острова Уайт, что на юге Англии, то есть ниоткуда. Он не принадлежал ни к какому клану, ни к какой касте, если не считать таковой касту свободных людей. Он использовал те же ингредиенты, что и другие бармены, разве что лучшего качества. Он работал теми же приемами, но с новым вдохновением. Он создал коктейли, ставшие сегодня классикой. Его напитки перевернули сердце столицы Англии вверх дном: все ринулись в «Плейер», а затем в «Атлантик Бар», чтобы удостоиться чести попробовать его творения. Позднее, в 2000-х годах новое поколение молодых барменов, зубастых и увлеченных, вдохновленных своим Гуру, стали предлагать безумные рецепты, которые покорили всю планету, сделав Лондон мировой столицей коктейлей.

Самое легендарное творение Дика – это «Брэмбл», в котором сложные и утонченные ароматы джина прекрасно сочетаются с ежевикой.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл

Лимонный сок - 25 мл

Сахарный сироп - дэш

Ежевичный ликер - дэш

1. Положить в шейкер лед и налить в него все ингредиенты, кроме ликера.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать его в бокал рокс, наполненный до краев дробленным льдом. Добавить дробленный лед до края бокала.
3. Налить ежевичный ликер. Украсить ягодой ежевики и ломтиками лимона.



БРИТАНСКИЕ ПУНШИ

Пунши – старейшие смешанные напитки – возникли около 1700 года на Британских Антильских островах, вероятно, на Барбадосе. Слово «пунш» происходит от «панч» на хиндустани, что означает «пять», то есть количество ингредиентов, использовавшихся для приготовления напитка. На заре своей истории пунш включал ром или коньяк и был частью семейных традиций. Впоследствии пунши нашли благоприятные условия для развития в Англии. В результате ром оказался заменен на джин. В наши дни в лучших английских барах можно встретить бесчисленные варианты пунша, утонченные, с чудесным вкусом.

Исторические английские пунши из легендарной книги Уильяма Террингтона «Cooling Cups and Dainty Drinks» (1869 год) были воскрешены из забвения современными миксологами и вновь пользуются популярностью в Лондоне. В роскошном баре The Booking Office, что на вокзале Сан-Панкрас, их готовят в больших металлических чашах, которые выставляют на длинную стойку.

ЛЕТНИЙ ПУНШ С ДЖИНОМ

Summer Gin Punch

Это очень старый, восходящий к 1831 году, рецепт, который был придуман Альбертом Смитом в лондонском «Гаррик Клабе». Альберт Смит дружил с Чарльзом Диккенсом, который особенно ценил этот пунш, да и вообще любые напитки, содержащие джин.

На 1 бокал

Полоска лимонной цедры
Полоска апельсиновой цедры
Две малины
Два ломтика ананаса
Лимонный сок - 5 мл
Апельсиновый сок - 10 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Вода - 10 мл
Ликер Maraschino - 10 мл
Джин Beefeater - 40 мл
Содовая вода - 25 мл

1. Положить лед в стакан для смешивания.
2. Добавить все ингредиенты, кроме содовой.
3. Перемешать и перелить в крупный винный бокал
4. Добавить содовую.

МАРТИНЕЗ

Martinez

«Мартинеза» рассматривают как предшественника «Драй Мартини». Но он, скорее, родственен «Манхэттену», в котором виски заменилиджином. Чаще всего честь изобретения «Мартинеза» приписывают Джерри Томасу. Я не сумел обнаружить ни подтверждающих, ни опровергающих данный факт свидетельств. Известно лишь, что он впервые упомянут в издании «The Modern Bartender's Guide», опубликованном в 1884 году под авторством О.Х. Байрона. Затем его можно найти в справочнике Джерри Томаса 1887 года издания, а позже – в многочисленных руководствах для барменов, где он соседствует с «Драй Мартини», порожденным им и украсившим его популярность.

На 1 бокал

Джин Hayman's Old Tom - 50 мл
Красный вермут Martini Gran Lusso - 20 мл
Ликер Maraschino Luxardo - 15 мл
Биттер Angostura - дэш
Кусочек лимонной цедры

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль лимонную цедру.





РАМОС ДЖИН ФИЗЗ

Ramos Gin Fizz

В 1888 году Генри Рамос приобрел в Новом Орлеане «Империял Кабинет Салун». А через несколько лет он изобрел этот коктейль. Легендарный успех «Рамос Джин Физза» объясняется не только ингредиентами, но и способом приготовления. Ежедневно в баре работали, как минимум, восемь молодых барменов, которые взбивали только этот коктейль. Сообщают, что на последний день карнавала 1915 года Генри Рамос нанял в общей сложности 35 барменов, чтобы сбивать знаменитые «Рамос Джин Физзы». Но коктейль был настолько популярным, что несмотря на все усилия, персонал не справлялся, и своего заказа приходилось ждать по часу. Один из посетителей в свое время даже заявил, что «выпить "Рамос Джин Физз" – это все равно, что попробовать цветок». Скорее всего, именно сложность приготовления и прозвучала похоронным звоном для этого уникального в своем роде коктейля. Дело в том, что после закрытия салуна из-за сухого закона не осталось барменов, готовых потратить должную энергию на этот коктейль, точный рецепт которого приводится ниже. Существуют некоторые разногласия в отношении экстракта ванили. Одни настаивают, что он вообще никогда не использовался, другие же, наоборот, утверждают, что именно в нем заключалась тайна великого коктейля.

На 1 бокал

Сахарный песок - 1 ст.л.
 Флердоранжевая вода - 3 капли
 Сок половинки лайма
 Сок половинки лимона
 Джин - 40 мл
 Яичный белок
 Сливки - 40 мл
 Ванильный экстракт - 2 капли
 Содовая вода

1. С барного ситечка снять пружину и положить ее в шейкер. Поместить в шейкер (без льда) все компоненты, кроме содовой, и энергично взбить в течение, как минимум, 3 минут, пока коктейль не обретет вязкую консистенцию. Чем дольше вы будете его взбивать, тем лучше получится коктейль.
2. Удалить пружину, заполнить шейкер льдом и очень энергично взбить его еще в течение двух минут.
3. Перелить содержимое в бокал хайбол, предварительно заполненный льдом.
4. Добавить содовую воду, перемешивая палочкой, чтобы лучше смешать воду с пеной.



Сельтерская и содовая

Раньше газированную воду продавали в специальных сифонах. В них разливали минеральную воду естественной газации из немецкого источника Зельтерс. Саму воду называли сельтерской. В XIX веке Якоб Швепп основал производство воды искусственной газации. Она получила название *soda water*. Эту содовую воду стали широко использовать при приготовлении смешанных напитков.

Рики
Коктейли группы Рики (Rickey's) пользовались большим успехом и до, и после отмены сухого закона. Они были похожи на коллинзы и физзы, но оставались более сухими, поскольку содержали больше сока лайма и не включали сахар. Кроме того, их разбавляли только небольшим количеством содовой.

ДЖИН РИКИ

Gin Rickey

Как говорится в книге Альберта Стивенса Крокетта «*Old Waldorf Bar Days*» (1931 год), этот освежающий коктейль был создан в конце XIX столетия в вашингтонском баре Shoemaker's. Он был приготовлен для завсегдага кулуаров конгресса – полковника Джоэ Рики, который тоже, как говорят, занимался импортом лаймов в Америку.

На 1 бокал

Джин - 60 мл
Половина лайма
Содовая вода

1. Бокал хайбол заполнить кубиками льда.
2. Отжать в него сок лайма. Налить джин.
3. Опустить в бокал оставшуюся кожуру половинки лайма. Добавить содовую.

БИЖУ

Bijou Cocktail

Высокая классика, созданная в 1870-х годах. Джин символизирует бриллиант, красный вермут – рубин, а зеленый ликер Шартрез – изумруд. Это легендарный коктейль, который вводит нас в современную коктейльную эпоху, демонстрируя всю миксологичность вермута. Его лучший рецепт приводится в сборнике Гарри Джонсона. Современные миксологи часто заменяют зеленый Шартрез на желтый, получая более округлый и нежный напиток.

На 1 бокал

Джин - 45 мл
Красный вермут Martini Rosso - 22.5 мл
Зеленый ликер Chartreuse - 15 мл
Апельсиновый биттер - дэш

1. Перемешать ингредиенты в стакане для смешивания, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль полоску лимонной цедры и опустить ее в бокал.

БРОНКС

Bronx Cocktail

«Бронкс» появился на свет около 1900 года. Бармен Джонни Солон на спор с одним клиентом придумал его за пару минут и, давая ему название, вспомнил о своем недавнем посещении зоопарка Бронкса. Продолжение известно. Рецепт «Бронкса», опубликованный сначала в сборнике Бусби в 1908 году, а затем в следующем издании этой книги в 1934 году, разделился на три вида: Серебряный (с яичным белком и мускатным орехом), Ананасовый (джин, вермут, ананасовый сок) и «Бронкс номер два» с апельсиновым биттером вместо апельсинового сока.

На 1 бокал

Джин - 30 мл
Красный вермут Martini Rosso - 10 мл
Сухой вермут - 10 мл
Апельсиновый сок - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БРОНКС ТЕРРАСА

Bronx Terrace

Самая известная разновидность «Бронкса», не менее популярная, чем сам оригинал.

На 1 бокал

Джин - 40 мл
Сухой вермут - 20 мл
Сок половины лайма

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



АСТОРИЯ

Astoria

Рецепт «Астории» приводится в книге Альберта Стивенса Крокетта «*Old Waldorf Bar Days*». Опубликованный в 1931 году рецепт требовал одну часть джина на две части вермута. Несколько лет спустя, в 1934 году Патрик Гэвин Даффи издал сборник «*The Official Mixer's Manual*», в котором рецепт «Астории» использует обратную пропорцию джина и вермута. Его версия коктейля используется по сей день.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Сухой вермут - 30 мл

Апельсиновый биттер - дэш

1. Перемешать ингредиенты в смешительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Подавать с фаршированной оливкой.



ОТЕЛЬ «УОЛДОРФ-АСТОРИЯ»

Жители Нью-Йорка называли этот отель «Нурпен» (в переводе: дефис, соединительная черточка). Как знак объединения, поскольку «Уолдорф-Астория» возник путем слияния двух конкурирующих отелей: «Уолдорфа», построенного в 1893 году, и «Астории» – в 1897. Они были спроектированы одним и тем же архитектором. Правда, «Астория» была на четыре этажа выше. Каждый раз архитектор ставил перед собой задачу создать самый высокий и роскошный отель мира. Эти здания были построены двумя конфликтовавшими между собой семействами. Когда они примирились, то отели объединили, и их здания были соединены между собой коридором. Поэтому дефис, кстати, двойной, разделявший эти два слова

(Уолдорф=Астория) был столь важен. «Уолдорф-Астория» был настоящим символом своей эпохи. Это был первый отель, устроивший обслуживание в номерах (room service), первый, где допускались женщины без сопровождения мужчин и т.д. и т.п. После его сноса в 1929 году, на его месте двумя годами позднее воздвигли новый символ более агрессивной Америки: «Эмпайр Стейт Билдинг». Новый отель «Уолдорф-Астория» был построен на Парк Авеню и принадлежит семейству Хилтон. Сегодня продвинутые бармены знают «Уолдорф-Асторию» благодаря метрдотелю по имени Оскар Чирски, который более известен как «Оскар из Уолдорфа». Оскар придумал ставший

знаменитым во всем мире «Вальдорфский салат» и выпустил серию книг, способствующих мировой репутации отеля. Так, его книга «*100 Famous Cocktails, the Romance of Fine Wines and Liquors*» (1934 год) служит свидетельством о лучших напитках, которые подавали в этом святилище роскоши.

Другой автор, Альберт Стивенс Крокетт, в свою очередь, выпустил два издания, которые помогли «Уолдорф-Астории» сделаться легендой миксологии. Это «*Old Waldorf Bar Days*» и «*Old Waldorf Bar Book*».

Хотя старый отель «Уолдорф-Астория» больше не существует, благодаря этим книгам, его коктейли продолжают готовить и подавать в лучших барах Нью-Йорка.

КЛАВЕР КЛАБ

Clover Club

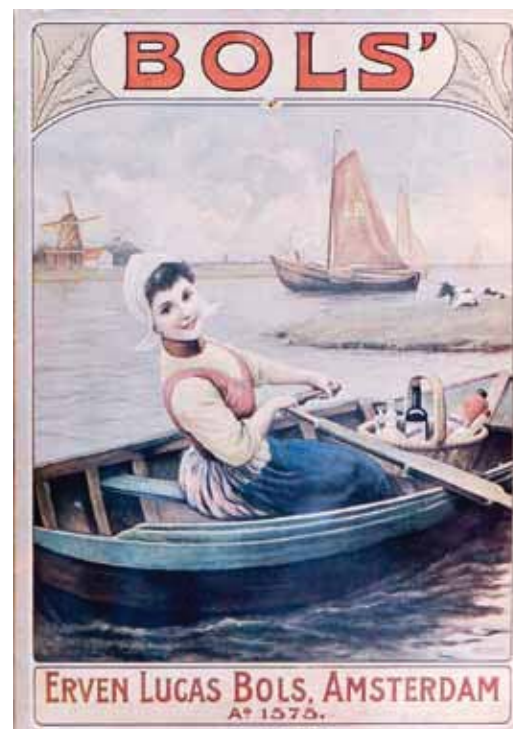
«Клавер Клуб» – исторический американский коктейль. Его название происходит от одноименного мужского клуба, существовавшего с 1881 года в Филадельфии. В 1904 году клуб собирался в шикарной гостинице Бельвю Стафорд Отель. Специально для джентльменов этого благородного сообщества бармен отеля придумал нежный коктейль с ягодным вкусом. Отличительной чертой этого напитка стал яичный белок, который, смешиваясь в шейкере с другими ингредиентами, образует деликатную и приятную пену, придающую напитку шелковистость и изысканность.

Коктейль «Клеверный лист» (Clover Leaf) готовится точно так же, но украшается листиком мяты.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 40 мл
Красный вермут Martini Rosso - 20 мл
Яичный белок
Сок половины лайма
Сироп «Гренадин» - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ГОЛЛАНДСКИЙ ДОМ

The Holland House

The Holland House – это, в некотором роде, лучшее приглашение в мир смешанных напитков на основе женевера. Он прост в приготовлении, но объединяет сложные ароматы. Женевер прекрасно сочетается с Мараскино, перекликаясь с нотами французского вермута. Коктейль носит имя нью-йоркского отеля «Холланд Хаус», где работали две величайшие фигуры в мире миксологии: Джордж Кэппелер и Гарри Крэддок. Кстати, последний включил этот рецепт в свою культовую книгу «The Savoy Cocktail Book», изданную в 1930 году.

На 1 бокал

Женевер Bols Genever - 40 мл
Сухой французский вермут - 30 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Ликер Bols Maraschino - 15 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.



ПИНК ДЖИН

Pink Gin

Он считается одним из любимых коктейлей английских лордов-колониалов, живших в трудном тропическом климате Индии. Классическое сочетание джина и биттера подается необычным образом – при комнатной температуре.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл
Биттер Angostura - 2 дэш

1. Биттер налить в коктейльный бокал и покрутить его, покрывая стенки напитком.
2. Добавить джин.

АЛЕКСАНДР

Alexander

«Александр», изобретенный, по всей видимости, в Лондоне в начале 1910-х годов, стал пользоваться грандиозным успехом в Соединенных Штатах. К 1930-м годам он уже считался классикой. Его подавали в лучших клубах мировых столиц. Позднее он положил начало целому семейству коктейлей. В состав коктейля «Александр» входит джин, но его долго путали с коктейлем «Бренди Александр» на основе коньяка, поэтому крупнейшие американские авторы, среди которых был и Дэвид Эмбери, решили переименовать коктейль «Бренди Александр» в «Александр». К сожалению, Международная ассоциация барменов их не поддержала, и путаница продолжается по сей день.

На 1 бокал

Сливки - 25 мл
Ликер Bols Сакао Brown - 25 мл
Джин - 25 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Посыпать молотым мускатным орехом.

ГИБСОН

Gibson

Коктейль обязан своим названием художнику по имени Чарльз Дана Гибсон. В конце XIX века он создал образ сексапильных «девушек Гибсона». В этом коктейле на две маринованные луковицы возложена роль женской груди.

На 1 бокал

Джин - 60 мл
Сухой вермут - 10 мл
Две мелкие маринованные луковички

1. В смесительный стакан положить лед и налить джин с вермутом.
2. Перемешать содержимое стакана и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Две маринованные луковички наколоть на шпажку. Опустить ее в коктейль или положить на бортики бокала.

АЛЯСКА

Alaska

Этот коктейль отдает приключениями на дальнем Севере. В 1867 году Россия продала Америке Аляску за 7 миллионов долларов, что сегодня составляет около 2 миллиардов. В 1912 году Аляска перестала быть округом и начала именоваться «территорией» Соединенных Штатов. Данный рецепт был опубликован Жаком Стробом в 1914 году.

В наши дни современные миксологи часто перерабатывают этот коктейль, и он вновь пользуется популярностью.

На 1 бокал

Джин - 60 мл
Желтый ликер Chartreuse - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ВАРИАНТЫ
В семействе коктейлей Alexander можно найти Alexander №2 с белым ликером Сакао White, а также Alexander's Sister, в который входит мятный ликер вместо шоколадного. Самый молодой представитель династии – это Alexander Baby, в котором вместо джина используется ром. Коктейль «Бренди Александр» был создан по случаю бракосочетания принцессы Мэри и графа Анри Ласселя в Лондоне в 1922 году.

ХАНКИ ПАНКИ

Hanky Panky

Это любимый коктейль Ады Коулмен – легендарной лондонской барменши, которая царствовала за стойкой «Американ бара» в отеле «Савой» начиная с его открытия в 1898 году. Интересно, что в ту эпоху вход в бар для женщин был запрещен, поэтому Ада представляла собой настоящий парадокс.

На 1 бокал

Красный вермут Martini Rosso - 45 мл
Джин - 45 мл
Биттер Fernet Branca - 2 дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль кусочек апельсиновой цедры и опустить его в бокал.

КРАСНЫЙ ЛЮЦИАН

Red Snapper

После отмены сухого закона Пит Петтио, создавший «Кровавую Мэри» в парижском «Гаррис баре», вернулся в Америку. Там и появилась на свет эта вариация коктейля, с джином вместо водки.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 40 мл
Томатный сок - 100 мл
Лимонный сок - 10 мл
Соус Tabasco - дэш
Соус Worcestershire - дэш
Щепотка соли с сельдереем
Щепотка черного молотого перца

1. В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить веточкой сельдерея.

ОБЕЗЬЯНЬЯ ЖЕЛЕЗА

Monkey Gland

Одно из наиболее неоспоримых творений Гарри МакЭлхона – это коктейль «Обезьянья железа». Он создал его, работая в лондонском «Сирос» еще до того, как стал владельцем собственного парижского заведения, превратившегося в «Гаррис бар». Получается, что этот коктейль можно датировать 1920-1922 годами. Он присутствует в третьем издании справочника Гарри, увидевшем свет в 1923 году.

При создании этого коктейля Гарри МакЭлхон явно находился под влиянием опытов французского ученого русского происхождения Сергея Воронова (1866-1951). Последний пытался найти ключ к омоложению мужчин, прививая им тестикулы обезьян. В 1920-е годы его труды получили значительный резонанс, и, по-видимому, ими вдохновился Булгаков при работе над романом «Собачье сердце».

Воронов быстро разбогател. В его клинику на Лазурном берегу съезжались для лечения миллионеры со всего мира. Не задумываясь, они расставались с половиной состояния в надежде продлить свою золотую жизнь. Перед лицом подобного успеха Воронову случалось использовать органы молодых преступников в случае нехватки обезьян. В конце концов, все убедились в тщетности подобных экспериментов. Но все-таки остались некоторые сомнения, поскольку сам Воронов скончался в почтенном возрасте 85 лет.

На 1 бокал

Джин - 40 мл
Апельсиновый сок - 40 мл
Абсент - дэш
Сироп Monin «Гренадин» - 2 дэш

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ПЧЕЛИНЫЕ КОЛЕНИ

Bee's Knees

Коктейль зародился во времена сухого закона, так как выражение «bee's knees» относится к тому периоду. Существует мнение, что это странное название означает «лучший, вершина качества». Оно происходит от того, что пчелы переносят пыльцу в корзинках, расположенных неподалеку от их колен. Bee's Knees стал популярным благодаря Франку Мейеру из парижского отеля «Ритц», и в настоящее время наиболее распространен именно его вариант этого коктейля.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 40 мл
Сок четверти лимона
Жидкий мед - 1 чайная ложка

1. Основательно взбить в шейкере ингредиенты со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ГРЯЗНЫЙ МАРТИНИ

Dirty Martini

Политика и искусство приготовления коктейлей идут рука об руку. В обоих случаях требуются ловкость и соблюдение пропорций. А вы знаете, что «Грязный Мартини» появился на исходе сухого закона, и некоторые приписывают его авторство самому Франклину Рузвельту? Он добавил в коктейль «Драй Мартини» чайную ложку маринада от оливок. «Драй Мартини» утратил свою кристальную прозрачность, зато приобрел дополнительный аромат. Говорят также, что в Тегеране в 1943 году американский президент угостил «Грязным Мартини» Сталина и Черчилля.

На 1 бокал

Сухой вермут - 15 мл
Джин - 55 мл
Оливковый рассол - дэш

1. В смесительный стакан положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить двумя оливками и подать.

ЮЖНАЯ СТОРОНА

Southside

Существует легенда, согласно которой во время сухого закона этот коктейль был излюбленным напитком Аль Капоне и отчаянных ребят из его банды с южной стороны Чикаго. Впервые рецепт коктейля встречается в книге Хьюго Эсслина «*Recipes for Mixed Drinks*» 1916 года, но – в виде лонг дринка, то есть разбавленный содовой водой. Сегодня этот коктейль вновь пользуется большой популярностью, сопровождая моду на спикизи.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сахарный сироп - 20 мл
Свежая мята - 10 листиков

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.



Подпольный джин из спикизи

О существовавших во время сухого закона спикизи ходит масса различных слухов и легенд. Например, рассказывают, что в некоторых из них дистиллировали джин прямо на месте, причем, в перегонных аппаратах со змеевиком, спрятанным в поручнях лестниц. Может быть, это и не правда. Но очень романтично. Эти легенды свидетельствуют о том, что в подпольных условиях легче всего было изготавливать именно джин. Вкус кустарного спирта, не прошедшего ректификацию, скрывали за мощными ароматами можжевельника. Потом оставалось лишь найти удачный рецепт коктейля и подходящую музыку, чтобы в спикизи царил атмосфера вновь обретенной свободы. По всем этим причинам, джин – это спиртной напиток, который лучше всего символизирует коктейли эпохи сухого закона.

= ДЖИН =
Новая школа



Джин – один из фаворитов современных миксологов.
На фото: Франк Конти, бар Grazie, Париж.

ТВИСТЫ НА ДЖИН-ТОНИК

Впервые джин был смешан с тоником британскими солдатами, воевавшими в Индии.

Тоник, напиток на основе хинина, помогал бороться с малярией, нередкой в тех краях. Ничто не утоляло жажду солдат лучше, чем их любимое спиртное в сочетании с тоником.

Сегодняшние бармены, вдохновляясь классическим рецептом джин-тоника (50 мл джина, 100 мл тоника), переносят его в новое измерение, наделяя дополнительными яркими и современными ароматами.



