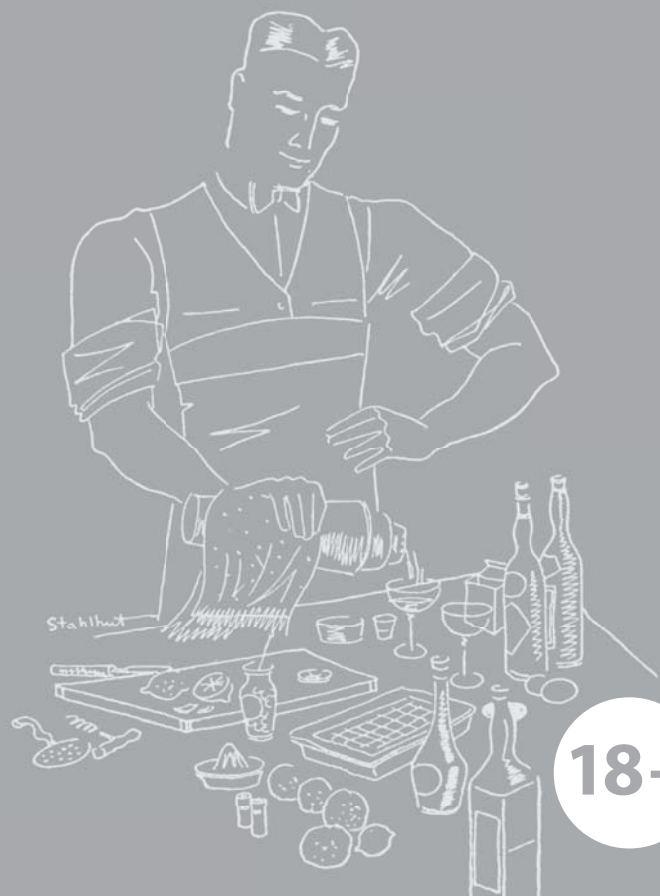




БИБЛИЯ БАРМЕНА

Всё о напитках • Барная культура • Коктейльная революция



18+

ЕВРОБУК

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.

ФЕДОР ЕВСЕВСКИЙ

БИБЛИЯ БАРМЕНА

ВСЁ О НАПИТКАХ • БАРНАЯ КУЛЬТУРА • КОКТЕЙЛЬНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ



*Третье издание,
переработанное.
Повторный выпуск*

*Дизайн
Юлия ГОРИНА*

ЕВРОБУКС

Содержание

От автора..... 7



БАРНАЯ КУЛЬТУРА *Опыт прошлого, достижения современности*

1. Великая история коктейля..... 11

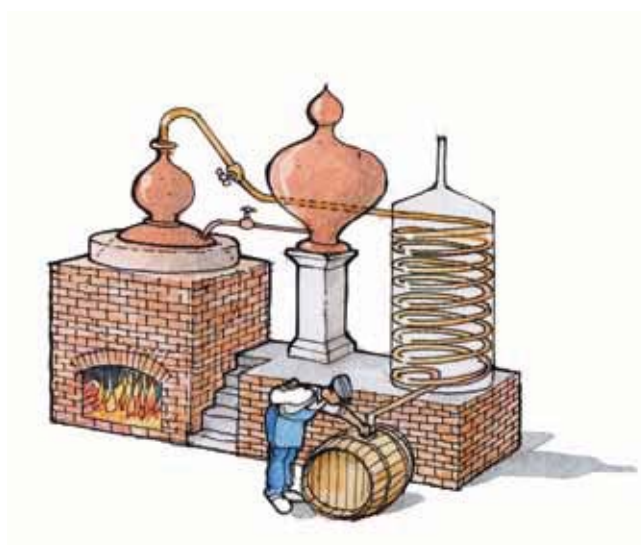
Происхождение слова «коктейль» • Что же такое коктейль? • Важнейшие этапы истории коктейля • Сухой закон • Новые тенденции в мире коктейлей • Коктейльная революция

2. Бармен. Жизнь с другой стороны барной стойки..... 30

Бар бэк. Пот и слезы • Научитесь принимать гостей • Творчество • Быстро и хорошо • Обязанности бармена • Каким должен быть бармен • Отношения с клиентами • Правила гигиены • Ответственность при подаче напитков • Миксолог – бармен «в квадрате» • Флейринг • Аксессуары и инструменты бара

3. Искусство коктейля..... 46

Ингредиенты • Лёд – предмет первой необходимости • Способы приготовления коктейлей • Украшение коктейлей • Классификация коктейлей • Домашний бар



КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ *Наливаем с умом*

4. Происхождение спиртных напитков..... 65

5. Аперитивы..... 72

Вермуты • Абсент • Анисовые настойки • Биттеры • Основные марки аперитивов

6. Виски..... 86

Сводная история • Шотландский виски • Ирландский виски • Американский виски • Канадский виски • Японский виски

7. Водка..... 144

8. Джин..... 162

9. Ром..... 171

10. Текила..... 187

11. Коньяк..... 201

12. Бренди..... 220

Арманьяк • Армянский коньяк • «Жженое вино» разных стран и народов

Спиртные напитки на основе фруктов..... 228
• Кальвадос • О-де-ви из ягод и фруктов

13. Ликеры..... 230



НАПИТКИ, ПОЛУЧЕННЫЕ МЕТОДОМ БРОЖЕНИЯ

14. Вино 244

Немного истории • Виноградная лоза • Дегустация вина • Производство вина • От покупки до подачи

- Франция 252
- Италия 254
- Испания 256
- Чили 257
- Южная Африка 258
- Австралия 258

Крепленые вина 260

• Херес • Порто

15. Шампанское 262

Игристые вина 276

16. Пиво 278



Составление карты бара 401

Алфавитный указатель коктейлей 406

Указатель коктейлей
по основным ингредиентам 408

КОКТЕЙЛИ

От старинных до молекулярных

Исторические коктейли,
которые вы должны знать, если
не хотите прослыть невеждами 286

Настоящая классика
никогда не выходит из моды 311

Коктейли Лондона
Из эпицентра коктейльной революции 338

Коктейли Парижа
Жидкая гастрономия 346

Смешиваем по-итальянски
Коктейли и дольче вита 351

Коктейли миксологов
Современные и необычные 354

Vodka Time
Коктейли с водкой 362

Джентльмены выбирают
Коктейли с виски 368

Шик, блеск, коктейль
Смешанные напитки
на основе коньяка и бренди 374

Зажигательные смеси в ритме латино
Коктейли с текилой и ромом 376

К суши и не только
Коктейли в азиатском стиле 384

Бар на пляже
Тропические коктейли 386

В холодную погоду
Согревающие коктейли для зимы 392

Микшируем напитки для дискотеки
Быстрые в приготовлении
и освежающие коктейли 394

На следующее утро
Воскрешающие к жизни 398



От автора

Третье издание «Библии бармена» – это не просто обновленная версия ее второго издания. Это совершенно новая книга, которая отражает всю эволюцию в области баров и напитков. Ибо за последние пять лет мир коктейлей, баров и крепких напитков претерпел не просто потрясение, а настоящую революцию. Благодаря встречам с десятками выдающихся профессионалов барного дела, «Библия бармена» стала, наверное, самой продвинутой книгой в том, что касается искусства смешивания коктейлей и, вообще, всего, что относится к алкогольным напиткам.

С точки зрения бармена

Принцип книги остается прежним: «Библия бармена» представляет мир бара и напитков с профессиональной точки зрения. Ее задача – обучать, воспитывать, информировать, а также развлекать, поскольку бар является развлекательным заведением. Ее содержание в равной степени предназначено как для закаленного профессионала, так и для увлеченного любителя. Я утверждаю, что каждый сумеет найти здесь необходимую и эксклюзивную информацию.

Знакомство с напитками

Это издание, представляющее все напитки бара, содержит существенно больше информации об их отдельных марках по сравнению с предыдущим изданием. Ибо именно бренды формируют наш мир и образуют все многообразие бара. Знакомство с ними жизненно необходимо для бармена. Соответственно, идет

ли речь о виски, коньяке, текиле, водке, читатель найдет детальное представление основных производителей, заслуживших признание как профессионалов, так и широкой публики.

Барная культура

За этим странным выражением, на самом деле, скрывается целый пласт общемировой культуры, что не может быть безразлично тому, кто интересуется миром баров.

Знаете ли вы, что бармен – исторический персонаж, существующий с XIX столетия? В этом новом издании книги я предлагаю вам познакомиться с историей баров и салунов, с неудержимым взлетом коктейлей, с их происхождением и забавными историями, сопутствовавшими их созданию. Вы проследите за жизнью легендарных барменов и откроете тесную связь между литературой и барами.

Новейшая революция в мире коктейлей

Как я уже говорил, за последние пять лет мир коктейлей претерпел поистине революционное потрясение. Революция была мирной, но перевернула основы существовавшего порядка. Она смела скучные, утонувшие в растаявшем льду коктейли. Она отказалась от переслащенных напитков, в которых свежие фрукты встречались столь же редко, как витамины в биг маке. И она вызвала к жизни новое поколение удивительных коктейлей – твердых, желеобразных или ледяных, которые называют «молекулярными». Несомненно одно: бармены никогда больш

ше не будут неуклюжими неудачниками, выраженными в костюмы не по росту, которые просто не нашли себе другую работу.

Потому что после революции в мире коктейлей профессия бармена восстановила свой престиж, а бразды правления перешли в руки миксологов, достойных наследников Джерри Томаса.

Строгий отбор лучших коктейлей

В «Библии бармена» вы найдете более 500 рецептов коктейлей, как исторических, так и современных.

Исторические коктейли были изобретены выдающимися барменами прошлого. В книге приводятся оригинальные, первоначальные рецепты, основанные исключительно на исторических документах.

Что касается современных рецептов, они разработаны в лучших барах ведущими миксологами сегодняшнего дня и представлены в книге вместе со всеми советами, которые позволяют их приготовить без особого труда.

Бармен – целитель душ

Чем дальше, тем больше я убеждаюсь, что бар – уникальное место, которое надо холить и лелеять. Кроме того, я испытываю безграничное восхищение великими барменами, которые сочетают знания, технику и тонкое владение психологией, что делает их целителями человеческих душ.

Часто говорят, что среди своих друзей надо иметь врача, банкира и политика.

Я считаю, что гораздо проще и эффективнее свести знакомство с барменом!



БАРНАЯ КУЛЬТУРА

*ОПЫТ ПРОШЛОГО,
ДОСТИЖЕНИЯ
СОВРЕМЕННОСТИ*

Harry's Bar

The oldest cocktail bar in Europe™

1911 Sank Roo Doe Noo -





Великая история коктейля

Происхождение слова «коктейль».....	11
Что же такое коктейль?.....	11
Важнейшие этапы истории коктейля.....	12
Сухой закон.....	20
Новые тенденции в мире коктейлей.....	24
Коктейльная революция.....	28



«НЕ ПЕЙ, ЧТОБЫ НАПИТЬСЯ. ПЕЙ, ЧТОБЫ НАСЛАДИТЬСЯ ЖИЗНЬЮ»

ДЖЕК КЕРУАК

Самые известные бармены в истории

ДЖЕРРИ ТОМАС.....	13
ГАРРИ ДЖОНСОН.....	15
ГАРРИ МАКЭЛХОН.....	17
ГАРРИ КРЭДДОК.....	17
ФРАНК МЕЙЕР.....	18
КОНСТАНТЕ РИБАЛАИГА.....	23

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 из истории коктейля с XIX века до наших дней и новыми тенденциями в мире баров.

Открывая дверь парижского «Гарри'с бара», вы попадаете в историю коктейлей. За стойкой ничего не изменилось с тех пор, как Гарри МакЭлхон подавал здесь «Белую Леди» и «Обезьяню железу» американским клиентам. На фотографии слева шеф-бармен Жерар готовит «Кровавую Мэри» по оригинальному рецепту, созданному, по всей видимости, в этом заведении. «Кровавая Мэри» из «Гарри'с бара» пряная и крепкая. Уважая изначальный рецепт, Жерар не кладет в нее ни веточку сельдерея, ни сельдерейную соль.

Происхождение слова «коктейль»

Существуют, по меньшей мере, два объяснения происхождения необычного слова «коктейль».

В соответствии с первой версией, которой придерживается большинство историков, коктейли пришли к нам из Англии. Выражение *cock tail* (петушиный хвост) означало скачки нечистокровных лошадей с развевающимися как у петуха хвостами.



Смешение кровей прямо ассоциировалось со смешиванием напитков.

Вторая гипотеза столь же правдоподобна. Она гласит, что на родине французского 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.

Что же такое коктейль?

Для большинства из нас слово «коктейль» означает напиток, составленный, как



минимум, из двух компонентов. Но так считают европейцы. А для некоторых 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».

Важнейшие этапы истории коктейля

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 «sock 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 заведение. 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 элегантною скрывается твердость соблюдения незыблемых правил, при всем уважении к свободе личности. Для этого требуются люди с силь-

ным 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.

Взлет американского общества и распространение коктейлей

Ничто в мире не символизирует Америку больше, чем коктейль.

Коктейль – это ее охлажденное отражение, энергично взбитое в шейкере и украшенное флагом.

А 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, заполонившая бары в поисках изысканных напитков.

Можно сказать, что успех коктейлей точно совпадает с развитием американского общества. И если историки еще не коснулись этого факта, то они просто недостаточно ходят по барам.

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».



Джерри Томас «ПРОФЕССОР»

Для завсегдатаев баров того времени получить коктейль лично от Джерри Томаса означало примерно то же, что сегодня – SMS от Анджелины Джоли. Потому что Джерри Томас был не только первым в истории миксологом, но и самой настоящей звездой, которую журналисты встречали на выходе с корабля. В 1863 году, будучи управляющим баром в «Западном Отеле» Сан-Франциско, Джерри Томас получал в неделю 400 долларов, то есть больше, чем вице-президент Соединенных Штатов.

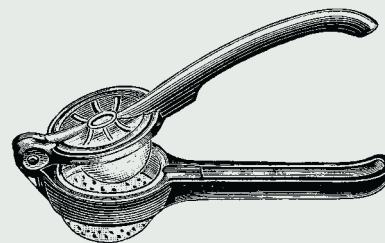
В наше время Джерри Томас, прозванный «Профессором», считается родоначальником всех барменов. Он ввел коктейли в современную эпоху. Кем бы мы ни были – барменами, клиентами или журналистами, – за стойкой бара в предвкушении коктейля мы все превращаемся в детей Джерри Томаса.

Жизнь Джерри Томаса заслуживает пера Джека Лондона и Германа Мелвилла вместе взятых. Он родился в 1830 году. Служил простым матросом, плавая под парусом вокруг света, затем в 1849 году, осев в Сан-Франциско, попытал счастья на золотых приисках. Ему сопутствовала удача. Добытые средства позволили ему открыть бар для шикарной публики. Он находился в том здании, где сегодня размещается редакция нью-йоркской «Геральд Трибюн».

Джерри Томас умер в 1885 году, всего 55 лет отроду. Но он прожил столь богатую событиями жизнь, что ее хватило бы на десятерых.

Джерри Томас готовит обжигающую и пылающую смесь – коктейль «Блю Блейзер» (Blue Blazer). Этот величайший бармен разливал его с ловкостью современных адептов флейринга.

Гравюра из книги Джерри Томаса «*The Bon Vivant's Companion*».





Приготовление старинного
коктейля «Виски Джулеп».



ЛЕГЕНДАРНЫЕ БАРМЕНЫ

Гарри Джонсон «THE GREATEST» (ВЕЛИЧАЙШИЙ)

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. Все свои знания он вместил в «Учебник бармена Гарри Джонсона» («*Harry Johnson's Bartender's Manual*»), который по своему содержанию и качеству признан наиболее значительным произведением, когда-либо написанным 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.

Гарри Джонсон разливает коктейли для шестерых гостей.
Гравюра из книги «*Harry Johnson's Bartender's Manual*», 1888 год.



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 клиентов значительно расширился.

Коктейль: новый стиль жизни в Америке

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, дам-

ское 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!



От салуна до бара – эти две фотографии отражают всю эволюцию американского общества XIX и начала XX века.

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 пиком моды. Всемирная выставка, устроенная в 1889 году в Париже, стала поводом для возведения Эйфелевой башни, собрала множество американцев и открыла моду на коктейли.

Сухой закон

Строгий запрет на потребление алкоголя

в Соединенных Штатах с 1919 до 1933 года способствовал распространению барной культуры по всему миру.

В первых рядах оказалась Куба, которую заполнили американские туристы в поисках свободы, не существовавшей более на их родине. Тогда Гавана временно сделалась мировым центром коктейлей.

Классические произведения, такие, как «Дайкири» и «Мохито», пользовались оглушительным успехом, на котором сколотили состояния крупные производители рома.

Утечка мозгов

В целом мире сухой закон вызвал настоящую «утечку мозгов», что распространило культуру коктейлей по всем странам.

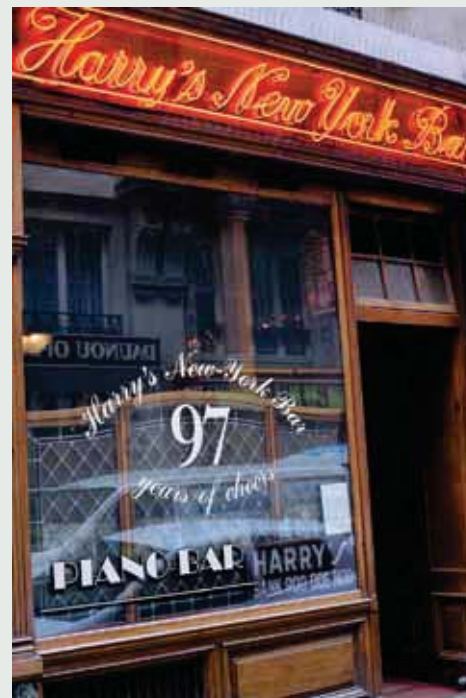
Потеряв работу, американские бармены не опустили руки. Они открыли бары за границей и научили своим методам приготовления коктейлей барменов из Англии, Франции и Италии.

Кроме того, американских барменов пригласили на работу самые престижные заведения Европы.

В эти годы, перед Второй мировой войной появилась новая волна выдающихся рецептов. Список классики дополнили «Кровавая Мэри» и «Сайд Кар».

Вторая мировая война

Как это не удивительно, но Вторая мировая война тоже внесла свой вклад в развитие культуры коктейля. Высадившись в Европе, американские солдаты отнюдь не ограничивались кока-колой и суме-



Гарри МакЭлхон

«КОГДА Я ВЫРАСТУ, Я СТАНУ БАРМЕНОМ»

«Когда я вырасту, я стану барменом», – говорил маленький Гарри. «Худшая из ошибок – это не замечать работающих рядом с вами людей», – говорил уже взрослый Гарри МакЭлхон, ставший хозяином собственного бара.

Вначале Гарри трудился барменом в отеле «Плаза» в Нью-Йорке, потом – в городском казино в Ницце и Довилле, затем – в лондонском «Сиро'с». Наконец, в 1923 году он стал владельцем бара на улице Дону в Париже, получившего название «Гарри'с 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.

Гарри Крэддок

БАРМЕН В ИЗГНАНИИ

Гарри Крэддок – 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 Крэддок вошел в историю как автор десятков коктейлей и 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.

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

В центре. Парижский бар Гарри МакЭлхона – «Гарри'с Нью-Йорк бар». Американская открытка, 1947 год.

Справа. «Гарри'с Нью-Йорк бар» сегодня.



Фронтиспис из книги Гарри Крэддока и, вероятно, портрет ее автора. «The Savoy Cocktail Book», 1930 год.



Франк Мейер

ДРУГ, КОТОРЫЙ ЖЕЛАЕТ ВАМ ДОБРА

«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 кок-

тейлей. 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 Зелли'с», «Гарри'с 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.

ли передать освобожденным народам 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 довольствующ-

щихся повторением успешных рецептов.

Восьмидесятые и девяностые

1980-е годы ознаменовались 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. Флейринг 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 и больше коктейлей: сначала «Веспер», а затем приготовленную в шейкере «Водку Мартини». Наконец, «Секс в большом городе» покорила женскую клиентуру и подвинул ее на открытие коктейлей. Символом новой эпохи сделался коктейль «Космополитен».



В известном лондонском баре Lonsdale отдают предпочтение историческим коктейлям. На фотографии – Ребекка Алмквист.



Проводы прежних питейных порядков, встреча сухого закона.

Рисунок из газеты «La Domenica del Corriere», 1919 год.

Сухой закон

«ЗАЧЕМ НУЖНА НОБЕЛЕВСКАЯ ПРЕМИЯ, ЕСЛИ ОНА НЕ ДАЕТ ВАМ ВОЗМОЖНОСТИ ЗАЙТИ В СПИКИЗИ?»

СИНКЛЕР ЛЬЮИС

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. Прославленные бармены того времени, такие, как Гарри Крэдок, 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 Соединенных Штатах главным феноменом было открытие многочисленных спикизи, то есть подпольных баров. Термин «sneaky», означающий «говорить тихо», был заимствован из жаргона,

которым пользовались контрабандисты в конце XIX столетия.

Спикизи – бары без витрины, 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 бар-

менов 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.

Сегодня благодаря ему, а также наследию Джерри Томаса и Гарри Джонсона, от Нью-Йорка до Лондона и от Парижа до Москвы, бармены снова берут в руки шейкер с радостью, ловкостью и обретенной беззаботностью.

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

Возникает мода на экзотические коктейли, а друг дискотек – лонг дринк – 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

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. Туда приходят ради местной знаменитости – бармена.

И, наоборот, 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.

Будущее коктейлей

И вот, друзья-читатели, настал момент великого вопроса.

«Все ли наиболее выдающиеся коктейли уже придуманы?»

Ответ сможет дать только будущее. С одной стороны, есть те, кто считает, что самые прекрасные мелодии уже написаны. Они думают, что больше никогда не будет Моцартов, Вивальди, Чайковских. На смену им придут лишь интерпретаторы, которые в своей манере сыграют темы, написанные для вечности. Грустная перспектива!

Но, с другой стороны, к счастью, появляется все больше новых барменов, охваченных творческой лихорадкой, которые считают, что можно открыть новые секретные формулы, выигрышные сочетания из трех или четырех компонентов, которые только и ждут своего автора, чтобы остаться потомкам. И они продолжают искать забытый ингредиент, редкую пряность, тайную настойку и успешное название коктейля, которое запечатлеет их имя в Истории.

Понятно, что не каждое их творение обязательно заслуживает Нобелевской премии. Но, в общем и целом, время подтверждает их правоту.

Возникают новые методы приготовления, вдохновленные достижениями высокой кухни.

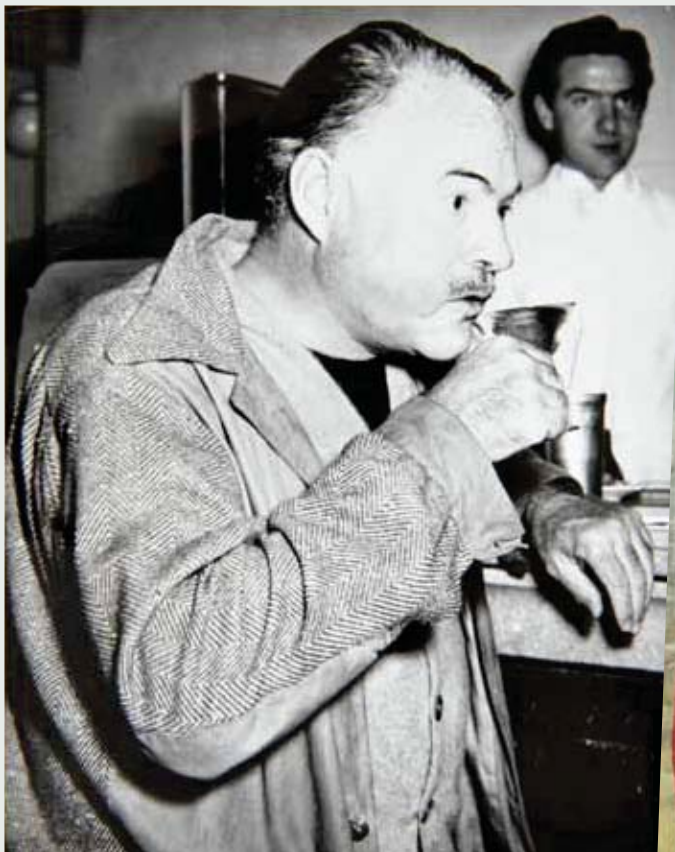
Верх этого нового искусства – молекулярные коктейли. Они возникли под влиянием открытий французского химика и гастронома Эрве Тиса. Более, чем когда-

либо искусство составления коктейлей сближается с «жидкой кухней».

Публика же, как никогда, в восторге от коктейлей. Летом в Ницце в баре «Негреско» бармен готовит утомленным солнцем клиентам более 100 коктейлей за вечер. В баре «Парк Айат Вандом» в Париже в выходные дни бармены становятся преподавателями и обучают своих клиентов искусству составления коктейлей, делясь с ними бесценными секретами. А лондонские бары не пустеют и продолжают задавать тон в том, что касается тонкого искусства составления смешанных напитков.

«Мартинез» – предок коктейля «Драй Мартини» – появился на свет во второй половине XIX века. Сегодня он опять в фаворе у барменов, сопровождая возрастающий интерес к историческим коктейлям.





«КНИГА ПРОДАЕТСЯ КАК
ПРОХЛАДНЫЕ ДАЙКИРИ В АДУ»

Э. Хемингуэй о своем романе
«По ком звонит колокол»



Эрнест Хемингуэй – «покровитель» барменов

Он родился в Оук Парке, штат Иллинойс в 1899 году, а в 1960 получил Нобелевскую премию по литературе.