БЕЕФЕАТЕР ПРЯНЫЙ МАНДАРИН

Цитрусовые ароматы, в данном случае мандарина и лимона, – это классическое дополнение джин-тоника.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл
Мандариновый сок - 50 мл
Лимонный сок - 15 мл
Тоник - 100 мл
Дольки и цедра мандарина

1. В крупный винный бокал подожить несколько кубиков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить дольками и цедрой мандарина.



БЕЕФЕАТЕР ЯБЛОКО И КОРИЦА

Лакомые ароматы яблока с корицей «согревают» пряные ноты джин-тоника.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл
Яблочный сок - 50 мл
Лимонный сок - 15 мл
Тоник - 100 мл
Долька яблока
Палочка корицы

1. В крупный винный бокал подожить несколько кубиков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить яблоком и палочкой корицы.



БЕЕФЕАТЕР ОГУРЕЦ

Освежающий вариант джин-тоника, в котором бодрящие ноты огурца оттеняют пряный аромат можжевельника.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл
Тоник - 150 мл
Кусок огурца, порезанный слайсами

1. В крупный винный бокал подожить несколько кубиков льда и слайсы огурца.
2. Налить джин и тоник.



«Пинч»

КОВБОЙСКАЯ НОЖИЦА

Cowboy Hoof Martini

Коктейль Дика Брэдселла, Лондон.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Сахарный сироп - 10 мл

Мята - шесть листиков

Кусочек апельсиновой корки

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме апельсиновой корки. Энергично взбить в течение 15 секунд.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Протереть края бокала кусочком апельсиновой корки.
4. Украсить веточкой мяты.

БУЗИННЫЙ МАРТИНИ

Elderflower Martini

Утонченный и в то же время мощный вкус этого коктейля объясняют его успех. Приготовьтесь взбивать в большом количестве!

На 1 бокал

Сухой вермут - 15 мл

Джин - 40 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Ликер St-Germain - 20 мл

1. Наполнить шейкер льдом наполовину и налить вермут.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Покрутить бокал, чтобы стенки покрылись вермутом, и вылить его содержимое.
4. Наполнить шейкер новым льдом и налить остальные ингредиенты.
5. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.

ПИНЧ

«PINCH» Club Cocktail

***Джин на черной смородине**
В течение 24 часов в герметичном сосуде настаивать черную смородину (200 г) – можно взять свежемороженную – на джине 47% (1 л). Потом процедить через фильтр-бумагу.

Рецепт из одноименного московского бара.

На 1 бокал

Джин на черной смородине* - 40 мл

Ликер Bols Dry Orange - 20 мл

Сок лайма - 15 мл

Биттер Ангостура - 3 дэш

Биттер Ангостура оранж - 3 дэш

Охлажденное просекко - 20 мл

1. Все ингредиенты, кроме просекко, взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс на куб льда.
3. Добавить просекко и эфирные масла лайма.

ЧЕРЕШНЕВЫЙ NEGRONI с апельсиновой карамелью

Рецепт Романа Торощина, Москва.

На 1 бокал

Сампани - 30 мл

Вермут Rosso - 30 мл

Джин - 30 мл

Сироп Monin «Черешня» - 10 мл

1. В бокал олд фешенд положить лед.
2. Налить все ингредиенты, аккуратно перемешать.
3. Украсить апельсиновой цедрой и апельсиновой карамелью.

ДЖИН-ДЖИН МУЛ *Gin-Gin Mule*

Рецепт Одри Сондерс (Pegu Club, Нью-Йорк), для которого она использует имбирное пиво собственного приготовления. За 10 лет коктейль распространился по всему миру, став новой американской классикой. Для того чтобы усилить имбирный вкус, можно использовать парочку ломтиком имбиря, предварительно размяв их на дне шейкера, а уже затем добавить мяту и другие ингредиенты.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Мята - две веточки

Сахарный сироп - 30 мл

Сок лайма - 22.5 мл

Охлажденное имбирное пиво - 30 мл

1. На дне шейкера слегка растолочь мятные листья с сахарным сиропом.
2. Добавить лед, джин и сок лайма. Слегка взбить и отфильтровать в бокал хайбол, заполненный кусочками льда.
3. Добавить имбирное пиво и перемешать.
4. Украсить мятой и кружком лайма.



МАРТИНИ К ЗАВТРАКУ *Breakfast Martini*

Создатель этого коктейля – Сальваторе Калабресе. Впервые он подал его в роскошном баре «Лайбрери» лондонского отеля «Лэйнсборо».

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл

Ликер Cointreau - 50 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

Апельсиновый конфитюр - полная чайная ложка

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты.
2. Энергично взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Сверху положить тонкие полоски апельсиновой цедры.





ГЛАВА 19

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ РОМА И КАШАСЫ

КЛАССИКА, стр. 341 • РЕТРОСПЕКТИВА, стр. 348 • НОВАЯ ШКОЛА, стр. 356

Ром и миксология – это практически синонимы. Уже издавна для смягчения могучего характера традиционного рома из него готовили пунши, добавляя фрукты и пряности.

Позднее, во второй половине XIX века, благодаря Дону Факундо Бакарди, на свет появился новый, легкий ром, и он произвел революцию в мире коктейлей. В 1882 году великий бармен Гарри Джонсон написал: «Следует использовать в очень малых дозах крепкий ром типа Демерара, и большое количество легкого рома, например, Бакарди».

В конце XIX – начале XX века на Кубе с легким ромом были созданы такие монументальные коктейли, как «Дайкири», «Куба Либре» и «Мохито». С тех времен ром стал одним из величайших спиртных напитков. Он являет тысячи граней и отражает мир невиданного ароматического богатства.

Парадоксальным образом, сухой закон способствовал росту популярности рома в Америке. Рассказывают, что ромраннеры совершенно легально довозили свой груз на 12-мильное расстояние от американского берега и там спокойно ждали лодки бутлегеров. Сухой закон

ТОЖЕ БЫЛ ЭПОХОЙ, КОГДА В РОМ ДОБАВЛЯЛИ ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ЧТОБЫ ЗАМАСКИРОВАТЬ ЗАПАХ СПИРТА.

После отмены сухого закона ром вдохновил Дона Бичкомбера и Трейдера Вика на создание нового типа смешанных напитков – экзотических тики-коктейлей, среди которых числятся всем известные «Май Тай» и «Зомби».

История напитков и коктейлей учит нас тому, что ром прекрасно настаивается и превосходно сочетается с фруктами и пряностями. В наше время это свойство широко используется всеми современными миксологами для создания восхитительных коктейлей, наделенных роскошным ароматом. Сочетаясь со всеми возможными ингредиентами планеты, ром при этом обязательно привносит свой, абсолютно узнаваемый штрих, фруктовый и душистый, который хочется ощутить еще и еще, глоток за глотком.

Короче говоря, ром столь же необходим для приготовления коктейлей, как лед для их охлаждения. Перефразируя Хемингуэя, можно сказать, что «Дайкири» будут всегда хорошо продаваться в том аду, в котором мы живем.

Daiquiri { Original
Mr. Cox's
for 6 persons -
The juice of 6 lemons
8 tablespoons of Rum
6 Bacardi Super Carta Blanca
2 small cups of Mineral Water
Plenty Crushed ice -
Put all ingredients in a cocktail
shaker - and shake well -
Do not strain as the glass may
be served with some ice -

Рецепт «ДАЙКИРИ»,
записанный собственноручно
его изобретателем –
инженером Коксом.

ДАЙКИРИ

Daiquiri

«Дайкири» входит в первую десятку коктейлей планеты. По сути он представляет собой сауэр из рома. Его изобрел в 1898 году инженер Дженнинг Кокс. Он работал на кубинской шахте рядом с Сантьяго-де-Куба и, как рассказывают, получал ежедневное довольствие «за вредность производства» в виде рома Bacardi, который производился неподалеку.

Шахта называлась Дайкири, а вкус коктейля был таков, что, по мнению Кокса, он заслуживал собственного имени – «Дайкири», а не просто «Ром Сауэр». Очень скоро коктейль стал пользоваться громадным успехом. Несмотря на простоту, в процессе приготовления он требует повышенного внимания во избежание хронических дефектов, к которым относятся недостаток алкоголя и избыток сахара. Сахарный песок – только белый, его можно заменить сахарным сиропом (что делает структуру коктейля более однородной), но при этом исчезает так называемая «хрусткость», которая отвечает за освежающие свойства. А в украшениях нет необходимости.

На 1 бокал

Белый ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 25 мл

Белый сахарный песок - 2 полные ч. л.

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.





«ДАРК ЭНД СТОРМИ»

ПУНШ ПЛАНТАТОРА

Planter's Punch

«Пунш Плантатора» – это прадедушка всех сегодняшних коктейлей. На Антильских островах каждая семья имеет собственный рецепт напитка, который передается из поколения в поколение. Вариации «Пунша Плантатора» бесконечны. Рассмотрим одну из них. Это очень простой рецепт Международной ассоциации барменов. Он содержит только основные ингредиенты, без которых нельзя обойтись, и может послужить отправной точкой для вашего воображения.

На 1 бокал

Темный ром - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Сироп Monin «Гренадин» - 10 мл
Биттер Angostura - дэш
Минеральная вода без газа - 50 мл

1. В бокал рокс положить лед, налить лимонный сок, ром, биттер и сироп.
2. Перемешать и добавить воду.
3. Украсить ломтиком лимона или апельсина.

ДАРК ЭНД СТОРМИ

Dark & Stormy

Он появился на Бермудах, когда смешали три дорогих сердцу моряка ингредиента: ром, лайм и имбирный эль, который, как считалось, помогал от морской болезни. Так появился Dark and Stormy, название которого связывает бурю с темным цветом рома, и популярность его не иссякает. На Бермудах, где он в какой-то мере является национальным коктейлем, его готовят на роме Gosling Black Seal.

На 1 бокал

Темный ром - 60 мл
Имбирный эль - 90 мл
Сок лайма (факультативно) - 15 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кусочков льда. Налить имбирный эль и сок лайма, перемешать.
2. Сверху налить ром. Украсить ломтиком лайма.

КАЙПИРИНЯ

Caipirinha

Национальный бразильский коктейль «Кайпиринья» восходит к XIX столетию. На праздниках и похоронах рабы смешивали кашасу – местное спиртное из сахарного тростника – с фруктовыми соками и пряностями, получая в результате знаменитые Батидас («batidas»). Наиболее известной была Batida de limao с соком лайма. Она-то и стала предшественницей «Кайпириньи». В 1918 году во время эпидемии «испанки» разнесся слух, что «Кайпириньи» из одного бара в Сан-Пауло защищают от вируса. Когда эпидемия стала сходить на нет, коктейлю приписали лекарственные свойства, и он сделался излюбленным напитком бразильцев.

Мощь лайма смягчает вкус алкоголя, поэтому «Кайпиринья» – коварный напиток, и пить ее следует с осторожностью. Бразильцы, со своей врожденной страстью к метафорам, говорят, что «Кайпиринья» – как женская грудь: одной недостаточно, а три – чересчур.

На 1 бокал

Кашаса - 50 мл
Один лайм
Бурый сахар - две барные ложки

1. Обрезать лайм с двух концов. Поставить его вертикально на один из обрезов (как бочонок) и разрезать вдоль на три части. Повернуть лайм на 90 градусов вокруг своей оси (оставляя в стоячем положении) и разрезать вдоль еще на три части. В результате у вас образовалось 9 длинных долек. Центральную дольку, содержащую горькую продольную белую перегородку, выбросить.
2. Положить кусочки лайма в бокал рокс, добавить сахар и все тщательно растолочь пестиком.
3. Наполнить бокал дробленым льдом до края.
4. Добавить кашасу и перемешать.
5. Подавать с трубочками.

ВАРИАНТЫ «КАЙПИРИНИИ»

Коктейль Caipirissima («Кайпириссима») готовится точно таким же образом, но с белым ромом. А коктейль Caipiroska («Кайпироска») содержит вместо кашасы водку.



КУБА ЛИБРЕ

Cuba Libre

Коктейль «Куба Либре» был придуман американским капитаном в одном из гаванских баров в конце XIX века. В то время американцы вели войну против испанских колонизаторов Кубы. «Por Cuba Libre!» (За свободную Кубу!) – сказал капитан, поднимая бокал со смесью рома и колы. Так появились на свет и рецепт коктейля, и его название. Семья Бакарди активно участвовала в борьбе за независимость острова и претендует на то, что именно ром Bacardi должен использоваться для приготовления этого коктейля. Можно добавить, что встреча кока-колы с легким чистым ромом означала для компании Bacardi настоящий прорыв на американский рынок.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Oro - 50 мл

Кола - 100 мл

Четверть лайма, порезанная пополам

1. Пестиком размять лайм на дне бокала.
2. Добавить 4-5 кусочков льда.
3. Налить ром и колу, перемешать.



ЭЛЬ ПРЕЗИДЕНТЕ

El Presidente

Классический кубинский коктейль из гаванского бара «Флоридита». Согласно одной из версий, он был придуман в этом баре президентом Кубы – Марио Гарсией Менокалем – во время его правления, то есть между 1913 и 1921 годами. Что касается Гренадина, то он, по всей видимости, был добавлен позднее Гарри Крэдкоком из лондонского «Савойя».

На 1 бокал

Золотистый ром Bacardi Carta Oro - 30 мл

Сухой вермут Noilly Prat - 30 мл

Апельсиновый ликер Triple Sec - 20 мл

Сироп «Гренадин» - дэш (факультативно)

1. Перемешать ингредиенты со льдом в смесительном стакане.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить цедрой апельсина и вишней.



МОХИТО

Mojito

О происхождении «Мохито» – самого известного коктейля мира – сложено множество легенд. Но в действительности, первое письменное упоминание о нем встречается в меню гаванского бара «Слоппи Джоз», напечатанном в 1930 году. По имеющимся у меня сведениям, других источников не существует.

Исходя из рецепта бара «Слоппи Джоз», оригинальный «Мохито» состоял из чайной ложки сахара, сока половинки лайма и 2 унций рома Бакарди. Все это дополнялось сельтерской водой и листьями мяты. Поданный с дробленым льдом, «Мохито» утолял жажду моряков, деловых людей, мировых знаменитостей и туристов, искавших на Кубе дух приключений.

«Слоппи Джоз» находился на улице Зулуэта в старой Гаване, в двух шагах от высокого здания – Дома Бакарди, напоминающего Эмпайр Стейт Билдинг в миниатюре, башня которого, увенчанная знаменитой летучей мышью, до сих пор возвышается над городом. В один прекрасный день 1936 года основатель «Слоппи Джоз» Хосе Абеаль-и-Отеро, глядя на огромное здание Бакарди, решил, что подавая десятки тысяч «Мохито», он достаточно послужил делу обогащения империи Бакарди. И он стал отныне готовить «Мохито» на основе рома собственного производства. Но Фортуна не всегда благосклонна к смельчакам, поскольку через несколько лет «Слоппи Джоз» закрылся.



На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл

Половина лайма

Мята перечная - 12-15 листьев

Сахар тростниковый светлый - 2 ч.л.

Содовая вода - 50 мл

1. Разрезать лайм на три части.
2. В бокал положить сахар, нарезанный лайм и размять содержимое мадлером.
3. Слегка прихлопнуть ладонью листья мяты (мяту мять нельзя) и положить ее в стакан.
4. Наполнить бокал до краев дробленым льдом.
5. Добавить ром и хорошо перемешать.
6. Дополнить бокал льдом до верха и добавить содовую.
7. Слегка перемешать и украсить макушкой ветки мяты. Подать с двумя коктейльными трубочками.

ВАРИАНТЫ

Варианты классического «Мохито», в первую очередь, отличаются не ингредиентами, а способом приготовления коктейля. Так, если вы хотите сильнее отразить в коктейле ароматы мяты, вы можете предварительно растолочь ее мадлером с сахаром, прежде чем добавить другие ингредиенты.



Гаванский бар «Слоппи Джоз», где в самом начале 1930-х годов был создан культовый коктейль «Мохито».



МАЙ ТАЙ

Mai Tai

«Май Тай» создан в 1944 году Трейдером Виком, основателем американской сети баров-ресторанов в полинезийском стиле под названием «Trader Vic's». Однажды Вик и его бармен вносили последние усовершенствования в придуманный Виком коктейль. В ресторан вошли два посетителя, приехавшие из Таити. Вик предложил им попробовать коктейль и высказать свое мнение. Это «Mai Tai roa ae» – сказали они, что значит «лучший, неземной». Так творение Вика обрело свое название.

ВАРИАНТЫ

Варианты коктейля многочисленны. В «Май Тай» иногда добавляют ликер Apricot Brandy или сироп Гренадин. Часто его разбавляют ананасовым соком, превращая в лонг дринк.

На 1 бокал

Выдержанный ямайский ром - 60 мл
Ликер Bols Dry Orange - 15 мл
Сироп Monin «Миндаль» - 15 мл
Сироп Monin «Карамель» - 7,5 мл
Сок одного лайма

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный дробленым льдом.
3. Украсить мятой, ломтиком апельсина и вишней.

meet exotic
MAI TAI
the NEW bottled cocktail

READY-TO-SERVE!...

LEMON HART
MAI TAI
COCKTAIL

This island mystery combines the flavor of exotic tropical fruits with the unique character of Jamaica Rums – all blended with the care and secrecy of a Polynesian tribal potion. Just fill a large old-fashioned glass with ice – Pour in Lemon Hart's new ready-to-serve Mai Tai Cocktail and have your own Luau tonight.

LEMON HART
MAI TAI
COCKTAIL

ЗОМБИ

Zombie

Торжественное возвращение «Зомби» в бары связано с возрождением моды на тики-коктейли. Его первоначальный рецепт был настоящей бомбой, потреблять которую следовало с предельной осторожностью.

Говорят, что создатель коктейля – Дон Бичкомбер – был чрезвычайно озабочен сохранением в тайне своих рецептов. Его бармены получали их в зашифрованном виде вместе с бутылками предварительно приготовленных сложных смесей, которые были помечены лишь буквами и цифрами.

Особенно тщательно он охранял рецепт своего самого зловещего творения – «Зомби» и, по всей видимости, унес его с собой в могилу. Но лондонские бармены предлагают несколько собственных вариаций «Зомби», по их мнению, наиболее приближенных к оригиналу.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 45 мл
Темный ямайский ром - 30 мл
Темный ром повышенной крепости - 15 мл
Ликер Apricot Brandy - 15 мл
Ананасовый сок - 30 мл
Сок одного лайма
Сок половины апельсина
Сахар - две барные ложки
Сироп «Маракуйя» - 30 мл
Сироп «Гренадин» - дэш

1. Все ингредиенты, кроме рома повышенной крепости и Гренадина, взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал хайбол, наполненный дробленным льдом. Налить Гренадин, перемешать. При необходимости добавить дробленый лед.
3. Сверху налить ром повышенной крепости (флоат). Украсить ломтиком апельсина и вишней.

ПИНЯ КОЛАДА

Piña Colada

По всей видимости, этот коктейль был создан 15 августа 1954 года в баре «Бичкомбер» отеля «Карибе Хилтон» в городе Сан-Хуане, в Пуэрто-Рико легендарным барменом Рамоном «Мончито» Марреро. Задавшись целью создать напиток «с изюминкой», он использовал три местных продукта: легкий ром, свежий ананас и кокосовый орех. С тех пор «Пинья Колада» стал национальным напитком Пуэрто-Рико. Лучшая «Пинья Колада» получается при использовании свежего молока незрелого кокосового ореха. Вскройте орех, вылейте молоко в блендер, затем выскребите всю мякоть и добавьте ее к молоку. Взбивайте несколько минут, пока смесь не достигнет консистенции сливок.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Кокосовое молоко - 37,5 мл
Ананасовый сок - 25 мл
Ананас - 3-4 кусочка
Сахар - три барные ложки

1. В блендер положить полбокала дробленого льда и налить ингредиенты.
2. Взбить в течение 15 секунд и перелить в бокал слинг.
3. Украсить ломтиком и листьями ананаса.

ВАРИАНТЫ «ПИНЯ КОЛАДЫ»

Добавляя свежий банан и сахарный сироп, получаем коктейль Banana Colada. Piña Colada без алкоголя называется «Вирджин колада».



Про мяту

Более или менее, везде, по всему свету мята является символом гостеприимства. Поэтому неудивительно, что она играет первоочередную роль в коктейлях, в частности, в знаменитом «Мохито» и в «Минт Джулепе».

Зайдите в лондонский бар «Lab», и вы увидите, что мята там всегда имеет такой вид, будто ее только что сорвали в огороде. Подобные детали позволяют распознать коктейль-бар высокого класса. С моей точки зрения, хранить увядшую, несвежую мяту – то же самое, что воздвигнуть перед своим баром щит с надписью: здесь вам подадут плохие коктейли!

Немедленно выбрасывайте мяту, которая вам покажется староватой. Отбирайте густые побеги. Для хранения поставьте мяту в стакан с водой в виде небольшого букета. Вы также можете хранить ее в холодильнике в увлажненном полиэтиленовом пакете.

Существует множество разновидностей мяты, более или менее душистых, имеющих тонкие различия в аромате.

Наиболее распространена мята зеленая (*mentha spicata*), включающая в свою очередь такие разновидности, как мята перечная (*pipperita*) и мята длиннолистная (*longifolia*).

Наконец, на Кубе «Мохито» всегда будет иметь особый вкус, поскольку там используется особый сорт мяты – Apple Mint. На Кубе ее называют «Yerba Buena» (также возможно написание «Hierbabuena») – хорошая трава.

ЕПИСКОП

Bishop Cocktail

Первое упоминание этого коктейля встречается в первой книге Джерри Томаса, изданной в 1862 году. Но наибольшее распространение получил рецепт из ее издания 1887 года. Вероятно, вначале это была рецептура церковного вина (по-видимому, английского происхождения), мало-помалу проникавшая в бары и постепенно превратившаяся в чудесный коктейль.

Я привожу эволюционировавшую версию «Епископа» от Жака Строба (сборник «Drinks», 1914 год), с которой вы почувствуете себя в земном Раю.

На 1 бокал

Ямайский ром - 50 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Красное бургундское вино - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

МОХИТО ДРЕЙКА

Drake's Mojito

Вот на что, возможно, походила смесь, подтолкнувшая к изобретению знаменитого «Мохито». По преданию, представленный ниже рецепт был излюбленным напитком знаменитого пирата сэра Френсиса Дрейка, корсара, возведенного во дворянство королевой Елизаветой Английской за свои военные подвиги и совершенное им в 1577-1580 годах кругосветное плавание. В представленном здесь рецепте кашаса придает коктейлю вкус агуардиенте, предшественника рома.

На 1 бокал

Мятные листья - 8-10 штук
Сахарный сироп - 15 мл
Сок лайма - 25 мл
Кашаса - 25 мл
Ром Bacardi Carta Blanca - 25 мл
Вода

1. На дне бокала хайбол слегка размять мятные листья с сахарным сиропом.
2. Положить в бокал несколько кусочков льда. Налить ром, кашасу и сок лайма. Перемешать.
3. Добавить воду. Перемешать.



ПУНШ «ФИШ ХАУС»

Fish House Punch

Один из самых старинных рецептов, дошедших до наших дней. Он был создан в 1732 году в клубе Fish House, в Филадельфии. Здесь его рецепт представлен в версии современного нью-йоркского миксолога Джима Михана.