В первую очередь, Хемингуэй является изобретателем «прямолинейного стиля» в литературе. Если бы бык умел писать, он писал бы как Хемингуэй: наклонив голову, двигаясь прямо, словно по рельсам, нацелив рога в грудь читателя. Многие романы Хемингуэя – короткие, поскольку его герои погибают слишком быстро.

Первые его новеллы часто начинаются с нокдауна, а заканчиваются отсчетом арбитра. За это время герой успеваешь увидеть, как его жизнь катится к неизбежному концу, к безумию и смерти. Как позже умел делать Майк Тайсон, Хемингуэй сразу же наносит читателю удар по печени.

Прожив жизнь, посвященную литературе, охоте на крупную дичь, морской рыбалке, женщинам (он был четырежды женат), корриде и скачкам, он застрелил-

ся из охотничьего ружья в 1961 году во Флориде.

Ушел век, но Хемингуэй все еще остается последним тяжеловесом американской литературы, чемпионом мира во всех категориях.

Кроме того, его можно было бы наградить орденом Международной ассоциации барменов. Подобно героям своих романов, Хемингуэй в больших количествах потреблял спиртные напитки, отчего он считается чем-то вроде святого покровителя барменов. Дружбу барменов он предпочитал дружбе политических деятелей и других писателей, а из спиртных напитков особенно любил джин, ром, водку и виски. Он никогда не отказывался и от бокала коньяка.

Ежедневно злоупотреблял вином и шампанским. Но в первую очередь он был большим любителем коктейлей.

Если бы в бары впускали быков, как это иногда случается в Памплоне, то всем стало бы ясно, что только они способ-

ны пить так, как Хемингуэй, который в один прекрасный вечер выпил шестнадцать «Дайкири» в своем любимом баре «Флоридита» на Кубе.

Считается, что благодаря Хемингуэю были изобретены некоторые коктейли. Наиболее символическим из них является «Папа Добле». Близкие друзья называли Хемингуэя «папой». А этот коктейль был вариантом «Дайкири» без сахара (писатель считал себя диабетиком).

В конце 1950-х годов Хотчнер – биограф Хемингуэя – описал разрушительное воздействие «Папа Добле» в журнале «Лайф»: «Хемингуэй заказал три «Папа Добле» подряд. Их подавали в огромных бокалах, и я подумал, что он заранее договорился с барменом, чтобы каждый последующий напиток содержал больше рома, нежели предыдущий. Он выпил все три коктейля, оставаясь в превосходном расположении духа, после чего внезапно потребовал, чтобы мы убрались к чертям».

Как стать великим барменом и навсегда войти в историю

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ В 10 ПУНКТАХ

1. Ваши клиенты важнее всего, включая вхождение в историю.
2. Начинайте с должности «бар бэка».
3. Изучайте историю. Если вы рассчитываете стать легендой, следует знать тех, кто вам предшествовал.
4. Будьте энциклопедистом. Малейший пробел во владении классическими коктейлями будет для вас фатальным. Без колебаний ищите исторические детали, касающиеся каждого из них. Пользуйтесь своими знаниями, как оружием, которое поможет вам уложить на месте любого сомневающегося в ваших способностях.
5. Уделяйте большое внимание вашим поставщикам. Это могут быть и крупные импортеры, и огород вашей бабушки. Каждый раз, когда вам удастся заполучить более свежий продукт или ингредиент более высокого качества, непременно укажите это в вашей карте бара.
6. «Дьявол прячется в деталях» - говорит пословица. Обращайте внимание на детали технического плана. Ваш лед должен быть самым чистым и самым охлажденным, ваши лимоны никогда не будут обработаны химикатами, ваши бокалы не будут куплены в ИКЕА, все ваши коктейли будут подвергаться двойному процеживанию... список бесконечен.
7. Великие бармены прошлого имели в своем распоряжении лишь немного ингредиентов и все делали сами. Научитесь, как и они, не зависеть от прогресса нашего времени (иллюзорного?). Настаивайте, обжигайте, давите, маринуйте, аэрируйте, измельчайте, пропитывайте, растирайте, замораживайте, дозируйте. Короче, не занимайтесь простым перемешиванием готовых продуктов, для чего сгодился бы и робот, как это уже имеет место в некоторых барах.
8. Находитесь в постоянном поиске: новый аромат, эссенция, биттер, фрукты, цветы, пряности, травы позволят вам создать действительно оригинальный коктейль. Дайте его на пробу своим лучшим клиентам.
9. Передавайте свои знания окружающим. Не закрывайтесь в своей скорлупе. Если вам встретятся ваши коктейли под другим названием или вы услышите свои собственные размышления из уст вашего собрата или вам попадет карта бара, странно напоминающая вашу, сочтите это за честь, и скажите себе, что вы находитесь на правильном пути.
10. Сделайте вашего клиента счастливым. Если не получается, перечитайте пункт 1 и начните все сначала.



ЛЕГЕНДАРНЫЕ БАРМЕНЫ

Константе Рибалаига *EL REY DE LOS COTELEROS (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 Константе. 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 «кантинеро», 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.



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

Новые тенденции в мире коктейлей

За последние 5 лет мир баров и коктейлей изменился больше, чем за предыдущие 30. Данный факт признается всеми. Вот какими представляются основные тенденции развития бара завтрашнего дня.

ТЕНДЕНЦИЯ № 1

Миксология становится все более популярной

В то время как потребление пива падает, а вина переживают застой, продажи коктейлей прогрессируют.

Молодым поколением овладевает страсть к миксологии, которую можно рассматривать как творческий аспект профессии бармена, придающий ей значимость. По всему миру открывается все больше коктейль-баров. В барах начинает работать все больше девушек. Культура коктейлей захватывает широкие слои населения.

Большинство коктейльных баров Лондона, Нью-Йорка и Парижа используют свои карты, чтобы сообщить клиентам базовую информацию о смешанных напитках и передать им барную культуру, помогающую оценить коктейль. Например, в карте лондонского Lonsdale рассказывается о легендарных барменах, в парижском клубе China приводится история «Драй Мартини».

Результат впечатляет: как и в далекие 1930-е коктейль выходит на улицу. В лондонском Сохо и в центре других мировых столиц открываются «микробары» по примеру спикизи времен «сухого закона». Хороший коктейль перестает быть достоянием элиты из гранд-отелей и гастрономических ресторанов.

В результате роль бармена возрастает. В каждый конкретный бар посетители идут именно из-за бармена, чтобы послушать его советы, увидеть его за работой и попробовать его творения.

Остающиеся в стороне от данных качественных изменений бары рискуют попросту исчезнуть.

Более разнообразные, качественные, оригинальные и всегда свежие ингредиенты

Новые клиенты баров умеют оценить удовольствие от хорошего коктейля. Они выдвигают новые требования к качеству. А это, в свою очередь, создает новые тенденции в использовании продуктов.

Миксологи нового поколения используют ингредиенты только высочайшего качества. В Лондоне, Париже или Милане теперь считается смешным и непродуктивным экономить на ингредиентах, способных сделать коктейль лучше.

В результате для коктейлей используются виски 12- или 18-летней выдержки. Прежде (когда считалось, что в коктейлях понапрасну изводятся продукты) это было немислимо. Можно вспомнить те времена, когда для замены ликера Cointreau использовали обычный трипл сек. Такого больше не встретишь.

Наконец, в тех случаях, когда это возможно, бармены пользуются сиропом собственного приготовления вместо продуктов промышленного производства.

Итак, обобщим нововведения в использовании ингредиентов.

- Отныне бармены-миксологи пользуются лишь напитками категории премиум.
- Они используют пряности, фрукты и всевозможные продукты для приготовления собственных биттеров, собственных настоек, собственных сиропов, чтобы выделиться из общей массы и предложить уникальные коктейли.
- Они используют только свежие фрукты и продукты. Если таковых нет, коктейль не предлагается, подобно тому, как действует шеф-повар ресторана в соответствии с дневным ассортиментом на рынке.
- Они создают новые вкусы (коктейли со вкусом десерта, «молекулярные коктейли»), которые помогают им заявить о себе и участвуют в повышении статуса бара. Появляются новые методы приготовления.
- Бармены становятся профессионалами во все большей степени. Они уделяют внимание всем аспектам своей работы. Например, большую роль начинает играть лед, предназначенный для охлаждения коктейлей. В зависимости от качества льда новые миксологи изменяют пропорции или даже ингредиенты коктейля. Знаменитые бары, такие, как лондонский Milk and Honey или парижский Experimental Cocktail Club сделали свои льдогенераторы аргументом для привлечения посетителей.

ТЕНДЕНЦИЯ № 2

Лондон – центр коктейльной революции

Лондон, в большей степени, чем когда бы то ни было, стал центром коктейлей. Именно здесь встречается наибольшее разнообразие напитков и продуктов.

Неудивительно, что в Лондоне обособились некоторые выдающиеся миксологи, как например, Сальваторе Калабрезе. Еще один пример – Дик Брэдсел. В мире баров британской столицы он возведен в ранг живой легенды, на которую молятся все молодые бармены. По-видимому, Дик войдет в историю как бармен, стоявший у истоков новой, современной эры коктейлей. У него учились наиболее многообещающие современные бармены (Тони Кониглиаро, Ребекка Альмквист), а самый подаваемый коктейль Лондона – «Брэмбл» – его изобретение.

ТЕНДЕНЦИЯ № 3

Возвращение исторических коктейлей

Пожалуй, это наиболее весомая и значительная тенденция, которую можно отследить в мире баров и миксологии. Бармены открывают для себя свое прошлое и обращаются к коктейлям прежних лет (второй половины XIX – начала XX века) и методам приготовления, которые считались утраченными. В результате по всему миру в барах, достойных носить это имя, предлагают множество коктейлей, в точности воспроизводящих первоначальные рецепты. Как например, «Мартинез», «Физз Утренней славы», «Сазерак», а также всевозможные пунши, флипы, рики, сангари и т.д.

«Все происходит так, как если бы беды сухого закона и Второй мировой войны были бы, наконец, забыты, – объясняет шеф-бармен лондонского «Дорчестера» Джулиано Морандин. – Рецепты Джерри Томаса, Гарри Джонсона и Гарри Крэддока возвращаются на подходящее им место в карте бара».

Бармены используют все свое искусство, чтобы наиболее точно воспроизвести первоначальный рецепт, применяя либо те же бренды напитков, если они, разумеется, известны, либо марки, в наибольшей степени приближающиеся к историческим.



Молекулярные коктейли в форме эскимо под названием «Модный лед» (Fashion Ice) – гвоздь программы в баре парижского отеля Plaza Athénée.



Дик Брэдселл готовит «Брэмбл» в своем лондонском «спикизи».

Живые легенды. В двух шагах от вхождения в историю

Сальваторе Калабрезе *Эль МАЭСТРО*

Самый знаменитый из барменов современности родился на амальфийском побережье. С 11 лет он начал свой трудовой путь на кухнях Неаполя. Он из тех людей, о которых говорят, что они потратили 30 лет жизни, чтобы за один день стать знаменитыми. В наши дни Сальваторе Калабрезе – наиболее влиятельный из действующих барменов мира. В его лондонский бар «Фифти» приходят попробовать редчайшие спиртные напитки и роскошно-утонченные коктейли, отличающиеся абсолютной сбалансированностью. Неважно, кто вы – Роберт де Ниро или никому не известный посетитель – вас принимают с душой и доброжелательностью. Потому что, по мнению Сальваторе Калабрезе, даже самый лучший коктейль, самый выдающийся напиток ничего не стоит, если не подается от чистого сердца. «Мы, бармены, – говорит Сальваторе, – никогда не должны забывать о творчестве. Кто-то из нас придумал «Кровавую

Мэри» или «Мохито», коктейли, которые знает весь мир, как он знает живопись Микеланджело. В своем роде это уникальное явление. Но, кроме того, мы должны владеть информацией обо всех напитках, и наша профессия требует от нас необъятных знаний. Однако, помимо этого, мы должны быть артистами, поскольку бар – отражение нашей души, и мы ответственны за то, как посетители будут чувствовать себя в нашем баре. Поэтому наша профессия – самая, что ни на есть, творческая, предъявляющая высокие требования, но и самая вдохновляющая из всех, которые я знаю».

Дик Брэдселл *НЕПОКОРНЫЙ*

Прежде чем стать гуру лондонских барменов, Дик Брэдселл носил грязные рваные майки и катился по плохой дорожке. Когда Дик исполнилось восемнадцать, мать посадила его на паром, отправив парня с родного острова Уайт в Лондон, в отличавшийся строгой дисципли-

ной «Военный Морской клуб». Там он занимался черной работой по хозяйству. Легенда гласит, что его дядя – управляющий клубом, который и пригласил Дика на работу, обращался с ним буквально как с рабом. Поэтому Дик уволился без сожалений, но с твердым сознанием того, чем он хотел бы заниматься: работать с клиентами. Он устроился в лондонский «Занзибар», где его научили готовить несколько коктейлей. Это был шок. Взгляды молодого Дика на жизнь кардинально изменились. Он понял: если сделаться профессионалом, погрузиться в работу с головой, из этого обязательно что-нибудь получится. Так начала складываться судьба того, кто перенес центр коктейлей из Нью-Йорка в Лондон и инициировал новую революцию в мире смешанных напитков.

Зайдите в «Лонсдейл», в «Плейер» или любой другой из десятка баров, где он успел поработать. Вы убедитесь, что Дик Брэдселл везде оставил о себе неизгладимое впечатление. Одни говорят о его профессионализме, другие – о доброте. И все отмечают его творческий талант.

Его самый известный коктейль «Брэмбл» держит в Лондоне первое место по продажам и ничто не мешает ему стать одним из самых востребованных коктейлей мира. Поскольку я не мог припомнить подобного прижизненного культа бармена, то решил проверить легенду. Я отправился в Сохо на Ромили Стрит, в небольшой бар, расположенный в подвальчике. Ни вывески, ни названия. Заведение наводит на мысль, что так должны были выглядеть спикизи времен сухого закона. Простые банкетки, покрытые черным дерматином. Изящная стойка, освещающая зал. Стены обклеены нотами. Никакой роскоши, простейший декор. Ничего общего с барами в стиле «блинг-блинг», где кричащая обстановка словно пытается отвлечь от презрительного отношения к клиентам и ущербного вкуса коктейлей. Когда Дик приготовил мне «Брэмбл», я ощутил себя так, будто Джерри Томас подал мне «Блю Блейзер». Я никогда не пил ничего вкуснее. А помощница Дика Алиса предложила мне столь же фантастический «Эдельфлауэр Мартини». Ведь в конечном счете секрет Дика Брэдсела состоит в том, чтобы ничего не остав-

лять лично для себя, а делиться своими знаниями и спокойно трудиться на общее благо.

Колин Филд ПЕРФЕКЦИОНИСТ

Колин Филд выделяется среди других барменов. Он обладает силой, убедительностью и верой в свою профессию. Поэтому он стал достойным наследником другой легенды «Ритца» – Франка Мейера. Приготовленные Колином коктейли всегда лучше аналогичных коктейлей от конкурентов. Его коктейли, как гран крю, отличаются стойкостью, силой, плотностью и концентрацией. Его изобретения обладают всеми качествами, чтобы сделаться классикой. Вы найдете более дешевые коктейли, но не найдете – вкуснее. Несмотря на свой ежедневник, расплывчатый плотнее, чем у министра, Колин остается одним из самых доступных барменов, и общаться с ним удивительно легко. Отличительная черта настоящих людей.

Дейл ДеГрофф КОРОЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

Дейл ДеГрофф наряду с Калабрезе – величайший из живущих барменов. С тех пор, как он покинул знаменитую «Радужную Комнату» (Rainbow Room) в Нью-Йорке, он, правда, перестал быть барменом в полном смысле этого слова, сделавшись в большей мере писателем и преподавателем.

Кое-кто вспомнит, что Дейл ДеГрофф решил судьбу «Космополитена», порекомендовав его пришедшим к нему за консультацией создателям сериала «Секс в большом городе». Но роль Дейла ДеГроффа в барной культуре гораздо значительнее. Он воскресил прошлое. Когда в 70-е годы он наткнулся на книгу Джерри Томаса, его карьера стала судьбой. Он сделался связующим звеном между прошлым и будущим, и одного этого уже достаточно, чтобы считать его самым выдающимся барменом конца XX столетия.

Колин Филд. Точный,
бескомпромиссный, гениальный.



Коктейльная революция

НАЗАД, В БУДУЩЕЕ

ТРУДНО ПЕРЕСКАЗАТЬ ИСТОРИЮ, ЕСЛИ НЕ ПОСМОТРЕТЬ НА НЕЕ ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ ВРЕМЕНИ. ПОЭТОМУ, ЧТОБЫ БЫЛО ЛЕГЧЕ ГОВОРИТЬ О НЫНЕШНЕЙ ЭПОХЕ, Я ПРЕДЛАГАЮ ПЕРЕНЕСТИСЬ В 2050 ГОД И ПРЯМО ПРОЧЕСТЬ СТРАНИЦЫ, ПОСВЯЩЕННЫЕ СЕГОДНЯШНЕЙ БАРНОЙ КУЛЬТУРЕ В 17 ИЗДАНИИ «БИБЛИИ БАРМЕНА».

БЛАГОДАРИ ЖИВИТЕЛЬНОМУ КОКТЕЙЛЮ «ОБЕЗЬЯНЬЯ ЖЕЛЕЗА», НАСТОЯЩИЙ РЕЦЕПТ КОТОРОГО (СОЗДАННЫЙ ЛИЧНО ПРОФЕССОРОМ ВОРОНОВЫМ) МНЕ ПОСЧАСТЛИВИЛОСЬ ОТЫСКАТЬ, Я ВСЕ ЕЩЕ БУДУ «У ШТУРВАЛА» И В ТОЧНОСТИ ПОВЕДАЮ О ТОМ, ЧТО ПРОИЗОШЛО В БАРНОЙ КУЛЬТУРЕ В КОНЦЕ XX И В НАЧАЛЕ XXI ВЕКА. ВОТ АВАН-ПРЕМЬЕРА ТОГО, ЧТО ВЫ СМОЖЕТЕ ПРОЧЕСТЬ.

«В 1970-е годы еще выпускались бритвы с единственным лезвием. Коктейли, как правило, подавались в десертных вазочках и предрекали грядущее глобальное потепление: они утопали в воде от растаявшего в шейкере льда. Чтобы отвлечь клиента от вкуса, их украшали бумажными зонтиками, которые можно было забрать с собой в качестве сувенира.

В 1990-е годы бритвы обзавелись вторым лезвием. Но искусством смешивания интересовались лишь немногие. Барменами чаще всего работали молодые выпускники мрачных провинциальных школ гостиничного бизнеса, лишь случайно оказавшиеся за стойкой. Они умели застегивать до последней пуговицы свои воротнички, но не встряхивали должным образом шейкер. Однако в ту эпоху появились первые ласточки, предшественники, те, кому суждено было указать Путь. В России им стал некий Сергей Циро.

В начале 2000-х годов надо было побывать в Лондоне, Нью-Йорке или Париже, чтобы понять: ужасы сухого закона и Второй мировой войны преодолены.

В это время бритвы уже обрели третье лезвие, и начали возрождаться выдающиеся бармены. Легендарный Джерри Томас, наконец-то, нашел последователей. Среди них был признанный гуру лондонской молодежи Дик Брэдсел и Колин Филд, лондонский бармен, эмигрировавший в парижский «Ритц». Среди представителей Старого света коктейлей, то есть Америки, уцелел ветеран Дейл ДеГрофф, блестящий эпигон эпохи одного лезвия. 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, выраженных метрботелями. Они, наконец-то, стали смотреться. Как ни странно, в барах появилось больше девушек, и они казались красивее, чем прежде.

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, которые еще можно было творить в тех условиях избытка энергии и нефтяного изобилия. Такие гуру, как Тони Кониглиаро или Тьерри Эрнандес, переносили нас в другое измерение вкуса и ощущений. Коктейль «Пинья Колада» пережевывался, «Б-52» таял на языке прежде, чем вспыхнуть во рту разорвавшейся бомбой, а «Космополитен» разве что не продавался на улице в виде эскимо. Отныне у каждой достойной бритвы должно было быть, как минимум, четыре лезвия. А в мире коктейлей произошла подлинная революция. Но никто еще не догадывался об этом...»

© «Библия Бармена», 2050 год.

Джин – излюбленный напиток лондонских миксологов.

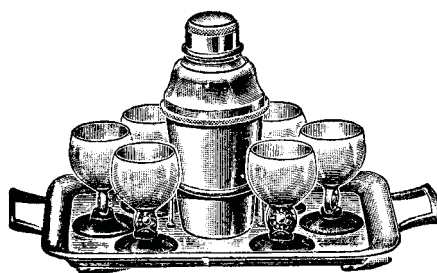




Бармен

ЖИЗНЬ С ДРУГОЙ СТОРОНЫ БАРНОЙ СТОЙКИ

Бар бэк. Пот и слезы.....	32
Научитесь принимать гостей.....	33
Творчество.....	33
Быстро и хорошо.....	34
Обязанности бармена.....	34
Каким должен быть бармен.....	34
Отношения с клиентами.....	35



«Есть только две работы, которые я согласен делать бесплатно. Золотоискатель и бармен»

Правила гигиены.....	35
Ответственность при подаче напитков.....	36
Миксолог – бармен «в квадрате».....	39
Флейринг.....	40
Аксессуары и инструменты бара.....	42



На первый взгляд профессия бармена – самая классная на свете. Если вам двадцать 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 минимум свободного времени.

Но если вы не просто подрабатываете барменом во время каникул, а выбираете профессию, собираясь отдаться 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.





Бар бэк. Пот и 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 коктейль-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 сек-

цию), 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.

В мире бара бар бэк – фундаментальная фигура. С одной стороны, он занимает нижнюю ступень в иерархии, так как 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. Поэтому бармен никогда не знает, с кем он по-настоящему имеет дело, и он должен всегда обращаться со своим подчиненным с предельной любезностью. 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 случиться, 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. И 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 свыкнуться с 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.

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.

Научитесь принимать гостей

Учитесь встречать людей. Когда клиент входит в бар, дайте ему понять, что вы его заметили и что вы о нем позаботитесь. А для облегчения своей работы отнеситесь к нему как к другу. Например, вам никогда не придет в голо-

ву 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 отнестись так же и к клиентам?

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.

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

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.

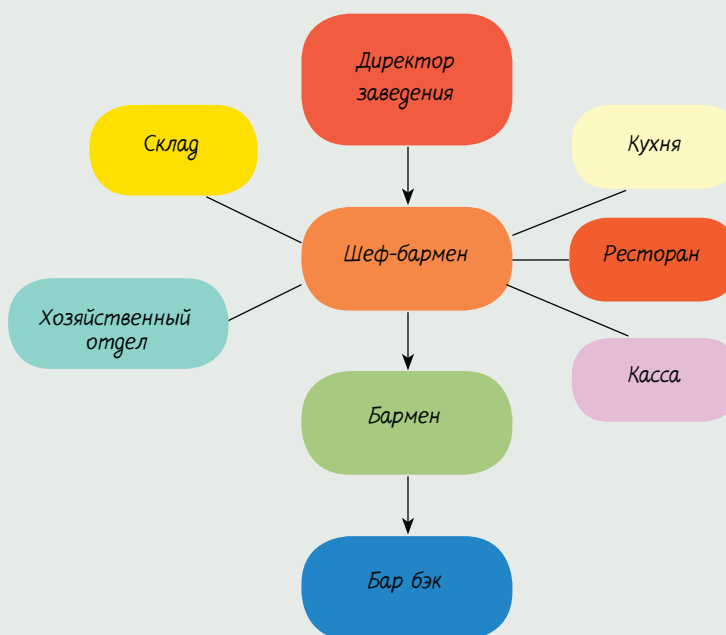
Хозяйственный отдел. Шеф-бармен взаимодействует с хозяйственным отделом, который снабжает бар салфетками, посудой и т.д.

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 ведает мини-барами в гостиничных номерах.

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



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. И только когда его «Манхэттен» будет походить на настоящий «Манхэттен», «Дайкири» сохранит свою свежесть, не утопая в растаявшем льду, от «Мохито» не будут склевываться 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 сделал 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. И 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, заранее 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.

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, борода – нежелательна. 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.

- Он 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 хвотившему 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.

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.

- Уже в 1888 году Гарри Джонсон писал: «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 клиенту, 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 тяжелую работу.



• Не следует рассчитывать на антисептические свойства спирта и творить невесть 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 клиентов 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

стол и т.д. Если они курят, помните, что пепельницу следует регулярно менять.

- Не заставляйте клиента 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.
- Все время держите клиентов в поле зрения.
- Что бы вы ни увидели или ни услышали, не распускайте сплетни.
- Всегда 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.
- Носить бороду и усы не рекомендуется.
- 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.

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 клиента. 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.

Вопросы безопасности

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 алкогольные напитки могут украсить торжество.





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 бутылок и бокалов.
- Регулярно заменяйте лед. Постоянно проверяйте его на запах. При появлении малейшего запаха немедленно 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.



Миксолог – бармен «в квадрате»

Вы думаете, что миксолог – это бармен с наклонностями сноба, который хочет привлечь к себе внимание и не нашел для этого лучшего способа, кроме как объявить себя будущим лауреатом Нобелевской премии по химии? Что же, возможно.

Вы считаете, что миксолог – это бармен, получивший в детстве в качестве новогоднего подарка набор юного химика и сохранивший детскую тягу к колбам, пробиркам и ретортам? Почему бы и нет? Наши взрослые пристрастия, в конце концов, всего лишь отблеск наших детских игр.