На 1 бокал

Темный ром - 45 мл

Коньяк - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

Свежевыжатый сок лайма - 7.5 мл

Персиковый ликер Bols Peach - 15 мл

Сахарный сироп - 15 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал рокс, наполненный льдом.
3. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

ТОМ И ДЖЕРРИ

Tom & Jerry

Великое творение, приписываемое Джерри Томасу. Этот коктейль был изобретен примерно в 1850 году, когда Джерри Томас работал в отеле «Плантер'с Хаус» в Сент-Луисе, штат Миссури. Поначалу он назвал коктейль «Копенгаген» в честь датчан, ценивших такого рода смеси. Но это абсурдное имя не прижилось. Клиенты предпочитали называть напиток «Джерри Томас», и очень скоро он превратился в «Том и Джерри». Поэтому коктейль не имеет никакой связи со знаменитым мультфильмом, который начали снимать только в 1940 году. Как и «Блю Блейзер», «Том и Джерри» – зимний напиток, согревающий и подкрепляющий в холодную погоду. Джерри Томас подавал его лишь после выпадения первого снега. Несмотря на все уважение к «Тому и Джерри», я вынужден констатировать, что он отжил свое. Тот, кто сумеет продать хотя бы пару таких коктейлей за вечер, причем не близким друзьям или членам семьи, заслуживает прижизненного портрета при входе в бар.

На 1 бокал

Яйцо

Ямайский ром - 40 мл

Сахарный песок - две барные ложки

Щепотка корицы

Щепотка молотой гвоздики

Кипящая вода - 70 мл

1. Отделить белок от желтка и взбить его до пены.
2. В отдельную посуду положить желток, сахар и специи. Основательно перемешать.
3. В жароустойчивый бокал налить желтковую смесь и ром, перемешать. Залить кипящей водой. Перемешать. Разместить на поверхности бокала взбитый белок.

ГРОГ

В плавании матросы английского флота ежедневно получали полпинты рома. Крепость напитка влияла на дисциплину. В середине XVIII века адмирал Вернон, прозванный «Старым грогом», распорядился разбавлять ром четырьмя мерами воды. Матросы окрестили новый напиток «грогом». Грог подается горячим и готовится из темного рома, лимонного сока, сахара, корицы и, как велел адмирал, – воды.

На 1 бокал

Ром - 50 мл

Горячая вода - 150 мл

Сахар - столовая ложка

Лимонный сок - несколько капель

Щепотка молотой гвоздики

Щепотка корицы

1. В термостойкий бокал налить немного горячей воды, растворить в ней сахар и пряности.
2. Добавить сок, ром и воду. Перемешать.



МЕТОД «ФЛОАТ»

Методу «флот» (float) почти столько же лет, сколько коктейлю вообще. Из старинных сборников рецептов становится ясно, что чаще всего этим методом пользовался Гарри Джонсон, а в 1940-х годах у него принял эстафету Дэвид Эмбери. Метод состоит в добавлении дэша или нескольких миллилитров очень душистого спиртного напитка поверх коктейля. Этот напиток должен обладать меньшей плотностью, нежели коктейль, иначе он опустится на дно, и никакого всплывания не получится. Часто сверху наливают напиток, принадлежащий к той же группе, что и тот, на основе которого готовится коктейль. Флот выдержанного или ямайского рома на коктейле с легким ромом или флот мескаля на коктейле с текилой могут послужить примером. Использование флот следует расценивать как утонченное внимание бармена, последний штрих в эфемерном произведении искусства, каким является коктейль. Но следует соблюдать меру, поскольку флот не должен «утопить» клиента.

БАКАРДИ КОКТЕЙЛЬ

Bacardi Cocktail

«Бакарди коктейль» был одним из наиболее востребованных в годы, предшествовавшие сухому закону. Долгое время его путали с «Дайкири», вариацией которого он и является.

Проясним ситуацию: единственное различие между «Дайкири» и «Бакарди коктейлем» состоит в сиропе Гренадин, который служит подсластителем для последнего. Однако в те времена это не казалось столь очевидным.

И если Жак Строб в 1914 году предлагает рецепт с Гренадином, то в 1916 году Хьюго Энслин (бармен из нью-йоркского «Уоллик Отеля» на Бродвее) для приготовления коктейля использует ром Bacardi, сок половинки лайма и два дэш сахарного сиропа.

Наконец, не следует забывать о том, что «Бакарди коктейль» пользовался таким успехом, что после отмены сухого закона имел место шумный процесс против отеля, использовавшего в коктейле вместо Bacardi другой ром. В 1936 году было официально объявлено, что для «Бакарди коктейля» может быть использован лишь ром Bacardi. В результате, на данный момент это единственный коктейль, защищенный американским законом!

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл

Сироп «Гренадин» - 15 мл

Сок половины лайма

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



"It's the Law"

"A Bacardi cocktail must be made with Bacardi" (ruling of U. S. Supreme Court April 28, 1936).



ДЕЙЗИ ИЗ САНТЯГО

Daisy de Santiago

«Восхитительное произведение, которое нам стало известно благодаря компании покойного Факундо Бакарди», – так написал про этот коктейль Чарльз Бейкер, автор книги *«Jigger, Beaker & Glass – Drinking Around the World»*.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Сахарный сироп - 5 мл

Желтый ликер Chartreuse - 15 мл

1. В смесительный стакан, наполненный льдом, налить ром, сок лайма и сироп.
2. Перемешать и отфильтровать в винный бокал, наполненный дробленым льдом.
3. Украсить мятой и сезонными ягодами. Сверху налить ликер (флоат).

МЭРИ ПИКФОРД

Mary Pickford

Коктейль создан на Кубе, во время американского сухого закона, в честь актрисы немого кино Мэри Пикфорд, посетившей остров в 1920-х годах.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл

Ананасовый сок - 30 мл

Сироп «Гренадин» - дэш

Ликер Bols Maraschino - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить коктейльной вишней.

ПАПА ДОБЛЕ (он же ХЕМИНГУЭЙ СПЕШИАЛ)

Para Doble

В мире коктейлей «Папа Добле» – то же самое, что Биг Мак в мире гамбургеров. Это двойная порция чудесного белого рома, которая подается в бокале размером с ведерко для шампанского, заполненном льдом, толченым до состояния снега. Лед следует расположить в форме конуса, чтобы он напоминал вечные снега Килиманджаро, столь дорогие писателю.

«Папа Добле» тянется вдвое дольше любого обычного коктейля. Он имеет отношение к наследию Хемингуэя едва ли не большее, чем роман «По ком звонит колокол». Тем не менее у «Папы Добле» нет официального статуса, а в справочнике бара «Флоридита» он фигурирует под названием «Хемингуэй Специал». Дело в том, что название «Папа Добле» использовалось в узком кругу официантами, завсегдатаями и, разумеется, друзьями Хемингуэя.

Рецепт коктейля был специально придуман для писателя во «Флоридите». Считая себя диабетиком, Хемингуэй заказывал «Дайкири» без сахара.

Ниже приводится рецепт коктейля в версии биографа и друга Хемингуэя – Аарона Хотчнера.

На 1 бокал

Белый ром Bacardi Carta Blanca - 110 мл

Сок грейпфрута - две чайные ложки

Ликер Bols Maraschino - 2 ч. л.

Сок одного лайма

1. Расколоть 6 кусочков льда и поместить их в блендер.
2. Добавить все ингредиенты.
3. Взбивать 20 секунд при низкой скорости, а затем 30 секунд – при полной скорости.
4. Перелить в охлажденный коктейльный бокал.

Куба была одной из любимых стран Хемингуэя, ром – одним из любимых напитков, а «Дайкири» – одним из любимых коктейлей. Специально для писателя, который считал себя диабетиком, на Кубе был придуман вариант «Дайкири» без сахара, но большего объема. Он получил название «Папа добле», или «Хемингуэй Специал».

КУБИНСКИЙ ПРЕЗИДЕНТ

Cuban President

По этому рецепту «Кубинского президента» готовили в гаванском баре Sloppy Joe's в 1930-х годах.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл

Сухой вермут - 50 мл

Ликер Bols Dry Orange - дэш

Сироп «Гренадин» - три капли

1. В смешительном стакане, заполненном льдом, перемешать ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Опустить в бокал вишню и твист из апельсиновой цедры.







МУЛАТА

Mulata

Происхождение этого кубинского коктейля доподлинно неизвестно. Некоторые источники относят его изобретение к 1930-м годам и приписывают его самому Константе Рибалаиуга из легендарного гаванского бара «Флоридита».

Другие считают, что коктейль появился на свет лет на десять позднее и за другим авторством.

На 1 бокал

Коричневый ликер Crème de Cacao - 25 мл

Сок лайма - 10 мл

Ром Havana Club Añejo Reserva - 50 мл

1. В блендер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в охлажденный коктейльный бокал.

НАЦИОНАЛЬ

National Cocktail

Этот коктейль был придуман, по всей видимости, в 1940-х годах в одном из самых известных гаванских отелей National, в стенах которого побывали многие знаменитые личности. Ниже представлен рецепт коктейля в версии легендарного гаванского бармена Антонио Меилана.

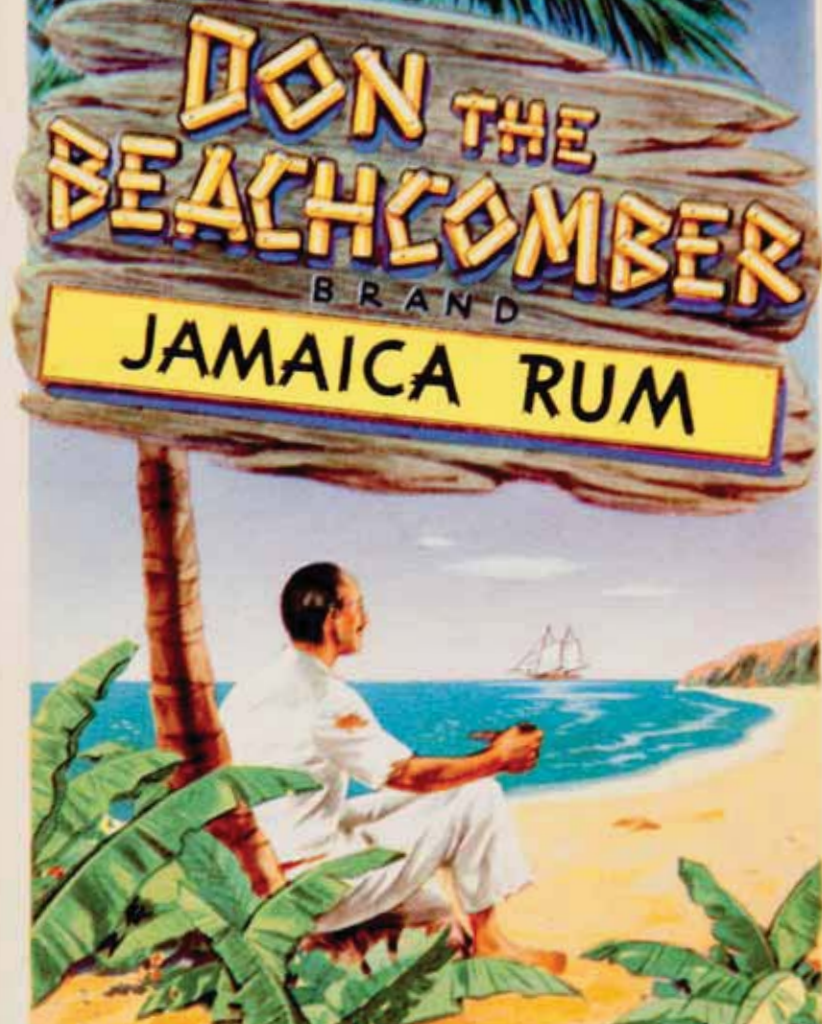
На 1 бокал

Ром Havana Club 3 Años - 40 мл

Ликер Apricot Brandy - 20 мл

Ананасовый сок - 20 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ТИКИ-КОКТЕЙЛИ

Когда американцы открыли для себя удовольствия путешествий, туризма и войны, они привезли из дальних стран радостные экзотические сувениры, помогавшие им отрешиться от банальности существования. Среди этих сувениров – всевозможных раковин, рыболовных сетей, амулетов и статуэток – были знаменитые «тики». Тики появились на свет на Полинезийских или Гавайских островах и представляют собой каменные или деревянные существа-божества загадочного вида. Легенда гласит, что Тики создал человека. Он обладает сверхъестественными способностями. У него треугольное лицо на коротеньких ножках. Рот несоразмерно растянут и вызывает ужас, чтобы напугать противника.

Первые тики-бары, вдохновленные образом статуэтки тики, были открыты Доном Бичкомбером в 1934 году, за которым последовал его альтер эго – Трейдер Вик.

Тики-бар сделался настоящим социальным феноменом, и даже бар серьезнейшего лондонского «Савоя»

в 1950-х годах на какое-то время превратился в тики-бар.

В тики-барах статуэтки играли роль стаканов, в которых подавались «Май Тай» и «Зомби», приготовленные барменами в цветастых рубахах. «Зомби» был настолько крепок, что Дон Бичкомбер отказывался подавать более двух коктейлей на человека. Потому что в противном случае, выходя из бара, вы наверняка будете иметь на плечах голову Тики.

В наши дни Тики громоподобно возвращается на сцену смешанных напитков. Тики-коктейли подают во множестве баров, а знаменитые статуэтки вызывают лишь жажду и желание вкусить налитые в них магические напитки.

«Резак по туману», «Зомби», «Доктор Фанк»... Эти названия, противостоят «Александрю», «Манхэттену», «Кловер клубу», которые истеблишмент потягивает в костюме и галстуке, в то время как подрывные тики-коктейли пьют в цветастой рубахе или... без рубахи, вообще.

СКОРПИОН

Scorpion

«Скорпион» был создан Трейдером Виком и поначалу существовал в виде пунша. В качестве индивидуального коктейля он появляется в сборнике рецептов «*Trader Vic's Pacific Island Cookbook*» 1968 года издания, где рекомендуется его украшать гарденией.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 60 мл

Коньяк - 30 мл

Сироп «Миндаль» (orgeat syrup) - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 45 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 60 мл

1. Все ингредиенты взбить в блендере со льдом.

2. Перелить в бокал хайбол.

3. Украсить мятой и ломтиком апельсина (или гарденией).

4. Подавать с трубочками.

РЕЗАК ПО ТУМАНУ

Fog Cutter

«Некоронованный король экзотических напитков» за авторством Трейдера Вика, который он рекомендует подавать с трубочками и двумя таблетками аспирина.

Трейдер Вик. «*Trader Vic's Book of Food & Drink*», 1946 год.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 60 мл

Коньяк - 30 мл

Джин - 15 мл

Сироп «Миндаль» (orgeat syrup) - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 60 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл

Херес (для флотат)

1. Все ингредиенты, кроме хереса, взбить в шейкере со льдом.

2. Перелить вместе со льдом в тики-кружку.

3. Добавить лед в бокал и сверху налить херес.

ПОГИБЕЛЬ МИССИОНЕРА

Missionary's Downfall

Дон Бичкомбер создал этот знаменитый коктейль в районе 1940-х годов. Рецепт из сборника Джеффа Берри «*Beachbum Berry Remixed*», 2010 год.

На 1 бокал

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Персиковый ликер Bols Peach - 15 мл
Медовый сироп - 30 мл
Ром Bacardi Carta Blanca - 30 мл
Свежий ананас, порезанный кусочками, - 60 г
Полстакана плотно уложенной свежей мяты

1. Все ингредиенты взбить в блендере с дробленным льдом.
2. Перелить в чашу для шампанского или в тики-кружку.
3. Украсить веточкой мяты и листьями ананаса.

СИНИЙ ГАВАЕЦ

Blue Hawaiian

Американская классика 1970-х годов.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл
Ананасовый сок - 120 мл
Кокосовое молоко - 40 мл
Синий ликер Bols Blue Curaçao - 10 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал слинг, заполненный дробленным льдом.

УРАГАН

Hurricane

Еще один коктейль, который завоевал весь мир из Нового Орлеана. Как ни удивительно, но лучшие версии «Урагана» подают не в Новом Орлеане, где приготовление этого коктейля сделалось сродни промышленному, а например в Сан-Франциско, где рвение миксологов помогает сохранить его вкус.

Этот коктейль, судя по всему, относится примерно к 1940 году, когда его придумал Луис Каллингген, шеф-бармен знаменитого ново-орлеанского бара «Пэт О'Брайенс». Как говорят, это случилось под давлением торговцев спиртным, имевших в своем распоряжении мало виски и желавших в первую очередь распродать ром. В результате, чтобы приобрести ящик виски, требовалось купить заодно еще и ящик рома. Так родился коктейль, обязанный своим успехом, кроме всего прочего, необычному бокалу, в котором его подают. Поговаривают, что это сам Пэт О'Брайен придумал для этого коктейля бокал в виде штормового фонаря и дал коктейлю его название.

Бар Пэта О'Брайена до сих пор остается одним из притягательных мест Нового Орлеана. Он был основан в 1933 году, сразу же после отмены сухого закона на месте спикизи Пэта О'Брайена, а затем переехал по адресу Сент Питер стрит, 718, где и находится по сей день.

На 1 бокал

Темный ямайский ром - 120 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 60 мл
Сироп Monin «Маракуйя» - 60 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере с большим количеством дробленого льда.
2. Перелить (не отфильтровывая) в бокал слинг. При необходимости добавить дробленый лед.





«РЫЦАРСКИЙ КУБОК»

РЫЦАРСКИЙ КУБОК

Knight Cup

Коктейль-победитель конкурса Bacardi Legacy Cocktail Competition, рецепт Елизаветы Евдокимовой (бар Delicatessen, Москва).

Комбинация рома Bacardi, гранатового ликера и чинара, придающая коктейлю в равной степени американский и европейский характер, – гениальная идея, которая имеет как вкусовую, так и историческую обоснованность. Легкая горчинка Чинара сообщает коктейлю приятную свежесть. А сочетание рома и граната играет на стороне наследия Bacardi (вспомните знаменитый Bacardi Cocktail и, соответственно, «Дайкири»). Получается, что Knight Cup – это новая классика, которая заслуживает места в меню всех баров.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 45 мл

Сунар - 20 мл

Гранатовый ликер - 10 мл

Сахарный сироп - 5 мл

1. Перемешать ингредиенты в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал олд фешенд поверх кубиков льда.
3. Украсить твистом из кожуры граната.

ТОРМЕНТА НЕГРА

Tormenta Negra

В переводе с испанского: «Черный шторм». Твист от Джузеппе Галло на известный коктейль Dark & Stormy.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Negra - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Биттер Ангостура - 3 дэш

Ginger Beer - 100 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда.
2. Налить сок лайма и Ginger Beer. Перемешать
3. Сверху добавить ром и Ангостуру и положить половинку лайма.

МАЛЕКОН

Malecon

«Я где-то прочитал, что основная идея кубинского духа состоит в том, что мы должны примириться с превратностями человеческой жизни, с тем что мы родились и должны умереть. А в промежутке надо сделать свою жизнь как можно увлекательнее, как можно лучше провести время. В таком замечательном настроении я задался целью создать напиток, которым можно насладиться в любое время дня и ночи. Будь то дома или в самом элегантном коктейль-баре Лондона, или, с тем же успехом, на гаванской набережной Малекон, с музыкой, смехом и висящим в воздухе табачным дымом. Мой напиток дарит свежесть лайма, фруктовое и ореховое богатство выдержанного порто и хереса с горькими контрапунктами биттера Peuchaud's. И все это завернуто в мягкое тепло рома Bacardi. Наслаждайтесь коктейлем и наслаждайтесь жизнью!» Эрик Лоринц о своем вдохновении при создании этого коктейля.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Херес Oloroso - 10 мл
Порто Fine Ruby - 15 мл
Биттер Peuchaud's - 3 капли
Сахарный песок - две барные ложки
Сок лайма - 30 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал, содержащий один крупный кусок льда (айс-бол).

КАБЕЛЬНЫЙ ТРАМВАЙ

Cable Car

Рецепт Тони Абу-Ганима, Сан-Франциско, 1990-е годы.

На 1 бокал

Пряный ром Bacardi OakHeart - 30 мл
Ликер Cachaça Orange - 20 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Сахарный сироп - 5 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль полоску апельсиновой цедры и опустить ее в бокал.

ГОВОРИТЬ ТИХО

Speak Low

Шинго Гокан, Angel's Share, Нью-Йорк.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 30 мл
Ром Bacardi 1873 Solera - 30 мл
Херес Педро Хименес - 15 мл
Молотый зеленый японский чай Матча - 1 ч. л.

1. В бокале типа рокс, при помощи специальной бамбуковой взбивалки, взбить ром Bacardi Carta Blanca с чаем.
2. Перелить в шейкер, наполненный льдом, и добавить все остальные ингредиенты.
3. Основательно взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал рокс, наполненный льдом.
4. Отжать в коктейль кусочек цедры юзу (японский цитрус).

ОЛД КУБАН

Old Cuban

Под историческим названием скрывается современный коктейль, который создала около десяти лет тому назад Одри Сондерс - владелица нью-йоркского Pegu Club.

На 1 бокал

Ром Bacardi Gran Reserva 8 años- 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 22 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Мята - шесть листиков
Биттер Ангостура - два дэш
Охлажденное шампанское - 22 мл

1. При помощи мадлера слегка подавить мяту на дне шейкера.
2. Добавить в шейкер лед и все другие ингредиенты, кроме шампанского.
3. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный бокал купет.
4. Добавить шампанское. Украсить мятой.





АЛЬПАКА БУМЕРАНГ

Alpaca Boomerang

Освежающий и легкий в приготовлении лонг дринк от Ричарда Ханта. В его рецепте используется ароматный ананасовый сироп домашнего приготовления, кондитерские ноты которого отлично сочетаются со свежим характером рома Bacardi. В свою очередь, игристое вино Martini Prosecco привносит в коктейль свою легкость, наделяя его изящными пузырьками углекислого газа.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 35 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
Ананасовый сироп* - 35 мл
Охлажденное игристое вино Martini Prosecco - 75 мл

1. В бокал хайбол положить лед. Налить ром, сироп и сок лайма. Перемешать.
2. Добавить игристое вино.
3. Украсить ломтиком ананаса и полосками из ананасового листа.

БЕЛЫЙ БУНГАЛО

Bungolo White

Рецепт с азиатским звучанием от Александра Кана. Большинство ингредиентов коктейля происходят именно из Азии. Личи – это Китай, цитрус юзу и калпис – Япония. «Добавив в эту гармонию ром, я переносу напиток в тропическую часть Азии, где круглый год можно жить в Бунгало и наслаждаться красотой этих мест», - говорит Кан.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Калпис* - 20 мл
Пюре личи - 30 мл
Сок юзу - 15 мл
Сахарный сироп - 10 мл

1. Компоненты налить в бокал коллинз. Добавить дробленый лед.
2. Хорошо перемешать суизл-стиком и украсить листом папоротника

*Калпис – японский безалкогольный напиток, полученный из сухого молока и молочной кислоты.

БРИЛЛИАНТОВЫЙ СУИЗЛ

Diamond Swizzle

Рецепт выдающегося тики-коктейля, придуманный миксологами из бара «Артезиан» лондонского отеля «Лэнгхем».