Наконец, вы можете подумать, что миксолог – это бармен, сделавший создание новых коктейлей своей первоочередной задачей? Нашедший смысл жизни в поисках нового вкуса? В этом, пожалуй, вы будете правы.

Можно добавить, что миксолог – это бармен, создающий новые рецепты, специалист по составлению смесей, который сделался в наши дни абсолютно необходимым в любом приличном коктейль-баре.

Короче говоря, в то время как бармен занят организацией правильной работы всего бара, миксолог, скорее, напоминает шеф-повара, который занят, образно выражаясь, жидкой кухней.

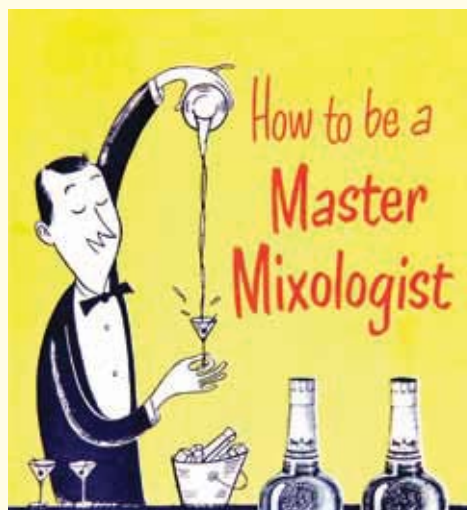
Классические коктейли существуют уже десятилетия, а некоторым рецептам исполнилось более 100 лет. Бесполезно отрицать их популярность. Успех, которым они пользуются, – тому подтверждение. Меняются музыка и мода. Стиль танца тоже не застыл на месте. Но на самых

безумных вечеринках Сен-Тропе гости все так же сжимают в руке «Лонг Айленд Айсед Ти». Глаза прекраснейших женщин Земли еще долго будут отражаться в огромных бокалах «Космополитена», и, пока еще будет расти мята и перегоняться ром, мужчины всегда найдут кусочек дерева в качестве мадлера, чтобы приготовить себе третий по счету «Мохито», непобедимый коктейль №1.

Не повергает ли это миксологов в отчаяние? Разумеется, нет. Ведь если вы хотите удивить клиентов или прессу на открытии бара или если вы должны часто обновлять карту напитков, вводя в нее уникальные коктейли, которые не существуют в других местах, вам необходим миксолог. Точно так же, как и в других областях применения ваших талантов. Если вы хотите организовать модное дефиле или презентацию нового предмета роскоши, то лучшее, что можно

сделать, – это встретить гостей специальным коктейлем, выходящим за рамки привычного, вкус и название которого будут ассоциироваться с событием. Вам потребуется нечто оригинальное. Произведение, которое будет похоже на вас. Что-то уникальное. В подобных случаях вопрос о подаче классических коктейлей не встает. Вам остается только позвонить. Позвать на помощь. Кого? Маму? Нет, миксолога, конечно.

Его работа будет тяжелой, но интересной. Миксолог не имеет права на ошибку, поскольку его промах будет иметь решающее влияние на весь ход действия. Черпая из арсенала существующих ингредиентов, он будет комбинировать отдельные вкусы и ароматы, отмерять жидкости с точностью до миллиметра, чтобы создать коктейль, отражающий ваши достоинства или достоинства вашего бренда. Он должен проникнуться событием, вникнуть в список приглашенных, предугадать их вкусы, узнать, придут ли они после ужина или на пустой желудок, чтобы уж точно суметь их порадовать. Он не забудет посмотреть сводку погоды в Интернете, чтобы узнать, холодно будет или жарко. И, наконец, что зачастую оказывается самым трудным, он должен придумать соответствующее название своему творению. Так, благодаря искусству составлять смеси, в сочетании со способностями тонкого психолога, миксолог значит гораздо больше простого химика. А четкая работа сделает его творцом счастья, может быть, недолговечного, но иногда – незабываемого.





PLATINIO

100% AGAVE
TEQUILA
RESERVA DE LA FAMILIA
PLATINIO
RESERVA DE LA FAMILIA
PEDIGUNO MEXICO

100% AGAVE
TEQUILA
RESERVA DE LA FAMILIA
PEDIGUNO MEXICO



Саймон Роджерс входит в пятерку лучших флейрингистов мира. Лондонский бар Road House.

Флейринг

Флейринг – это жонглирование бутылками при приготовлении коктейлей. Относительно его пользы мнения профессионалов разделяются, и у него есть как горячие сторонники, так и яростные противники. Тем не менее, флейринг продолжает распространяться, подтверждая, что это не просто модное веяние. Он сделался составной частью рабочего ритуала во многих барах и на дискотеках. За последние несколько лет уровень исполнителей вырос настолько, что современный флейринг не имеет ничего общего с прошлым. Он достиг такого класса, что в некоторых случаях сделался совершенно необходимым, в частности на дискотеках.

«За»

Некоторые воспринимают флейринг как искусство, высокое достижение или шоу. Его достоинства разнообразны. Как и любое шоу, он позволяет привлечь внимание именно в тот момент, когда оно ослабевает. Иногда флейринг повышает суммы чаевых и стимулирует потребление напитков, то есть увеличивает прибыль.

Для достижения успеха флейринг должен соответствовать определенным требованиям.

- Представление ни в коем случае не должно быть слишком долгим. Число трюков, которые умеет исполнять бармен, всегда ограничено. Слишком долгое представление быстро превращается в череду повторений.
- Для полного эффекта представления необходима музыка. Выбор подходящего музыкального сопровождения чрезвычайно важен. В некоторых барах для поддержания атмосферы время от времени разыгрывают флейринг следующим образом: свет в зале приглушается, включается музыка, и два бармена синхронно демонстрируют флейринг в течение 5-7 минут. Для некоторых баров подобное представление оказывается абсолютно необходимым, если оно длится недолго и проходит динамично. Каждый раз оно влечет за собой новую волну заказов и создает у клиентов ощущение, что их обслуживают особо увлеченные своей работой бармены.
- Международная Ассоциация Барменов (IBA) на проводимых ею конкурсах строго запрещает движения, носящие сексуальный характер. Следует отметить, что, возможно, следуя глубинным инстинктам, все чересчур затянувшиеся представления флейринга заканчиваются именно такими движениями в не самом возвышенном вкусе.

- В престижных барах, в частности в гранд-отелях, бармены не занимаются флейрингом, если, конечно, в их планы не входит немедленная смена места работы.

«Против»

Некоторые бармены считают, что они не артисты цирка, и полагают, что их главная задача – это удачное приготовление коктейля. Они говорят, что не стоит ловко жонглировать бутылками, изображая из себя Тома Круза, если приготовленный коктейль вызовет гримасу на лице неудачливого клиента.

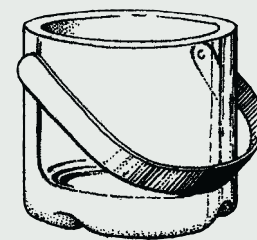
К тому же флейринг не терпит посредственностей. Надо либо быть асом, либо вовсе воздержаться от флейринга, чтобы не перебить бутылки, как в дешевом салуне.

Поэтому многие бармены в наши дни предпочитают Work Flair (рабочий флейринг). Рабочий флейринг ограничен легкой манипуляцией бутылками с несколькими оборотами и умеренными подбрасываниями, позволяющими показать клиенту, что бармен владеет этим искусством, но не слишком им увлекается. Рабочий флейринг элегантен, всегда производит впечатление, никогда не вызывает критики и единодушно одобряется окружающими.



Континентальный шейкер.

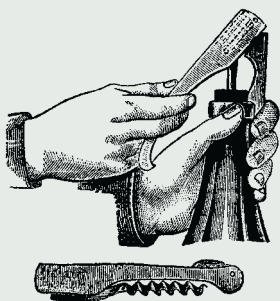
служит для раздавливания фруктов. При перемешивании коктейля ложкой в стакане для смешивания движения не должны быть резкими, чтобы не раскрошить лед на мелкие кусочки, которые, быстро растаяв, разбавят коктейль. Ложка для смешивания также используется при приготовлении слоистых коктейлей (типа Rainbow). 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.



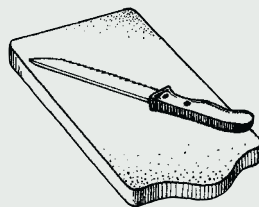
4. Ведроко (Ice-bucket) для льда.

Аксессуары и инструменты бара

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



1 *Нож сомелье* с небольшим лезвием, штопором и открывалкой для бутылок. Я рекомендую классический штопор с двумя уровнями опоры на горлышко бутылки, позволяющий идеально «чувствовать» пробку и немедленно реагировать на возникающие проблемы (например, крошащаяся пробка). Что до лезвия, то оно оказывается эффективнее, будучи слегка зазубренным.



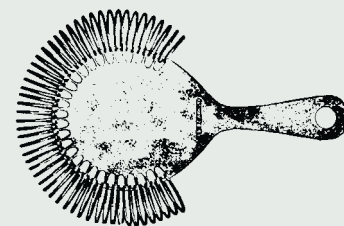
2 *Небольшая разделочная доска* для фруктов, а также маленький нож и точило. Деревянные доски красивее, но не идеальны с точки зрения гигиены. Чаще используют доски из пластика, устойчивые к царапинам, легко моющиеся и быстро высыхающие.



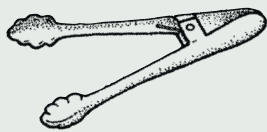
3 *Барная ложка для смешивания*. Следует отдать предпочтение ложке с небольшим пестиком на ручке, который



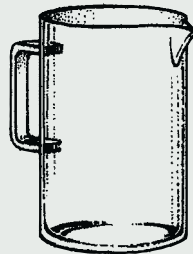
5. Шейкер. Шейкер – символ бармена.



6. Барное ситечко. Неотъемлемый компонент бостон-шейкера.



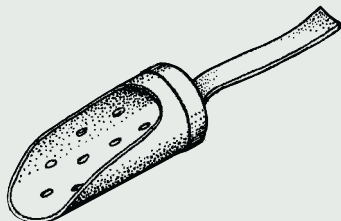
7. Щипцы для льда.



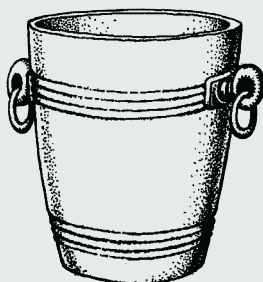
12. Термостойкий стеклянный кувшин.



17. Декантер (графин для декантации вин и порто).

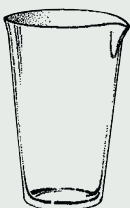


8. Сков для льда. Лед никогда не кладут в шейкер или бокал руками.



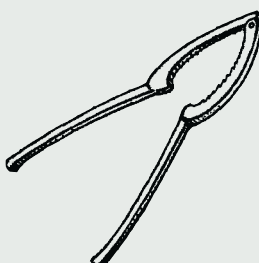
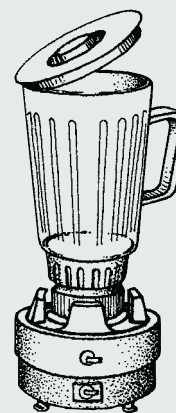
13. Ведерко для шампанского.

18. Свеча, позволяющая отслеживать и успешно проводить операцию декантации.



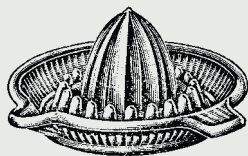
9. стакан для смешивания. На практике вместо него часто пользуются нижней частью шейкера.

19. Поднос.



14. Щипцы для вытягивания засохших пробок из бутылок с шампанским.

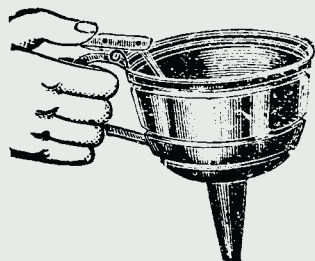
20. Блендер. С тех пор как Константе Рибалаига – знаменитый бармен из кубинского бара «Флоридита» – стал готовить в блендере «Замороженные Дайкири», способы приготовления коктейлей несколько изменились. Раньше этим аппаратом часто злоупотребляли и готовили в нем коктейли, имевшие консистенцию супа. Сейчас постепенно возвращаются к его более разумному использованию. Некоторые блендеры, кроме того, позволяют дробить лед.



10. Соковыжималка для цитрусовых.



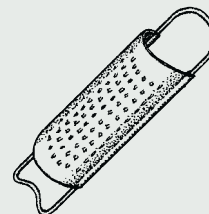
15. Дозаторы объемом 20, 40, 60 и 80 миллилитров.



11. Воронка.



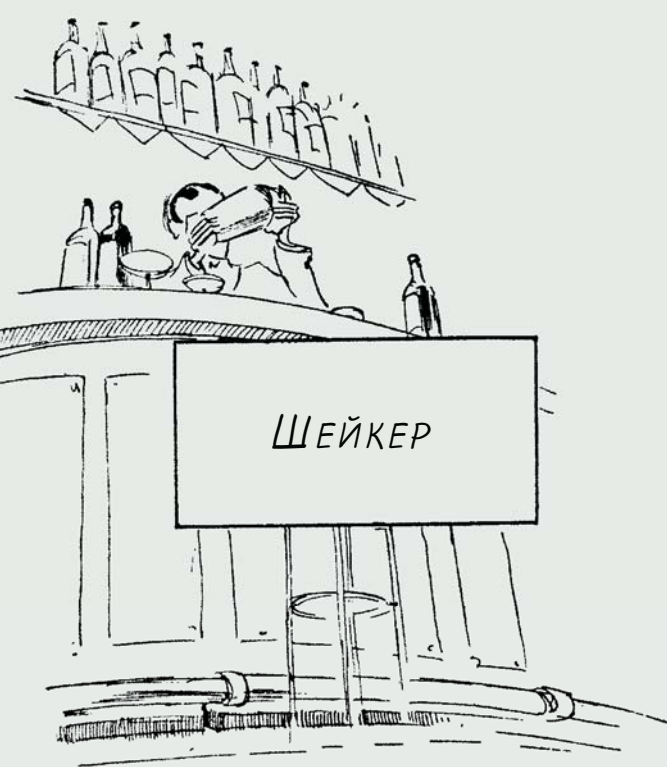
16. Стоппер. Герметичная пробка, позволяющая заткнуть и сохранить открытую бутылку шампанского.



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

22. Пестик (или мадлер).

23. Ситечко для двойного процеживания.



Шейкер – символ бармена. Существуют шейкеры трех типов. Классический, континентальный и бостон-шейкер.

1 Классический 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. Профессионалы считают, что в нем слишком быстро тает лед, а главное, его часто заклинивает. В то же время он позволяет быстро отфильтровать перемешанный напиток и, таким образом, ограничить таяние льда и разбавление напитка!

2. Бостон-шейкер. Первые в истории бармены пользовались двумя большими стаканами типа «тумблер», вставленными один в другой. Отсюда появился Бостон-шейкер. Он состоит из двух частей. Одной – стеклянной и другой – металлической, большего диаметра. Ингредиенты наливают в стеклянную часть и накрывают 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. Дэвид Эмбери в своей книге «Высокое искусство смешивать напитки» (The Fine

Art of Mixing Drinks), вышедшей в 1948 году и остающейся одним из фундаментальных пособий для профессионалов в Соединенных Штатах, рекомендует использовать Бостон-шейкер. 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.

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 (купет) 240–300 мл



Пус кафе (для слоистых коктейлей) 80–120 мл



Водочная рюмка 40–60 мл



Коньячный бокал 240–360 мл



Все ароматы престижных спиртных напитков можно прочувствовать с помощью специального дегустационного бокала тюльпановидной формы. Бар Café Pacífico, Лондон.



Искусство коктейля

Ингредиенты.....	46
Лёд – предмет первой необходимости.....	47
Способы приготовления коктейля.....	48
Украшение коктейлей.....	50
Классификация коктейлей.....	53
Домашний бар.....	58



«НАДО ЗНАТЬ ПРАВИЛА
СМЕШИВАНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ
ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ СУМЕТЬ
ПЕРЕСТУПИТЬ ЧЕРЕЗ НИХ»

Колин Филд



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,» – говорит бармен Саша из лондонского бара The Collection.

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.

Любой 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, раство-

рив 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 свежавыжатый 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.



Лёд – предмет первой необходимости

Хороший бармен должен всегда иметь под рукой много очень холодного, свежего льда без запаха, который не был в контакте ни с каким предметом, ни с какими пищевыми продуктами, ни, тем более, с руками бармена. Существует основополагающий принцип, о котором вы должны помнить все время: чем больше вы используете льда, тем менее разбавленными будут ваши коктейли.

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.

Общие 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. Выбросите 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.

Дробленный лед

Измельченный вручную лед превосходит по качеству лед, полученный в аппарате. Для этой цели используйте очень сильно охлажденный лед. Заверните необходимое количество льда в чистое полотенце. Положите его на твердую поверхность и постучите по нему четыре-пять раз крупным деревянным пестиком. Дробленный лед готов.

Способы приготовления коктейля

В зависимости от того, насколько легко перемешиваются между собой ингредиенты, коктейль можно готовить несколькими способами.

1. Прямо в бокале

Обычно таким образом 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», «Отвертка» 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. Готовый коктейль следует украсить и подать.

2. В стакане для смешивания

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 прекрасно подойдет нижняя часть шейкера) надо заполнить льдом. Следует слить образовавшуюся воду.

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. Украсить и подать.

Если коктейль подается со льдом, то надо использовать новый лед, предварительно положив его в бокал, а не лед из стакана для смешивания!

3. В шейкере

Такие ингредиенты, как фруктовый сок, 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.

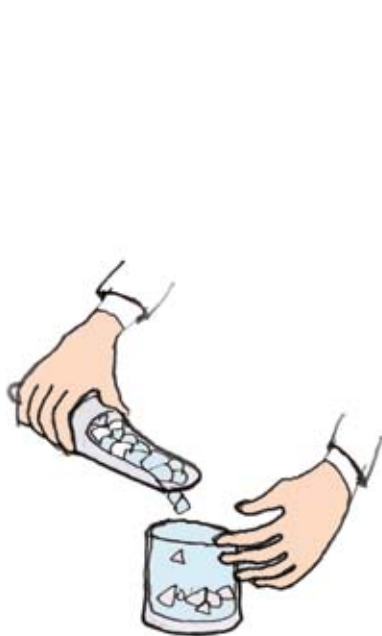
Приготовление. Наполнить льдом нижнюю часть шейкера. Налить ингредиенты и плотно его закрыть. Шейкер «бьют» около 10 секунд.

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.

4. В блендере

В блендере получают 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.



Положите лед в бокал.



Налейте ингредиенты согласно рецепту.



Перемешайте барной ложкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЯ ПРЯМО В БОКАЛЕ (BUILD IN GLASS)



Наполните стакан для смешивания льдом. Наполните льдом также бокал для коктейля, чтобы его охладить.



Налейте в стакан для смешивания ингредиенты, следуя рецепту.



Перемешайте содержимое стакана барной ложкой.



Выбросьте лед и слейте воду из бокала для коктейля. Перелейте в него полученный коктейль, отфильтровав его от льда с помощью ситечка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЯ В СТАКАНЕ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ (STIR & STRAIN)



Наполните льдом нижнюю стеклянную часть бостон-шейкера, а также бокал для коктейля, чтобы его охладить.



Налейте ингредиенты в нижнюю часть шейкера. Можно их налить и в металлическую часть шейкера, а затем вылить все на лед в стеклянную часть.



Плотно закройте шейкер его металлическим стаканом. Ударьте ладонью по верхней части шейкера, чтобы плотнее его закрыть и избежать протечки.



Взбейте содержимое шейкера. Делайте это быстро, чтобы лед не растаял и не разбавил коктейль.



Переверните шейкер металлическим стаканом вниз. Откройте шейкер, предварительно слегка стукнув сбоку по его металлической части.



Выбросьте лед и слейте воду из бокала для коктейля. Перелейте в него полученный коктейль, отфильтровав его от льда с помощью ситечка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЯ В ШЕЙКЕРЕ (SHAKE)



Украшение коктейлей

Важно не забывать об украшении напитка, поскольку оно является частью его рецепта. А в некоторых случаях два разных коктейля могут отличаться лишь украшением. 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.

Обычно все фрукты нарезают в последний момент. К сожалению, это не всегда возможно, и во многих барах и на дискотеках предпочитают заранее резать фрукты для украшения.

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.

Обожженная апельсиновая корка

Некоторые коктейли ароматизируют и украшают обожженной 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.

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 блюдце с ликером, а затем в соль или сахар. Голубой Curaçao дает голубую кромку, мятный ликер – зеленую и т.д.

Сухой лед

Сухой лед вошел в моду. Его используют для приготовления впечатляющих дымящихся коктейлей, где он играет полезную роль (охлаждая коктейль), но в первую очередь – декоративную. Находясь на полпути между льдом для охлаждения и средством для создания спецэффектов, сухой лед – это на самом деле жидкий углекислый газ, охлажденный до -78°C . Дым, который он выделяет, – это водяные пары.

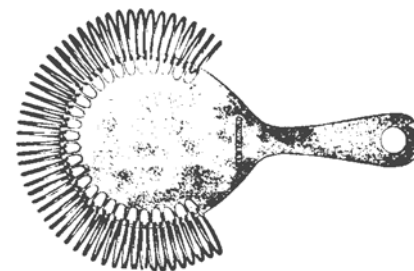
Никогда не прикасайтесь к сухому льду пальцами. Пользуйтесь ложкой. Если вы кладете его в напиток, выждите немного перед подачей, поскольку напиток в самом деле становится очень холодным. Наконец, ни в коем случае не следует помещать сухой лед в закрытую емкость, так как может последовать сильный взрыв.

КАЛЬКУЛЯЦИЯ ПРИБЫЛИ ОТ КОКТЕЙЛЯ

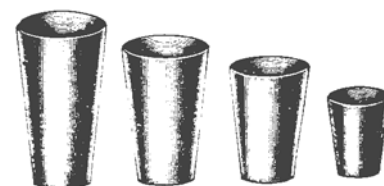
С помощью приведенного здесь примера вы сможете рассчитать прибыль от всех коктейлей, которые подаются в вашем баре.

НАЗВАНИЕ: COSMOPOLITAN	ИНГРЕДИЕНТЫ	ОБЪЕМ (мл)	СТОИМОСТЬ
	Водка	24 (1) +
	Ликер Cointreau	12 (2) +
	Клюквенный сок	32 (3) +
	Сок лайма	2 (4)
Общая себестоимость (1) + (2) + (3) + (4)		 (5)
Розничная цена		 (6)
Прибыль от одного коктейля (6) - (5)		 (7)
Продано за месяц		 (8)
ПРИБЫЛЬ В МЕСЯЦ (7) x (8)		

STRAINERS.



LEMONADE SHAKERS.



PATENT SHAKER & STRAINER



ПУРИНГ 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 столкнулись в яростном споре.

Свободный пуринг котируется. В первую очередь, он зрелищен. Его сторонники считают, что профессиональный бармен должен уметь оценить на глаз наливаемое количество напитка. Опыт подсказывает ему, когда он достигает 40 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. Например, в Испании бармен прекращает 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 бар должен сделать окончательный выбор – свободный пуринг или мерный стаканчик, а все бармены – подчиниться этому решению.



РАЗДЕЛКА ЛАЙМА (ИЛИ ЛИМОНА)



1. Тщательно вымойте лайм и отрежьте оба его кончика.



2. Разрежьте лайм вдоль на две половины.



3. Нарезьте части лайма полукружками. Украшения для коктейлей готовы.

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.



ВАЖНО: на кожуре цитрусовых содержатся пестициды и другие химикаты. Поэтому лучше всего использовать в баре экологически чистые лимоны, апельсины и лаймы. Тщательно мойте их перед употреблением и не забывайте о гигиене своих рук.

КРОМКА



1. Насыпьте в блюдце соль или сахарный песок.

2. Протрите край бокала ломтиком лайма или лимона.

3. 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.



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 коблеры 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 ру-

ководствуются страстные любители коктейлей и их истории.

Классификация смешанных напитков – это трудная задача, поскольку коктейль представляет 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 сохранились до сих пор. Они 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 сопутствовало изобретению первых знаменитых коктейлей), коллинзы, название которых связано с успехом коктейля «Том Коллинз».

Другие семейства, такие, как красты, скаффы, флипы, паффы и шрабы, одно вре-

мя практически исчезли. Но сейчас они вновь входят в моду, сопровождая новую тенденцию возрождения исторических коктейлей.

Мир смешанных напитков не застыл на месте. Постоянно возникают новые семейства коктейлей. Замороженные (Frozen) коктейли сделались известными в 1930-е годы благодаря знаменитому бармену Константе из кубинского бара «Флоридита» и познали настоящий взлет в XX столетии. Некоторые другие семейства сейчас находятся в стадии формирования. В этом плане в один прекрасный день, несомненно, потребуется придать официальный статус сотням вариантов знаменитейшего «Мохито» как отдельной группе, которая сама входит в семейство джулепов. Это уже произошло с тысячами вариантов «Мартини», появившимися на свет под вдохновением от первоначального «Драй Мартини».

Коктейли классифицируются согласно ингредиентам, входящим в их состав, и способу приготовления.

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, посещающим Диснейленд.

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 ни-

ОСНОВНЫЕ 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.

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». Сюда же можно отнести «Кир».

Аперитивы средиземноморской Европы. Коктейли на основе вермутов и биттеров. Среди них: «Американо», «Негрони» и другие.

Дижестивы

Группу дижестивов называют «After Dinner Cocktails» – коктейли после ужина. Это достаточно крепкие коктейли, часто содержащие коньяк или кофейный ликер. Среди них – «Белый Русский» и «Кузнечик».