На 1 бокал

Ром Bacardi Gran Reserva 8 años - 50 мл
Ликер Velvet Falernum - 25 мл
Один лайм
Сироп из тростникового сахара - 5 мл
Зеленый ликер Chartreuse - 5 мл
Мята - шесть листьев

1. На дне высокого бокала слегка размять барной ложкой три мятных листика в сахарном сиропе. Наполнить бокал дробленым льдом.
2. Добавить сок половины лайма, ром и ликеры. Основательно перемешать. Добавить дробленый лед при необходимости.
3. Украсить оставшейся половинкой лайма, листьями мяты и тремя сахарными кристаллами. Подавать с трубочкой.

* АНАНАСОВЫЙ СИРОП

Хорошо очистить от кожуры один небольшой ананас и порезать его кусочками. В кастрюлю насыпать 2 кг сахара и налить 2 литра воды. Держать на огне, пока сироп не станет прозрачным, но не доводить до кипения. Снять с огня и сразу же добавить в кастрюлю порезанный ананас. Накрыть крышкой и дать настояться в течение 3 часов. Профильтровать перед использованием.

ФАЛЕРНУМ

Существует множество рецептов Velvet Falernum. Причем на Караобах готовят как его алкогольные, так и безалкогольные версии, используя миндаль, ямайский перец, анис, лайм, имбирь и гвоздику. Откуда взялось имя напитка точно не известно. Считается, что он мог быть назван в честь фалернского вина (Falernum vinum) древних римлян. Чтобы приготовить домашний Velvet Falernum, легче всего положить все растительные компоненты в ром и потом добавить сахар. Надо иметь в виду, что крепость рома должна быть не меньше 40% vol., чтобы ликер получился стабильным.

РЕЦЕПТ VELVET FALERNUM

(от А. Кратены, Лондон)

Ром (лучше с Барбадоса или Ямайки) - 750 мл

Сушеный ананас - 50 г

Один стручок ванили

Одна палочка корицы

Кафрский лайм - три листика

Сушеная цедра лайма - три полоски

Сушеная цедра апельсина - одна полоска

Сушеный имбирь - 10 г

Гвоздика - 10 штук

Миндальный экстракт - 10 мл

Миндаль - 10 г

Душистый перец - 5 г

Сахар - 200 г

Настаивать все пряности в роме в течение трех недель. Добавить сахар. Снять пробу. Профильтровать и налить в бутылку.

ТАЙГА ТАЙГЕР

Taiga Tiger

Тики-рецепт Макса Рохмана, бар «Московский», Москва.

На 1 бокал

Ром, настоянный на розмарине - 40 мл

Коньяк - 25 мл

Джин - 25 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 20 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Клюквенное пюре - две барные ложки

Сироп из шиповника - 15 мл

Херес Oloroso - 10 мл

1. Основательно взбить в шейкере со льдом все ингредиенты, кроме хереса.

2. Отфильтровать в тики-кружку, заполненную льдом.

3. Сверху налить херес.

4. Украсить розмарином, засахаренной клюквой и половинкой лайма, на которую положить вымоченный в абсенте и подожженный кусок сахара.



ВОЗВРАЩЕНИЕ В РАЙ

Return to the Paradise

Адаптация рецепта из бара Aloha, Москва.

На 1 бокал

Смесь ромов из Венесуэлы, Пуэрто-Рико и Тринидада, настоянная на вишне - 40 мл

Сок манго - 20 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Ананасовый сок - 40 мл

Нектар из агавы - 20 мл

Лемонграсс - 2 кусочка

Домашний пименто биттер - дэш

1. На дне шейкера размять мадлером лемонграсс. Добавить лед и другие ингредиенты.

2. Взбить и отфильтровать в тики-бокал, заполненный льдом.

3. Украсить вишней и мятой.



РОМОВАЯ БАБА

Rum Baba

Превосходный коктейль-десерт из московского бара City Space.

На 1 бокал

Ром Bacardi Oakheart - 50 мл
Свежая малина - 2-3 ягоды
Пюре маракуйи - 15 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Сироп ванили - 25 мл

1. На дне шейкера подавить мадлером малину. Добавить лед и остальные ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал рокс на колотый лед.
3. Украшение: чипс лайма и апельсина, половинка маракуйи, малина, веточка мяты. Положить несколько сахарных жемчужин и посыпать пищевыми блестками.

ЭВОЛЮШЕН

Evolution

Рецепт Дмитрия Соколова.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл
Ликер Vénédictine - 15 мл
Сироп из меда акации - 15 мл
Сок лайма - 15 мл
Красный базилик - семь листиков
Яичный белок - 10 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденную чашу для шампанского.
3. Украсить листиком красного базилика.

МИЛК ЭНД ХАНИ

Milk & Honey

Молоко, мед и не только... в почти кондитерском рецепте из бара City Space, Москва.

На 1 бокал

Яичный белок - 20 мл
Белый сахар - 4 барные ложки
Сок половинки лайма
Медовый сироп - 15 мл
Молоко 3,5% - 20 мл
Яблочный сок - 30 мл
Ром Bacardi Oakheart - 45 мл

1. В блендере хорошо взбить 20 мл белка и 4 ложки белого сахара
2. Перелить смесь в шейкер. Обработать смесь горелкой до появления жженой корочки, которую необходимо снять и обработать жидкостью горелкой еще 2 секунды. Добавить лед и остальные ингредиенты.
3. Встряхнуть шейкер. Перелить в керамический бочонок для меда, добавив немного крошеного льда, чтобы пена выходила из посуды.
4. Украшение: половика зефира (который нужно обжечь горелкой для придания румяного цвета), кондитерская трубочка, ежевика, посыпанная синей пищевой пудрой, и веточка мяты.





РИКОРДИ

Ricordi

По-итальянски «ricordi» значит «воспоминания». Поэтому этот напиток украшается незабудками. Дабы самые теплые воспоминания не покидали нас.

Рецепт Станислава Киреева, бар The Box, Москва.

На 1 бокал

Ром Bacardi Gran Reserva 8 años - 25 мл

Вермут Martini Gran Lusso - 10 мл

Вермут Martini Extra Dry - 5 мл

Ликер Cherry Brandy - 10 мл

Ликер Dry Orange - 5 мл

Херес Амонтильядо - 5 мл

1. Перемешать ингредиенты в смешительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный льдом.
3. Украсить бутонами незабудки и твистом из цедры апельсина.





«Эль Шипио»

ЭЛЬ ШИПИО

El Shipio

Рецепт из бара Pinch, Москва.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл
 Ликер Bols Dry Orange - 15 мл
 Сироп Демерара* - 10 мл
 Отвар Шиповника** - 20 мл
 Креольский биттер - 1 дэш

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно куб льда.
3. Украсить вишней.

* СИРОП ДЕМЕРАРА

Размешать в горячей воде сахар демерара в пропорции один к одному.

** ОТВАР ШИПОВНИКА

Сухой шиповник (100 г) кипятить 15-20 минут в воде (1 л) с закрытой крышкой. Дать остыть, выжать и процедить через марлю.

ИДЕАЛЬНЫЙ ШТОРМ

Perfect Storm

Рецепт из бара Happiness Forgets, Лондон.

На 1 бокал

Темный ром - 45 мл
 О-де-ви из сливы Vieille Prune - 5 мл
 Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
 Сок из имбиря - 15 мл
 Жидкий мед - 15 мл
 Имбирный эль

1. Все ингредиенты, кроме имбирного эля, взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал хайбол.
3. Положить в бокал брусок льда. Добавить имбирный эль.
4. Украсить долькой лимона.

ОСЕННЕЕ НЕБО

Autumn Skye

Гастрономическое сочетание выдержанного рома, кальвадоса и биттеров на фоне абрикосовых ароматов. Рецепт из «Лондонского коктейльного клуба Ковент-гардена».

На 1 бокал

Ром Bacardi Gran Reserva 8 años - 40 мл
 Абрикосовый ликер Abricot du Roussillon - 15 мл
 Кальвадос - 10 мл
 Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
 Сливовый биттер - 1 дэш
 Биттер Ангостура - 1 дэш
 Абрикосовый конфитюр - 1 барная ложка
 Яичный белок
 Биттер Peychaud's (для украшения)

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (*dry shake*).
2. Добавить лед и еще раз встряхнуть шейкер.
3. Отфильтровать в охлажденный бокал купет.
4. Украсить разводами из биттера Peychaud's.

СИМВОЛ ТРОПИКОВ

Malibu – это символ тропиков и напиток, дарящий наслаждение. Глоток за глотком, он сначала вызывает в памяти белый песок, затем – ласковое море и, наконец, если во время не остановиться, – солнечный ожог. Вместе с тем, его решительно современная бутылка, скользящая по волне моды, содержит аутентичный напиток высокого качества, познавший оглушительный успех в ночных клубах.

Malibu появился в 1980 году, но винокурня, производящая необходимый для него ром, была основана на острове Барбадос в 1893 году. Ром, разбавленный чистой водой и подслащенный тростниковым сахаром, выдерживается в дубовых бочках. Ароматизация проводится с помощью свежих кокосовых орехов, собранных на островах.

МАЛИБУ - МОРСКОЙ БРИЗ

Malibu Sea Breeze

На 1 бокал

Malibu - 50 мл

Ананасовый сок - 75 мл

Клюквенный морс - 75 мл

Четвертинка лайма

1. Наполнить льдом бокал хайбол.
2. Налить Malibu, сок и морс. Перемешать.
3. Отжать в коктейль четвертинку лайма.



МАЛИБУ - СОЛНЕЧНАЯ ВСПЫШКА

Malibu Sun Splash

На 1 бокал

Malibu - 50 мл

Свежевыжатый ананасовый сок - 50 мл

Сок розового грейпфрута - 50 мл

1. Наполнить льдом бокал хайбол.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить ломтиком грейпфрута.





ГЛАВА 20

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ТЕКИЛЫ И МЕСКАЛЯ

КЛАССИКА, стр. 365 • РЕТРОСПЕКТИВА, стр. 368 • НОВАЯ ШКОЛА, стр. 370

Старейшие рецепты коктейлей с текилой относятся к 1930-м годам. Они были опубликованы в 1937 году в сборнике коктейлей под названием «Книга коктейлей Кафе Роял» (*Café Royal Cocktail Book*). Само «Кафе Роял» было открыто одним французом в Лондоне в конце XIX столетия и быстро превратилось в бар-ресторан, олицетворяющий высшее качество. В 1937 году гильдия английских барменов опубликовала эту небольшую книгу, которая остается сборником, где сконцентрированы великие рецепты.

С тех пор существуют две манеры потребления текилы: по-мексикански и по-европейски. Мексиканцы, как правило, пьют текилу в чистом виде, смешав с небольшим количеством колы или газированной воды. Существует в Мексике и еще один особо популярный напиток – «Палома». Это смесь текилы, грейпфрутового сока и сока лайма. В Лондоне, Нью-Йорке, Париже и Москве ситуация отличается. Несмотря на растущую популярность потребления текилы в чистом виде, наподобие бурбона или шотландского виски, чаще всего ее пьют в составе более или менее сложных коктейлей. 100% счастья, 100% агавы!

ТЕКИЛА
= МЕСКАЛЬ =
КЛАССИКА



Маргарита Сеймз. Акапулько, середина XX века. Согласно одной из версий, именно она дала свое имя коктейлю «Маргарита».

МАРГАРИТА

Margarita

На странице 153 упомянутого выше сборника коктейлей Café Royal Cocktail Book (1937 год) есть один особенно интересный рецепт. Он называется «Пикадор» и совпадает с сегодняшним рецептом «Маргариты», за исключением соленой кромки.

Что касается безумного успеха коктейля, то он пришел к нему во второй половине XX века, причем, когда тот уже назывался женским именем. Относительно возникновения последнего существует несколько гипотез.

Одной из версий является история Маргариты Сеймз, которая дала свое имя коктейлю в 1948 году в Акапулько, организовав прием, на который были приглашены члены семьи Хилтон – магнаты гостиничного бизнеса.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 40 мл
Ликер Cointreau - 20 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

1. Сделать соленую кромку на бокале для маргариты.
2. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
3. Отфильтровать в бокал.

ВАРИАНТЫ

Взбивая ингредиенты со льдом в блендере, получаем «Замороженную Маргариту» (Frozen Margarita). Также существуют всевозможные варианты фруктовой «Маргариты».

ТОММИЗ МАРГАРИТА

Tommy's Margarita

Хулио Бермехо – живая легенда мира текилы. Его «Томмиз ресторан» в Сан-Франциско – это хранилище памяти о текиле. Здесь можно продегустировать десятки различных ее сортов, наблюдая как Хулио с фантастической сноровкой выдавливает сок из лаймов для своего культового коктейля «Томмиз Маргарита», который он придумал в 1980-х годах.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сироп агавы - три барные ложки

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, содержащий несколько кусочков льда.
3. Украсить ломтиком лайма.

КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА

Strawberry Margarita

Одна из самых распространенных и востребованных вариаций классической «Маргариты».

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сахарный сироп - 22.5 мл
Клубника - 5 ягод

1. На дне шейкера размять клубнику мадлером.
2. Добавить лед и другие ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить клубникой.



ТЕКИЛА ВОСХОД

Tequila Sunrise

Коктейль «Текила Восход» – настолько же красив, насколько и вкусен. Он пользуется большой известностью: причем скорее – среди любителей, чем у миксологов. Декадентский вкус и скандальная история навсегда сделали его символом своей эпохи. Вместе с «Кричащим оргазмом», «Лонг Айленд Айсед Ти» и прочими «Комфортабельными отвертками», он относится к коктейлям того доконформистского периода, пока еще своего рода единомыслие не завладело всей нашей планетой. В упрощенном виде история успеха «Текилы Восход» сводится к следующему. Восходящий к 1930-м годам коктейль был популяризирован музыкантами «Роллинг Стоунз» в ходе их психоделических гастролей по Америке в 1972 году. Это было разгульное турне со всеми излишествами, получившее название “Cocaine and Tequila Sunrise Tour”

В начале этих легендарных гастролей Мик Джаггер впервые попробовал «Текилу Восход» в «Триидент-баре» в Саусалито, к северу от Сан-Франциско, где был организован вечер с журналистами. Этим вечером Мик Джаггер заказал «Маргариту». Но здешний бармен по имени Бобби Лазофф поинтересовался, если тот уже пробовал «Текилу Восход». «Нет», - ответил музыкант. «Тогда я вам ее приготовлю», - сказал Бобби. Мику Джаггеру понравился коктейль, и с того дня «Текила Восход» сопровождала «стоунов» во время всех их гастролей по Америке. Вместе с кокаином и ЛСД, разумеется.

Что касается происхождения коктейля, то положение вещей немного усложняется. Как и многие другие коктейли «Текила Восход» – это единение рецепта и названия. Название «Sunrise Tequila» впервые появляется в 1930-е годы в буклете мексиканского отеля Agua Caliente, который был открыт во время сухого закона для американской клиентуры и располагался рядом с Тихуаной. Представленный в качестве «божественного напитка», коктейль был инспирирован традицией пить сок агавы на восходе солнца во время ацтекских ритуалов. Его рецепт, кроме текилы, включал сок лайма, Гренадин, черносмородиновый ликер и содовую. Тем не менее, современный рецепт «Текилы Восход» происходит, скорее всего, из английского сборника коктейлей *Café Royal Cocktail book* (1934 год), в котором его «укороченная» версия называлась «Халиско». Получается, что современная версия интересующего нас коктейля – это «Халиско» поданный в виде лонг дринка в бокале хайбол, причем под именем «Текила Восход».

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 50 мл
Апельсиновый сок - 110 мл
Сироп «Гренадин» - 10 мл

1. В шейкер положить лед, налить текилу и сок.
2. Взбить и отфильтровать в бокал хайбол.
3. Добавить сироп, не размешивать.



ПАЛОМА

Paloma

Мексиканский способ употребления текилы, который широко распространился по барам мира. Ниже представлена миксологическая версия коктейля.

На 1 бокал

Текила Cazadores Reposado - 60 мл
Свежевыжатый сок розового грейпфрута - 60 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Сироп из агавы - 7.5 мл
Грейпфрутовый лимонад
Соленая кромка (факультативно)

1. Все ингредиенты, кроме лимонада, взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал хайбол, наполненный льдом. Налить лимонад.
3. Украсить слайсом грейпфрута.

АГАВА ДЖУЛЕП

Agave Julep

Джулеп на основе текилы, объединивший «Мохито» и «Маргариту» в одном бокале.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 50 мл

Сок половины лайма

Сахарный сироп - две барные ложки

Мята - 10 листьев

1. В бокале рокс растолочь мятные листья в сахарном сиропе.
2. Положить в бокал дробленый лед.
3. Добавить текилу и сок лайма. Хорошо перемешать.
4. Украсить ломтиком лайма и веточкой мяты.

БАТАНГА

Batanga

Популярный в Мексике способ употребления текилы, придуманный в 1960-е годы барменом из города Текила по имени Дон Хавьер Дельгадо Корона.

На 1 бокал

Текила Reposado - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Кола

1. У бокала хайбол сделать кромку из сахара
2. Положить в него несколько кусочков льда.
3. Налить ингредиенты, перемешать.

ТЕКИЛА С САНГРИТОЙ

Tequila con Sangrita

Текила с сангритой – это типично мексиканский способ пить текилу. Для этого в одну стопку налейте 50 мл текилы Blanco или Reposado, в другую – 50 мл охлажденной Сангриты. Пить маленькими глотками, чередуя напитки один за другим.

ШЕЛКОВЫЕ ЧУЛКИ

Silk Stockings

Лондонская классика на основе текилы. Обладает маслянистым вкусом, в котором ароматы текилы смешиваются с корицей и шоколадом. Чистое наслаждение.

На 1 бокал

Текила Reposado - 30 мл

Ликер Bols Cacao White - 30 мл

Свежие сливки - 30 мл

Сироп «Гренадин» - барная ложка

1. У коктейльного бокала сделать кромку из какао-порошка.
2. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
3. Отфильтровать в подготовленный бокал.

САНГРИТА

Сангрита (в переводе – «малая кровь») – это острый томатный напиток, который прекрасно сочетается с текилой. Вот его рецепт:

Томатный сок - 1 литр

Свежевыжатый апельсиновый сок - 250 мл

Свежевыжатый сок лайма - 100 мл

Соус Worcestershire - 30 мл

Соус Tabasco Red - 10 мл

Соль - 3 г

Молотый черный перец - 3 г

Тщательно перемешать все компоненты. Хранить в холодильнике не более суток.



RESTO

-DINO-



EL
TEQUILA

01.43.57.91.12

(RESERVATION)

ХАЛИСКО

Jalisco

Один из сюрпризов книги «*Café Royal Cocktail Book*». В самом деле, в нем присутствуют все компоненты знаменитого коктейля «Текила Восход», на который «Халиско», похоже, оказал немалое влияние! В любом случае, это превосходный шорт дринк, заслуживающий внимания барменов.

На 1 бокал

Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл
Текила - 60 мл
Сироп «Гренадин» - четверть барной ложки

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БРОДВЕЙСКАЯ ЖАЖДА

Broadway Thirst

Этот исторический коктейль с текилой придумал сам Гарри Крэдок в то время, когда он работал в лондонском отеле «Дорчестер». Тед Сосье. «*Bottoms up*», 1951 год.

На 1 бокал

Текила - 40 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 20 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Сахарный сироп - 1 ч. л.

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ЭЛЬ ДЬЯБЛО

El Diablo

Дьявольский коктейль с текилой, восходящий, как считается, к 1940-м годам.

На 1 бокал

Текила Sauza Silver - 40 мл
Черносмородиновый ликер
Bols Crème de Cassis - 25 мл
Свежевыжатый сок лайма - 25 мл
Имбирный эль

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме имбирного эля.
2. Отфильтровать в бокал рокс, наполненный кубиками льда.
3. Добавить имбирный эль.
4. Украсить ломтиком лайма.

ТОРЕАДОР

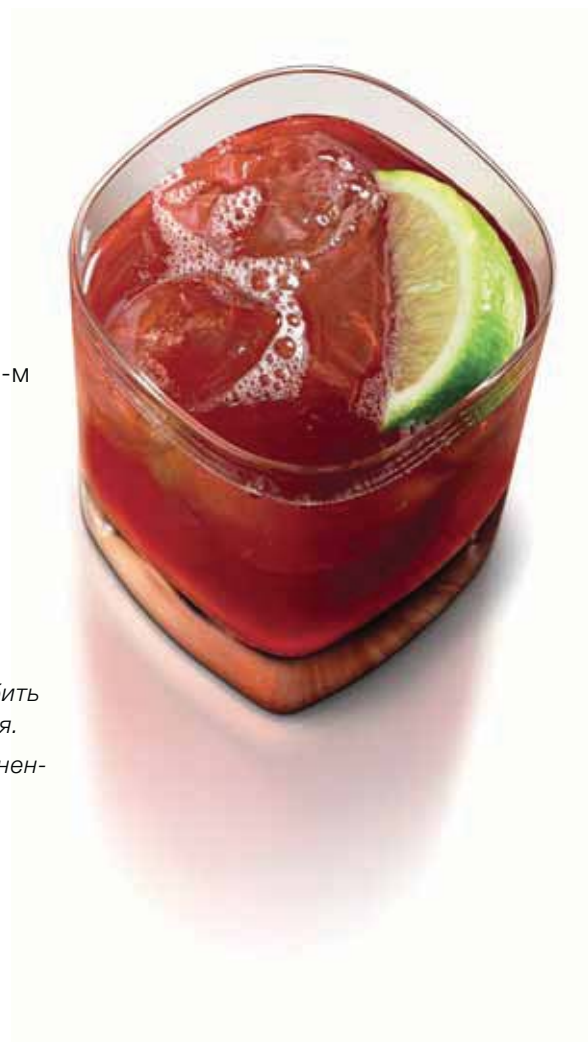
Toreador

Это один из первых в истории рецептов на основе текилы, «жемчужина» изданной в 1937 году книги «*Café Royal Cocktail Book*». По малообъяснимым причинам «Тореадор» совершенно исчез из обращения, но горстка страстных миксологов воскресила его из праха. Они совершили благое дело, поскольку этот коктейль поистине великолепен.

На 1 бокал

Текила - 60 мл
Ликер Bols Apricot Brandy - 20 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал для маргариты.



АЛЬТОС ПАЙНБЕРРИ СМЭШ

Altos Pineberry Smash

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Reposado - 50 мл

Сок лайма - 25 мл

Сироп агавы - 15 мл

Свежий ананас - 4 дольки

Малина - 4 шт

1. Размять в шейкере ананас и малину.
2. Добавить лед и остальные ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить листочком ананаса и малиной.

ПИНЬЯ ДЕ ОРО

Piña De Oro

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Reposado - 50 мл

Сок лайма - 25 мл

Ананасовый сок - 25 мл

Сироп «Миндаль» (orgeat syrup) - 15 мл

Чай Lapsang Souchong (охлажденный) - 50 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный кубиками льда.
3. Украсить веточкой мяты и долькой лайма.

АЛЬТОС МАРМЕЛАД

Marmalade Altos

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Reposado - 25 мл

Апельсиновый ликер - 10 мл

Медовый сироп - 5 мл

Грейпфрутовый сок - 20 мл

Сок лайма - 15 мл

Апельсиновый джем - 1 ложка

1. Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный кубиками льда.
3. Украсить цедрой апельсина.

ЭРНАНДЕС

Hernandez Cocktail

Твист на исторический Martinez Cocktail, рецепт Матьяса Латая, Лондон.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 50 мл

Красный сладкий вермут - 15 мл

Ликер Maraschino - 5 мл

Биттер Ангостура - 1 дэш

Апельсиновый биттер - 2 дэш

1. Перемешать ингредиенты в смешительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал для маргариты.
3. Отжать в коктейль твист из апельсиновой цедры и опустить его в бокал.