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».

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 вхо-

дить, 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».

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».

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 ароматиза-

чего 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 апельсина. 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.

ции 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.

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 физзы, 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.

Красты (Crustas)

Время от времени в картах баров попадают красты, 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. Франк Мейер рекомендовал подавать их в винных бокалах.

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 Плантадора», который пополнил ряды классических коктейлей.

Коктейли с шампанским (Champagne Cocktails)

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, классический 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 «Бакс физз».

«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.





ВАЖНЕЙШИЕ СЕМЕЙСТВА КОКТЕЙЛЕЙ И СПОСОБЫ ИХ ПОДАЧИ

Семейство	Описание	Тип бокала	Украшение	Коктейли
Bucks бакс	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 коблер	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 коллинз	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара и газированной воды	коллинз (хайбол)	Ломтик апельсина и вишня	Tom Collins
Colada колада	Лонг дринк, включающий спиртной напиток, фруктовый сок и кокосовое молоко.	слинг	Ломтик фрукта	Piña Colada
Cooler кулер	Лонг дринк из спиртного напитка и газированного напитка.	хайбол	Спираль из лимонной цедры	Horse's Neck
Crusta краса	Шорт дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара и биттера.	винный бокал	Кромка из апельсиновой или лимонной цедры, покрытая сахаром.	Brandy Crusta
Daisy дэйзи	Лонг дринк из спиртного напитка, Гренадина, лимонного сока и ликера, подаваемый на дробленном льду.	металлическая пивная кружка	Ломтик любого фрукта	Gin Daisy
Egg-Nog эгг-ног	Лонг дринк из спиртного напитка, яичного желтка, сахара и сливок (или молока)	хайбол	Молотый мускатный орех	Brandy Egg-Nog, Tom and Jerry
Fix фикс	Лонг дринк из спиртного напитка, ананасового сиропа и лимонного сока на дробленном льду.	хайбол	Ломтик любого фрукта	Gin Fix
Fizz физз	Лонг дринк из спиртного напитка, яичного белка, лимонного сока, сахара и содовой воды.	хайбол	Коктейльная вишня	Gin Fizz
Flip флип	Шорт дринк, включающий спиртной напиток или крепленое вино, яйцо и сахар.	винный бокал	Молотый мускатный орех	Porto Flip
Frozen фrozen	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 гроз и тодди	Горячий напиток из спиртного напитка, сахара, лимонного сока и кипятка.	термостойкий бокал тодди		Hot Buttered Rum, Hot Toddy



WHISKEY DAISY.



FANCY BRANDY SOUR.



SHERRY FLIP.

Семейство	Описание	Тип бокала	Украшение	Коктейли
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
Puff <i>паф</i>	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 <i>пунш</i>	Лонг дринк из пяти ингредиентов, в том числе спиртного напитка, лимонного сока, сахара, воды, а также специй или биттера, подаваемый на дробленном льду. Кроме того, некоторые пунши подаются в горячем виде.	рокс или хайбол	Долька лимона	Planter's Punch
Rickey <i>рики</i>	Схожий с коллинзом лонг дринк, включающий сок лайма вместо лимонного сока.	хайбол	Ломтик лайма	Gin Rickey
Sangaree <i>сэнгер</i>	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 <i>скаффа</i>	Шорт дринк на основе равных частей спиртного напитка и ликера Maraschino, с добавлением биттера Angostura.	бокал для хереса	Коктейльная вишня	Brandy Scaffa
Smash <i>смэш</i>	«Укороченный» джулеп без содовой воды.	рокс	Мята	Bourbon Smash, Vodka Smash и т.д.
Sour <i>сауэр</i>	Шорт дринк из спиртного напитка, лимонного сока и сахара.	рокс или бокал для мартини	В зависимости от коктейля	Whisky Sour, Daiquiri
Swizzle <i>суизл</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара, иногда биттера, подаваемый на дробленном льду с палочкой для смешивания.	рокс	Коктейльная палочка	Rum Swizzle, Gin Swizzle
Virgin <i>вирджин</i>	Все безалкогольные смешанные напитки. Их также называют Mocktails.			



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 дискотекой, диджеем с вертушкой, gogo girls для подогрева обстановки, VIP-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 людей 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 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 побуждает 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.

Набор из десяти коктейлей

Я выбрал для вас десять коктейлей. Достаточно простых, чтобы вы сумели их удачно приготовить, но достаточно творческих, чтобы ваши друзья сумели заподозрить у вас наличие качеств будущего великого миксолога.

Эти коктейли подойдут для любого случая. Когда вы научитесь готовить напитки по этим десяти рецептам, вы сможете приготовить любой коктейль, представленный в «Библии бармена», за исключением 10% рецептов, которые пригодны лишь для профессионального использования по причине редких ингредиентов либо необходимости использования специального оборудования.

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, приведенный на странице 60, 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. Это, разумеется, обойдется вам в несколько сотен евро. Но в результате вы сможете тренироваться на самых простых коктейлях, затем перейти к более изощренным напиткам, и, по мере обретения уверенности, увели-

чить 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 60, 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 стене 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.

Необходимые инструменты

Не думайте, что вам потребуются дорого-

КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ДОМАШНЕГО БАРА

Брэмбл

Наиболее востребованный коктейль в лучших барах Лондона станет таким и на вашей кухне. Для получения дробленого льда оберните кусковой лед полотенцем и постучите по нему твердым предметом. (Рецепт на стр. 338).

Замороженная Маргарита с манго

«Маргарита» – это здорово, но эта версия еще лучше. Она создаст вам лишь одну проблему: как объяснить гостям, что им пора уходить? (Рецепт на стр. 378).

Огуречный Мартини

Этот коктейль, освежающий, тонизирующий, простой и легкий в приготовлении, может многое сделать для вашей репутации. (Рецепт на стр. 346).

Французский Мохито

Французы тоже умеют готовить «Мохито». Благодаря нежному аромату мяты «Французский Мохито» может затмить «Французский Поцелуй». (Рецепт на стр. 347).

Высокое напряжение

Этот освежающий и тонизирующий коктейль вы смешаете одним движением руки, настолько он прост в приготовлении. (Рецепт на стр. 372).

Медовая Кайпироска (Caipiroska)

Видоизмененная и декадентская версия «Кайпирины», но не включайте музыку слишком громко, вы перебудите соседей. (Рецепт на стр. 366).

Шоколадный Мартини

Сладостный десерт, дьявольское искушение, которое затмит вкус пирожных вашей бабушки. (Рецепт на стр. 366).

Имбирно-базиликовый Мартини

Это настоящая жидкая кухня, нежная и утонченная, достойная мастерского бармена. (Рецепт на стр. 360).

Дайкири

Классика из классики, которая настолько хороша, что обойтись без нее просто невозможно. С приобретением некоторых навыков вы убедитесь, что ваши «Дайкири» – самые вкусные в городе. (Рецепт на стр. 320).

Старомодный

Для тех, кто желает мужского коктейля, старинного, но в то же время абсолютно современного, я предлагаю вариант с раздавленной цедрой апельсина, в этом вся разница. (Рецепт на стр. 318).

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 Cointreau
- Шоколадный ликер
- Биттер Angostura
- Игристое вино

ДЛЯ ПРЕСТИЖА

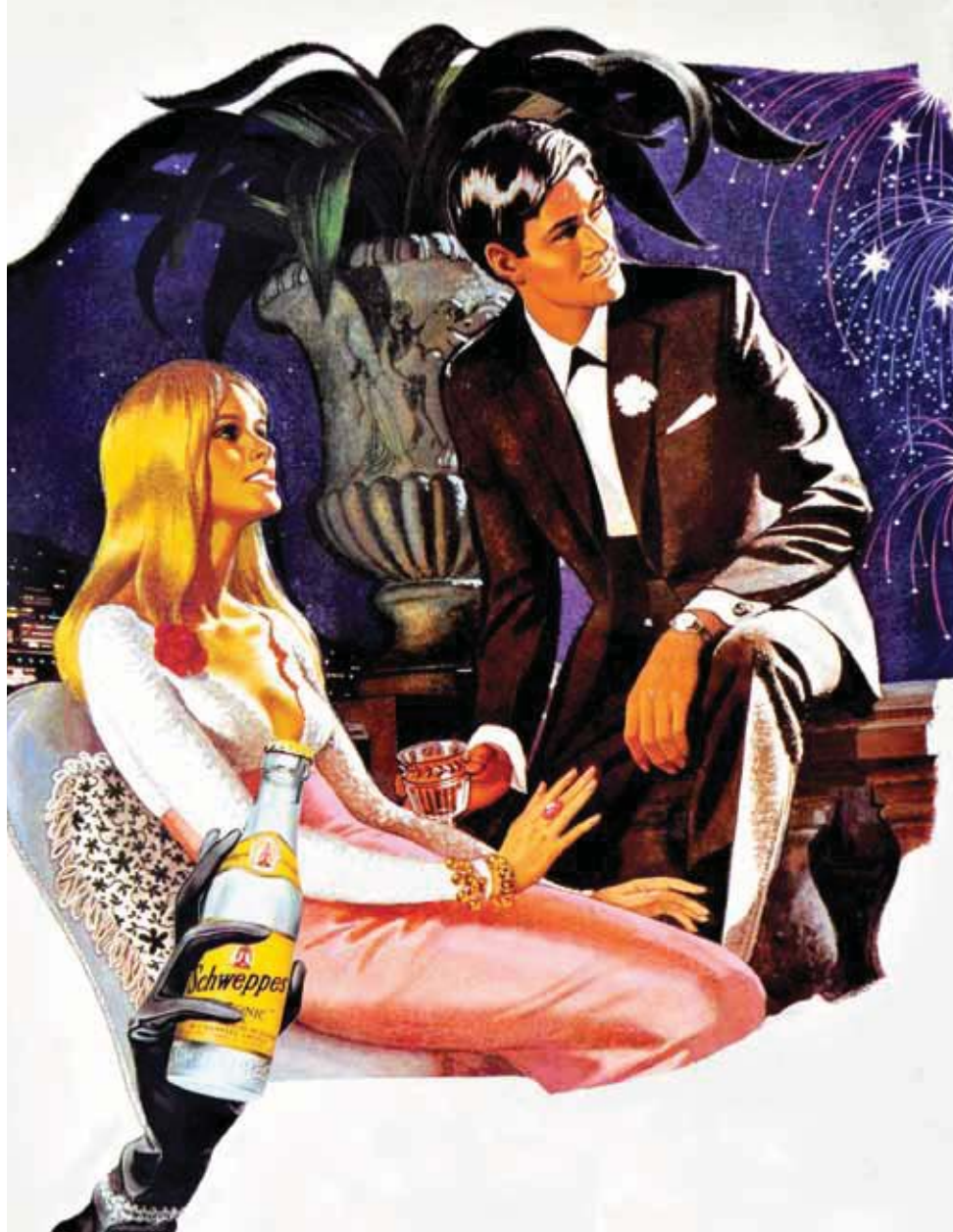
- Коньяк категории XO
- Шампанское
- Текила категории Анежо
- Шотландский купажированный виски 18-летней выдержки
- Для любителей виски: сингл молт (The Glenlivet, Aberfeldy, Lagavulin...)

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 шампанского)



стоящие 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.

Безалкогольные ингредиенты

Лимоны. Лимонов никогда не бывает много. Их сок – один из основных компонентов смешанных напитков. Ароматный лайм (зеленый лимон) позволит вам приготовить более душистые и выразительные коктейли. Чтобы выжать больше сока из лимона, вымочите его 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 (см. стр. 46) 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) выручат 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 эффектный.

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 шампанское в неподвиженный 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 сахарный сироп), то в этом случае лучше использовать сахарный песок.
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.



**КРЕПКИЕ
СПИРТНЫЕ
НАПИТКИ**

НАЛИВАЕМ С УМОМ





Монах Дом Периньон (1638–1715)
считается создателем шампанского.



Происхождение спиртных напитков

Первые опыты сбраживания..... 65

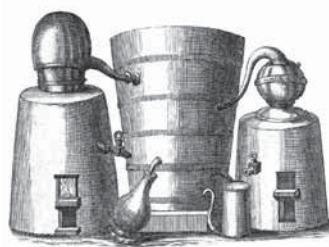
Открытие перегонки..... 65

Развитие технологий..... 66

Сырье – основа
спиртного напитка..... 67

Методы производства
спиртных напитков..... 68

- Брожение • Дистилляция
- Выдержка • Кулажирование



«ЦИВИЛИЗАЦИЯ НАЧИНАЕТСЯ С
ДИСТИЛЛЯЦИИ»

Уильям Фолкнер

Предок всех коктейлей

Пунш ПЛАНТАТОРА

- 60 мл темного рома
- 30 мл свежевыжатого лимонного сока
- 10 мл сиропа Гренадин
- дэш биттера Angostura
- 50 мл минеральной воды без газа



1. В бокал хайбол положить лед, налить лимонный сок, ром, биттер и сироп.
2. Перемешать и добавить воду.

Первые опыты сбраживания

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.

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.



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

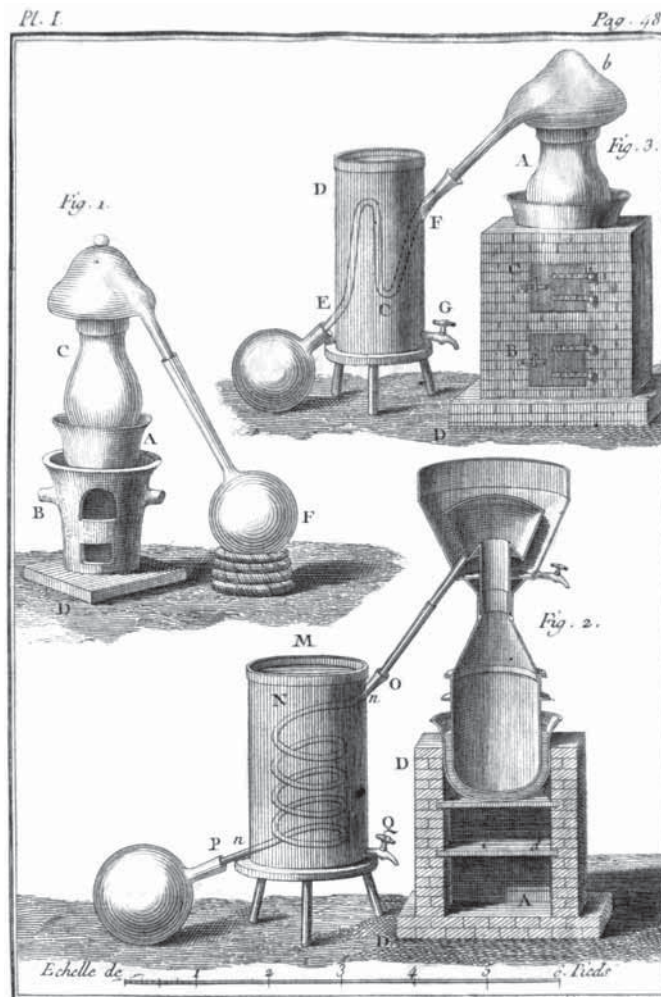
Открытие перегонки

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 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».



Люкас Болс



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 немыслимую 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 при-

обретали 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 обязаны 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 спиртного напитка

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

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

Происхождение сусла определяет вкус спиртного напитка. Тем не менее, вне зависимости от использованного сусла, 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. И 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. Важно отметить, что вино для перегонки отличается от вина, которое пьют. И 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 обращают в солод, что позволяет легче превратить крахмал в сахар, и, соответственно, сделать более крепкое сусло. При изготовлении зернового виски, предназначенного для смешивания, а также джина и водки, перегонка ведется при высокой температуре по методу «патент стил», а сусло получают из пророщенного или непророщенного зерна. Для производства бурбона часто 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 замечен 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 бутылках 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.

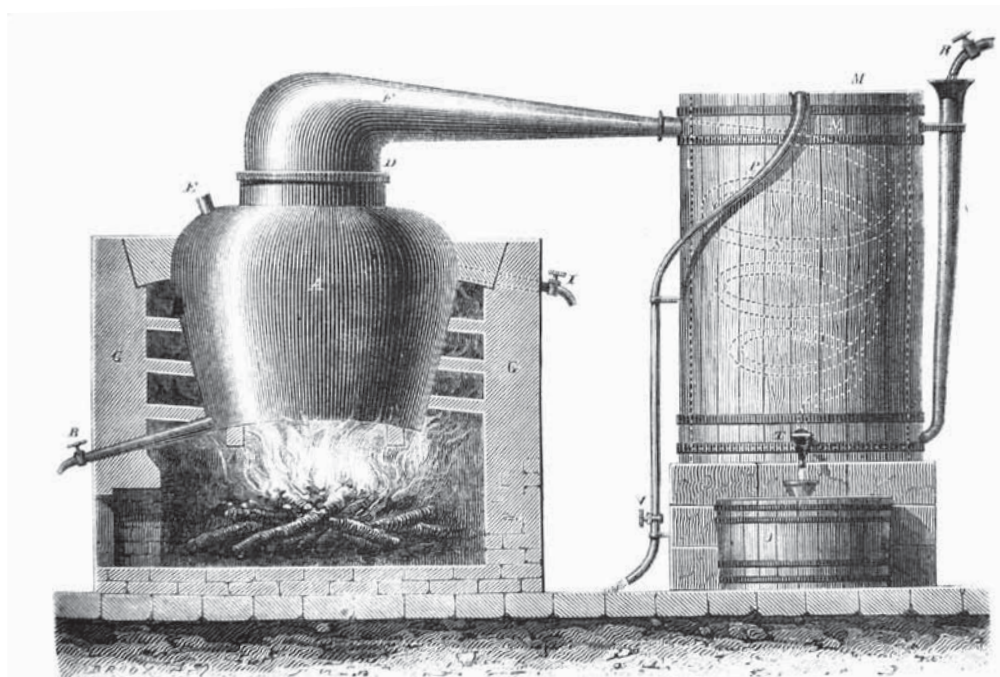
Искусство мастера дистилляции заключается в умении отделить «головы» и «хвосты» и собрать только «сердце» дистиллята – легкое спиртное, которое в то же время не содержит вредных эфиров, которое богато ароматами, но не имеет неприятных тяжелых запахов.

Традиционной перегонке подвергают односолодовый виски, коньяк, кальвадос, то есть те напитки, которые обладают характерным вкусом исходного сырья. Затем спиртное улучшается и облагораживает свой вкус и аромат во время выдержки в дубовых бочках.

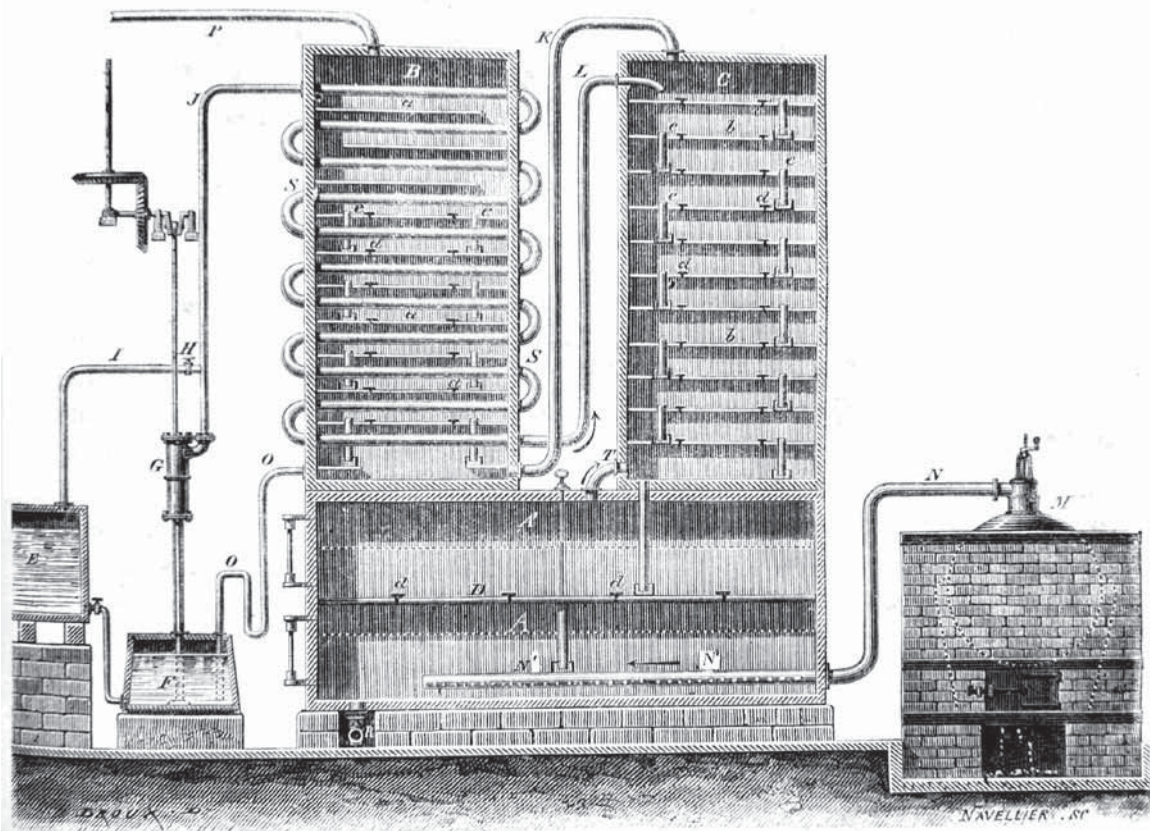
ТРАДИЦИОННЫЙ ПЕРЕГОННЫЙ АППАРАТ



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



ПЕРЕГОННЫЙ АППАРАТ PATENT STILL (ИЛИ COFFEY STILL)



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 coffey still (коффи стил) позволяет сразу изготовить спиртное высокой крепости. Рассмотрим процесс постоянной перегонки на примере работы двухколонного аппарата «коффи стил». 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 «головами» 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 позволяет производить 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.

ИЗМЕРЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ 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. Получаем: 70 British Proofs = 40% vol.

Американская система

В США крепость спиртного измеряют в US proofs: 100 US Proofs = 50% vol. Американцы так предлагают оценить крепость спиртного: потрясите бутылку, если пузыри на поверхности напитка большие, то его крепость выше 100 Proofs, а если – мелкие и быстро исчезают, то – меньше 100 Proofs.

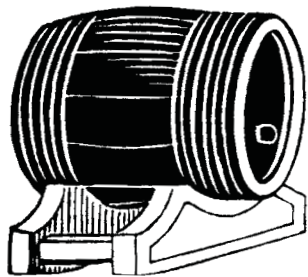


Выдержка

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, однажды произнес суждение, ставшее знаменитым: перегонка – это наука, а купажирование – искусство.

Он был совершенно прав, поскольку это две абсолютно разные области. В процессе купажа человек, мастер-блендер, исходя из своего опыта, таланта, сужде-



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 большое количество 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 выдерживался спиртной 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 уже выдерживался спиртной напиток или вино 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.

ния, 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.



Бочарная мастерская на
винокурне The Macallan.



Аперитивы

Вермуты	73
Абсент	81
Анисовые настойки	82
Биттеры	83
Основные марки аперитивов	84



«ЖИЗНЬ НАЧИНАЕТСЯ С АПЕРИТИВА»

Коктейль-аперитив

НЕГРОНИ

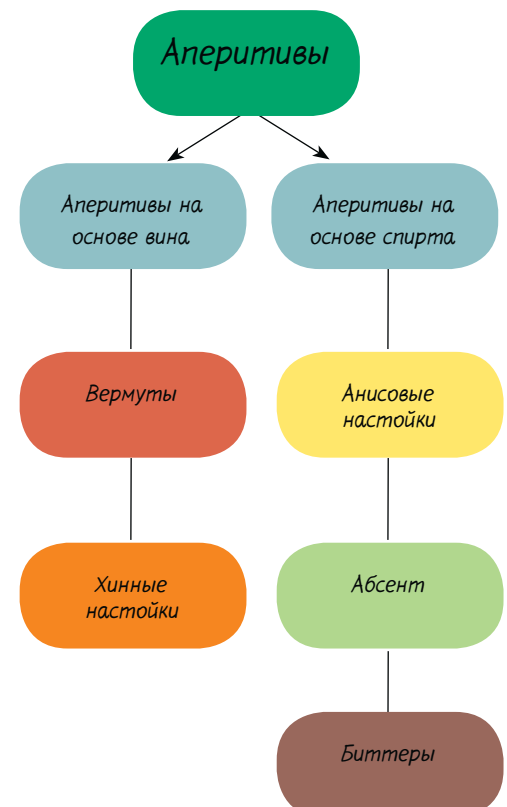
30 мл красного вермута Martini Rosso
30 мл биттера Campari
10 мл джина

1. В бокал рокс положить 3-4 кусочка льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить кружком апельсина и подать.



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.

ВИДЫ АПЕРИТИВОВ





Французский вермут Noilly Prat проходит выдержку в бочках под открытым небом. На фотографии – Жан-Луи Масто – мастер погребов.

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.

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

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 в вине сладость.

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, обязанный своим коричнево-янтарным оттенком добавлению карамели. Содержание сахара – 150 г/л. Известные производители: Martini & Rossi, Cinzano, Carpano, Barbero, Riccadonna.

Французские вермуты

Французские вермуты изготавливают на основе сухих белых вин. Они обладают золотистым цветом, и их вкус обычно более сухой.

Известные производители: Noilly Prat (самый сухой из вермутов), Lillet, а также некоторые предприятия в окрестностях города Шамбери, в бывшей итальянской провинции Савоие.

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 получить «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 subtilного 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.

ХИННЫЕ НАСТОЙКИ – РОДСТВЕННИЦЫ ВЕРМУТА

Хинные настойки близки к вермутам с точки зрения истории, производства и своего состава. Основным ароматизатором хинных настоек 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.

Хинные настойки обладают выраженным терпко-горьковатым вкусом, который вызывает аппетит и улучшает пищеварение. Их употребляют на аперитив, а также добавляют в некоторые коктейли. Среди хинных настоек самая известная марка – это Dubonnet.

ENJOY a taste of Paris
DUBONNET – famous drink of many uses – is now made here





САГА О БРЕНДЕ

Noilly Prat

АПЕРИТИВ С ФРАНЦУЗСКИМ АКЦЕНТОМ

Путешествие на месте

В начале XIX столетия не все вина проводили свою жизнь в замках и погребах, как это происходит сейчас. Они получали спартанское воспитание на открытых палубах кораблей. Прежде чем прибыть в пункт назначения, они долгие месяцы испытывали на себе воздействие всяких погодных явлений. Под палящим солнцем и солеными брызгами вино в бочках обретало новый, благородный и выразительный характер. В 1813 году Жозеф Нойли решил воспроизвести на земле эти уникальные условия выдержки, усовершенствовав их и поставив под контроль. Так он создал первый рецепт сухого вермута. В 1855 году его сын Луи Нойли вместе со своим зятем Клаудиусом Пратом открыли предприятие по производству вермута Noilly Prat в портовом городке Марсельян (маленький Марсель) – на юге Франции, омываемом голубыми водами Средиземного моря. На необычном винном складе под открытым небом их вина, не двигаясь с места, совершали путешествие во времени сквозь солнечные лучи, дождь и ветер. Они делались глубокими, породистыми, мощными, а добавки ароматических трав, семян и корней придавали им пряный характер.

Магия производства

Вермут Noilly Prat – дитя солнца и морского ветра – получают из белого лангедокского винограда сортов Клерет и Пикпуль. Вино крепят спиртом и помещают в огромные бочки из канадского дуба, в которых оно стареет восемь месяцев в погребе, усваивая добавленный алкоголь и развивая танины. Затем вино переливают в старые 80-летние бочки из французского дуба, в которых оно стареет в течение долгих 12 месяцев под открытым небом под воздействием стихий.

Прежде чем вновь водворить в погреб основу вермута еще на 6 месяцев, вина из Клерета и Пукпуля купажируют друг с другом и добавляют к ним мистель из мускатных сортов.

Через полгода вермут ароматизируют, настаивая его на смеси из двух десятков пряностей, среди которых мускатный орех, кориандр, ромашка, апельсиновые корочки.

Стильный аперитив и друг коктейлей

В наши дни с возрождением ритуала аперитива утонченное удовольствие от вермута **Noilly Prat Original Dry** можно получить, выпив его в чистом виде. Он обладает идеальной крепостью в алкоголе и подается охлажденным или с кубиками льда. Его ароматы ромашки, мускатного ореха, сухофруктов и апельсина породисты и стойки. Именно этот особый аромат оценили бармены и создали с этим вермутом великое множество коктейлей. В результате Noilly Prat встречается во многих современных и исторических коктейлях (их самый яркий представитель – это «Драй Мартини»).

Янтарный **Noilly Prat Ambré** силен и ароматен. Этот сладкий и чарующий напиток пьют со льдом или в составе коктейлей. Красный **Noilly Prat Rouge** получают подобно сухому вермуту, но он богаче пряными ароматами и более нежный, балансирующий между сладостью и горечью. Его потребляют в чистом виде, со льдом и в составе многочисленных коктейлей.





Основатели Martini – Алессандро Мартини и Луиджи Росси.



Фабрика «Martini & Rossi» в Пессине, Пьемонт.

ИСТОРИЯ МАРТИНИ В НЕСКОЛЬКИХ ДАТАХ

- 1847 год Четверо акционеров – Микель, Ре, Аньелли и Баудино – основывают компанию по производству и продаже вин и крепких напитков. В 1851 году в компанию приходит Алессандро Мартини.
- 1863 год Руководители подают в отставку. Алессандро Мартини, Теофило Сола и Луиджи Росси выкупают компанию и создают вермут Martini Rosso. Отныне компания называется «Martini, Sola&Cie».
- 1865 год Martini Rosso награждается золотой медалью на Всемирной выставке в Дублине.
- 1868 год Король Викторио-Эммануэле разрешает поместить на этикетке Martini герб Савойского королевства. Его примеру следуют Португальское и Австрийское королевства и Британский парламент.
- 1879 год Кончина Теофило Сола. С тех пор компания носит имя «Martini & Rossi».
- 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 различных международных соревнованиях и является официальным поставщиком королевских дворов Италии, Испании, Англии, Баварии, Португалии и даже Японии.

Martini

ИСТОРИЯ О ВЕЧНОЙ МОЛОДОСТИ

«Приспособиться – это значит выжить», – сказал Чарльз Дарвин. И я всегда задавался вопросом: как историческим маркам удалось проследовать извилистой дорогой изменений мира и моды и стать такими, какими мы знаем их сегодня – бесспорными лидерами в своей области?



Возьмем, к примеру, Martini. В баре Martini Terrazza парижского отеля «Мурано» я попробовал удивительные коктейли. Martini, настоящий на стручках ванили и пряностях, смешанный со свежими фруктами. Потребление коктейля, приготовленного по таким новаторским рецептам, превращается в гастрономическое приключение.

Но сегодня я нахожусь в лондонском «Челси баре». Время – 19-30, и бармен Рикардо Иль Белло играет в классической манере. Он готовит мне коктейль «Мартинез».

«Мартинез» – предок «Драй Мартини» – нечто вроде жидкого памятника в истории коктейлей. Рикардо наливает солидную порцию красного вермута Martini и другие ингредиенты, а затем много раз переливает смесь из одной части своего огромного шейкера в другую. «Я насыщаю его кислородом, – говорит он. – «Мартинез», как и человек, должен дышать». Потом он протягивает мне бокал. И правда, его коктейль еще дышит! Он источает сложные ароматы вермута и джина Олд Том. Они смешиваются с Мараскино и апельсиновой коркой, которой Рикардо протер край бокала. Я могу произнести лишь одно слово: восхитительно!

Итак, каким образом Martini удалось пронзить время? Остаться незаменимой маркой и для самых исторических коктейлей, и для последних изысканий миксологов? Чтобы понять это, придется обратиться к прошлому.

Когда-то в античном Риме

Во времена римлян широко распространилась традиция ароматизировать вина травами, собранными в горах. Такие вина считались полезными для здоровья, и они стали предками вермута.

Турин, XVIII век

В XVIII веке Пьемонтское королевство прославилось винами, настоящими на травах, пряностях и, главное, – полыни, которая по-немецки называлась «вермуд» и дала название новому напитку. В результате Турин, ставший столицей Италии, сделался и всемирной столицей вермутов.

Турин, 1863 год

В 1863 году Алессандро Мартини выкупил виноторговую компанию, в которой он работал, и привлек в качестве партнера эксперта-энолога Луиджи Росси. Последний разработал знаменитый рецепт красного





вермута Martini Rosso, который с тех пор остается неизменным. Успех к компании пришел моментально. Продажи росли, и было решено построить в Пессионе (недалеко от Турина) новое крупное предприятие по производству вермута. Под управлением Луиджи Росси оно снабжало иностранные рынки, завоеванные Алессандро Мартини. Благодаря близости железной дороги, ведущей в портовый город Генуя,

вермут Martini начал международную экспансию.

Отличавшийся сложностью и богатством стиля, вермут Martini собирал все золотые медали на международных конкурсах и быстро получил признание профессионалов. Его успеху в Соединенных Штатах способствовала значительная итальянская диаспора, а его выход на американский рынок совпал со взлетом интереса к коктейлям. Поэтому очень многие великие коктейли – от «Мартини» до «Манхэттена», от «Бронкса» до «Роб Роя» – не могут обойтись без вермута Martini.

Производственные секреты

Формула Martini хранится в секрете. И не рассчитывайте на меня, чтобы ее узнать. Она известна всего четверым 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.

Растительные компоненты

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», используемых для производства Martini.



Мастер трав Ивано Тонутти гарантирует качество пряностей и других растительных компонентов, используемых для производства Martini.



Мастер-энолог Лучано Боеро отбирает самые подходящие белые вина, составляющие основу Martini и обеспечивающие его деликатный и элегантный вкус.





На протяжении всей истории марки рекламные афиши Martini были настоящими произведениями искусства, которые создавали выдающиеся мастера своего времени. Справа плакат работы Энди Уорхола.



Вот уже много лет среди друзей и почитателей Martini числятся кинематографические знаменитости от Марчелло Мастоаянни до Джорджа Клуни, а также известные деятели литературы, музыки и искусства.



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.



Пессионе, окрестности Турина, начало XXI века

Адриано Ронко – бармен и амбассадор коктейлей с Martini – принимает гостей в Пессионе, в баре, расположенном в доме, где жил Луиджи Росси. Среди посетителей много знаменитостей, писателей и актеров. «Как правило, итальянцы пьют Martini со льдом. Некрепкий в алкоголе, свежий и ароматный – это идеальный аперитив».

Но поколесив с шейкером по свету – от Москвы и до Нью-Йорка, Адриано особенно любит поговорить о коктейлях. «Martini открывает неограниченные возможности при создании смешанных напитков. Еще никого и никогда не разочаровал "Американо" – культовый коктейль Италии. Вначале коктейль назывался "Турин-Милан", ведь он готовится с туринским вермутом и миланским биттером. А всем барменам, которые хотят придать итальянскую ноту своему бару, я рекомендую уже ставший классическим Martini Fizz».

Но Адриано работает не только с классикой. Его коктейль «Пинк Флойд» так же восхитителен, как фруктовый салат жарким летом. Есть еще «Леди Лаура» – коктейль, который он посвятил своей жене Лауре (когда она ею еще не была), доказывающий, что магия миксологии действует. Все его коктейли легко приготовить, и они заслуживают места в карте любого бара. Коктейли от Адриано чередуются один за другим. Время проходит, и ясно одно: способов подачи Мартини больше, чем я способен попробовать! Это сочетания первозданной простоты, объединяющие вино и фрукты – два шедевра человека и природы. И в момент, когда солнце клонится к горизонту, а итальянский пейзаж предстает нашим взорам, будто сошедший с картины Тициана, я понимаю, что секрет Martini можно выразить одним словом: Гармония.



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.



РЕЦЕПТЫ С MARTINI

МАРТИНИ НА ЛЬДУ Martini on the Rocks

Самый простой и очевидный способ получить удовольствие от Martini. Наполните низкий широкий бокал льдом доверху. Налейте щедрую порцию (100 мл) либо Martini Bianco, либо Martini Rosso, либо Martini Rosato, либо Martini Extra Dry. Украсьте Rosso ломтиком апельсина, Bianco и Rosato – лимоном, а Extra Dry – ломтиком лайма. Подайте к напитку сезонные фрукты (дыню, виноград, ежевику или другие ягоды).

ЛЕДИ ЛАУРА Lady Laura

45 мл вермута Martini Extra Dry
30 мл персикового ликера
75 мл игристого вина Martini Asti

- чаша для шампанского
1. В стакан для смешивания положить лед и налить вермут и ликер. Перемешать.
 2. Отфильтровать в предварительно охлажденную чашу для шампанского.
 3. По обратной стороне барной ложки налить Martini Asti.

ПИНК ФЛОЙД Pink Floyd

40 мл вермута Martini Rosato
20 мл клубничного ликера
60 мл игристого вина Martini Asti
четверть граната
одна клубника или две малины

- бокал рокс
1. На дне бокала рокс размять мадлером гранат.
 2. Добавить несколько кусочков льда, вермут, ягоды и ликер. Перемешать.
 3. Добавить игристое вино.

МАРТИНИ ЧЕРРИО Martini Cherro

100 мл вермута Martini Bianco
100 мл вишневого сока

бокал хайбол
ломтик лимона

1. Бокал наполнить доверху кусковым льдом.
2. Налить вермут и сок.
3. Перемешать барной ложкой.
4. Украсить ломтиком лимона и подать с трубочкой.

МАРТИНИ ФИЗЗ Martini Fizz

100 мл вермута Martini Rosato
100 мл игристого вина Martini Rosé
три свежих малины

бокал для красного вина

1. Бокал для красного вина наполнить доверху кусковым льдом.
2. Налить вермут и вино.
3. Опустить в бокал малину, перемешать. Подавать без трубочки.



АБСЕНТ В РЕКЛАМНЫХ АФИШАХ КОНЦА XIX – НАЧАЛА XX В.В.



«Пей, потом посмотришь». Афиша 1897 года.



Многие производители, рекламируя абсент, вплоть до его запрета в 1915 году утверждали его благоприятное воздействие на здоровье! «Естественное старение» – гласит реклама абсента от А. Жюно.



Известная картина Шарля Мэра с абсентом Pernod Fils. Анри-Луи Перно первым основал производство абсента, сначала – в Швейцарии, а затем во французском регионе Юра – в городе Понтарлье.



В рекламе абсента широко использовался женский образ, а также тема соблазна и обольщения.

Абсент



История абсента

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 и быстро оценившим 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 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

Недавно европейское законодательство смягчилось в отношении спиртных напитков с полынью, 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.

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.

Большинство этих новых способов употребления пришли из Чехословакии, где, цитируя эксперта Бенуа Ноэля, «сахар добавляют в бокал с "абсентом", затем достают его ложкой и поджигают подоб-

но вульгарному гашишу. И все это вновь бросают в зловонный напиток». Явно одно – абсент возрождается, и надо отстаивать его качество, происхождение и его ритуал, подобно памятнику умения жить и хорошего вкуса.

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 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.



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 после запрета абсента. В то время фирмы, производившие абсент, 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, кристаллизирующийся 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 бóльшим 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 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.

Анисовые настойки в разных странах

Пастис

Во Франции самое популярное спиртное на основе аниса – это пастис. После запрета абсента анисовая настойка Pernod стала чрезвычайно популярной, и ее начали под-

дельвать. 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 rakı (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

Биттеры, то есть «горькие настойки», состоят из экзотических и редких ингредиентов. Скорее всего, первые биттеры появились в Голландии. В XVI веке торговый флот этой страны доминировал в мире, обеспечивая доступ к самым разнообразным специям, пряностям и корочкам редких плодов.

По своей композиции, объединяющей алкоголь, сахар и растительные ароматы, биттеры схожи с ликерами. Поэтому позднее их стали готовить во многих монастырях Европы. Из-за необычного вкуса, а также дорогих и редких составляющих биттеры были призваны на службу медицине. Считалось, что они предохраняли от эпидемий и, в частности, от свирепствовавшей в Европе холеры. Я даже обнаружил в некоторых старинных книгах утверждение, что биттеры помогают алкоголику бросить пить!

Сегодня благоприятное воздействие небольшого количества биттера на пищеварение не подлежит сомнению. Биттеры также утоляют жажду. Неудивительно, что многие из них были придуманы в жарких странах.

Производство

Производство биттеров держится в строжайшем 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 чистую воду. Крепость различных биттеров варьируется от 6 до 50% vol.





Основные марки аперитивов

Ambassadeur (Амбассадер)

Амбассадер, весьма 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.

Angostura (Ангостура)

Это один из самых распространенных биттеров в барах. 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). С тех пор он стал фаворитом у всех барменов мира. Ангостура содержит ром, ароматизированный горечавкой, и еще с десятком компонентов, которые держатся в секрете. Множество коктейлей попросту не могут без него обойтись. Тем не менее для поддержания правильного вкусового баланса коктейля он должен использоваться в очень малом количестве. Сегодня Ангостуру производят на острове Тринидад. Крепость – 44,7% vol.

Branca Menta (Бранка Мента)

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

Byrrh (Бирр)

Рецепт Бирра был разработан в 1870 году в Перпиньяне Симоном Виоле и его другом-аптекарем. Основой рецепта послужили руссийонские вина из сортов винограда Кариньян и Гренаш, которые создатели ароматизировали местными травами, экзотическими пряностями и хиной. С момента своего появления на свет 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.

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.

Супар (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.

Dubonnet (Дюбонне)

Этот аперитив появился на свет в Париже в 1846 году. Для него используют различные 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.

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

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».

Таким образом, предназначение биттеров – продлить удовольствие от застолья – либо когда мы приступаем к нему раньше времени, либо, напротив, когда хотим закончить позже.

ко 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, ревень, ромашку, дягиль, мирру, шафран... Напиток выдерживается в дубовых бочках.

Martini Bitter (биттер Мартини)

Полученный на основе многих растений, корочек, коры хинного дерева, горечавки и цитрусовых плодов, этот биттер обладает красным цветом и душистыми горьковато-сладкими ароматами. Он находит разнообразное применение в коктейлях. Италия, крепость – 25% vol.

Martini Vermouth (вермут Мартини)

Знаменитая марка Martini, основанная в 1863 году, предлагает 4 вида вермута. Сухой легкий Extra Dry был создан в 1900 году. Его пьют в коктейлях или со льдом и долькой лимона. Ароматный белый Bianco также ценят со льдом и ломтиком лимона, либо «пролонгируют» тоником или лимонадом. Мощный красный Rosso лучше всего проявляется в коктейлях, а также «on the rocks» с долькой апельсина. Он производится по оригинальному рецепту, который был придуман гербаристом и виноделом Луиджи Росси во второй половине XIX века. Rosé – самый молодой из четырех вермутов – производится с 1980 года. Обладая пряным винным ароматом и легкой горчинкой свежих трав, он находит использование в коктейлях или в чистом виде со льдом и ломтиком лайма. Италия, крепость – 16% vol.

Noilly Prat (Нойли Прат)

Рецепт этого французского вермута был придуман в 1813 году ботаником и гомеопатом Жозефом Нойли. Одна из особенностей его производства заключается в том, что в ходе выдержки в бочках он проводит четыре сезона – зиму, весну, лето и осень – под открытым небом. Может быть сухим (Original Dry) и сладким: янтарным (Ambré) или красным (Rouge). Франция, крепость – 18% vol.

Pastis 51 (Пастис 51)

Анисовая настойка, ароматизированная лакрицей и карамелью. Ее название свя-

зано с 1951 годом, когда во Франции через несколько лет после войны опять было разрешено производство спиртного с анисом. Франция, крепость – 45%.

Pernod (абсент Перно)

«PERNOD aux extraits de plantes d'Absinthe» (Перно с экстрактами растения полынь), крепостью 68% vol., не содержащий сахара, является анисовым спиртным напитком, близким к тому подлинному абсенту, с которого в первой половине XIX века началась история компании «Перно». Первоначальный абсент Pernod ценился в богемных кругах Парижа до его запрета в 1915 году.

Сегодня 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. Франция, крепость – 68% vol.

Pernod (анисовая настойка Перно)

Эта анисовая настойка – наследница знаменитого абсента, ароматизированная различными растениями. Согласно традиции ее подают с холодной водой (в пропорции – один к пяти) без льда. Также ее пьют с тоником и в различных коктейлях. Франция, крепость – 40%.

Picon (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 Picon чаще всего добавляют в пиво. Получают его путем вымачивания апельсиновых корочек, горечавки, коры хинного дерева и сильно подкрашивают карамелью. Франция, крепость – 21% vol.

Ricard (Рикар)

Этот напиток изобрел француз Поль Рикар в 1930-е годы. Сегодня невозможно представить себе юг Франции, город Марсель без этого напитка, ставшего символом «искусства жить по-французски». Перед употреблением его разбавляют водой (одну часть Ricard на пять частей воды). Франция, крепость – 45% 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.

Suze (Сюз)

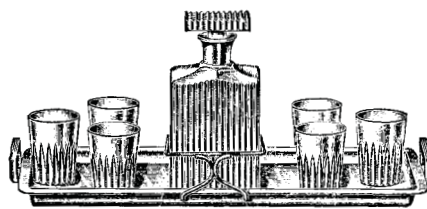
Этот популярный во Франции горько-сладкий аперитив был создан в 1889 году. Он подается в чистом виде, со льдом или с водой, а также с лимонным соком. Франция, крепость – 16% vol.





Виски

История виски.....	86
Шотландский виски.....	89
Односолодовый виски.....	90
Все винокурни и их виски.....	98
Купажированный виски.....	114
Ирландский виски.....	126
Американский виски.....	132
Канадский виски.....	142
Японский виски.....	143



«КОГДА Я ВЫПИВАЮ БОКАЛ ВИСКИ, Я СТАНОВЛЮСЬ ДРУГИМ ЧЕЛОВЕКОМ, КОТОРЫЙ ТРЕБУЕТ ЕЩЕ ОДИН БОКАЛ ВИСКИ»

ШОН КОННЕРИ

Коктейль с виски

МАНХЭТТЕН

50 мл американского виски
20 мл красного вермута
несколько капель биттера
Angostura



1. В стакан для смешивания положить лед.
2. Добавить несколько капель биттера, вермут и виски.
3. Перемешать и отфильтровать в бокал для мартини.
4. Опустить в бокал коктейльную вишню.



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

История виски

Ирландцы и шотландцы оспаривают друг у друга приоритет создания виски. Однако неопровержимых доказательств не хватает ни той, ни другой стороне.

Историки, отстаивающие первенство Ирландии, – чаще всего урожденные ирландцы. Они напоминают о том, что самые старинные шотландские винокурни

ХРОНОЛОГИЯ ВИСКИ

432 год	1405 год	1494 год	1556 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.	В гэльском языке появляется выражение <i>uisce beatha</i> – перевод латинского <i>aqua vitae</i> – «вода жизни». Словосочетание вскоре трансформируется в <i>uisge beatha</i> по-шотландски и по-ирландски, в <i>usquebaugh</i> по-английски. Однако мы не знаем, из зерна ли был изготовлен этот напиток.	В Шотландии впервые в письменном источнике упоминается <i>aqua vitae</i> , полученная из ячменя. Эта «вода жизни» считается первым известным предшественником шотландского виски.	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 *potteen* (произносится «почин», сокращенное от *pot still*). Его изготавливают из ячменя и картофеля.



Винокурня The Glenlivet.

(а именно из Айла) находятся напротив Ирландии. Они также настаивают на том, что самая древняя винокурня по производству виски – это ирландская Бушмилс, официально основанная в 1608 году. Более того, они доказывают, что винокурня неофициально действовала задолго до того времени, и подтверждают свои доводы словами из книги *«Description of Pembroke-shire»*, изданной в Англии в 1602 году: «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 шотланд-

ском 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, можно не сомневаться в одном: и 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.

Что касается американского виски, то он появился в Новом свете после прибытия переселенцев из Ирландии. Одно время бурбон здесь соперничал с ромом и познал стремительное развитие, которое было резко прервано введением сухого закона. Из сложившейся ситуации выиграл канадский виски. В Канаде во время сухого закона перегонные аппараты работали на полную мощность, и местные винокуры изготавливали целую гамму разных виски.

1707 год	1789 год	1791 год	1823 год	1831 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.	Американский пастор Крейг из Кентукки, вероятно, изготавливает первый бурбон из перебродившей кукурузной каши, употребляемой в пищу индейцами.	На бурбон вводится пошлина, которая существует до введения сухого закона в 1920 году.	В Англии принят разумный Акцизный акт в отношении винокурения. Подпольные винокурни прекратили свое существование.	Ирландец Аэнеас Коффи изобретает аппарат непрерывной дистилляции – patent still (или coffee still). Аппарат позволяет изготавливать большое количество недорогого зернового спирта.

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 непрерывной 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 и таким образом открыли 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 сложившуюся в стране ситуацию. В 1823 году 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 односолодовый виски с зерновым спиртом и создал первый в истории бленд – легкий, но одновременно ароматный купаженный виски.

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



Виды Шотландского виски

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

SINGLE MALT (Односолодовый виски)

Этот виски изготавливают в пределах одной винокурни из соложенного ячменя путем перегонки в традиционном аппарате «пот стил».

SINGLE GRAIN (Однозерновой виски)

Этот виски, как и односолодовый, 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 односолодовых и однозерновых виски.

BLENDED MALT (Купаж солодовых виски)

Смесь односолодовых виски, полученных на разных винокурнях.

BLENDED GRAIN WHISKY (Купаж зерновых виски)

Смесь однозерновых виски, полученных на разных винокурнях.

1853 год

В Шотландии Эндрю Ашер впервые создает купаженный 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.

Односолодовый виски

Односолодовый виски (Сингл молт) – это традиционный шотландский виски, который обычно носит название той винокурни, где был произведен. Односолодовый виски может быть получен только из соложенного ячменя, высушенного на горящем торфе. Сингл молт всегда производится только на одной винокурне.

Сырье



Ячмень

Ячмень особенно хорошо подходит для получения сула, способного к брожению. К ячменным зернам предъявляются многие требования. Среди них следующие:

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

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 – это особенность Шотландии. Он образуется из растительных остатков, в том числе вереска, и иногда пропитан морской пеной. Его цвет – совсем темный и даже черный на севере страны 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. Это имеет большое значение – именно она определяет конечный вкус виски. Шотландская вода – слабоминеральная. После фильтрации и самой легкой обработки ее используют, как минимум, три раза в ходе производства виски:

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

Кстати, некоторые тонкие ценители виски заказывают воду из источника той винокурни, виски которой они пьют, чтобы разбавлять напиток такой же водой.

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 тщательно 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.

Прорастание. Вымоченный ячмень раскладывают слоем на полу солодовни. Для улучшения контакта с воздухом зерна регулярно ворошат. Через некоторое время в зернах начинают проклевываться ростки. Процесс прорастания длится

10 дней. Пророщенный ячмень называют «зеленым солодом».

Само соложение. Прорастание 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. Вначале солод отделя-

ют 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.