МАРГАРИТА КАРКАДЕ

Hibiscus Tea Margarita

Рецепт Матьяса Латая, Лондон.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Сироп из агавы - 10 мл

Свежесваренный и охлажденный чай Каркаде - 75 мл

1. Текилу, сок лайма и сироп взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в винный бокал, наполнив его предварительно кубиками льда.
3. Сверху налить каркаде.
4. Украсить ломтиком лайма и съедобным цветком.

Справа. Коктейль «ЭРНАНДЕС», твист на исторический коктейль «Мартинез». Рецепт Матьяса Латая, Лондон.





РОЗОВЫЙ ФЛАМИНГО

Pink Flamingo

Рецепт из бара Mayahuel, Нью-Йорк.

На 1 бокал

Мескаль - 30 мл

Коньяк - 22.5 мл

Ликер Bols Apricot Brandy - 15 мл

Биттер Whiskey Barrel-Aged Bitters - дэш

1. Перемешать ингредиенты в смешительном стакане, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, наполненный льдом.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.

СВ. РИТА

St. Rita

Крепкая и не очень сладкая версия «Маргариты».

На 1 бокал

Текила Cazadores Blanco - 40 мл

Ликер St-Germain - 20 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, наполненный льдом.
3. Украсить ломтиком лайма. (Соленая кромка – по желанию).

МЕКСИКАНСКАЯ БАБОЧКА

Mexican Butterfly

Прекрасный коктейль, созданный Сарой Митчелл из лондонского бара «Лаб». Он в полном смысле предназначен для любителей текилы, поскольку подчеркивает ее черты и возносит соблазнительные ароматы агавы в блестящем сочетании бузины и мяты.

На 1 бокал

Текила, настоянная на перчике чили - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 25 мл

Сироп Monin «Агава» - две барные ложки

Сироп Monin «Бузина» - 12,5 мл

Мята - шесть-восемь листьев

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить веточкой мяты.

КОНДЕ НАСТ ТРЕВЕЛЛЕР

Condé Nast Traveller

Коктейль из парижского Mandarin Oriental Hotel. Он был создан через три месяца после инаугурации отеля, когда журнал Condé Nast Traveller признал его лучшим отелем мира. Текила, лежащая в основе рецепта, увлекает в путешествие по Мексике. А розмарин придает свежие, тонизирующие нотки.

На 1 бокал

Текила - 45 мл

Сироп из лимонграсса и имбиря - 20 мл

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл

Розмарин - две веточки

Имбирный эль

1. На дне шейкера размять розмарин при помощи мадлера.
2. Добавить лед и все остальные ингредиенты, кроме имбирного эля.
3. Взбить и отфильтровать в бокал хайбол, наполненный кубиками льда.
4. Добавить имбирный эль.
5. Украсить цедрой лайма и розмарином.

КАТАЛИНА МАРГАРИТА

Catalina Margarita

Рецепт Виталия Скрипчинского, Москва.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 40 мл

Грушевый шнапс - 20 мл

Медовый сироп - 15 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Апельсиновый биттер - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно несколько кубиков льда.

Справа. Коктейль «**КОНДЕ НАСТ ТРЕВЕЛЛЕР**», Mandarin Oriental Hotel, Париж.







ГЛАВА 21

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА И ДРУГИХ БРЕНДИ

КЛАССИКА, стр. 375 • РЕТРОСПЕКТИВА, стр. 380 • НОВАЯ ШКОЛА, стр. 386

В СЕРЕДИНЕ XIX столетия названия смешанных напитков с коньяком звучали как на балу: «Крымский кубок», «Королевский пунш», «Бренди Круста»... В те времена коньяк, наряду с ромом, был главным спиртным напитком планеты и лег в основу множества исторических коктейлей. Когда зарождалось искусство миксологии, коньяк с легкостью одерживал верх над своими соперниками. До такой степени, что рецепты, считающиеся целиком и полностью американскими, созданные в стране ржаного виски и бурбона, на самом деле, изначально включали коньяк.

Возьмем к примеру «Минт Джулеп», который, наряду с «Манхэттеном», является образцом типично американского напитка. Можно подумать, что он родился с бурбоном в своих жилах. Но на самом деле он изначально готовился с коньяком, как об этом в точности свидетельству-

ЮТ ПЕРВЫЕ РЕЦЕПТЫ, ОПУБЛИКОВАННЫЕ ВЫДАЮЩИМИСЯ АВТОРАМИ.

Что касается «Сазерака», то тот факт, что он был разработан на коньяке, даже не оспаривается, поскольку Sazerac – это название марки коньяка. Так что же случилось? Почему, подобно «доле ангелов», коньяк испарился из рецептов?

Все просто. С коктейлями на основе коньяка произошло то же, что и с самим коньяком: повсеместное распространение катастрофы, получившей имя «Филлоксера».

Коньяк исчез из баров в критический момент их развития. Как если бы политик ушел в отпуск всего на три дня за всю свою карьеру, но сделал это в момент падения Берлинской стены. По возвращении он оказался бы в другом мире, за три дня изменившемся больше, чем за предыдущие тридцать лет.

В ходе кризиса филлоксеры по мере того, как снижался уровень коньяка в бочках, он становился все дефицитнее. Его цена росла. Редкие запасы коньяка приберегали для исключительных случаев. А для того чтобы удовлетворить растущий спрос на смешанные напитки, коньяк заменили на виски. А когда коньяк вернулся на сцену, можно было лишь констатировать, что за время отсутствия его репутация как предмета роскоши только укрепилась.

Следует отдать себе отчет: коньяк никогда не превратится в джин, ром или водку. Коньяк не так часто встречается в коктейлях потому, что он навсегда останется производным винограда – благороднейшей ягоды, которая, к сожалению, в отличие от сахарного тростника дает лишь один урожай в году. Кроме того, свою роль играет тот факт, что его никогда нельзя будет производить иначе, чем самым традиционным из способов: двойной перегонкой в медных кубках по унаследованной от XVII века технологии.

Коньяк – предмет роскоши. Его никогда не хватит на всех. Поэтому коктейли с коньяком обречены оставаться редкими, дорогими и... чудесными!

АЛЕКСАНДРА

Alexandra (он же Бренди Александр)

Коктейль Alexandra назывался Brandy Alexander вплоть до середины прошлого столетия. Изменение названия связано, по всей видимости, с тем, что используемый в его рецепте коньяк к тому времени обособился от прочих бренди.

Относительно того, откуда взялось первоначальное название Brandy Alexander, мнения расходятся. Наиболее правдоподобной считается версия, согласно которой коктейль был придуман в 1922 году по случаю свадьбы принцессы Мэри Виктории Александры Алисы. Однако другие считают, что коктейль мог быть создан в честь царя Александра II. Но как бы коктейль не назывался, он остается таким же вкусным, ведь сочетание коньяка, какао и мускатного ореха стало гастрономической классикой, а сам коктейль – бессменным атрибутом в карте любого хорошего бара.

На 1 бокал

Коньяк Martell VSOP - 30 мл
Ликер Crème de Cacao - 20 мл
Сливки - 20 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

САЙД КАР

Side Car



«Сайд Кар» в brasserie «Ла Клозери де Лиля», Париж.

Считается, что «Сайд Кар» был изобретен в одном парижском баре во время Первой мировой войны. Он получил свое название от мотоциклетной коляски (по-английски – side car), в которой ездил капитан, большой любитель этого коктейля. Эту историю поведал в 1948 году американский автор Дэвид Эмбери, представившись другом того бармена, который придумал коктейль. Но он не привел ни имени бармена, ни точной даты изобретения коктейля.

Другие источники относят появление «Сайд Кара» то к Довиллю, то к Каннам, то к Ницце. Но это еще не все версии. Американский гастрономический журналист Лашес Бейби (1902–1966), автор замечательной книги о «Сторк Клубе», утверждает, что «Сайд Кар» изобрел Франк Мейер из бара «Камбон» парижского отеля «Ритц». Он пишет, что «Сайд Кар» был придуман в 1923 году, в те времена, когда Париж царствовал над миром коктейлей, и уточняет, что Франк использовал в коктейле коньяк 1865 года из тех немногих бутылок, которые появились на свет во время нашествия филлоксеры. По этой причине коньяк даже имел легкий привкус трюфеля! Стоил в то время «Сайд Кар» пять долларов в пересчете с франков. До недавнего времени в «Ритце» еще можно было попробовать коктейль, приготовленный по тому же рецепту знаменитым барменом Колином Филдом, с тем же коньяком из запасов отеля, за скромную сумму в 1250 евро!

Наконец, последняя версия приписывает изобретение коктейля Гарри МакЭлхону. Хотя сам он в своем сборнике рецептов, вышедшем в 1923 году, не объявляет себя изобретателем «Сайд Кара». Он лишь уточняет, что после оглушительного успеха во Франции английский бармен по имени Пат МакГарри привез этот коктейль в Британию, где он обрел международную славу.

В конечном счете, все эти легенды демонстрируют то большое значение, которое придается данному коктейлю. Немногие рецепты сочетают в себе столько вкуса и элегантности. С момента его создания прошло почти сто лет. Но когда требуется подать престижный коктейль из лучших компонентов, сразу же приходит мысль о «Сайд Каре». Ниже представлен рецепт «Сайд Кар» в версии Франка Мейера. Скорее всего, это оригинальный, первоначальный рецепт коктейля. В меру крепкий и уравновешенный между сладостью и кислотностью. Можно сказать, что сегодня это самый распространенный вариант приготовления коктейля. Заметьте, что «Сайд Кар», как и сам коньяк, подается без каких бы то ни было украшений.

На 1 бокал

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Ликер Cointreau - 20 мл

Коньяк Martell VSOP - 40 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



САЗЕРАК

Sazerac Cocktail

«Сазерак» – старинный коктейль, оставивший яркий след в истории, и его подают в тех заведениях, где уважают барную культуру. В самом деле, каждый настоящий бармен, какие бы чудеса он ни творил во флейринге, должен знать рецепт «Сазерака». И если коктейль у него получится, тогда его можно назвать барменом. В противном случае – непременно разжалование в бар беки! В 1860-х годах Джон Б. Шиллер, представитель коньячной марки «Сазерак де Форж и сыновья», открыл бар в Новом Орлеане под названием The Sazerac Coffee House, где он предлагал напитки на основе своего коньяка. Там появился предок сегодняшнего «Сазерака», когда коньяк приправили биттером Peychaud's. Несколько лет спустя был добавлен абсент, а коньяк исчез, по-видимому, в связи с кризисом филлоксеры. Его заменили ржаным виски. Сегодня все бармены Нового Орлеана готовят «Сазерак» на основе ржаного виски. Тем не менее, великий Дейл ДеГрофф актом высокой политики смешал в составе «Сазерака» равные части коньяка и ржаного виски, чтобы

примирить обе стороны. «Сазерак» следует долго перемешивать, чтобы добиться полного равновесия между ароматической мощностью, сладостью и свежестью. Поэтому для приготовления этого коктейля столь важен навык.

На 1 бокал

Коньяк (или ржаной виски) - 50 мл

Биттер Peychaud's - дэш

Абсент - дэш

Сахар - 1-2 кусочка (по вкусу)

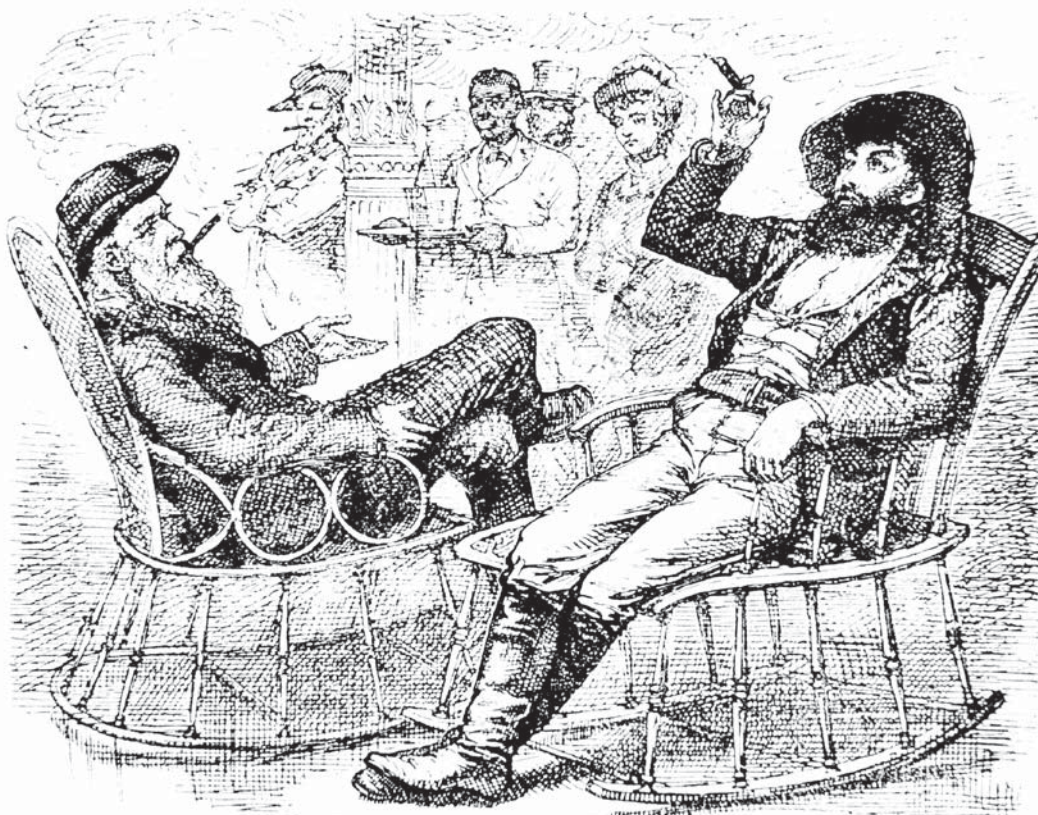
Цедра лимона

1. В бокал рокс положить дробленый лед, налить абсент и немного воды.
2. Положить сахар на дно смесительного стакана. Налить на него биттер и растереть сахар пестиком.
3. Добавить в смесительный стакан лед и налить коньяка. Перемешать.
4. Вылить содержимое из охладившегося и приобретшего ароматы абсента бокала рокс.
5. Отфильтровать в бокал рокс содержимое смесительного стакана.
6. Отжать в коктейль полоску цедры лимона и опустить ее в бокал.



БИТТЕР PEYCHAUD'S

Этот биттер на основе горечавки был создан в 1838 году аптекарем французского происхождения Антуаном Пешо, обосновавшимся в Новом Орлеане. В 1860-х годах он стал незаменимым компонентом легендарного коктейля «Сазерак».





БРЕНДИ КРУСТА

Brandy Crusta

Создание этого коктейля приписывают Джозефу Сантине, который в 1850-х годах стал владельцем одного питейного заведения в Новом Орлеане. В нью-йоркском Clover Club в «Бренди Круста» добавляют ликер Bénédictine. А Дэвид Эмбари рекомендует добавить пару дэшей ликера Maraschino. Представленный ниже рецепт был опубликован в сборнике Джерри Томаса «*The Bartender's Guide*» 1862 года издания.

На 1 бокал

Коньяк - 50 мл

Ликер Bols Dry Orange Curaçao - два дэш

Лимонный сок - дэш

Биттер Angostura - дэш

Сахарный сироп - три дэш

Пол-лимона (для цедры)

Мелкий сахарный песок (для кромки)

1. Для того чтобы сделать крусту, надо взять небольшой охлажденный винный бокал и вначале сделать у него кромку из сахара, протерев бортики кусочком лимона и обмакнув бокал в мелкий сахарный песок. Затем снять одной полоской кожуру с половинки лимона (как с яблока). Вставить полоску из цедры в бокал, чтобы она покрывала изнутри его верхнюю часть.

2. Жидкие ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом, и отфильтровать в подготовленный бокал.

Примечание: В своей книге «Изящное искусство смешивания напитков» (1958 год) Дэвид Эмбари советует при приготовлении коктейля группы Круста использовать большой лимон (или маленький апельсин) примерно такого же диаметра, что и бокал. Он рекомендует сначала обрезать оба основания цитруса, срезать одной полоской всю его кожуру. Обернуть этим твистом бокал изнутри, увлажнить края бокал и обмакнуть их в сахарный песок, чтобы покрыть сахаром и края твиста, и кромку бокала.

ПИСКО САУЭР

Pisco Sour

Писко Сауэр – это аутентичный способ употребления писко, укоренившийся в традициях местных жителей Чили и Перу. Считается, что он был создан в одном из баров Лимы в самом начале 1920-х годов во времена американского сухого закона. В других странах он стал известен во второй половине XX века и постепенно завоевал свою сегодняшнюю популярность.

На 1 бокал

Писко - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма – 30 мл

Сахарный сироп - 30 мл

Яичный белок - 15 мл

1. Все ингредиенты основательно взбить в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в гоблет.

3. Украсить ломтиком лайма. Можно посыпать сверху молотой корицей.

«ФИН-А-ЛЁ»: КОНЬЯК ПО-ФРАНЦУЗСКИ



Алекс Кратена воскресил «Фин-а-лэ», придав напитку современное звучание. Вот его рецепт:

На 1 бокал

Коньяк Martell VS - 50 мл

Ликер из цветов бузины - 15 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Содовая вода - 125 мл

1. В бокал положить лед и налить ингредиенты. Перемешать.
2. Украсить ломтиком огурца.



В начале XIX века в Англии появилась привычка разбавлять водой коньяк (или «бренди из Коньяка», как его тогда называли). По всей вероятности, такая привычка пришла из Индии, где английские офицеры дезинфицировали воду при помощи коньяка. Это утоляло жажду и отделяло их от солдат, которые пили джин. В Индии бренди с водой называли «Brandy Pawnee». Слово «Pawnee» происходит от индийского «вода».

В то же время Якоб Швепп основал в Дублине производство воды искусственной газации, она получила название Soda Water (содовая). С тех пор у англичан появилась возможность пить новый, трендовый, модный микс «Soda and Brandy». Он пришелся им по вкусу и постепенно превратился в «Brandy and Soda». Это свидетельствует о том, что доля бренди в нем существенно возросла.

Под английским влиянием способ употребления коньяка с водой распространился по всей Европе и, в том числе, во Франции.

Когда в 1830-х годах началась эпидемия холеры, во всех французских и особенно парижских кафе перестали пить пиво. А воду начали дезинфицировать, добавляя в нее коньяк. Напиток получил название «Фин-а-лэ» (в переводе: «тонкий спиртной напиток с водой») и стал главным аперитивом Франции. Его подавали во всех бистро и кафе. Наряду с абсентом, он был напитком художников и поэтов. Его успех был феноменален.

В начале XX века мода на «Фин-а-лэ» усилилась из-за того, что абсент стал запрещенным напитком, а привычка пить пастис еще не распространилась во Франции. И это продолжалось до 1970-х годов.

Винтажный рекламный постер коньяка Martell 1960-х годов рекомендует пить его с водой, доказывая, что именно таким способом чаще всего подавали коньяк во Франции.

Реклама адресована молодой аудитории, высокого социального уровня: тем, кто хочет провести приятный вечер, но без излишеств. Доля коньяка в напитке – очень умеренная. Получается, что «Фин-а-лэ» можно было пить в любой момент: в кафе, дома, на пляже, на горнолыжном курорте.





ЯПОНСКИЙ *Japanese*

Впервые рецепт этого коктейля был опубликован в 1862 году в первом гиде «*The Bartender's Guide*» Джерри Томаса. Коктейльный историк Дэвид Уондрич высказывает гипотезу о том, что это, может быть, один-единственный рецепт, в действительности, придуманный великим миксологом. Не подписываясь под этим предположением, тем не менее, можно заметить, что *Japanese*, в душе своей, – это очень «томасовский» коктейль. Сочетание коньяка, биттера и сиропа из оршада, как нельзя лучше, отвечает понятию «коктейль», которое существовало в XIX столетии. Напиток был создан по случаю приезда в Нью-Йорк одной делегации из Японии. Кстати, это первый рецепт, в котором используется сироп из оршада. Можно слегка уменьшить его количество в рецепте, чтобы лучше соответствовать современному вкусу.

На 1 бокал

Коньяк - 60 мл

Сироп Monin «Миндаль» (orgeat syrup) - 15 мл

Биттер Angostura - два дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить твистом из лимонной цедры.

ЭГГ-НОГ

Egg-Nog

Вначале слово *nog* означало крепкий английский эль (сорт пива), в который было принято добавлять яйцо. Вероятно, от этого возникла привычка так же называть сливочно-яичные смешанные напитки. По традиции начиная с XVIII века, сперва – в Англии, затем – в Америке, их готовили на Рождество и Новый год, подавая к столу в специальной супнице. Часто их делали на основе коньяка. Иногда – с ромом. Многие семьи хранят свой собственный рецепт напитка, нередко очень сложный и требующий нескольких часов приготовления. Данный рецепт «эгг-нога» – самый простой и наиболее рекомендуемый для использования в барах.

На 1 бокал

Коньяк Martell VS - 60 мл

Молоко - 70 мл

Сахарный сироп - 15 мл

Один яичный желток

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом.

5. Посыпать молотым мускатным орехом.

КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Coffee Cocktail

Как написано в книге Джерри Томаса, название коктейля отражает внешний вид напитка, так как кофе не числится среди его ингредиентов.

Джерри Томас. «*The Bartender's Guide*», 1887 год.

На 1 бокал

Коньяк - 45 мл

Порто - 45 мл

Сахарный сироп - 7.5 мл

Одно цельное свежее яйцо

1. Взбить все ингредиенты в шейкере (без льда). Добавить лед и опять встряхнуть шейкер.

2. Отфильтровать в охлажденную чашу для шампанского.

3. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

МЕТРОПОЛИТЕН

Metropolitan Cocktail

Название этого исторического коктейля использовалось множеством барменов, но его самый старинный рецепт, по-видимому, относится к 1884 году.

В своем сборнике коктейлей «*Drinks*» (1914 год) Жак Строб предлагает коктейль «Метрополитен» в версии «*Southern Style*», заменяя французский вермут на красный итальянский, а Ангостуру – на апельсиновый биттер. Ниже приводится исторический рецепт из труда О. Эйч. Байрона «*The Modern Bartenders' Guide*», 1884 год.

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 60 мл

Коньяк - 30 мл

Биттер Angostura - три дэш

Сахарный сироп - три дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БРЕНДИ МИЛК ПАНЧ

Brandy Milk Punch

Излюбленный старинный коктейль в Новом Орлеане, который здесь начинают пить с самого утра.

На 1 бокал

Коньяк - 50 мл

Цельное молоко - 240 мл

Сахар - чайная ложка

1. В шейкере, наполненном льдом, основательно взбить ингредиенты в течение одной минуты.

2. Отфильтровать в крупный бокал типа слинг, наполненный дробленым льдом.

3. Посыпать молотым мускатным орехом.

АМЕРИКАНСКАЯ КРАСОТКА

American Beauty

«Американская красotka» – сорт розы, и коктейль воспроизводит тонкие изменения цвета ее лепестков. Это старый рецепт, происхождение которого я так и не сумел установить, но он присутствует во всех старинных сборниках коктейлей, начиная с 1920-х годов. Кроме того, для тех, кто предпочитает большие дозы, он существует в виде пунша.