Вымоченный ячмень регулярно ворошат на полу солодовни, чтобы он лучше прорастал.



Пророщенный ячмень солодят над торфяным дымом.



Солод перемалывают в муку, которую заваривают горячей водой и подвергают брожению.





3. Перегонка

Перегонный аппарат «пот стил» является своего рода символом виски. Сделанный из меди, он воплощает собой волшебство дистилляции. Для производства односолодового 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.

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, называемом 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.

Форма перегонных аппаратов

Производство виски в аппаратах «пот стил» недешево. Это связано с большим потреблением энергии, дороговизной обслуживания (аппарат необходимо чис-

лить каждый раз между двумя дистилляциями), а также с тем, что перегонные кубы, подверженные воздействию высокой температуры, страдают от коррозии, их приходится часто ремонтировать и менять. Тем не менее характерные особенности аппаратов, наряду с умением винокуров, влияют на свойства получаемого виски. Поэтому производители постоянно ищут идеальную форму перегонного куба – волшебную пропорцию между его объемом, площадью испарения жидкости, толщиной стенок и температурой перегонки. 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.

4. Выдержка

После перегонки в виски, как правило, добавляют чистую воду, понижая его крепость примерно до 55% vol. Затем его разливают в дубовые бочки.

Разные бочки по-разному влияют на вкус напитка. Односолодовый 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 односолодовые 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 односолодового 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.

Возраст односолодового 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.

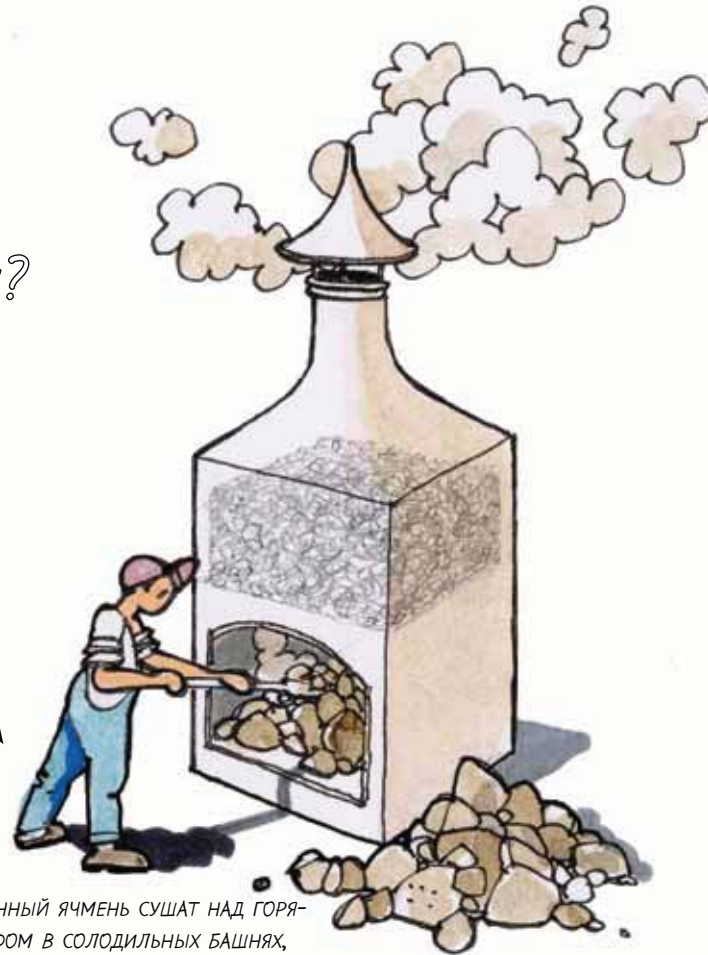
КАК ДЕЛАЮТ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ?



Виски делают из ячменя, который сначала вымачивают в воде, а затем раскладывают на полу солодовни.



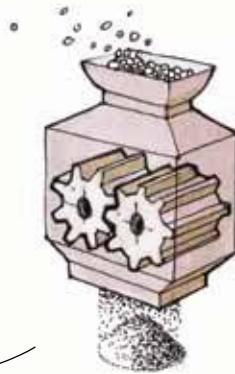
Для того чтобы ячмень превратился в солод, он должен дружно прорасти. Этому способствует регулярное ворошение.



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



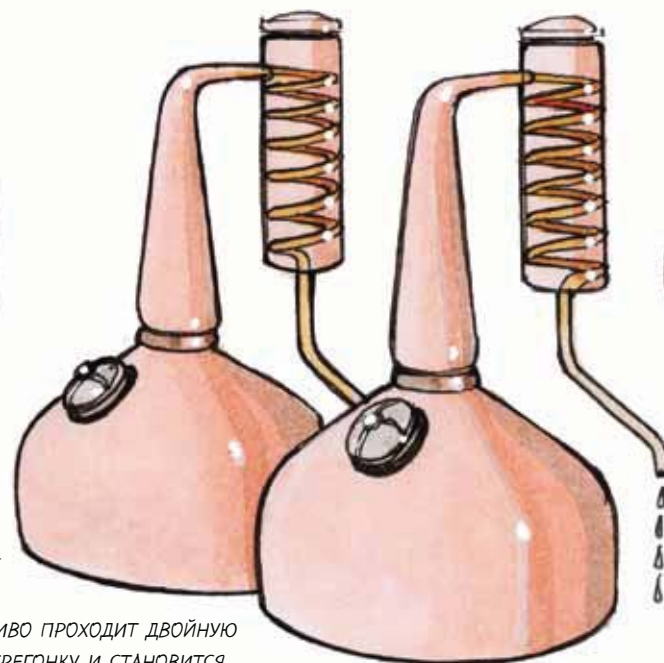
Муку заваривают горячей водой. При этом крахмал, содержащийся в муке, растворяется и превращается в сахар, необходимый для брожения.



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



Сусло бродит, превращаясь в пиво.



Пиво проходит двойную перегонку и становится виски.



Виски выдерживают в дубовых бочках не менее трех лет.



В купаж Johnnie Walker Black Label входят более 40 односолодовых и зерновых виски из разных регионов Шотландии, сообщающие ему богатые ароматы дыма, ванили и фруктов.



География шотландских винокурен

У ШОТЛАНДСКИХ ОДНОСОЛОДОВЫХ 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 «СОТВОРЯЮТ» ВИСКИ. МНОГОЧИСЛЕННЫЕ ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ, ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ И КЛИМАТИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ ОКАЗЫВАЮТ ОГРОМНОЕ ВЛИЯНИЕ НА ВКУС ОДНОСОЛОДОВОГО ВИСКИ. АРОМАТЫ ВИСКИ С ЮГА И С СЕВЕРА ШОТЛАНДИИ СУЩЕСТВЕННО РАЗЛИЧАЮТСЯ, ДАЖЕ БЕЗ УЧЕТА ОТЛИЧИТЕЛЬНЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА НА РАЗНЫХ ВИНОКУРНЯХ.

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, Лэгавулин, 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.

Кемпбелтаун (Campbeltown)

Этот полуостров расположен к югу от Айла и имеет схожий климат. То же самое можно сказать о характере здешних виски. Впрочем, даже если Кэмпбелтаун и считается отдельным районом производства,





КУПАЖ СОЛОДОВЫХ ВИСКИ

Купаж солодовых виски (blended malt scotch whisky) – это смесь односолодовых виски, 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.

Односолодовые виски 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. Самый распространенный возраст – 12 лет.

здесь есть всего две винокурни – Глен Скоча и Спрингбэнк.

Лоулендс (Lowlands)

Лоулендс – 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 односолодового виски. Односолодовый виски из Лоулендса был наиболее популярен в Шотландии до появления первых творений Эндрю Ашера.

Некоторые виски Лоулендса, как и в Ирландии, подвергают тройной перегонке. Среди самых знаменитых сингл молтов этого региона мы встречаем Ошнтошн и Гленкинчи.

Хайлендс (Highlands)

Хайлендс («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 разнообра-

зие вкуса. Они могут иметь вкус соли и йода у побережья или фруктовый аромат с нотами дыма вдали от него.



Спейсайд (Speyside)

Основной район производства виски расположен на северо-востоке Хайлендса. Он получил свое название от реки Спей. Здесь сконцентрированы самые престижные винокурни Хайлендса. Разнообразие рек, в том числе знаменитая Ливет (на ее берегах находятся такие предприятия, как Макаллан, Гленливет, Аберлауэр), позволили множеству винокурен основаться в этих краях.

Виски Спейсайда имеют богатый и сложный букет, оставаясь при этом достаточно тонкими. Поскольку винокурни расположены близко друг от друга, что приводит к существенной конкуренции, производители охотнее, чем в других местах, проводят изыскания в сфере дистилляции и выдержки.



Aberfeldy

СЕРДЦЕ ШОТЛАНДИИ

Винокурня в центре Шотландии

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.

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 «Аберфелди» открылась в 1898 году. Щедрая природа и кристальная вода из источника Питилли Бёрн пророчили новой винокурне дать рождение выдающемуся солодовому виски. А близость железной дороги обеспечивала быстрый доступ к центру купаживания – городу Перт. Вскоре виски Aberfeldy сделался душой бленда White Label дома Dewar's, пользующегося громкой известностью. При этом самому виски Aberfeldy было суждено около 100 лет пребывать в тени своего знаменитого купаженного «собрата». Эта 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 на версты упущенное на международных конкурсах.

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.

Aberfeldy 21 у.о.

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

Однако есть и плохая новость – это очень редкий напиток. Что неудивительно. Лишь один процент от всей продукции винокурни продается в виде солодового виски. Количество его жестко ограничено. В результате 21-летний Aberfeldy продается лишь в мизерном количестве, которым нам и приходится довольствоваться.

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

Винокурня Аберфелди 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 повисить свою квалификацию.



Все винокурни и их виски

Aberfeldy (Аберфелди)

Основание	Район	Линейка
1898 г.	Восточный Хайлендс	12 у.о. • 21 у.о.

Винокурня, основанная братьями Дюарми, расположена в географическом центре Шотландии, в полутора часах езды на автомобиле от Эдинбурга. Ее односолодовый 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 большом комплексе-музее, посвященном истории, производству и дегустации виски.

Aberlour (Аберлаур)

Основание	Район	Линейка
1826 г.	Спейсайд	12 у.о. • 16 у.о. • Aberlour A'bunadh

В этом стратегическом местечке на берегу реки Спей виски перегоняли задолго до 1826 года. Аберлаур – типичный для Спейсайда односолодовый виски. Для него используется лишь шотландский ячмень, а выдержка производится в бочках либо из-под бурбона, либо из-под хереса.

у.о. (years old) – обозначение возраста виски, соответствующее количеству лет, проведенных им в бочках.



Allt-A-Bhainne (Альт-а-Бан)

Основание	Район	Линейка
1975 г.	Спейсайд	

Эта недавно открытая винокурня столь современна, что управлять ею может всего один человек. Ее односолодовые виски обладают всеми характеристиками, типичными для Спейсайда. Тем не менее их нелегко найти в продаже, поскольку почти вся продукция винокурни предназначена для купажирования знаменитых блендов.

Ardbeg (Ардбег)

Основание	Район	Линейка
1815 г.	Айла	10 у.о. • Serendipity 12 у.о. • Lord of the Isles

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.

Ardmore (Ардмор)

Основание	Район	Линейка
1898 г.	Спейсайд	

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.

Arran (Арран)

Основание	Район	Линейка
1995 г.	Остров Арран	Single Cask • 10 у.о.

Эта винокурня – символ возрождения

Aberlour – типичный для Спейсайда односолодовый виски с богатыми ароматами – появляется на свет на берегу реки Спей.

шотландского односолодового виски. Она открылась первой в 1995 году, ознаменовав окончание периода упадка винокурень, когда они закрывались одна за другой. Здесь выдержка отдельных сортов виски завершается в бочках из-под шампанского, бренди или даже бордоского или бургундского вина.

Auchentoshan (Ошнтошн)

Основание	Район	Линейка
1823 г.	Лоулендс	10 у.о. • 18 у.о.

Старинная винокурня, официально зарегистрированная в 1823 году. Во время Второй мировой войны Ошнтошн попала под бомбежку, была частично разрушена и восстановлена в 1948 году. Сегодня она принадлежит японцам. Виски перегоняется трижды.

Auchroisk (Очройск)

Основание	Район	Линейка
1974 г.	Спейсайд	10 у.о. • 28 у.о.

До 2001 года виски носил название Синглтон (Singleton). Это сбалансированный и тонкий сингл молт, с легким ароматом дыма, выдержанный чаще всего в бочках из-под хереса или бурбона.

Aultmore (Олтмор)

Основание	Район	Линейка
1896 г.	Спейсайд	12 у.о.

Мастера купажа ценят виски Олтмор за его изысканность и уравновешенность. В Олтморе считается, что эти качества виски обретает в немалой степени благодаря источнику Фогги Мосс, вода которого насыщена торфом.

Balblair (Балблэр)

Основание	Район	Линейка
1790 г.	Северный Хайлендс	Elements • 10 у.о. • 12 у.о.

Виски Балблэр 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.



Выдающиеся односолодовые виски Спейсайда образуют основу бленда класса люкс Chivas Regal, наделяя его гармоничным и богатым характером.



Старые бочки, привезенные из разных стран, хранятся под открытым небом в бочарной ремонтной мастерской Spreyside Coopersage, расположенной неподалеку от Даффтауна.

Balmenach (Балмэнак)

Основание	Район	Линейка
1824 г.	Спейсайд	12 у.о.

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 односолодовый виски Спейсайда.

The Balvenie (Балвини)

Основание	Район	Линейка
1892 г.	Спейсайд	12 у.о. • 21 у.о.

История винокурни Балвини, раскинувшейся на берегу реки Ливет, началась с пожара, который уничтожил большую часть запасов другой расположенной неподалеку винокурни Гленливет и пог-

рузил в разуху все производство виски. Тогда Уильям Грант решил воспользоваться случаем и в 1892 году основал Балвини.

Ben Nevis (Бен Нэвис)

Основание	Район	Линейка
1825 г.	Западный Хайлендс	10 у.о.

Винокурня 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.

Benriach (Бенриах)

Основание	Район	Линейка
1897 г.	Спейсайд	Standard (no age) • Curiositas (10 у.о.) • 12 у.о. • 16 у.о. и т.д.

Винокурня производит душистый односолодовый виски различного возраста, используя бочки практически из-под любых вин и крепких напитков.

Benrinnes (Бенриннес)

Основание	Район	Линейка
1826 г.	Спейсайд	12 у.о. • 15 у.о. • 18 у.о.

За время своего существования винокурня повидала и наводнения, и пожары. Но несмотря ни на что, она выпускала виски, пользующийся неизменным спросом у мастеров-блендеров. Одна из особенностей: виски из Бенриннес перегоняется трижды.

Benromach (Бенромак)

Основание	Район	Линейка
1898 г.	Спейсайд	18 у.о. • 21 у.о. • 25 у.о.

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

Bladnoch (Блэднок)

Основание	Район	Линейка
1817 г.	Лоулендс	7 у.о. • 15 у.о. • 16 у.о. • 18 у.о. и т.д.

Мощный и концентрированный Блэднок несколько противоречит представлениям о виски Лоулендса, обычно легким и деликатным. Это самая южная винокурня Шотландии.

Blair Athol (Блэр Атол)

Основание	Район	Линейка
1798 г.	Восточный Хайлендс	12 у.о.

Блэр Атол получил свое сегодняшнее название в 1825 году, образовавшись на месте винокурни Aldour. Получаемый здесь виски отмечен ароматами хереса. Он используется в основном для купажирования, и лишь 10% продукции поступают на рынок в качестве односолодового виски.



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.

Bowmore (Баумор)

Основание	Район	Линейка
1779 г.	Айла	12 у.о. • Enigma • Legend • Surf • Darkest • 17 у.о. и др.

Баумор – самая старая винокурня Айлы. Ее виски обладает сдержанным островным характером, проявляя одновременно тонкость и сложность. В 1994 году японский гигант «Сантори» выкупил винокурню целиком и сделался ее единственным владельцем. Следует отметить, что тепло, выделяемое перегонными кубами Баумора, аккумулируется и служит для подогрева городского плавательного бассейна.

Bruichladdich (Брюклэддик)

Основание	Район	Линейка
1881 г.	Айла	10 у.о. • 12 у.о. • Infinity • Fifteen и др.

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

Bunnahabhain (Баннахэйбн)

Основание	Район	Линейка
1881 г.	Айла	12 у.о. • 18 у.о. • 25 у.о.

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. Виски 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.

Caol Ila (Каал Иила)

Основание	Район	Линейка
1846 г.	Айла	12 у.о.

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

Cardhu (Карду)

Основание	Район	Линейка
1824 г.	Спейсайд	12 у.о.

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

Clynelish (Клайнелиш)

Основание	Район	Линейка
1967 г.	Северный Хайлендс	14 у.о.

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

Cragganmore (Крэгганмор)

Основание	Район	Линейка
1869 г.	Спейсайд	12 у.о.

Крэгганмор – один из наиболее классических односолодовых виски Спейсайда, свежий, с легким вкусом торфа и пряностей. За свой аристократический вкус он высоко ценится мастерами купажа, кото-

рые охотно его используют. Поэтому он довольно редко встречается на рынке.

Craigellachie (Крейгэллаки)

Основание	Район	Линейка
1891 г.	Спейсайд	14 у.о.

Если свернуть на дорогу A491, то между деревней Крейгэллаки и городком Ротс невозможно не обратить внимание на эту величественную винокурню. 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 редкими качествами: богатой ароматической палитрой и высокой сложностью.

Dailuaine (Дальюэйн)

Основание	Район	Линейка
1852 г.	Спейсайд	16 у.о. (40% vol. u cask strength) • 22 у.о.

Этот односолодовый виски в подавляющем количестве используется для купажирования. Лишь малая его часть разливается по бутылкам под именем винокурни. Это выразительный напиток с жареными и пряными акцентами.

Daftmill (Дафтмилл)

Основание	Район	Линейка
2006 г.	Лоулендс	

Самая новая из винокурен, возможно, отмечающая начало подъема в производстве виски в Лоулендсе. Кстати, виски Лоулендса в прежние времена высоко ценились за их сбалансированность и свежесть.



Тот самый Гленливет

Убежище подпольных винокуров

Долина реки Ливет в Спейсайде считается колыбелью шотландского виски. В самом деле, это труднодоступное место раньше служило убежищем для подпольных винокуров. Здесь 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. Как это ни удивительно, в те давние времена нелегальный виски из долины Ливет считался самым изысканным.

Смелость быть независимым

В 1824 году Джордж Смит решился первым в долине Ливет официально зарегистрировать свою винокурню, построенную его отцом еще в 1774 году. Это решение имело для него тяжкие последствия. В течение нескольких лет он вынужден был защищать свою жизнь и жизнь своих близких от других винокуров, не желавших подчиняться закону. Но смелость и независимость, в конечном счете, всегда вознаграждаются. И качество его виски стало признанным по всей Шотландии.

Гленливет с артиклем *The*

В 1858 году 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 Гленливета. А в 1885 году сын Джорджа добился того, чтобы отныне лишь его виски мог называться *The Glenlivet* (с определенным артиклем *the*), чтобы не путать его с другими виски Спейсайда, которые в большинстве своем несли на этикетке название *Glenlivet*.

Бесценная коллекция

Высокие перегонные кубы «Гленливета» дают легкий и элегантный виски с тонами тропических фруктов и лакрицы. Такая ароматическая тонкость благоприятствует долгой выдержке.

После 12 лет пребывания в бочках из-под бурбона виски

The Glenlivet 12 y.o. проявляет жареные ноты на ванильном фоне, который оживлен нежными ароматами аниса и ананаса.

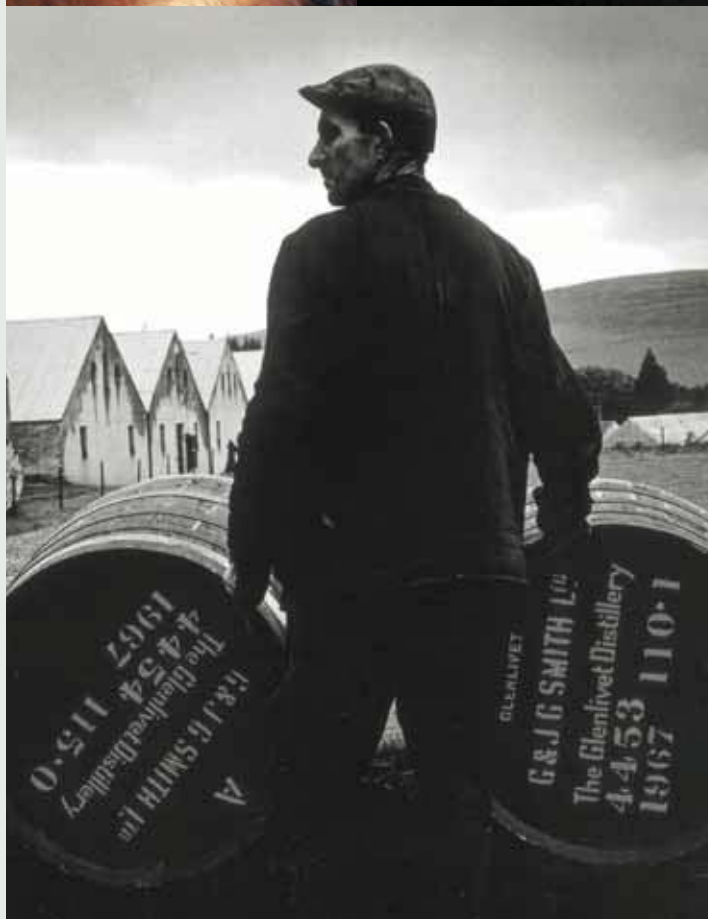
The Glenlivet 15 y.o. French Oak Reserve дозревает в бочках из дуба, выросшего в лесах Лимузена во Франции.

The Glenlivet 16 y.o. Nadurra – это cask strength (виски, разлитый по бутылкам без разбавления водой) с интенсивными и глубокими фруктовыми ароматами. На гэльском языке Надурра означает «натуральный».

The Glenlivet 18 y.o. в придачу к еще более долгой выдержке дозревает в бочках из-под хереса.

The Glenlivet 21 y.o. Archive – ограниченная серия, вызвавшая энтузиазм у знатоков виски. Его выдерживают частично в бочках из-под бурбона, частично – из-под хереса.

The Glenlivet 25 y.o. цвета темного янтаря проявляет высочайшее ароматическое богатство. Это роскошный односолодовый виски с тонами апельсина и крем-брюле, который следует пить у камина или в сопровождении хорошего десерта.





Самая высокогорная винокурня Шотландии Dalwhinnie дает рождение классическому по стилю виски с округлым сливочно-медовым вкусом.

Dalmore (Далмор)

Основание	Район	Линейка
1839 г.	Северный Хайлендс	

Винокурня Далмор располагает одним из наиболее старинных запасов выдержанных односолодовых виски, который составляет ее богатство. Ее виски ценится за свою полноту, цельность характера и сложность вкуса, создающую особое ощущение объемности.

Dalwhinnie (Далуинни)

Основание	Район	Линейка
1897 г.	Спейсайд (Северный Хайлендс)	15 у.о.

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 далеко от Спейсайда, исток реки Спей находится поблизости. Она была основана в 1897 году под названием Стратспей (Strathspey).

Deanston (Динстон)

Основание	Район	Линейка
1965 г.	Западный Хайлендс	6 у.о. • 12 у.о. • 17 у.о. • 30 у.о.

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

Dufftown (Даффтаун)

Основание	Район	Линейка
1896 г.	Спейсайд	15 у.о.

Даффтаун – это «столица» Спейсайда. Столица в том смысле, что здесь расположено больше всего винокурен. А подавляющая часть его населения живет ради виски или благодаря виски. Скромных размеров винокурня производит типичный для Спейсайда виски, используемый по большей части для купажирования.

Edradour (Эдрадауэр)

Основание	Район	Линейка
1825 г.	Восточный Хайлендс	10 у.о. • Vintages (Porto, Madere, Burgundy Finish)

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.

Fettercairn (Феттекерн)

Основание	Район	Линейка
1824 г.	Восточный Хайлендс	10 у.о. • 12 у.о.

Малоизвестный односолодовый виски Fettercairn редко встречается на рынке. Это винокурня с бурной историей, отмеченной остановками производства и пожаром (в 1887 году). Ее виски обладает приятным, нежным и сладковатым ароматом.



Бочарная мастерская Speyside Cooperage.

Glenallachie (Гленаллаки)

Основание	Район	Линейка
1967 г.	Спейсайд	Cask strength edition • 16 у.о.

Винокурня, основанная в 1967 году, расположена рядом с Аберлауэр – в тех же исключительных условиях с обилием воды. Долгое время вся ее продукция предназначалась для купажирования и появилась на рынке в качестве односолодового виски лишь недавно.

Glenburgie (Гленберги)

Основание	Район	Линейка
1829 г.	Спейсайд	10 у.о. • 15 у.о.

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 (см. винокурня Loch Lomond). Этот односолодовый виски используется в знаменитых блендах, которым он придает удивительные ноты красных фруктов.

Glencadam (Гленкэдам)

Основание	Район	Линейка
1825 г.	Восточный Хайлендс	15 у.о.

В этой небольшой винокурне виски выдерживают классическим образом в бочках из-под бурбона, когда он не используется для купажирования.

Glendronach (Глендронах)

Основание	Район	Линейка
1829 г.	Спейсайд	12 у.о. • 15 у.о. (бочки из-под хереса)

Эта винокурня 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.

Glendullan (Глендаллен)

Основание	Район	Линейка
1897 г. / 1972 г.	Спейсайд	12 у.о.

Район Даффтауна производит односолодовые виски с фруктовыми ароматами. Глендаллен не является исключением, выпуская богатый и выразительный сингл молт. Следует отметить, что новая винокурня была построена рядом со старой в 1972 году, и обе работали вместе до 1985 года, пока историческая винокурня не была закрыта.

Glenfarclas (Гленфарклас)

Основание	Район	Линейка
1836 г.	Спейсайд	10 у.о. • 12 у.о. • 21 у.о. • 25 у.о.

Значительные объемы производства и виски высокого качества – таковы особенности винокурни Гленфарклас. Ее перегонные кубы – самые крупные во всем Спейсайте. 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, а не от того, что вы можете прочесть в



ОФИЦИАЛЬНЫЙ И НЕЗАВИСИМЫЙ РОЗЛИВ

Односолодовый 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 односолодовым 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 односолодовый виски в бочке, не добавив к нему немного односолодового виски другого сорта. Подобная практика не позволяет независимым торговцам продавать данный виски под его названием.



КРАХ ПАТТИСОНА

В декабре 1898 года один банк отказался уплатить по чекам компании, принадлежащей братьям Паттисонам. А долг их фирмы обеспечивался запасами выдержанного виски. Его примеру последовали и другие банки, что повлекло за собой недостаток ликвидности во всей отрасли. Потребовалось более 10 лет, чтобы оправиться от этого кризиса, названного «крахом Паттисона».

том или ином источнике. Гленфарклас – мощный, богатый односолодовый виски с выраженными нотами дыма и со сладковатыми акцентами хереса.

Glenfiddich (Гленфиддик)

Основание	Район	Линейка
1886 г.	Спейсайд	12 у.о. Special Reserve • 18 у.о. • 30 у.о.

Гленфиддик по-гэльски означает «Долина оленей». Для укрепления такого имиджа винокурня Гленфиддик завезла оленей, которые раньше во множестве водились в Спейсайте. Рано утром можно увидеть, как они выходят из леса, покрывающего склоны над винокурней и дорогой в Даффтаун. Основанная Уильямом Грантом 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.

Glenquoyn (Гленгойн)

Основание	Район	Линейка
1833 г.	Южный Хайлендс	10 у.о. • 12 у.о. • 17 у.о. • 21 у.о.

До 1876 года 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 границе Хайлендса, и про нее говорят, что если виски перегоняют в Хайлендсе, то выдерживают его в Лоулэндсе. Более того, здесь используется сорт ячменя Golden Promise, который не солодят на торфе. Это делает виски легким и утонченным.

Glenyle (Гленджил)

Основание	Район	Линейка
2004 г.	Кэмпбелтаун	

Возрождение виски ощущается не только в Спейсайте или на острове Айла. Благодаря новой винокурне Гленджил, Кэмпбелтаун тоже оказался вовлеченным в этот процесс. Виски, производимый в Гленджиле, будет называться Килкерран (Kilkerran). Но пока он спокойно выдерживается в бочках из-под хереса, порто,

бурбона и рома, и увидит свет лишь в 2014 году.

Glenkinchie (Гленкинчи)

Основание	Район	Линейка
1837 г.	Лоулэндс	10 у.о.

Во время Второй мировой войны на большинстве винокурен 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 односолодовым виски.

The Glenlivet (Гленливет)

Основание	Район	Линейка
1774 г.	Спейсайд	12 у.о. • 15 у.о. • 21 у.о. Archive

Гленливет – первая винокурня, получившая в 1824 году лицензию на изготовление виски в Спейсайте. Однако виски здесь выпускали задолго до официального разрешения, а именно – с 1774 года. Долина реки Ливет всегда считалась самым благоприятным местом для производства виски. Что и подтверждает сингл молт Гленливет, который, благодаря нежным и сложным ароматам, по праву занимает одно из первых мест.

Glenlossie (Гленлосси)

Основание	Район	Линейка
1876 г.	Спейсайд	10 у.о.

Односолодовый виски Гленлосси очень трудно найти на рынке, поскольку в продажу поступает менее 0,5% всей продукции. Остальное идет на купажирование.

Glenmorangie (Гленморанджи)

Основание	Район	Линейка
1843 г.	Северный Хайлендс	10 у.о. • Port Wood Finish • Sherry Wood Finish • 18 у.о. и др.

Высокие перегонные кубы Гленморанджи дают легкий и душистый односолодовый



Strathisla

ЖЕМЧУЖИНА СПЕЙСАЙДА

Еще в Средние века практичные монахи заметили это bucolic место на берегу реки Айла и построили там пивоварню. Хотя монахи и посвятили свою жизнь Господу, они ничего не имели против производства хорошего пива и пользовались щедротами источника Фонтан Баллиенс, снабжавшего их чистой водой.

Традиция односолодовых виски

В 1786 году на этом возделанном месте была построена одна из самых старых винокурен Шотландии и, по-видимому, самая старая в Спейсайде.

В 1879 году винокурня была перестроена после пожара.

Следует поблагодарить знаменитого архитектора того времени Чарльза Дойга за знаменитые крыши в виде пагод и воздать должное владельцам винокурни. В отличие от многих, они сумели сберечь первоначальное 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.

Винокурня Стратайла всегда открыта для посещения. В нее можно свободно зайти и наблюдать за работой винокуров. Они перегоняют виски, как и 200 лет тому назад. Процесс производства сохранил традиционный характер. Виски дистиллируют в небольших приземистых перегонных кубах, отличающихся широкими «лебедиными шеями».

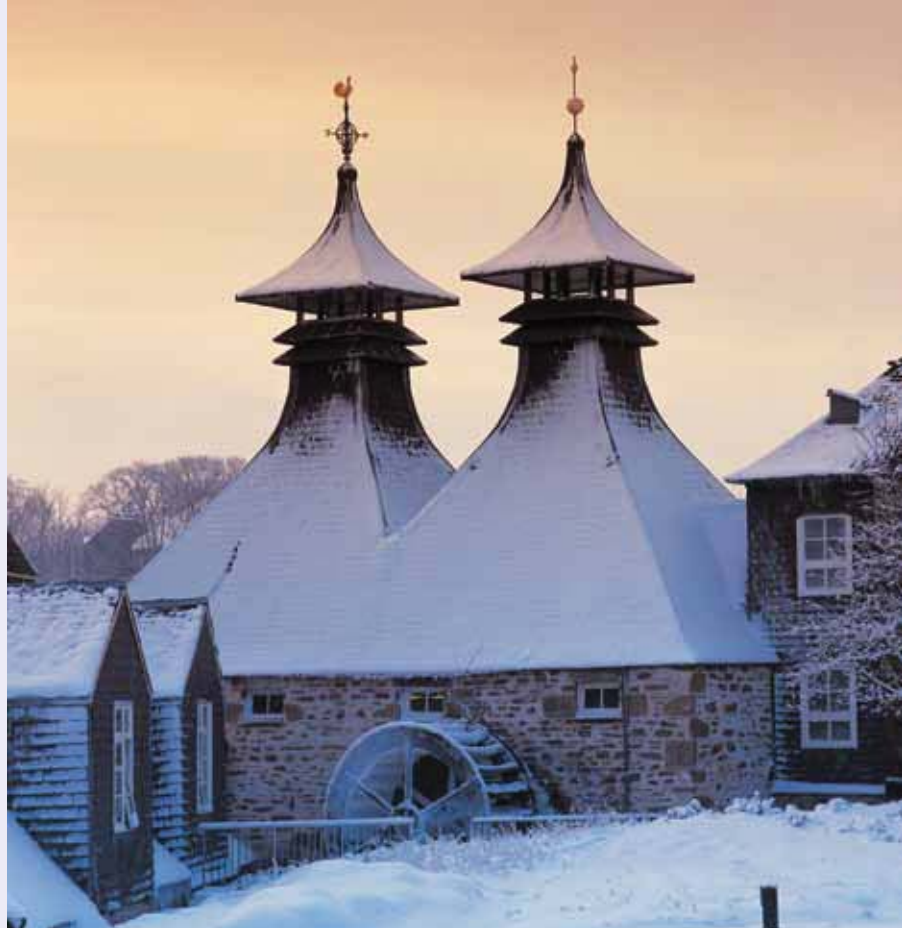
Но в первую очередь, Стратайла – это изящный сингл молт и бриллиант в короне купажированных виски Chivas Regal.

Дух Спейсайда

Стратайла считается стержнем купажей Chivas Regal, по всей видимости потому что этот односолодовый виски – один из наиболее характерных для Спейсайда. Он богат, обладает ароматом пряностей, почти сладок на вкус, проявляет легкие древесные тона, подчеркнутые тонкими цветочно-шоколадными нотами, и радуется нежным финалом с влиянием имбиря. Но, главное, он великолепно сбалансирован, что чрезвычайно ценится при купажировании.

Strathisla 12 у.о.

Стратайла 12-летней выдержки обладает чудесным сочетанием ароматов дуба и хереса, подчеркнутых нотами меда, цитрусовых (лимон) и сухофруктов.





ЧАРЛЬЗ ДОЙГ

Чарльз Дойг – самый знаменитый архитектор, связанный с виски. К концу XIX века он построил 56 винокурен. Считается, что он изобрел пагоду – тип крыши, который должен оптимизировать отвод дыма при соложении ячменя с помощью торфа.

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.

Glenrothes (Гленротс)

Основание	Район	Линейка
1878 г.	Спейсайд	С годом перегонки

Эта живописная винокурня, расположенная в сельской местности, производит односолодовый виски с гармоничным, сбалансированным и мощным характером, который высоко ценится как мастерами-блендерами, так и любителями.

Glentauchers (Глентокерс)

Основание	Район	Линейка
1887 г.	Спейсайд	15 у.о.

Эта винокурня похожа на старинную английскую усадьбу. Она производит виски, в основном предназначенный для купажирования. Но иногда можно встретить его и в продаже – в бутылках, чаще всего разлитых независимыми торговцами.

Glenturret (Глентаррет)

Основание	Район	Линейка
1826 г.	Восточный Хайлендс	10 у.о.

В этих краях виски делали 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 Elgin (Глен Элгин)

Основание	Район	Линейка
1898 г.	Спейсайд	12 у.о.

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

Glen Garioch (Глен Гири)

Основание	Район	Линейка
1797 г.	Восточный Хайлендс	10 у.о. • 15 у.о. • 21 у.о. • Highland Tradition...

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

Glen Grant (Глен Грант)

Основание	Район	Линейка
1840 г.	Спейсайд	5 у.о. • 10 у.о. • 14 у.о.

Основанная братьями Джеймсом и Джоном Грантами в 1840 году, винокурня была электрифицирована первой в Спейсайте 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)

Основание	Район	Линейка
1897 г.	Спейсайд	Chardonnay barrel (no age) • 12 у.о.

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 односолодовый виски с фруктовым ароматом, типичный для Спейсайда.

Glen Ord (Глен Орд)

Основание	Район	Линейка
1838 г.	Северный Хайлендс	12 у.о.

Расположенная на «Черном Острове», который на самом деле является не островом, а полуостровом к северу от Инвернесса, эта винокурня выпускает около 10% своей продукции в виде односолодового виски. Последний гармоничен и сбалансирован, с легким влиянием хереса.

Glen Scotia (Глен Скоча)

Основание	Район	Линейка
1832 г.	Кэмпбелтаун	12 у.о. • 14 у.о.

Было время, когда Кэмпбелтаун был одним из важнейших центров производства виски. Городу хватало угля. Ячмень и торф имелись в изобилии. В конце XIX столетия здесь работали 30 винокурень. В настоящее время их осталось три. Одна из них – Глен Скоча, основанная в 1832 году. Ее односолодовый виски имеет ярко выраженный характер, он могуч и богат торфяными нотами.

Glen Spey (Глен Спей)

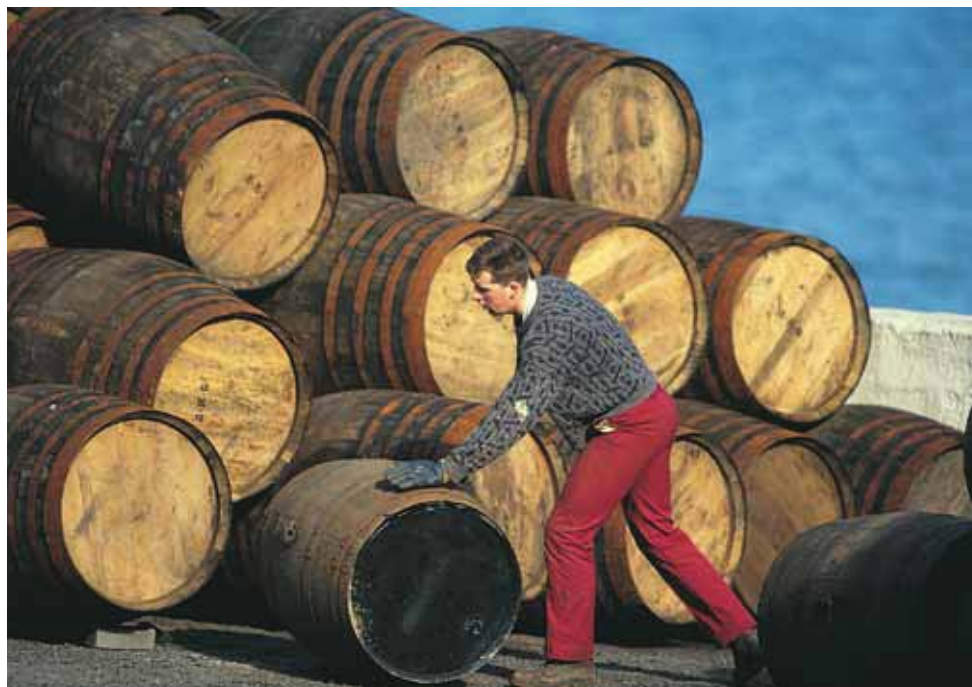
Основание	Район	Линейка
1878 г.	Спейсайд	12 у.о.

Эта небольшая винокурня в основном снабжает виски мастеров-блендеров. Ее односолодовый виски легок и деликатен.

Highland Park (Хайленд Парк)

Основание	Район	Линейка
1798 г.	Оркнейские острова	12 у.о. • 18 у.о. • 30 у.о.

На месте этой винокурни виски изготавливали подпольно, начиная с 1798 года, но официально зарегистрирована она была в 1826 году. История рассказывает, что сборщик налогов арестовал подпольного винокура, чтобы самому завладеть его винокурней. В настоящее время Хайленд Парк выпускает известный односолодовый виски, сочетающий характер Хайлендса и островов, откуда он родом.



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 односолодового 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.

Inchgower (Инчгауэр)

Основание	Район	Линейка
1871 г.	Спейсайд	14 у.о.

Эта небольшая винокурня, расположенная в стороне от прочих, на краю Спейсайда, производит виски, в основном предназначенный для купажирования. Он сухой и соленый, почти деревенский по характеру.

Isle of Jura (Айл оф Джура)

Основание	Район	Линейка
1810 г.	Хайлендс (остров Джура)	10 у.о. • 16 у.о. • 21 у.о.

У этой винокурни была бурная жизнь. Ее неоднократно разрушали, а в 1920 году владелец даже разобрал крышу, чтобы не платить часть налогов. Ее виски деликатен, но самые поздние версии обнаруживают стремление к более выраженному характеру.

Kilchoman (Килкомэн)

Основание	Район	Линейка
2005 г.	Айла	

Надо было ждать около 100 лет, чтобы на острове Айла открылась новая винокурня. Именно ею и оказалась Килкомэн. Пока еще рано говорить о ее продукции, которая сегодня ограничивается лишь несколькими слабо выдержанными сортами односолодового виски.

Knockando (Ноканду)

Основание	Район	Линейка
1898 г.	Спейсайд	12 у.о.

Возвышающаяся над рекой Спей винокурня Ноканду 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 предназначается для любителей, все остальное быстро разбирают мастера купажа.

Knockdhu (Нокду)

Основание	Район	Линейка
1893 г.	Спейсайд	Ап Снос 12 у.о.

Виски этой винокурни с некоторых пор носит название Эн Нок (Ап Снос) во избежание путаницы с продукцией винокурни Ноканду. Это тонкий сингл молт в легком стиле.

Lagavulin (Лэгавулин)

Основание	Район	Линейка
1816 г.	Айла	16 у.о.

Лэгавулин была основана в 1816 году на каменистом берегу острова Айла на месте уже давно существовавшей подпольной винокурни. Лэгавулин с его ярко выраженными дымными ароматами и долгим послевкусием – одно из лучших отражений виски с острова Айла. Мощный, морской характер этого виски в то же время отличается сложностью и изысканностью.

Laphroaig (Лэфройг)

Основание	Район	Линейка
1810 г.	Айла	Quarter Cask • 10 у.о. • 15 у.о. • 30 у.о.

Тот, кто считает Лэфройг, с его тяжелым вкусом, самым мощным из всех солодовых виски, должен знать, что до 1972 года он был еще мощнее. В том году был установлен большой перегонный куб, который обратил виски Лэфройг к более легкому стилю.

Лэфройг выдерживается только в бочках из-под бурбона. Что же касается названия Quarter cask, то оно означает, что используемые бочки имеют объем всего 105 литров, что позволяет виски лучше пропитаться их ароматами.

Linkwood (Линквуд)

Основание	Район	Линейка
1821 г.	Спейсайд	12 у.о.

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

Loch Lomond (Лох Ломонд)

Основание	Район	Линейка
1965 г.	Западный Хайлендс	

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.

Более того, Лох Ломонд имеет систему непрерывной перегонки (coffey still), что позволяет ей производить виски различных видов, в том числе и купажируемые.

На беспокойных берегах острова Айла появляется на свет Lagavulin – один из самых дымных шотландских виски.



Longmorn (Лонгморн)

Основание	Район	Линейка
1894 г.	Спейсайд	16 у.о.

Винокурня построена на месте старинной часовни в сельской местности между Ротсом и Элгином. Ее виски любят мастера-блендеры за маслянистость, свежесть и богатство.

Macallan (Макаллан)

Основание	Район	Линейка
1824 г.	Спейсайд	10 у.о. • 12 у.о. • 18 у.о. • 25 у.о. • 50 у.о.

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. Но всего этого недостаточно, чтобы описать сложный и глубокий односолодовый виски, нежный и богатый во вкусе, подобно высокому коньяку.

Macduff (Макдафф)

Основание	Район	Линейка
1962 г.	Хайлендс	Glen Deveron 10 у.о. • Glen Deveron 12 у.о.

Винокурня Макдафф расположена на отшибе, неподалеку от города Банфф. Ее виски встречается редко и носит на этикетке название Глен Деверон. Он обладает мощным характером, несколько дымным, с подчеркнута деликатными акцентами хереса. Высоко ценится мастерами-блендерами (входит в купажи бленда Вильям Лоусонз) и пользуется успехом в качестве сингл молта.

Mannochmore (Мэннокмор)

Основание	Район	Линейка
1971 г.	Спейсайд	12 у.о.

Эта современная винокурня производит виски почти исключительно для купажирования. Она известна тем, что впервые вывела на рынок «черный виски» под названием Loch Dhu, интенсивно



ТИПЫ ПЕРЕГОННЫХ КУБОВ

Для непосвященных все перегонные кубы для виски имеют одинаковую форму. Тем не менее между ними есть существенная разница.

В форме луковицы (Oignon Shape)

Наиболее распространенный тип. 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 используются 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 особого типа, имеющий внутри купола ряд пластин, позволяющих ректифицировать спирт наподобие аппаратов непрерывной перегонки. При этом Аламбик Ломонд сохраняет характеристики традиционного перегонного куба, поскольку перегонка не является непрерывной. Этот аппарат был разработан на винокурне Лох Ломонд, откуда и его название. Лишь малое число винокурен располагает кубами подобного типа.

окрашенный карамелью, производство которого было приостановлено в 2000 году.

Miltonduff (Милтондафф)

Основание	Район	Линейка
1824 г.	Спейсайд	

На этом месте раньше был монастырь, варивший пиво, которое славилось благодаря чистоте 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 односолодовый 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)

Основание	Район	Линейка
1823 г.	Спейсайд	16 у.о.

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



Винокурня Обан расположена в центре одноименного портового города. Ее виски отличается мягкостью и проявляет очаровательные слегка солоноватые ароматы.

Обан (Оубан)

Основание	Район	Линейка
1794 г.	Западный Хайлендс	14 у.о.

Эта единственная городская, в полном смысле этого слова, винокурня из всех производящих односолодовый виски расположена в центре портового города Оубан, из которого паромы отправляются на Гебридские острова. Здесь производят мягкий, солоноватый и слегка торфянистый виски.

Pulteney (Палтни)

Основание	Район	Линейка
1826 г.	Северный Хайлендс	12 у.о. • 17 у.о. • 21 у.о.

Если не считать Оркнейских островов, то Палтни – наиболее северная винокурня Шотландии. Название свое она получила от города Палтни, рядом с которым расположена.

Односолодовый виски, продающийся под названием «Старый Палтни» (Old Pulteney), – тонкий, породистый и элегантный. Можно сказать, что характером и ароматом он напоминает виски с острова Айла, но возведенный Королевой во дворянство.

Royal Brackla (Роял Бракла)

Основание	Район	Линейка
1812 г.	Хайлендс	10 у.о. • 25 у.о.

Винокурня получила разрешение прибавить к своему названию слово «Royal» (королевская), став поставщиком королевского двора Вильгельма IV в 1835 году. Позже она была связана с компанией Эндрю Ашера, знаменитого тем, что он распространил в Шотландии производство купажированного виски. В результате продукция Роял Бракла одной из первых оказалась использована для купаживания. Этот виски разворачивает во рту столь чарующие ароматы цитрусовых и солода, что они практически заставляют забыть о его алкогольной крепости.

Royal Lochnagar (Роял Лохнагар)

Основание	Район	Линейка
1845 г.	Восточный Хайлендс	12 у.о.

Роял Лохнагар обязана словом «Royal» в своем названии королеве Виктории, посетившей винокурню в сопровождении принца Альберта 12 сентября 1848 года. В том же году винокурня сделалась поставщиком королевского двора. Ее престижный виски ценится любителями за свою сложность и гармонию.

Скапа (Скапа)

Основание	Район	Линейка
1885 г.	Оркнейские острова	16 у.о.

Скапа с Оркнейских островов – это сдержанный односолодовый виски, который надо научиться ценить. Винокурня использует перегонные кубы того же типа, что и Лох Ломонд. Они отличаются небольшими размерами, установлены в 1959 году, и мастер по перегонке относится к ним с большой заботой, поскольку они уникальны в своем роде и в наши дни их невозможно заменить.

Speyburn (Спейбарн)

Основание	Район	Линейка
1897 г.	Спейсайд	10 у.о. • 25 у.о.

Винокурня Спейбарн была построена архитектором Чарльзом Дойгом. 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.

Speyside (Спейсайд)

Основание	Район	Линейка
1976 г.	Спейсайд	8 у.о. • 10 у.о. • 12 у.о.

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

Springbank (Спрингбэнк)

Основание	Район	Линейка
1828 г.	Кэмпбеллтаун	10 у.о. • Longrow 10 у.о. • 12 у.о. • 15 у.о. • 21 у.о.

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

Strathisla (Стратайла)

Основание	Район	Линейка
1786 г.	Спейсайд	12 у.о.

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, но она еще и сумела в наибольшей степени сохранить дух прошлого. При этом Стратайла производит односолодовый виски, который очень ценится любителями. Он встречается достаточно редко, поскольку почти полностью используется для купаживания блендов, в частности, Chivas Regal и Royal Salute.

Strathmill (Стратмилл)

Основание	Район	Линейка
1891 г.	Спейсайд	12 у.о.

Винокурня, расположенная в старинной каменной мельнице, выпускает практически всю свою продукцию для использования в купажах.

Talisker (Талискер)

Основание	Район	Линейка
1830 г.	Остров Скай (Хайлендс)	10 у.о.

Это единственная винокурня, расположенная на острове Скай. Ее виски, воспетый Робертом Стивенсоном, отличается благородством и «морским характером». Он проявляет ароматы дыма, табака, солода с имбирными, перечными и солоноватыми оттенками.

Tamdhu (Тамду)

Основание	Район	Линейка
1896 г.	Спейсайд	

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

Солодовый виски Talisker рождается в окружении грандиозных пейзажей острова Скай и развивает особенный «морской характер».



Teaninich (Тининик)

Основание	Район	Линейка
1817 г.	Северный Хайлендс	10 у.о.

Эта винокурня расположена к северу от Инвернесса. Она была основана в 1817 году капитаном Хьюгом Монро и оставалась в подполье до 1823 года. В наше время ее виски с ароматом чая в основном предназначается для купажей.

Tobermory (Тобимори)

Основание	Район	Линейка
1798 г.	Хайлендс (остров Малл)	Ledaig 10 у.о.

Винокурня была основана под названием Ледэйг и стала именоваться Тобимори лишь с 1979 года. В настоящее время в Тобимори производятся два сорта виски: собственно Тобимори – без использования торфа, и Ледэйг, с легким торфяным привкусом.

Tomatin (Томатин)

Основание	Район	Линейка
1897 г.	Хайлендс	12 у.о. • 18 у.о. • 25 у.о.

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

Tomintoul (Томинтауэл)

Основание	Район	Линейка
1964 г.	Спейсайд	10 у.о. • 16 у.о. • 27 у.о.

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

Tormore (Тормор)

Основание	Район	Линейка
1958 г.	Спейсайд	12 у.о. • 15 у.о.