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 20 мл

Коньяк - 20 мл

Апельсиновый сок - 10 мл

Сироп Monin «Гренадин» - 10 мл

Бесцветный мятный ликер - дэш

Порто - дэш

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме мятного ликера и порто.

2. Взбить содержимое шейкера.

3. Сбрызнуть мятным ликером бокал рокс, предварительно наполненный льдом.

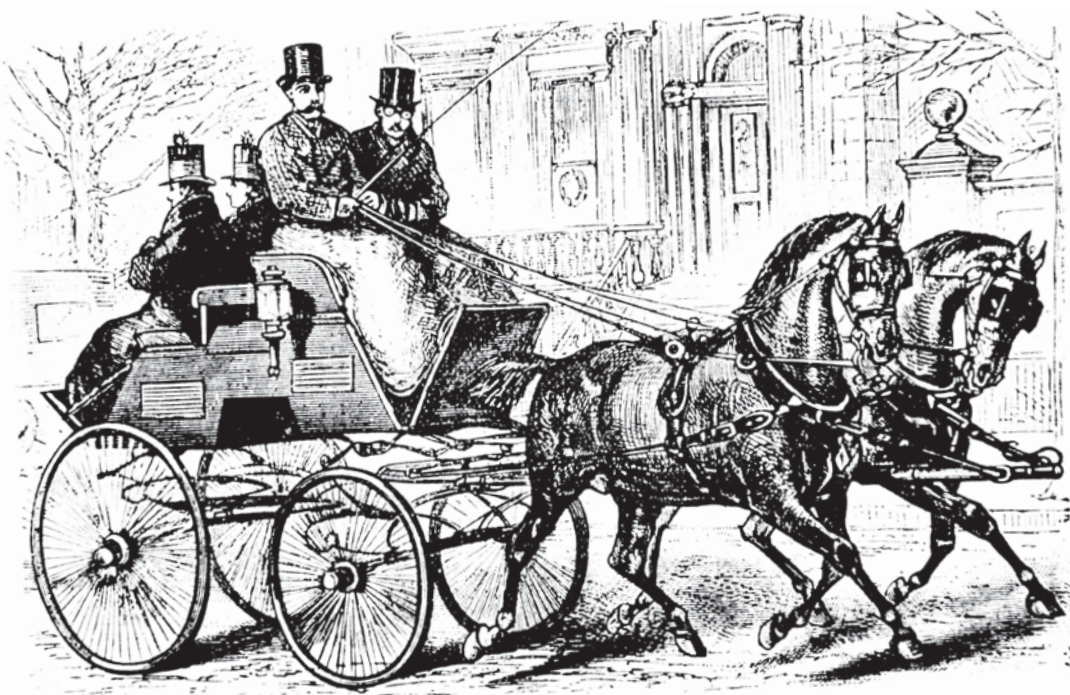
4. Отфильтровать в него содержимое шейкера.

5. Сбрызнуть коктейль порто и украсить веточкой мяты.



Первые телефонные аппараты появились на свет в 1860-х годах, что совпадает по времени со становлением миксологии и созданием исторических коктейлей.





ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ

Horse's Neck

Коктейль «Лошадиная шея» поначалу был безалкогольным, но не безынтересным. Он пользовался определенным успехом, начиная с 1890-х годов. Это был освежающий напиток из имбирного эля со льдом, а главное, украшенный длинной лентой лимонной цедры. В период сухого закона «Лошадиная шея» привлекла к себе особое внимание. Люди продолжали вполне официально потягивать этот коктейль, но по их радостным лицам можно было догадаться, что обязательным компонентом «Лошадиной шеи» сделался бренди или виски. В результате безалкогольный вариант окончательно приказал долго жить.

В наше время «Лошадиная шея» продолжает быть освежающим коктейлем, который пьют летом. А его длинная спираль из лимонной цедры вообще уникальна в мире миксологии.

На 1 бокал

Коньяк - 35 мл
Имбирный эль - 135 мл
Биттер Angostura - дэш

1. Бокал хайбол наполнить льдом и украсить его твистом – спиралью из кожуры лимона так, чтобы один ее конец лежал на краю бокала, а другой свисал в него.

2. Налить ингредиенты.

ДЖЕК РОУЗ

Jack Rose

Говорят, что «Джек Роуз» – очень старинный коктейль, хотя первое упоминание о нем относится только к 1908 году, встречаясь в книге Уильяма Бусби. «*Boothby's World of Drinks and How to Mix Them*», где предлагается его готовить с лимонным соком. (Кстати, в наше время именно так поступает Джим Михан). «Джек Роуз» также упоминается, как один из коктейлей отеля «Уолдорф-Астория», где его готовили с соком лайма. Предпочтительную версию выбрать вам!

На 1 бокал

Яблочный бренди (или кальвадос) - 60 мл
Сироп Monin «Гренадин» - 20 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ОСТ-ИНДИЯ

East India Cocktail

Создание этого коктейля часто приписывают Гарри Джонсону. Сам он написал, что это был излюбленный напиток англичан, проживавших в разных уголках Ост-Индии. Гарри Джонсон. «*Harry Johnson's Bartenders' Manual*», 1900 год.

На 1 бокал

Коньяк Martell VSOP - 60 мл
Ликер Curaçao - чайная ложка
Ананасовый сироп - чайная ложка
Биттер Ангостура - два-три дэш
Ликер Maraschino - два дэш

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить вишней и твистом из цедры лимона.

ЭППЛ ДЖЕК

Apple Jack

Этот типично американский коктейль пользовался большим успехом и, как следствие, существовал во множестве вариантов. Первая известная мне версия содержится в сборнике «*The Modern Bartenders' Guide*» Байрона, изданном в 1884 году.

Впоследствии, в 1908 году Бусби заменил сахарный и малиновый сиропы на Гренадин и немного лимонного сока. В 1914 году Строб вообще убирает сиропы, используя вместо них дэш апельсинового биттера, отжимая в коктейль кусочек лимонной цедры и украшая его оливкой. Наконец, в 1916 году Энсслин – шеф-бармен отеля Wallick на Бродвее – добавляет в яблочный бренди два дэш сахарного сиропа, два дэш апельсинового биттера и дэш биттера Peuschaud's.

На 1 бокал

Яблочный бренди (или кальвадос) - 60 мл
Сироп Monin «Малина» - два-три дэш
Сахарный сироп - два-три дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль кусочек лимонной цедры.

ГАРВАРД

Harvard

Коктейль назван в честь знаменитого американского университета, расположенного рядом с Бостоном. Ниже приводится рецепт в версии Жака Строба из его сборника «*Drinks*» (1914 год).

Как пишет Альберт Стивенс Крокетт в своей книге «*Old Waldorf Bar Days*» (1931 год), после этого коктейля некоторые выпускники теряют свой «гарвардский акцент».

На 1 бокал

Коньяк - 60 мл
Красный вермут Martini Rosso - 30 мл
Апельсиновый биттер - два дэш
Содовая вода - 30 мл (факультативно)

1. Все ингредиенты, кроме содовой, перемешать в смесительном стакане, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Опустить в бокал полоску лимонной цедры. Добавить содовую.

Коньяк в Золотую эру коктейлей

В ходе Золотой эры – с конца XIX столетия и до принятия сухого закона – на свет появились некоторые великие коктейли, включавшие коньяк, это жидкое золото, один из самых дорогих напитков на Земле. Коньяк – напиток состоятельной публики – в то время стал еще дороже из-за нарастающей гибели виноградников под ударами филлоксеры. Запасы таяли, бутылок становилось все меньше. Поэтому коньяк использовали лишь для самых эксклюзивных рецептов.

На этих страницах приводятся рецепты, восходящие к тому творческому периоду, как бы зависшему во времени на пороге зигзагов истории, который, следует походя отметить, странным образом напоминает нынешний...

СТИНГЕР

Stinger

Это сочетание коньяка и мятного ликера, по всей видимости, увидело свет в начале XX века.

На 1 бокал

Коньяк - 50 мл
Бесцветный мятный ликер - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить и мятными листьями.



РОЗА

Rose

Для того чтобы найти первое упоминание о коктейле «Роза», придется обратиться к 1923 году, когда Гарри МакЭлхон опубликовал его рецепт в своем справочнике, приписав авторство некоему Джонни из парижского бара «Шатам». Коктейль пользовался большим успехом и через несколько лет был взят на вооружение Гарри Крэдкоком. Но следует отметить, что встречается множество вариантов «Розы». Одни бармены повышают крепость коктейля, добавляя больше кирша. Другие используют джин вместо кирша и малиновый ликер вместо Cherry Brandy.

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 20 мл
Вишневый ликер Bols Cherry Brandy - 10 мл
Кирш - 40 мл

1. В смесительный стакан положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Опустить в бокал коктейльную вишню.

МЕЖ ПРОСТЫНЕЙ

Between the Sheets

Часто говорят, что этот коктейль изобрел Гарри МакЭлхон из парижского «Гаррис бара» в 1930-е годы. Но вся загвоздка в том, что «Гаррис бар» никогда не стеснялся заявлять об авторстве коктейлей, придуманных в его стенах, а иногда и приписывал себе чужие изобретения. Однако он ни единого раза не похвастался авторством коктейля «Меж простыней».

Этот смешанный напиток является, по сути, дальнейшим развитием «Сайд кара», в котором белый ром заглушил зимнюю сторону и придал некоторый экзотический оттенок.

Другие гипотезы относят появление коктейля к 1921 году и лондонскому отелю «Беркли». Первое обнаруженное мною упоминание «Меж простыней» принадлежит Гарри Крэддоку из отеля «Савой», и вот его рецепт.

На 1 бокал

Коньяк - 30 мл
Белый ром - 30 мл
Ликер Cointreau - 30 мл
Лимонный сок - дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КАССИСКО

Cassisco

Cassisco – производная от Cassis (черная смородина) и Co (Cognac) – это типичный французский аперитив, который был популярен в Париже в первой половине XIX века. Рецепт из книги Франка Мейера «Искусство смешивания напитков» (1936 год).

На 1 бокал

Ликер Bols Crème de Cassis - 15 мл
Коньяк - 30 мл
Содовая

1. В рокс или крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить черносмородиновый ликер и коньяк. Добавить содовую.

ЗУМ

Zoom

Рецепт парижского «Гаррис бара».

На 1 бокал

Коньяк - 60 мл
Мед - столовая ложка
Сливки - столовая ложка

1. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ

French Connection

«Французский связной» – известный фильм, в котором американский полицейский в исполнении Джина Хекмана борется против итальянской и французской мафии, торгующей произведенными в Марселе наркотиками.

На 1 бокал

Ликер Bols Amaretto - 35 мл
Коньяк - 35 мл

1. В бокал рокс положить несколько кубиков льда.
2. Налить коньяк и ликер, перемешать.

НИКОЛАШКА

Nikolaschka

Этот коктейль – нечто вроде разобранного на составные части «Коньяка Сауэра». При Императорском дворе «николашками» называли закуски из кружка лимона, покрытого горькой черной икры или сахара. Закуски с лимоном и сахаром подавались к коньяку. Используя метод дедукции, можно предположить, что данный способ потребления коньяка установил сам Николай II.

В начале XX столетия, «Николашка» получил признание в Германии, а затем его рецепт был опубликован Гарри Крэдкоком, окончательно превратившим «Николашку» в настоящую классику. Следует отметить, что иногда «Николашку» посыпают сверху не только сахаром, но и молотым кофе.

На 1 бокал

Коньяк - 40 мл

Сахарный песок

Кружок лимона

1. В рюмку налить коньяк.
2. Накрыть бокал кружком лимона.
3. Сверху лимона разместить горькой сахарный песок.

ГЛУБИННАЯ БОМБА

Depth Bomb

Этот рецепт, придуманный в Англии в 1920-1930-е годы, а затем подхваченный Гарри Крэдкоком, и сегодня не утратил актуальности.

На 1 бокал

Коньяк - 25 мл

Кальвадос - 25 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл

Сироп Monin «Гренадин» - 25 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить кусочком лимонной цедры.



СТАРЫЙ КВАДРАТ (ВЬЁ КАРЕ)

Vieux Carré Cocktail

Коктейль носит название Французского квартала, то есть первоначального ядра Нового Орлеана. Он был изобретен в 1930-х годах в отеле «Монтелеоне» Уолтером Берджероном. Это не самый древний из коктейлей, придуманных в Новом Орлеане. Но он содержит одновременно и ржаной виски, и коньяк, примиряя ностальгирующих по Франции с патриотами Америки. С некоторых пор этот коктейль сделался одним из символов города после, разумеется, «Сазерака» и наряду с «Рамос Джин Физзом». Рецепт из сборника Стэнли Клисби Артура «*Famous New Orleans Drinks and How to Mix'em*», 1937 год.

На 1 бокал

Ржаной виски (или бурбон) - 30 мл

Коньяк - 30 мл

Красный вермут Martini Rosso - 30 мл

Ликер Bénédictine - 7.5 мл

Биттер Ангостура - два дэш

Биттер Peychaud's - два дэш

1. В бокал рокс положить несколько кубиков льда.
2. Добавить ингредиенты и перемешать.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.

ЦВЕТУЩАЯ ВИШНЯ *Floral Cherry*

Элегантное сочетание цветочных, фруктовых и ментоловых ароматов.

На 1 бокал

Коньяк Martell VSOP - 50 мл

Вишневый сок - 25 мл

Сок лайма - 15 мл

Сироп эвкалипта - 15 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить вишней.

GAMMIT *Summit*

Современный коктейль, подчеркивающий сложные ароматы коньяка.

На 1 бокал

Кусочек цедры лайма

Имбирь - четыре тонких ломтика

Огуречная кожура - полоска

Коньяк - 40 мл

Лимонад - 60 мл

1. Положить в бокал рокс цедру лайма и имбирь. Налить 20 мл коньяка. Слегка размять мадлером имбирь и цедру.
2. Наполнить бокал наполовину кубиками льда. Перемешать.
3. Добавить оставшиеся 20 мл коньяка. Налить лимонад.
4. Опустить в бокал полоску из огуречной кожуры.



«ЦВЕТУЩАЯ ВИШНЯ»



СЛИВОВЫЙ СПРИТЦ

Plum Spritz

Изысканный и освежающий коктейль, балансирующий между сладостью и кислотностью.

На 1 бокал

Коньяк Martell VSOP - 35 мл
Сливовое вино Choya Plum Wine - 35 мл
Содовая

1. В бокал рокс положить несколько кубиков льда. Налить ингредиенты.
2. Перемешать и украсить ломтиком апельсина.

КРИСП ГРИН ТИ

Crisp Green Tea

Цветочные ноты Martell VS изящно вписываются в азиатский стиль микса.

На 1 бокал

Коньяк Martell VS - 40 мл
Медовый сироп - 15 мл
Сок лайма - 10 мл
Охлажденный зеленый чай - 150 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда и налить ингредиенты.
2. Перемешать и украсить мятой.



ФЛОАТ

Float

Очень простой и слабоалкогольный микс с коньяком. Секрет его приготовления кроется в использовании качественного газированного напитка.

На 1 бокал

Коньяк Martell VS - 20 мл
Газированный напиток (содовая, ginger ale, тоник, лимонад) - 120 мл

1. В бокал хайбол положить 5-6 кубиков льда.
2. Налить газированный напиток.
3. По обратной стороне барной ложки налить коньяк, чтобы он остался на поверхности.
4. Украсить твистом из цедры апельсина.





«КОКТЕЙЛЬ 365»
отель Bristol, Париж.

МАТА ХАРИ

Mata Hari

Дев Джонсон (Employees Only, Нью-Йорк) создал этот коктейль в честь великосветской европейской куртизанки начала XX столетия. Мата Хари – урожденная голландка, использовавшая индонезийский псевдоним, была танцовщицей экзотических танцев и шпионкой во время Первой мировой войны. За свою разведывательную деятельность она была расстреляна во Франции.

На 1 бокал

Коньяк - 37.5 мл

Чайный настой на красном вермуте* - 30 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 22.5 мл

Гранатовый сок - 22.5 мл

Сахарный сироп - 15 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КОКТЕЙЛЬ 365

Cocktail 365

Рецепт из парижского отеля Bristol.

На 1 бокал

Коньяк VSOP - 20 мл

Сироп из меда - 20 мл

Биттер из грецких орехов и пряностей - три капли

Охлажденное шампанское - 10 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить коньяк с сиропом и биттером.
2. Отфильтровать в охлажденную чашу для шампанского.
3. Добавить шампанское.
4. Украсить цедрой лимона и пером павлина.

***ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ НА КРАСНОМ ВЕРМУТЕ**

В сосуд с крышкой положить два-три пакетика хорошего чая и налить вермут (500 мл). Плотнo закрыть и дать настояться от одного часа до целой ночи, но не больше, чтобы настой не приобрел горький привкус.

МЭККИ-НОЖ

Mack the Knife

Рецепт из отеля George V, Париж.

На 1 бокал

Коньяк XO - 60 мл

Сахарный сироп с 5 специями (корица, ваниль, гвоздика, бадьян, перец эспелет) - 15 мл

Биттер Abbott - дэш

Биттер Barbeque - дэш

Имбирный биттер - дэш

1. В бокале олд фешенд основательно перемешать ингредиенты со льдом.
2. Опустить в бокал коктейльную вишню и полоску апельсиновой цедры.

РЕФРЕСКАНТЕ

Refrescante

Рецепт Дмитрия Нестерова, Simachev Bar, Москва.

На 1 бокал

Херес сухой - 30 мл


Коньяк Martell VS - 30 мл

Ликер Maraschino - 7 мл

Сидр сухой - 40 мл

Цедра грейпфрута

1. Все ингредиенты, кроме цедры, перемешать со льдом в смешительном стакане.
2. Отфильтровать в бокал рокс, предварительно заполненный кубиками льда.
3. Отжать в коктейль цедру грейпфрута, но не опускать ее в бокал.
4. Украсить яблочным веером.



«РЕФРЕСКАНТЕ»
от Дмитрия Нестерова,
Simachev Bar, Москва.





Бар Grazie, Париж.

ГЛАВА 22

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ЛИКЕРОВ

Великие ликеры обладают яркой индивидуальностью, к которой следует относиться с уважением. Ликер – это «изюминка» коктейля. Если по какой-либо причине вы вынуждены убрать ликеры с полок, вам придется либо закрыть бар, либо ограничиться подачей «Драй Мартини».

Именно ликер во многих случаях придает смешанному напитку его притягательные черты: цвет, ароматы, характер. Короче, все то, что составляет уникальные характеристики коктейля.



МОНАШЕСКИЙ САУЭР *Monk's Sour*

Создан под вдохновением от таинственной истории ликера *Bénédictine*.

На 1 бокал

Ликер *Bénédictine* - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Медовый сироп - две барные ложки
Яичный белок - 10 мл
Апельсиновый биттер - дэш

1. Все ингредиенты основательно взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в винный бокал.
3. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

КУЗНЕЧИК *Grasshopper*

«Кузнечик» – старинный коктейль, появившийся в начале 1900-х годов. С тех отдаленных времен и до нынешнего дня он считается авангардистским коктейлем. Сочетание шоколадного и мятного вкуса может вызвать настоящий вкусовой шок у того, кто отважится заказать «Кузнечик».

В знаменитом фильме Джона Франкенхаймера «Ронин» герой Роберта ДеНиро рассказывает о пытках, которым его подвергали враги. «Какие пытки?» – спрашивает его один из персонажей. «Ужасные, невыносимые пытки», – отвечает ДеНиро. «Но какие именно?» – продолжает настаивать другой. «Ну, например, они заставили меня пить коктейль "Кузнечик"!»

Но по правде говоря, «Кузнечик» не заслуживает столь негативных суждений. Хорошо приготовленный из отборных компонентов, он может быть просто восхитителен в качестве дигестива.

Согласно одной из версий этот исторический коктейль был придуман в ново-орлеанском «Тюжагсе». В любом случае, «Кузнечик» – фирменный напиток этого бара.

На 1 бокал

Зеленый мятный ликер *Bols Peppermint Green* - 25 мл
Ликер *Bols Cacao White* - 25 мл
Сливки - 25 мл

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

«Кузнечик» в ново-орлеанском баре «Тюжагс».





ЦВЕТОЧНЫЙ ЧАС *Flower Hour*

Освежающий аперитив, с насыщенным цветочно-ягодным вкусом.

На 1 бокал

Ликер Bols Elderflower - 30 мл
Ликер Bols Maraschino - 5 мл
Сухое белое вино - 30 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Свежая клубника - 1 ягода
Свежий апельсин - 1 ломтик

1. На дне шейкера размять клубнику с апельсином.
2. Добавить лед и остальные ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в винный бокал, заполненный дробленым льдом.
4. Украсить ягодами и листиками мяты.



ЛИМОННЫЙ ПИРОГ *Lemon Pie*

На 1 бокал

Ликер Bols Advocaat - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Сахарный сироп - 15 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

СНЕЖНЫЙ АПЕЛЬСИН *Snow Orange*

Современный вкус ликера на основе йогурта подчеркивает бодрящие ароматы апельсина.

На 1 бокал

Ликер Bols Natural Yoghurt - 50 мл
Свежий апельсин - 80 г

1. Апельсин порезать небольшими кусочками.
2. Положить их в бокал рокс и слегка размять мадлером.
3. Засыпать бокал доверху льдом и налить ликер.
4. Тщательно перемешать. Добавить дробленый лед до верха бокала.
5. Украсить ломтиком апельсина.





ИЛЛЮЗИЯ

Illusion

На 1 бокал

Ликер Midori - 40 мл

Ликер Bols Triple Sec - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл

Водка - 15 мл

Ананасовый сок - 30 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом.
3. Украсить долькой лимона.



ЯПОНСКАЯ ТУФЕЛЬКА

Japanese Slipper

Освежающий фруктовый вкус дыни в сочетании с пряными ароматами цитрусовых.

На 1 бокал

Ликер Midori - 30 мл

Ликер Bols Triple Sec - 30 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить коктейльной вишней.



ОРЭНЖ & СПАРКЛИН

Orange & Sparkling

«Мимоза» с ликером Midori. Фруктовый и легкий коктейль для лета.

На 1 бокал

Ликер Midori - 30 мл

Апельсиновый сок - 30 мл

Охлажденное сухое игристое вино

1. В охлажденный фужер налить ликер и апельсиновый сок.
2. Добавить игристое вино. Слегка перемешать.
3. Украсить полоской из цедры апельсина.

Б-52

B-52

В-52 восходит к 1970-м годам, но точное происхождение рецепта остается туманным. Его название – то же, что и у знаменитого американского бомбардировщика, который во время Вьетнамской войны сеял опустошение, сбрасывая печально известные бомбы с напалмом.

В-52 – напиток к кофе, слоистый коктейль, который готовят, наливая ингредиенты один за другим по обратной стороне барной ложки так, чтобы слои не перемешались. По порядку: Kahlua, Baileys и затем Cointreau, который поджигают. Рекомендуется наполнять стопку до самого верха, чтобы она не слишком нагревалась. Напитку дают гореть максимум одну минуту, затем вставляют трубочку и выпивают одним глотком.

На 1 бокал

Кофейный ликер Kahlua - 10 мл
Ирландский ликер Baileys - 10 мл
Ликер Cointreau - 10 мл

1. Налить перечисленные ингредиенты слоями в бокал-стопку в указанной последовательности.

2. Верхний слой – Cointreau – принято поджигать, а коктейль быстро пить через трубочку.



ЗОЛОТОЙ КАДИЛЛАК

Golden Cadillac

Нежный сливочный коктейль, предположительно созданный в 1960-х годах и в свое время признанный классикой Международной ассоциацией барменов. Для модернизации вкуса коктейля в него можно добавить несколько миллилитров апельсинового сока и пару дэш апельсинового биттера.

На 1 бокал

Ликер Galliano Vanilla - 30 мл
Ликер Bols Cacao White - 30 мл
Сливки 20% - 30 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Сверху посыпать тертым шоколадом.

ЗОЛОТАЯ МЕЧТА

Golden Dream

Можно было бы счесть этот коктейль старинным, относящимся к Золотому веку коктейлей. На самом деле он был придуман в баре лондонского отеля «Дорчестер» в 1980 году. Коктейль прославил журналист Генри МакНалти, опубликовав его рецепт в журнале Vogue в 1982 году. С тех пор он принадлежит к классике. Каждый из нас имеет свою золотую мечту, но, надо признаться, очень редко она становится явью. Так почему бы не отыгаться на этой «Золотой Мечте», которая выполняет все обещания? В конце концов, ее шелковистый и нежный характер, дивный пленительный вкус могут принести богатство любому бармену.

На 1 бокал

Ликер Galliano Vanilla - 20 мл
Ликер Bols Triple Sec - 20 мл
Апельсиновый сок - 20 мл
Сливки - 10 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ПИМЗ КАП

Pimm's Cup

Один из самых популярных коктейлей в Новом Орлеане, фирменный коктейль «Наполеон Хауса», где его воскресили из прошлого, а именно из Лондона XIX века.

На 1 бокал

Pimm's - 40 мл
Лимонад - 120 мл
Газированный напиток 7Up - 10 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда.

2. Налить Pimm's и лимонад. Добавить 7Up.

3. Украсить ломтиком огурца. Подавать с трубочкой.

ОРГАЗМ

Orgasm

На 1 бокал

Ликер Baileys - 30 мл
Ликер Cointreau - 30 мл
Ликер Grand Marnier - 20 мл

1. В бокал рокс положить лед и налить ингредиенты. Перемешать.
2. Украсить коктейльной вишней.

ВАРИАНТЫ

«Оргазм» + Водка =
= «Кричащий оргазм»

«ПРОТАЛКИВАТЕЛЬ КОФЕ» ОТ САНТИНЫ

Santina's Pousse Cafe

Pousse Cafe, или «проталкиватель кофе» – это слоистый коктейль, предположительно, французского происхождения. По традиции их подавали после кофе. Самый известный рецепт «проталкивателя кофе» был придуман в середине XIX столетия хозяином ново-орлеанского заведения Spanish Cafe по имени Джозеф Сантина. Рецепт из сборника Джерри Томаса «*The Bartender's Guide*», 1862 год.

На 1 бокал

Ликер Bols Dry Orange - 20 мл
Ликер Bols Maraschino - 20 мл
Коньяк - 20 мл

1. С помощью барной ложки налить слоями в небольшую рюмку ингредиенты в указанной последовательности, закончив коньяком.

ИТАЛЬЯНСКИЙ САУЭР

Italian Sour

Ароматное сочетание итальянских напитков, поданное в виде сауэра.

На 1 бокал

Ликер Galliano Vanilla - 30 мл
Граппа - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Яичный белок (факультативно)

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал рокс, заполненный кубиками льда.
3. Украсить вишней и кружком лимона.

СТИРАТЕЛЬ ПАМЯТИ

Mind Eraser

При приготовлении это напитка важно, чтобы его слои не перемешались между собой.

На 1 бокал

Кофейный ликер Kahlua - 30 мл
Водка Absolut - 30 мл
Содовая вода - 30 мл

1. Бокал рокс заполнить доверху льдом.
2. Налить ликер, потом – водку, за ней – содовую. Не перемешивать.
3. Украсить ломтиком лайма и подавать с трубочкой.

СЕН-ЖЕРМЕН

The St-Germain Cocktail

Элегантный и освежающий лонг дринк, в котором ароматы цветов бузины перекликаются с бодрящими пузырьками просекко.

На 1 бокал

Ликер St-Germain - 45 мл
Охлажденное игристое вино Martini Prosecco - 60 мл
Содовая вода - 60 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить твистом из цедры лимона или съедобным цветком.





ГЛАВА 23

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИНА

ИГРИСТОГО, СПОКОЙНОГО, КРЕПЛЕННОГО

КЛАССИКА, стр. 397 • РЕТРОСПЕКТИВА, стр. 402 • НОВАЯ ШКОЛА, стр. 404

Использование вина и, в частности, игристого вина в коктейлях восходит к тем же далеким временам, что и сами смешанные напитки. «Шампань-коктейль» – один из первых исторических миксов, он относится к началу XIX столетия.

В последние десятилетия шампанское и другие игристые вина оказались несколько оттеснены модой на коктейли «Мартини», но от этого их сегодняшнее возвращение в бары не стало менее триумфальным.

В наши дни коктейли с игристыми винами претерпевают бурное развитие. С недавних пор бары предлагают солидный список коктейлей с игристыми винами, которые придают смешанным напиткам разнообразие вкусов и выраженный праздничный характер. Кроме того, как никогда, возрождается великая классика. «Шампань-коктейль», «Спритц», «Френч 75», «Беллини» сделали неотъемлемой частью меню в лучших заведениях планеты.

ШАМПАНЬ-КОКТЕЙЛЬ

Champagne Cocktail

Из всех коктейлей с шампанским наиболее знаковым и распространенным является «Шампань-коктейль». Это великая классика, стоящая в одном ряду с «Минт Джулепом», «Манхэттенем» и им подобными. Этот коктейль полностью сохраняет целостность шампанского и лишь придает ему особый яркий характер.

Это один из наиболее старинных смешанных напитков. Некоторые исследователи относят его появление к началу 1800-х годов. Название коктейля впервые появляется в справочнике, опубликованном Джерри Томасом в 1862 году. Оригинальный рецепт, включающий шампанское, а также сахар, пропитанный биттером Angostura, и цедру



CHAMPAGNE COCKTAIL.



лимона, просуществовал в первоначальном виде до середины XX века. В 1948 году выдающийся американский автор книг о спиртных напитках Дэвид Эмбери поднимает скандал и резко выступает против попыток испортить хорошее шампанское добавлением сахара, пропитанного или нет биттером.

Возможно, именно после этой атаки появился видоизмененный рецепт. Какой-то смекалистый английский бармен догадался ввести в состав коктейля коньяк. Это была мудрая идея, и остается только гадать, почему она не пришла никому в голову раньше. Версия «Шампань-коктейля» с коньяком стала классической. Вместе с тем, в Соединенных Штатах «Шампань-коктейль» продолжают готовить по первоначальному рецепту, то есть без коньяка.

На 1 бокал

Охлажденное шампанское - 100 мл

Коньяк - 20 мл

Биттер Angostura - дэш

Кусочек бурого сахара

1. Пропитать сахар биттером Angostura и положить его на дно охлажденного фужера для шампанского.

2. Добавить коньяк и шампанское.

СПРИТЦ

Spritz

Два игристых коктейля – «Спритц» и «Беллини» – олицетворяют Венецию. «Спритц» появился в Италии в период австрийского господства, и его готовят разными способами. Вместо биттера Campari можно использовать менее крепкий Aperol, вместо просекко – белое вино или же можно заменить содовую на дополнительную порцию просекко.

На 1 бокал

Биттер Campari - 60 мл
Игристое вино Martini Prosecco - 60 мл
Содовая - 60 мл

1. В крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить биттер и игристое вино. Добавить содовую.
3. Украсить коктейль оливкой, наколотой на шпажку, и ломтиком апельсина.

РОССИНИ

Rossini

Клубничная производная знаменитого венецианского коктейля «Беллини».

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 120 мл
Спелая клубника - две-три ягоды
Немного сахара (в зависимости от сладости ягод)

1. Растолочь клубнику с сахаром в пюре.
2. Положить его в охлажденный фужер. Налить игристое. Слегка перемешать.
3. Украсить клубникой.

БЕЛЛИНИ

Bellini

Восхитительная смесь игристого вина и пюре из свежего персика, придуманная в венецианском «Гаррис баре» сыном его основателя – Джузеппе Чиприани по случаю выставки художника Джованни Беллини. Цвет коктейля напоминал колер тоги святого на одном из полотен живописца.

Этот исполненный простоты, соблазна и свежести коктейль встретил восторженный прием, и «Беллини» стали пить по всей Италии, а затем и по всему миру в заведениях, где культивируется «дольче вита».

За кадром остался тот факт, что Чиприани предлагал «Беллини» лишь четыре месяца в году, во время сезона персиков. Он сам готовил персиковое пюре, тщательно раздавливая белую мякоть очищенных персиков, настаивая ее несколько часов и иногда добавляя совсем немного сахара. Следуйте его примеру и вы получите исключительный коктейль.

«Беллини» из венецианского «Гаррис бара» является своего рода эквивалентом «Кровавой Мэри» из «Гаррис Бара» парижского. Но, если не считать творческой жилки, два заведения не имеют ничего общего. Кстати, для ценителей гастрономии венецианский «Гаррис бар» – это место, где изобрели карпаччо, а в парижском «Гаррис баре» впервые в Европе стали подавать хот-доги.

На 1 бокал

Охлажденное просекко - 80 мл
Персиковое пюре - 40 мл

1. Налить 40 мл пюре в смесительный стакан и добавить 40 мл просекко.
2. Аккуратно перемешать и перелить в высокий фужер или в чашу для шампанского, охлажденную в морозильнике.
3. Не перемешивая, долить остальное просекко.

ПЕРСИКОВОЕ ПЮРЕ

Отберите спелые персики с белой мякотью. Очистите их от кожицы, удалите косточки и измельчите мякоть в блендере. Попробуйте пюре и, если требуется, добавьте немного сахарного сиропа. Дайте готовому пюре настояться в холодильнике в течение часа. Вы можете заморозить готовое пюре, чтобы использовать его по прошествии сезона персиков.

Коктейль «Беллини» в роскошном интерьере венецианского отеля The Gritti Palace.





КИР

Kir

«Кир» носит имя бургундского священника, который добавлял черносмородиновый ликер в свой утренний бокал вина из сорта Алиготе для смягчения его вкуса. Успех напитка во Франции стал феноменальным, поскольку он позволял хозяевам кафе избавиться от плохого белого вина, далекого от того приятного Bourgogne Aligoté, которое входит в настоящий рецепт. Подобный коктейль с красным бургундским вином называется Cardinal (Кардинал).

На 1 бокал

Ликер Bols Crème de Cassis - 15 мл
Охлажденное бургундское вино - 105 мл

1. В охлажденный винный бокал налить ликер и вино (его температура должна быть 6-8°C).

2. Перемешать.

КИР РОЯЛЬ

Kir Royal

«Королевская» вариация «Кира» готовится, конечно же, с шампанским.

На 1 бокал

Охлажденное шампанское - 100 мл
Ликер Bols Crème de Cassis - 10 мл

1. В охлажденный фужер налить ликер. Добавить шампанское.

САНГРИЯ

Sangria

Сангрия – традиционный испанский напиток – имеет множество версий, которые вращаются вокруг общей базы из красного вина, крепкого спиртного напитка, ликеров, пряностей, фруктов и газированной воды. Сангрия готовится за несколько часов до подачи, чтобы успеть пропитаться различными ароматами. Здесь приведен один, достаточно простой рецепт этого напитка.

На 12 порций

Бутылка красного сухого вина (750 мл)

Сахар - семь кусочков

Бренди - 50 мл

Ликер Bols Triple Sec - 50 мл

Апельсиновый сок - 70 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 50 мл

Палочка корицы

Содовая вода - 250 мл

Лимон - 12 тонко нарезанных кружков

Лайм - 12 тонко нарезанных кружков

Апельсин - 12 тонко нарезанных кружков

1. Все ингредиенты, кроме содовой воды и кружков цитрусовых, поместить в большую миску, перемешать.

2. Накрыть миску и поставить ее в холодильник как минимум на 10 часов (или настаивать напиток 4 часа при комнатной температуре).

3. Добавить цитрусовые и газированную воду, перемешать.

4. Разлить Сангрию в винные бокалы, добавляя в каждый из них один-два кусочка льда и три кружка разных цитрусовых.

МИМОЗА

Mimosa

Считается, что коктейль под таким названием был впервые смешан Франком Мейером в парижском «Ритце» в середине 1920-х годов. Действительно, этот рецепт содержится в сборнике Франка Мейера «*The Artistry of Mixing Drinks*», где он также называется Champagne Orange. Однако само сочетание шампанского с апельсиновым соком было придумано несколькими годами ранее в лондонском клубе Buck's Club, где оно получило название Buck's Fizz.

На 1 бокал

Охлажденное шампанское - 75 мл

Охлажденный апельсиновый сок - 45 мл

1. В охлажденный фужер налить шампанское и сок.

ФРЕНЧ 75

French 75

У коктейля «Френч 75» нет точно установленного автора, но не вызывает ни малейшего сомнения тот факт, что он является эволюцией коктейля «75», названного так в честь калибра французских пушек. Некоторые исследователи считают, что «75» был придуман Гарри МакЭлхоном. Но при этом в своем справочнике, изданном в 1923 году, сам МакЭлхон объясняет, что коктейль был очень популярен во Франции еще во время Первой мировой войны. В справочнике МакЭлхона коктейль «75» содержит дэш сиропа Гренадин, 2 дэша абсента, 2/3 кальвадоса и 1/3 джина. Шампанское отсутствует.

Версия коктейля «75» от Франка Мейера из отеля «Ритц», появившаяся несколько позже – в 1928 году, уже гораздо больше напоминает современный «Френч 75». Он состоял из чайной ложки анисовой настойки Pernod, сока четверти лимона и полстакана джина. Все взбивалось в шейкере и отфильтровывалось в бокал для вина (а не в узкий фужер) и доливалось шампанским.

Тот же вариант, но без анисовой настойки и обогащенный сахарным сиропом, подавался в нью-йоркском «Сторк Клубе» в 1946 году. Он-то и является сегодня официальным рецептом коктейля «Френч 75».

На 1 бокал

Джин - 30 мл

Охлажденное шампанское - 120 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

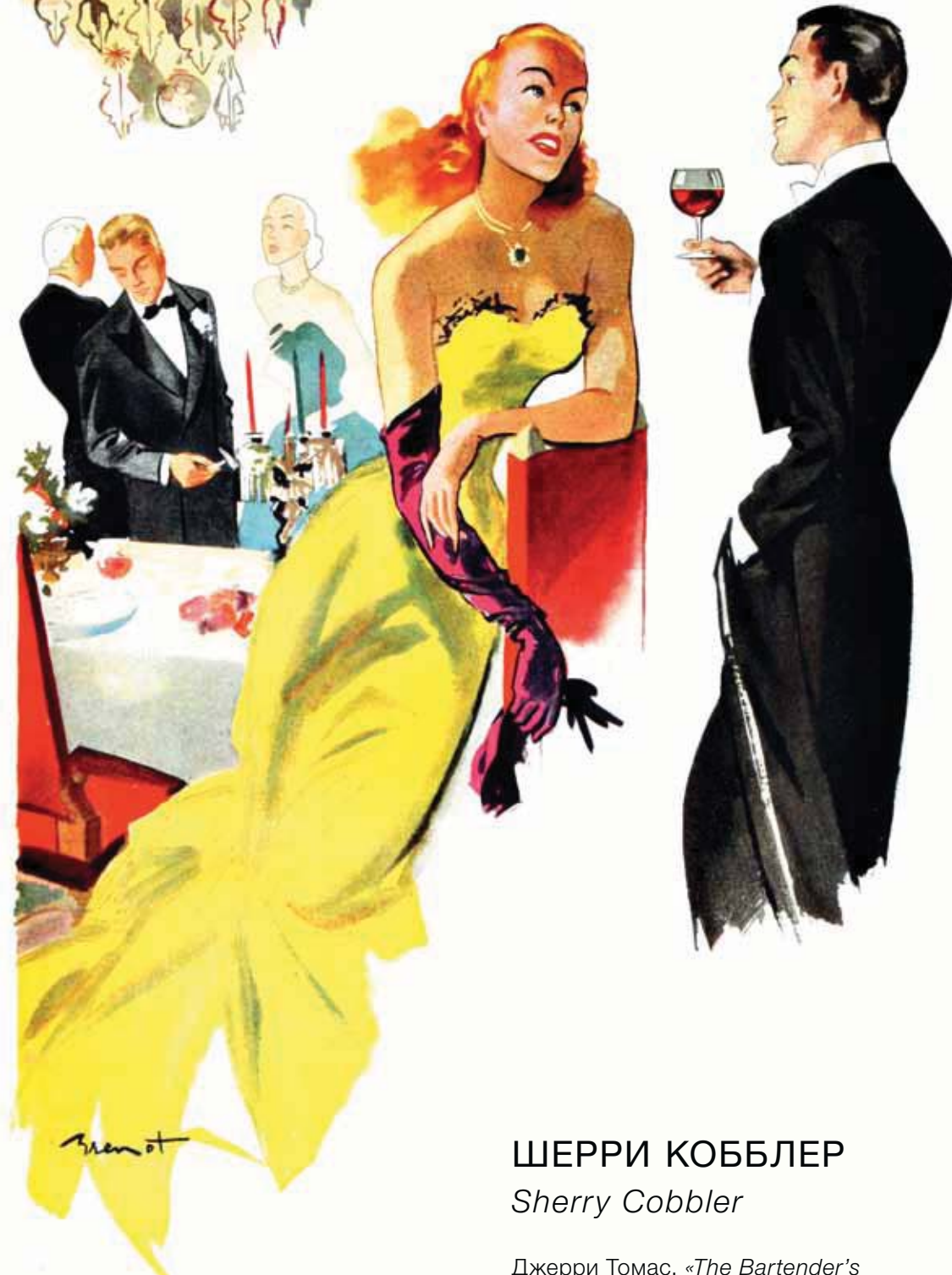
Сахарный сироп - 15 л

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный фужер.
3. Добавить шампанское.
4. Украсить полоской из цедры лимона.



ВАРИАНТЫ

Если сироп заменить сахаром и приготовить коктейль прямо в бокале хайбол, просто перемешав ингредиенты со льдом, то получится коктейль «Бриллиантовый Физз» (Diamond Fizz).



ПОРТО ФЛИП

Porto Flip

Поначалу флип был напитком из горячего пива, в которое добавляли ром и яйцо и приправляли мускатным орехом и имбирем. Для того чтобы в нем образовалась пена, его переливали из одной емкости в другую, поднимая их высоко друг над другом. При этом издавался характерный звук «флип-флоп», что и дало название коктейлю. Сегодня флипы подаются чаще всего в холодном виде, и пена образуется во время взбивания коктейля в шейкере.

На 1 бокал

Коньяк - 30 мл
Порто Ruby - 45 мл
Сахарный сироп - 7.5 мл
Одно целое яйцо

1. Основательно взбить (в течение минуты) все ингредиенты в шейкере (без льда).
2. Добавить лед и еще раз встряхнуть шейкер.
3. Отфильтровать в коктейльный бокал.
4. Сверху посыпать свежемолотым мускатным орехом.

ШЕРРИ КОББЛЕР

Sherry Cobbler

Джерри Томас. «*The Bartender's Guide*», 1862 год.

На 1 бокал

Херес Medium Dry - 120 мл
Сахарный сироп - барная ложка
Ломтик апельсина, разрезанный пополам
Апельсиновый биттер - дэш (факультативно)

1. Взбить ингредиенты в шейкере с дробленным льдом.
2. Не отфильтровывая, перелить в хайбол.
3. Украсить сезонными ягодами. Подавать с трубочками.

КОББЛЕРЫ

Кобблеры восходят, по видимому, к началу XIX столетия. Говорят, что они получили свое название от маленьких «cobbles», то есть «камешков» льда, которые входят в их рецепт. Тоже говорят, что кобблеры были очень популярны в свое время, а «Шерри-кобблер» был и вовсе настоящей звездой. Почему? Все просто. Кобблеры были не только восхитительны, но также включали забавное нововведение: трубочку.

ВОСКРЕШАЮЩИЙ МЕРТВЕЦА №2

Corpse Reviver # 2

Рецепт Франка Мейера из «Ритца».

На 1 бокал

Анисовая настойка Pernod - 40 мл
Четвертинка лимона
Охлажденное шампанское

1. В охлажденный фужер для шампанского налить Pernod.
2. Добавить шампанское.
3. Отжать сок из четвертинки лимона.

АДОНИС

Adonis

В греческой мифологии прекрасный юноша Адонис был возлюбленным богини любви Афродиты. А в Нью-Йорке этот коктейль получил свое название в честь театральной постановки «Адонис» Генри Дикси и Фанни Уорд, которая их и прославила.

Перед вами старейшая версия рецепта, имеющаяся в моих архивах. Она принадлежит Жаку Стробу и восходит к 1914 году. Но есть сведения, что уже с начала XX века «Адониса» подавали в отеле «Уолдорф-Астория».

Впоследствии рецепт был включен во все сборники коктейлей, в частности, Гарри Крэддока, но уже содержал равные доли хереса и вермута.

На 1 бокал

Херес - 25 мл

Вермут Martini Rosso - 50 мл

Апельсиновый биттер - два дэш

1. Перемешать ингредиенты со льдом в смесительном стакане.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

АМБРОЗИЯ

Ambrosia

С. К. Артур – автор книги «*Famous New Orleans Drinks and How to Mix'em*» (1937 год) – получил этот рецепт напрямую от основателя известного ново-орлеанского ресторана – графа Арно Казенава.

На 1 бокал

Коньяк - 20 мл

Яблочный бренди (или кальвадос) - 20 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл

Ликер Cointreau - 10 мл

Охлажденное шампанское - 60 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме шампанского.

2. Отфильтровать в охлажденный фужер. Добавить шампанское.

ЧЕРНЫЙ БАРХАТ

Black Velvet

Коктейль был создан в 1861 году по поводу кончины принца Альберта, мужа королевы Виктории. Утром после известия о его смерти в лондонском «Брукс Клабе» сочли неэтичным пить шампанское, тем более, что многие члены клуба были близки к королевской семье. Изобретатель «Черного Бархата» ловко обошел правила этикета, смешав с шампанским пиво Гиннесс, чтобы придать ему темный цвет, более соответствующий настроению, уместному в тот момент в данном заведении.

В наши дни «Черный Бархат» перестал быть траурным коктейлем, который полагается пить с соответствующим выражением лица. Даже если отдельные любители трагично воспринимают идею испортить пиво, долив в него шампанское.

На 1 бокал

Темное ирландское пиво - 60 мл

Охлажденное шампанское - 60 мл

1. Налить в фужер для шампанского пиво, затем шампанское так, чтобы они перемешались, оправдывая название коктейля.

МАГНОЛИЯ

Magnolia

«Магнолия» – исторический французский коктейль, который сегодня набирает популярность в лондонских барах.

«Магнолия» (коньяк, мараскино, сахар, яйцо и шампанское) встречается в первом французском сборнике рецептов, который был издан в конце XIX века и называется «*Bariana*». Его автор Луи Фукет в 1890-х годах работал в парижском кафе под названием Criterion, неподалеку от Оперы. Там он начал подавать смешанные напитки, которые пользовались спросом у все более значительной американской клиентуры. Благодаря такому успеху, в 1899 году Луи Фукет открыл ресторан Fouquet's на Елисейских полях, который сохранился до нашего времени.

Что касается рецепта «Магнолии», то позднее он встречается в чуть измененном виде в сборнике Гарри МакЭлхона, изданном в Париже в 1920-х годах. На эту версию коктейля и опирается тот рецепт, по которому сегодня готовят «Магнолию» в лондонском баре The Booking Office. Он представлен ниже.

На 1 бокал

Коньяк - 50 мл

Белок одного яйца

Ликер Bols Dry Orange - 5 мл

Сахарный сироп - 5 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл

Охлажденное шампанское

1. Все ингредиенты, кроме шампанского, взбить в шейкере без льда.

2. Добавить лед и встряхнуть шейкер еще раз. Отфильтровать в бокал рокс.

3. Добавить шампанское.

МАРТИНИ РОЯЛЕ *Martini Royale*

Создав коктейль «Мартини Рояле», Денис Тёмный нашёл формулу успеха. Сегодня его коктейль стал трендовым способом употребления Martini по всему миру, сделавшись новой классикой.

«Мартини Рояле» – коктейль летних террас и вечеринок. Он идеально подходит для спонтанных встреч с друзьями, а его потрясающий вкус может сделать любой вечер особенным.

«Создавая Martini Royale, я постарался затронуть все человеческие органы восприятия, создав гармонию чувств. Большое количество льда, подчёркнутое долькой лайма и веточкой мяты, создаёт ощущение свежести. Специальный бокал круглой формы приятно лежит в ладони. Если поднести коктейль к уху, можно услышать «шёпот» пузырьков Martini Prosecco и постукивание кубиков льда, напоминающее шум прибоя на галечном пляже», - вот что говорит сам Денис о своём коктейле.

На 1 бокал

Вермут Martini Bianco - 100 мл
Игристое вино Martini Prosecco - 100 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Долька лайма и макушка ветки мяты (для украшения)

1. В крупный шарообразный винный бокал налить Martini Bianco. Выжать в бокал сок лайма.

2. Наполнить бокал на 2/3 льдом. Налить Martini Prosecco. Перемешать барной ложкой.

3. Опустить в бокал дольку лайма. «Разбудить» макушку ветки мяты и положить её так, чтобы она была сверху.

Подавать без трубочки!

БЕЛЛИНИ С КРЫЖОВЕННЫМ ПЮРЕ

Рецепт из бара Delicatessen, Москва.

На 1 бокал

Крыжовенное пюре* - 25 мл
Охлажденное игристое вино
Martini Prosecco - 100 мл

1. В стакан для смешивания положить пюре и налить 50 мл игристого вина.

2. Аккуратно перемешать и перелить в высокий фужер, охлажденный в морозильнике.

3. Долить оставшееся игристое вино. Не перемешивать.

ЦВЕТОЧНЫЙ ФИЗЗ *Floral Fizz*

Рецепт Дмитрия Нестерова, Simachev Bar, Москва.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 40 мл
Ликер Suze - 20 мл
Медовый сироп (две части меда на одну часть воды) - 15 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Игристое вино Martini Prosecco - 50 мл

1. Все ингредиенты, кроме просекко, взбить в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный кубиками льда.

3. Добавить просекко.

4. Украсить листом лайма.

«Цветочный Физз» в
московском баре Simachev.



* КРЫЖОВЕННОЕ ПЮРЕ

Пробить спелый зеленый крыжовник (1 кг) блендером. Протереть через сито, отфильтровать кожуру и семечки. Добавить сахарный сироп по вкусу, а потом – кантан (в количестве 0,5% от общего объема пюре). Снова пробить блендером.





СЕРЕНДИПИТИ

Serendipiti

Этот коктейль пользуется большим успехом в парижском отеле Ritz. Он был придуман одним из его посетителей. А необычное название коктейля – это победный клич: «Найдено то, что всегда искали, сами того не ведая».

На 1 бокал

Кальвадос - 15 мл

Яблочный сок - 30 мл

Охлажденное шампанское - 100 мл

Свежие листья мяты

1. В бокал хайбол положить мяту.
2. Налить кальвадос и слегка размять в нем мяту.
3. Добавить много льда и яблочный сок.
4. Налить шампанское.

ПУЧЧИНИ

Puccini

Популярный в Венеции, да и повсюду в Италии вариант «Беллини», названный в честь известного оперного композитора. Можно добавить в этот коктейль мандариновый ликер для усиления цитрусового вкуса и придания дополнительной крепости.

На 1 бокал

Охлажденное игристое вино
Martini Prosecco - 120 мл

Свежевыжатый мандариновый сок - 50 мл

1. В охлажденный фужер налить сок и игристое вино.
2. Слегка перемешать.

Коктейль «Пуччини»
в венецианском отеле
The Gritti Palace.

ПОРНОСТАР МАРТИНИ

Pornstar Martini

Рецепт из лондонского бара «Лаб», ставший новой классикой.

На 1 бокал

Ванильная водка Absolut Vanilia - 37,5 мл

Ликер Passoa - 12,5 мл

Пюре из маракуйи - 25 мл

Ванильный сахара - две барные ложки

Охлажденное шампанское - 40 мл

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Положить в бокал с помощью ложки половинку маракуйи, чтобы она плавала на поверхности
4. В стопку налить шампанское и подать вместе с коктейлем.

НЕГРОНИ СБАЛЬЯТО

Negroni Sbagliato

В 1950-е годы Мирко Стокетто открыл миланский бар Basso, ставший первым «уличным» коктейльным баром города. Позднее, в 1970-е годы Мирко переработал рецепт классического «Негрони», заменив в нем джин на игристое вино. Так появился на свет «Негрони Сбальято» (то есть, неправильный Негрони). Потом об этом коктейле на какое-то время все забыли, до тех пор пока в 1990-е годы Милан не захлестнула мода на аперитив. Сегодня «Негрони Сбальято» пользуется невероятным успехом в барах Милана, став одним из символов итальянской столицы моды.

На 1 бокал

Вермут Martini Rosso - 60 мл

Биттер Campari - 60 мл

Игристое вино Martini Prosecco - 60 мл

1. В крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить вермут, биттер и игристое вино.
3. Украсить ломтиком апельсина.



Восточный милкшейк
с халвой и жареным маршмеллоу

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Домашний лимонад «СИЦИЛИЙСКИЙ АПЕЛЬСИН с мятой и имбирем»

Рецепт Романа Торощина, Москва.

На 1 литр лимонада

Вода без газа - 800 мл

Сироп Monin «Розовый грейпфрут» - 100 мл

Сироп Monin «Мохито мент» - 40 мл

Сироп Monin «Имбирь» - 30 мл

Концентрированный лимонный сок Monin «Ранчо» - 30 мл

Грейпфрут - 1 шт. (порезать кружками)

Апельсин - 1 шт. (порезать кружками)

Имбирь - по вкусу (порезать слайсами)

1. Банку с краном наполнить льдом.
2. Положить в нее кружки цитрусовых и слайсы имбиря.
3. В кувшин налить воду, добавить остальные ингредиенты. Перемешать.
4. Перелить в банку с краном.



АРБУЗНЫЙ ЛИМОНАД с земляникой и мятой

Рецепт Романа Торощина, Москва.

На 4 порции

Сироп Monin «Арбуз» - 100 мл

Сироп Monin «Земляника» - 60 мл

Сок лимона - 30 мл

Клюквенный морс - 200 мл

Содовая - 600 мл

Дольки арбуза

Клубника

1. Все ингредиенты смешать в кувшине со льдом.
2. Добавить в кувшин арбуз и клубнику. Украсить мятой.



ВОСТОЧНЫЙ МИЛКШЕЙК с халвой и жареным маршмеллоу

Рецепт Романа Торощина, Москва.

На 1 бокал

Сироп Monin «Пралине» - 20 мл

Сливки - 100 мл

Молоко - 100 мл

Халва - 20 г

1. Все ингредиенты взбить в блендере. Перелить в молочную бутылочку.
2. Украсить взбитыми сливками, шоколадным топпингом и жареным маршмеллоу.

СОВЕТ

Когда наступит сезон арбузов, сделайте заготовки впрок. Для приготовления напитков замораживаем мякоть кубиками, для украшения – дольки на корке.





УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

9 3/4 304

Absinthe Frappe 276

Absolut Cranberry 317

Adonis 403

Affinity 291

Agave Julep 367

Alaska 333

Alexander 333

Alexander Baby 333

Alexander №2 333

Alexander's Sister 333

Alexandra 375

Algonquin 291

Alpaca Boomerang 358

Altos Pineberry Smash

Ambrosia 403

American Beauty 381

American 273

Apple Jack 383

Apple Martini 308

Apple Tonic 302

Artist Special Cocktail 294

Astoria 331

Autumn Skye 362

Aviation 326

B-52 394

Bacardi Cocktail 350

Bacon and Egg Martini 297

Banana Colada 347

Barbara Cocktail 312

Batanga 367

Bee's Knees 335

Beefeater Огурец 337

Beefeater Пряный Мандарин 337

337

Beefeater Яблоко и Корица 337

Beetroot Smash 318

Bellini 398

Between the Sheets 384

Bijou Cocktail 330

Bishop Cocktail 348

Black Russian 307

Black Velvet 403

Blinker 293

Blood and Sand 294

Bloody Maria 308

Bloody Mary 308

Blue Blazer 289

Blue Hawaiian 355

Blue Lagoon 309

Blue Monday 313

Blurred Lines 321

Bobby Burns 291

Bohemian 280

Bramble 327

Brandy Alexander 375

Brandy Crusta 378

Brandy Milk Punch 381

Brazilian Tea 279

Breakfast Martini 339

Broadway Thirst 369

Bronx Cocktail 330

Bronx Terrace 330

Brooklyn 290

Buck's Fizz 400

Bungolo White 358

Cable Car 357

Caipirinha 343

Caipirissima 343

Caipiroska 309

Cameron's Kick 293

Canari 277

Cape Codder 313

Cassisco 384

Catalina Margarita 372

Champagne Cocktail 397

Chivalry 305

Clover Club 332

Clover Leaf 332

Cocktail 365 388

Coffee Cocktail 381

Condé Nast Traveller 372

Corpse Reviver #2 402

Cosmopolitan 311

Cowboy Hoof Martini 338

Crisp Green Tea 387

Cuba Libre 344

Cuban President 351

Daiquiri 341

Daisy de Santiago 350

Dark & Stormy 343

Depth Bomb 385

Diamond Fizz 401

Diamond Swizzle 358

Dirty Martini 335

Drake's Mojito 348

Dry Americano 273

Dry Manhattan 284

Dry Martini 324

East India Cocktail 382

Egg-Nog 380

El Diablo 369

El Presidente 344

El Shipio 362

Elderflower Martini 338

Espresso Martini 311

Everybody's Irish 293

Evolution 360

Fine à l'Eau 379

Fish House Punch 349

Five Points Julep 303

Float 387

Floral Cherry 386

Floral Fizz 404

Flower Hour 392

Flying Scotsman 292

Fog Cutter 354

French 75 401

French Connection 384

Frozen Margarita 365

Gentle Highball 305

Gibson 333

Gimlet 325

Gin Fizz 325

Gin Rickey 330

Gin-Gin Mule 339

God Father 294

Golden Cadillac 394

Golden Dream 394

Grasshopper 391

Green Beast 276

Green Russian 307

Grey Goose Le Fizz 314

Greyhound 313

Grog 349

Hanky Panky 334

Harvard 383

Harvey Wallbanger 312

Hernandez Cocktail 370

Hibiscus Tea Margarita 370

Horse's Neck 382

Hot Buttered B. 281

Hurricane 355

Illusion 393

Irish Boozy Punch 298

Irish Cocktail 292

Irish Coffee 287

Isaev Martini 316

Italian Sour 395

Jack Rose 382

Jalisco 369

Japanese 380

Japanese Slipper 393

Jasmine Collins 318

John Collins 324

Julep It Snow 304

Kamikaze 312

Kir 400

Kir Royal 400

Knight Cup 356

Kurant Metropolitan 317

La Fleur Lillet Spritz 279
Lemon Pie 392
Lillet Hugo 278
Lillet Vive 278
Long Island Iced Tea 310

Mack the Knife 388
Magnolia 403
Mai Tai 346
Malecon 357
Malibu Sea Breeze 363
Malibu Sun Splash 363
Manhattan 284
Margarita 365
Marmalade Altos 370
Martinez 328
Martini & Tonic 274
Martini Royale 404
Mary Pickford 350
Mata Hari 388
Metropolitan Cocktail 381
Mexican Butterfly 372
Milk & Honey 360
Mimosa 400
Mind Eraser 395
Mint Julep 283
Missionary's Downfall 355
Mistelle 301
Mojito 345
Monkey Gland 334
Monk's Sour 391
Morning Glory Fizz 288
Moscow Mule 309
Moscow Spring Punch 315
Mulata 353

National Cocktail 353
Negroni 323
Negroni Sbagliato 407
Negrossimo 274
New Yorker 298
Nikolaschka 385

Old Cuban 357
Old Fashioned 286
Orange & Sparkling 393
Orgasm 395

Paloma 366
Papa Doble 351
Pedro Manhattan 297
Penicillin 296
Perfect Americano 273
Perfect Manhattan 284
Perfect Peach 305
Perfect Storm 362
Perroquet 277
Pimm's Cup 394
Piña Colada 347
Piña De Oro 370
«Pinch» Club Cocktail 338
Pink Flamingo 372
Pink Gin 333
Pisco Sour 378
Planter's Punch 343
Plum Spritz 387
Pornstar Martini 407
Porto Flip 402
Puccini 407

Ramos Gin Fizz 329
Red Russian 307
Red Snapper 334
Red Square 280
Refrescante 389
Return to the Paradise 359
Rhubarb Sour 318
Ricard-Lemon 277
Ricard-Cranberry 277
Ricard-Pamplemousse 277
Ricordi 361
Rob Roy 284
Rose 384
Rossini 398
Rum Baba 360
Russian Cocktail 312
Russian Spring Punch 314

Rusty Nail 295

Salty Dog 313
Sangria 400
Santina's Pousse Cafe 395
Sazerac Cocktail 377
Scorpion 354
Screwdriver 309
Sea Breeze 310
Serendipiti 407
Sex on the Beach 310
Sherry Cobbler 402
Side Car 376
Silk Stockings 367
Singapore Sling 326
Snow Orange 392
Socialite 316
Southside 335
Speak Low 357
Spiced Julep 301
Spicy Nude Martini 316
Spicy Spring 281
Spritz 398
St. Rita 372
Stinger 383
Strawberry Margarita 365
Strelka Limonade 321
Suissesse 276
Summer Gin Punch 328
Summit 386

Taiga Tiger 359
Tequila con Sangrita 367
Tequila Maria 308
Tequila Sunrise 366
The Holland House 332
The St-Germain Cocktail 395
Tom & Jerry 349
Tommy's Margarita 365
Toreador 369
Torino Aspro 274
Tormenta Negra 356
Tovarich 313
Twister 312

Vesper 327
Vieux Carré Cocktail 385
Virgin Colada 347
Virgin Mary 308
Vodka Martini 308

Ward Eight 290
Wayfarer 321
Whiskey Smash 288
Whiskey Sour 286
Whiskirita 301
Whisky Special Cocktail 294
White 301
White Lady 323
White Russ 320
White Russian 307
Whiz-Bang 292

Zombie 347
Zoom 384

Арбузный лимонад с
земляникой и мятой 409

Беллини с крыжовенным пюре
404

Бричмула 317

Восточный милкшейк с халвой
и жареным маршмеллоу 409

Домашний лимонад
«Сицилийский апельсин с
мятой и имбирем» 409

Транссибирский экспресс 315

Черешневый Negroni с
апельсиновой карамелью 339

ВЫБОРОЧНАЯ БИБЛИОГРАФИЯ

- Charles of Delmonicos, Punches and Cocktails, Arden Book Company, 1934.
David Embury, The Fine Art of Mixing Drinks, DoubleDay & Company, 1958.
Frank Meier, The Artistry of Mixing Drinks, Fryam Press, 1936.
Harry Craddock, The Savoy Cocktail Book, Constable & Company, 1930.
Harry Johnson, Bartender's Manual, Harry Johnson, 1888 & 1900.
Harry MacElhone, ABC of Mixing Cocktails, Dean & Son Limited, 1924.
Harry MacElhone, ABC of Mixing Cocktails, Souvenir Press, 1998.
Harry MacElhone, Barflies and Cocktails, Mud Puddle Books, reprint 1927, 2008.
Jerry Thomas, The Bar-Tender's Guide, Dick & Fitzgerald, 1887.
Jerry Thomas, The Bartender's Guide, New Day Publishing, reprint 1862, 2004.
Jerry Thomas, The Bon Vivant's Companion or How to Mix Drinks, A.A. Knopf, 1929.
Jimmy « Late of Ciro's », Cocktails, David McKay Company, 1930.
Lucius Bebe, The Stork Club Bar Book, Rinehart & Company, 1946.
Mark Bailey, Hemingway & Bailey 's Bartending Guide, Algonquin Books, 2006.
O.H. Byron, The Modern Bartender's Guide, Mud Puddle Book, reprint 1884, 2008.
Oscar of The Waldorf, 100 Famous Cocktails, Kenilworth Press, 1934.
Patrick Gavin Duffy, The Official Mixer's Manual, Blue Ribbon Books, 1940.
Paul E. Lowe, Drinks, How to Mix and How to Serve, David McKay, 1909.
Robert Vermeire, Cocktails, How to Mix Them, Herbert Jenkins, 1921.
Stanley Clisby Arthur, Famous New Orleans Drinks, Harmanson, 1938.
Sterling North and Carl Kroch, So Red the Nose, Farrar & Rinehart, 1935.
William Terrington, Cooling Cups and Dainty Drinks, George Routledge & Sons, 1869.

СОБСТВЕННИКИ ИЛЛЮСТРАЦИЙ

Фотографии барменов и заведений сделаны автором.

За предоставленные иллюстрации автор благодарит следующие частные лица и компании: BNIC / Stéphane Charbeau (194), BNIC / Bernard Verrax (195), Absolut (306), The Gritti Palace (399), The Gritti Palace / Daniele Nalesso (406), Юрий Лукин (257, 339, 408, 409).

Рисунки Жана-Клода Леклера.

Бармены и заведения на разворотах-шмуцтитулах:

Максим Эрт, Le Bar du Bristol, Париж (16-17)

Curio Parlor, Париж (54-55)

Дмитрий Нестеров, Denis Simachev Shop&Bar, Москва (252-253)

Гийом Гербуа, Le Forum, Париж (410)



DELICATESSEN КУЛЬТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

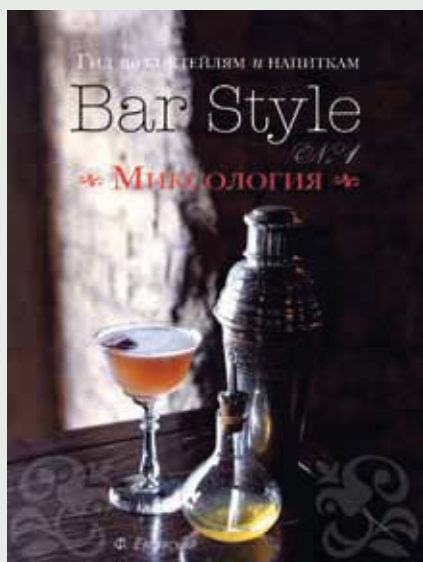
Московский Delicatessen, вошедший в список 50 лучших баров планеты, славится теплой, домашней атмосферой и исключительными напитками. В этой книге вы почувствуете шарм Delicatessen и узнаете лучшие рецепты коктейлей, которые уже стали культовыми.

Блог: <http://bar-style.org>



www.facebook.com/cocktail.book

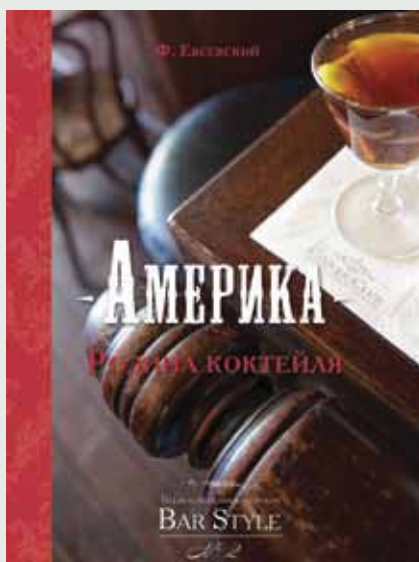
ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА



BAR STYLE №1 Миксология

Гид «Bar Style» – это спутник бармена и миксолога. Он отражает современное развитие мира напитков, не забывая о славном прошлом миксологии, а также раскрывает наиболее многообещающие тенденции, свежую информацию о спиртных напитках и новейшие методы приготовления коктейлей.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам
BAR STYLE



АМЕРИКА Родина коктейля

От старинных салунов, где зародилась барная культура, до авангардных клубов, где возникают последние тенденции, - автор дает нам полную картину того, как потребляют коктейли в Америке. Он знакомит нас с легендарными барменами, делится современными и винтажными рецептами коктейлей и публикует впечатляющие фотографии.

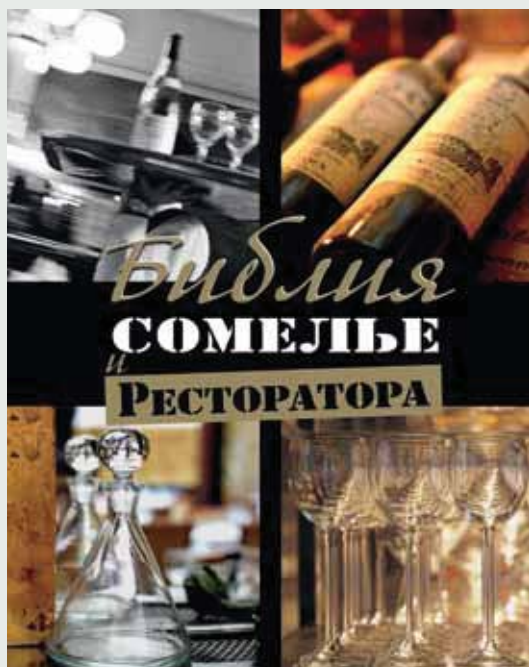
Серия: Гид по коктейлям и напиткам
BAR STYLE



МОСКВА - ЛОНДОН Искусство коктейля

На страницах этого гида лучшие бармены Москвы и Лондона соревнуются в силе воображения и творческих способностях, представляя свои рецепты, многие из которых уже завтра станут классикой. Здесь представлены трендовые заведения Москвы и Лондона, работающие в них бармены, их рецепты и ноу хау. Это настоящий труд исследования и репортажа.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам
BAR STYLE



Цифровая книга

БИБЛИЯ СОМЕЛЬЕ И РЕСТОРАТОРА

«Уникальное, самое исчерпывающее в мире издание для сомелье и других профессионалов ресторанного бизнеса. Эта незаменимая книга содержит всю эксклюзивную информацию, необходимую для высококлассной работы с винами и спиртными напитками»

Федор Евсевский
БИБЛИЯ БАРМЕНА

Над книгой работали:

Д. Ческис
Ю. Горина

Е 25 Федор Евсевский. **Библия бармена** – М.: Евробукс, 2016.–
416 с.: ил.

Формат 245 x 310 мм
Печать офсетная

Отпечатано в типографии «PNB Print», Латвия
www.pnbprint.eu