Тормор – одна из красивейших винокурен Спейсайда. Впрочем, со своей медной крышей, белым фасадом и колоколом, звонящим каждые 15 минут, она и так причислена к памятникам архитектуры. После Таллибардин и Глен Кейт она была третьей винокурней, построенной в XX столетии. Тормор выпускает известный односолодовый виски, фруктовый, пряный и сложный.

Tullibardine (Таллибардин)

Основание	Район	Линейка
1949 г.	Хайлендс	Разные сроки выдержки

Таллибардин, расположенная на месте старинной пивоварни XV века, в настоящее время включает не только винокурню, но и коммерческий центр, направленный на популяризацию виски, с ресторанами, бутиками и кафе. Здешний односолодовый виски – сдержанный, тонкий и фруктовый.



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 Лоулэндсе. 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.



Купажированный виски

Термин «Бленд» (купажированный виски) означает смесь солодовых и зерновых виски и обычно относится только 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.

Эндрю Ашер 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 односолодовых 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 односолодовыми 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

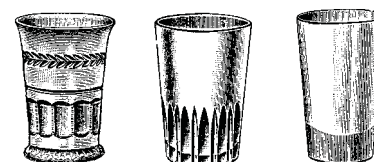
Пропорции купажа солодовых и зерновых виски чаще всего держатся в секрете. Обычно используют от 15 до 40 односолодовых виски, которые составляют 20-40% купажа, и 2-3 зерновых виски.

Ответственная задача составления купажа лежит на мастере-блендере.

Он смешивает разные зерновые виски, отличающиеся друг от друга сроком выдержки, с многочисленными односолодовыми 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»).



Ballantine's

СЕМЕЙНЫЙ БИЗНЕС, МИРОВОЙ УСПЕХ

Когда в 1827 году Джордж Баллантайн основал свое первое торговое предприятие, ему было всего 19 лет. Позднее, в 1869 году, вместе со своими сыновьями он занялся купажированием, избрав в качестве целевой публики для нового виски высшее общество Шотландии. Благодаря своему качеству, виски Ballantine's получил впечатляющее количество медалей на международных конкурсах.

В 1895 году компания «Баллантайн и сыновья» сделалась официальным поставщиком Британского Королевского двора. В 1937 году она получила право носить геральдический герб – свидетельство того, что «Баллантайн и сыновья» была признана «Благородной компанией Шотландского дворянства». С тех пор герб украшает все без исключения бутылки Ballantine's. Результат подобного успеха: ежесекундно в мире продаются две бутылки этого виски.

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 y.o. – богатый и бархатистый, он обладает превосходным равновесием, нотами дыма и нежной структурой с оттенками ванили и меда.

Ballantine's Pure Malt выдерживается в течение 12 лет. Это гармоничное сочетание нескольких выдающихся сингл молтов дает в результате богатый и сложный виски.

Ballantine's 17 y.o. – редкостный виски впечатляющей ароматической сложности, который следует пить в качестве дижестива или с десертом.

Ballantine's 21 y.o. обладает искрящимся красно-золотым цветом и сладковатыми ароматами верескового меда, яблок и цветов. Мягкий, глубокий вкус этого напитка позволяет расслабиться и предаться размышлениям.

Ballantine's 30 y.o. предназначен для больших ценителей виски, предпочитающих напиток наивысшей категории и готовых оценить всю мощь его структуры.

Ballantine's и коктейли

Ballantine's можно использовать в коктейлях двух типов. Во-первых, в классических смешанных напитках, то есть «римейках» Золотого века. Бархатистая текстура Ballantine's Finest творит чудеса и воскрешает первоначальный вкус этих коктейлей. Среди них, к примеру, «Бобби Бернс», который великий бармен Гарри Крэдок в 1930 году провозгласил одним из лучших коктейлей на основе виски, или «Летучий Шотландец», абсолютная классика британских баров. Во-вторых, Ballantine's 12 y.o. отлично подходит для творчества современных миксологов. Его ароматы, характер и нежная текстура возвышают вкус коктейлей и приносят в них дополнительный оттенок престижа.



Джордж Баллантайн



В компании «Баллантайнс» считают, что бочка из-под бурбона, придающая ноты ванили, кокоса и сливочную текстуру, в наибольшей степени соответствует духу подлинности шотландского виски.



Мастер-блендер уделяет большое внимание зерновому виски, который используется не для разбавления вкуса солодового, а для создания гармонии между всеми компонентами и образования характерной для виски Ballantine's несравненной структуры.





Как пить шотландский виски?

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.



Виски пьют либо из таких специальных бокалов тюльпановидной формы, либо из дегустационных бокалов, либо из бокалов рокс.

Односолодовый 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* (чутьочку) воды. Эта «чутьочка» может достигать 10 миллилитров. Вода должна быть слабоминеральной 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.

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

Односолодовый 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 слабоминеральную воду. Наконец, уделяйте большое внимание приготовлению льда для охлаждения виски.

Chivas Regal

КУПАЖИРОВАНИЕ – ЭТО ИСКУССТВО

«**П**ерегонка – это наука, купажирование – это искусство». Такова одна из самых крылатых фраз, имеющих отношение к виски. И одна из самых справедливых. Произнес ее Сэм Бронфман, будучи в то время владельцем виски Chivas Regal, и произнес он ее неслучайно. Дело в том, что для миллионов любителей виски марка Chivas Regal представляет собой одну из вершин искусства купажа.

История

Происхождение марки восходит к 1801 году, когда Уильям Эдуард открыл в Абердине, в Шотландии, предприятие по торговле винами и крепкими напитками. В 1830 году к Уильяму Эдуарду присоединился Джеймс Чивас. После смерти Уильяма он унаследовал предприятие и на этот раз вместе со своим братом Джоном организовал розлив своего собственного виски. Братья Чивас, объединившись, посвятили все свое время и талант производству выдающегося виски.

Продолжая труд Эндрю Ашера, создавшего в 1853 году первый бленд, братья Чивас разработали купажированный виски класса люкс, уравнивающий между собой выдающиеся сингл молты Хайлендса. Так родилась легенда маслянистого, богатого и сбалансированного бленда Chivas Regal.

Спейсайд - колыбель шотландского виски

Спейсайд является географическим и культурным центром производства шотландского виски. Благодаря сочетанию климата, воды и рельефа, Спейсайд оказался идеальным местом для нахождения винокурен. Образующие основу Chivas Regal солодовые виски производятся в Спейсайте, отражая его гармоничный и сбалансированный характер.

Линейка

Chivas Regal 12 у.о. включает три-четыре десятка односолодовых виски и демонстрирует медово-ореховый букет с оттенками диких трав и ванили. 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, привносящий 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.



Мастер-блендер Колин Скотт – живая память и страж вкуса дома Chivas. Каждая бутылка виски несет на горлышке его подпись.





Марки купажированного виски

Ballantine's (Баллантайнс)

Первые шаги бренда относятся к 1827 году, когда Джордж Баллантайн открыл в Эдинбурге бакалейную лавку. Понемногу он занялся торговлей виски и, в конечном счете, 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 сложный и немного торфяной характер. Ballantine's 12 у.о. – результат отбора и сочетания более 40 сортов односолодовых и зерновых виски. Ballantine's 17 у.о. – великолепный купаж, мощный и выразительный.

Chivas Regal (Чивас Ригал)

В виски Chivas Regal искусство купажа проявляется на самом высоком уровне. Для него используются более 30 выдающихся сортов солодовых виски, включая знаменитый Стратайла, которые выдерживают в течение 12, 18 и иногда даже более 30 лет. Все сорта Chivas Regal сделаны по-разному, чтобы лучше выразить характер каждого из них. «18-летний Chivas Regal – это не 12-летний, выдержанный шесть лет дополнительно. Он производится совершенно по-другому», – говорит Колин Скотт, знаменитый и легендарный мас-

тер-блендер компании «Чивас». В Chivas Regal 12-летней выдержки доминируют ноты вереска и меда, к которым во вкусе добавляются ароматы сухофруктов, окутанных ванилью. 18-летний Chivas Regal демонстрирует следующий этап в искусстве составления купажа. Его темный цвет, ароматы шоколада и пряностей во вкусе свидетельствуют о богатстве его состава. Изысканный Chivas Regal 25-летней выдержки проявляет нежные ароматы, граничащие с совершенством.

Cutty Sark (Катти Сарк)

Виски Cutty Sark – по-гэльски «короткая рубашка» – получил свое название от знаменитого шотландского парусника. Светлый и деликатный, этот виски появился в 1923 году, то есть во время сухого закона, и предназначался для американского рынка, где он пользовался большим успехом, несмотря на его подпольное распространение! Он состоит в основном из зерновых виски, отличается нежностью и обладает достаточно сложным характером.

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. Dewar's 12 у.о. – мощный, с ароматами черного шоколада. Он собрал коллекцию медалей на международных конкурсах.

Dewar's 15 у.о. был изобретен знаменитым мастером-блендером Томом Эткенем. В нем нет зернового виски, но лишь односолодовые сорта из Хайлендса. Выдержка в старых бочках завершает созревание этого изысканного бленда.

Dewar's 18 у.о., созданный на основе односолодового виски Аберфелди, 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 односолодовые сорта с выдержкой более 30 лет. Он существует в ограниченном количестве.

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 Джустерини и британцем Джорджем Джонсоном. Альфред Брукс добавил к ней свое имя, выкупив в 1831 году акции Джонсона. Известный в наше время купажированный виски J&B Rare был создан специально для американской клиентуры во времена сухого закона. Бледный, очень легкий, он имеет ароматы с тонами аниса и лакрицы, а в финале проявляет свою основу зернового виски.



Стефани МакЛеод – сегодняшний мастер купажа Дома Dewar's.



Dewar's

ТРАДИЦИИ ВЕЛИКИХ МАСТЕРОВ КУПАЖА

В 1846 году Джон Дюар основал в Перте компанию по торговле виски. Его сыновья Джон Александр и Роберт Томас (Томми) продолжили дело отца, и благодаря их усилиям, виски Dewar's познал всемирный успех.

«Никогда не меняться»

В 1899 году великий Александр Кэмерон – первый мастер купажа Dewar's – изобрел для виски особый метод производства: так называемую «женитьбу». После смешивания виски достигает гармонии и развивает мощный букет в ходе дополнительной полугодовой выдержки в небольших бочках емкостью 250 литров. Благодаря этому методу, Dewar's получил рекордное число медалей за свою историю (более 400 наград). Кроме того, с 1893 года и по сей день Dewar's является поставщиком Английского королевского двора.

Другой великий мастер купажа компании 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 – blend класса ультра-премиум.

Сегодня мастером купажа Dewar's работает Стефани МакЛеод. Это одна из немногих женщин, достигших столь высокой должности. Многие годы она проработала бок о бок с Томом и сегодня продолжает следовать девизу Дюаров: «Никогда не меняться» («Never Varies»).

Dewar's White Label

«Белая этикетка» – флагман марки Dewar's. Это превосходно сбалансированный и утонченный blend. Он состоит из 40 односолодовых виски и пьется в чистом виде, со льдом или с небольшим количеством воды, а также в составе коктейлей.



Dewar's 12 y.o.

Дюарс 12-летней выдержки включает обширную палитру выдержанных солодовых виски из всех областей Шотландии. После купаживания он дозревает в старых бочках. В результате получается один из лучших blendов 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

Дюарс 18-летней выдержки – виски высокого класса, со сложными ароматами, пряным характером и сливочно-шоколадным тоном. Его рекомендуется пить без льда, но слегка разбавляя водой, что подчеркивает его ароматы.

Dewar's Signature

Для описания этого виски требуются лишь превосходные степени. В компании «Дюарс» его относят к шедеврам Тома Эткена. Он мощен и оставляет во рту ощущение превосходного равновесия. К сожалению, существует лишь в ограниченном количестве.

Виски Dewar's и коктейли

Dewar's White Label – самый популярный виски в Соединенных Штатах. Его появление на свет в 1899 году совпадает с рождением многих выдающихся американских коктейлей. Естественно, что американские миксологи используют его в исторических коктейлях таких, как «Физз Утренней славы» или «Виски Сауэр». Короче говоря, во всех коктейлях, сделавших Америку колыбелью смешанных напитков.

К сведению перфекционистов: 12-летний Dewar's усилит характер коктейлей с виски, придаст им плотность и, разумеется, большую добавленную стоимость.



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 купажи Johnnie Walker Black Label входят более 40 односолодовых и зерновых виски из разных регионов Шотландии, сообщающие ему богатые ароматы дыма, ванили и фруктов.

Мощный и одновременно тонкий Johnnie Walker Green Label включает такие односолодовые виски 15-летней выдержки, как Talisker и Coal Ila с островов и Cragganmore и Linkwood из Спейсайда.

Johnnie Walker Gold Label – это изысканное сочетание пятнадцати редких виски 18-летней выдержки.

Johnnie Walker Blue Label – квинтэссенция односолодовых виски, достигших своего апогея, – демонстрирует нам, что мастерство Джона Уокера и его потомков сумело пережить столетия.

Royal Salute (Роял Салют)

Royal Salute – исключительный купажируемый виски, который впервые был представлен по случаю коронации королевы Елизаветы II в 1953 году.

Он составлен из нескольких сингл молтов, самый молодой из которых был выдержан в течение 21 года, и представляет собой квинтэссенцию купажа редких и, разумеется, дорогих виски. Он окрашен в темно-янтарный цвет, имеет нежные и сложные ароматы, напоминающие засахаренные фрукты, корочки цитрусовых и миндаль. Во вкусе он демонстрирует высочайший



класс: пряные ноты, нежные и легкие ароматы какао и ванили сопровождают его до самого финала. Этот великолепный виски рекомендуется дегустировать в конце ужина.

Long John (Лонг Джон)

Основателем «длинного Джона» был Джон МакДональд, чей рост превышал два метра. В состав бленда входят такие типичные виски, как Laphroaig и Highland Park, которые придают ему островной вкус.

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 купажирувания «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 купажи.

Teacher's (Тичерс)

Созданный Уильямом Тичером, бленд содержит большую долю солодовых виски из Хайлендса, что определяет его название Highland Cream. Он обладает темным цветом и «округлым» вкусом.

The Famous Grouse (Феймоус Грауз)

В 1800 году Мэтью Глог открыл в Перте, в Шотландии, торговлю винами и крепкими напитками. Но появлением «Знаменитой куропатки» мы обязаны племяннику его сына, которого тоже звали Мэтью

Глог. В 1896 году он проникся идеей организовать собственное предприятие по купажируванию виски. Он назвал его «Grouse» (Куропатка), так как продукция предназначалась, в первую очередь, для джентльменов-охотников. Его виски быстро познал успех и, благодаря своей известности, стал именоваться «Знаменитая Куропатка».

В наше время его получают из типичных односолодовых виски, смягчая зерновыми виски, и выдерживают в бочках из-под бурбона и хереса.

Vat 69 (Ват 69)

Этикетка виски Vat 69 напоминает своим дизайном этикетку порто. Это неслучайно, ведь Уильям Сандерсон, стоящий у истоков этого бленда, 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.

Whyte & Mackay (Уайт энд Мэкей)

Чарльз Мэкей и Джеймс Уайт занялись производством виски в 1881 году, используя основанную в 1844 году фирму. Они решили сделать свой виски известным за пределами города Глазго. Сегодня их предприятие владеет несколькими винокурнями, среди которых Invergordon – центр производства зернового виски, где, кстати, и разливается по бутылкам этот бленд.

William Lawson's (Вильям Лоусонз)

Вильям Лоусонз – это купажи с большой долей односолодовых виски из Хайлендса, существующий с 1849 года. Его основу составляет односолодовый виски Glen Deveron. При составлении купажа особое внимание уделяется фруктовой стороне виски. Мастер-блендер избегает слишком дымных односолодовых виски, способных разрушить фруктовую архитектуру. Маслянистость зерновых виски подчеркивает фруктовость сингл молтов. Полученный купажи вновь подвергается выдержке. В результате получается мягкий по своей структуре виски с утонченными ароматами меда и ванили, который следует пить со льдом или в составе коктейлей.



Виски Dewar's производят следуя особому методу, называемому «женитьбой»: после купажирования напиток достигает гармонии в ходе дополнительной полугодовой выдержки в небольших бочках.





Бармен и мастер-блендер: общее дело

Бленд, то есть смесь – это господство человека над природой. Чистое, необработанное – это господство природы над человеком. Несколько оригинальный способ обозначить две противоположные тенденции, противостоящие в наше время друг другу в мире вкуса и в мире напитков.

Сегодня бленд присутствует повсюду, где проявляется созидательность человека. Самая простая кухня заключается в смешивании вкусовых ощущений, так как человек всегда надеется, что сочетание даст наилучший результат, и, к счастью, это правда.

В мире виски бленд безраздельно господствовал начиная с середины XIX и включая большую часть XX века. Исторические документы подтверждают высочайшую степень признания мастеров-блендеров. Им принадлежал весь мир. Уважение к мастерам-блендерам зарождалось благодаря их умению так объединять ингредиенты, пользуясь научными знаниями, культурными традициями и собственным вкусом, что результат превосходил простое добавление

компонентов. Существовала громадная прибавочная стоимость, составлявшая разницу между варварством и цивилизацией, грубым и утонченным, культурой и бескультурьем, между горожанином и сельским жителем. Мастер-блендер был богом, который оценивал характеры, предвидел будущее, заключал союзы. Соединение различных сортов односолодового виски компенсировало недо-



статки одного достоинствами другого, а их смесь дополнительно смягчали более нейтральными зерновыми виски. Так же поступали с ромом, коньяком, сигарами и шоколадом. И это не говоря о винах Бордо и о шампанском, которые всегда создавались именно путем купажирования – самого мудрого способа сглаживания природных излишеств и недостатков. Но к концу XX века начал все громче заявлять о себе натуральный продукт. Новая экологическая мода, предполагаемое истощение ресурсов планеты, утрата веры во всемогущество человека, в конечном счете, заставили часть потребителей повернуться к базовым ингредиентам. Их привлекает теперь не результат деятельности человека, а плоды природы. И чем меньше человек вмешивается в процесс изготовления, тем в большей степени продукт заслуживает их внимания. И постепенно, развернувшись на 180 градусов, они начинают поиски изначального вкуса как самого лучшего. Кто сможет мне возразить: некоторые сорта шоколада 99% чистоты, продающиеся в наших магазинах, совершенно несъедобны и являются оскорблением для мастеров-шоколадников, посвятивших свою жизнь тому, чтобы добиться от шоколада наиболее выразительного вкуса.

Таким образом, все, что 50 лет назад расценивалось как крайность, которую следовало сначала приручить, сегодня стало новой моделью вкуса.

Не стоит заниматься самообманом: это крайне важное изменение менталитета, в котором кто-то может увидеть даже признак упадка нашей цивилизации, построенной на вере в человеческий труд. Но не стоит и расстраиваться. Бармен остается на своем месте, чтобы вернуть надежду тем, кто продолжает верить в прогресс цивилизации. Естественно, бармен принадлежит к касте блендеров и обязан защищать ее ценности.

Но если в момент приготовления коктейля им овладевают сомнения в том, что смесь подобранных им же самим компонентов даст лучший результат, чем они сами, взятые по отдельности, то я советую ему попросту вылить в раковину его последнее произведение, отложить шейкер и написать заявление об уходе, начав со слов: «Моя жизнь больше не имеет смысла».

Потому что для бармена искусство смешивания, поиск совершенного вкуса, короче говоря, бленд – это смысл его профессии.



С 1908 года «лицом» виски Johnnie Walker стал денди, который, символизируя прогресс, идет по планете уверенным шагом.



Johnnie Walker

КАЖДЫЙ ШАГ – ЭТО ШАГ ВПЕРЕД

Оптимистичный Джонни Уокер бодрой походкой идет по планете, проникая в ее самые отдаленные уголки. И каждый его шаг – это шаг вперед. Вот вам история самого известного шотландца в трех ключевых цифрах, трех гигантских шагах.

417 фунтов за Империю

В 1820 году, когда Джону Уокеру исполнилось 14 лет, он унаследовал 417 фунтов стерлингов, вырученных от продажи семейной фермы, располагавшейся к югу от Глазго.

Его опекуны вложили эти деньги в бакалейную лавку, торговавшую чаем и спиртными напитками.

Со временем эта инвестиция оказалась, наверное, одной из самых выгодных в истории.

Накопив опыт в области смешивания разных сортов чая, Джон употребил всю свою энергию на повышение качества продаваемого им виски. Он отбирал и купажировал между собой различные виски с острова Айла и из Спейсайда, объединяя торф и дым с элегантностью и изыском.

1867 год. Знаменитая прямоугольная бутылка

Сын Джона Александр принял бразды правления семейным предприятием в 20-летнем возрасте. Он получил образование в Глазго, мировом центре купажирования виски, обладал незаурядными академическими познаниями и заслужил признание своих коллег, как один из наиболее выдающихся специалистов по виски. В 1867 году он выпустил Old Walker's Highland Whisky в прямоугольной бутылке, украшенной наклеенной наискосок черной этикеткой.

1909 год. Рождение красной и черной этикеток

Александр номер два, сын Александра, продолжил дело своего отца, создав виски Extra Old Walker's Highland Whisky. Отныне на его черной этикетке указывалась выдержка: 12 лет. А в 1909 году он изобрел новый сорт виски – Special Old Highland Whisky. Это было превосходное сочетание более 40 различных виски со всех концов Шотландии. На его бутылке красовалась красная этикетка. Как и его старший брат, этот виски стал пользоваться

большим успехом. Отныне их отличали по цвету этикеток: Black Label и Red Label.

Символ прогресса

Знаменитый денди, идущий под слоганом: «Born 1820, still going strong», был придуман в 1908 году художником Томом Брауном, который взял за образец один рисунок с изображением самого Джона Уокера. С тех пор «striding man» – широко шагающий человек – олицетворяет прогресс. Он стал символом для всех тех, кто идет вперед прямо к цели по образу и подобию династии Уокеров, завоевавших мир с 417 фунтами в кармане и большим зарядом оптимизма и энергии.

Черная этикетка

Ванильный и торфяной Johnnie Walker Black Label получен в результате купажа более 40 выдающихся солодовых и зерновых виски. Своим стойким характером он обязан виски с острова Айла. Кроме того, значительная часть входящих в его состав виски из Хайлендса выдержана в бочках из-под хереса, что придает его вкусу новое измерение. Это один из наиболее сложных и околдовывающих виски на рынке.

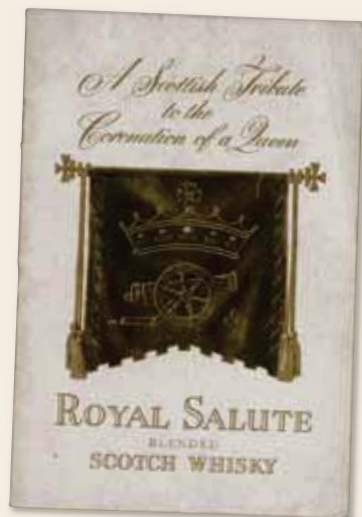




Royal Salute

КОРОЛЕВСКОЕ ПРИВЕТСТВИЕ

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.



Первый бленд класса Luxe

Royal Salute был первым блендом класса Luxe, 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.

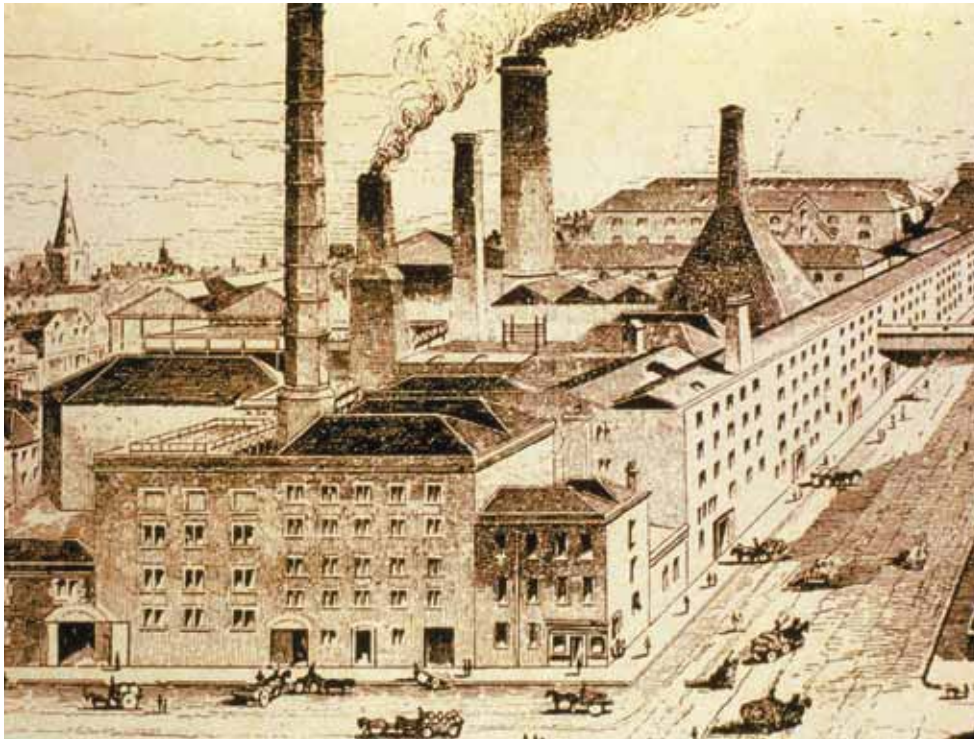
Линейка

Royal Salute 21 у.о. создан из самых редких виски. Купаж долго хранят в дубовых бочках, чтобы поэтапно добиться совершенной гармонии, придающей Royal Salute целостный и уникальный в своем роде характер.

Royal Salute «The Hundred Cask Selection» происходит из особых и ограниченных запасов дома Chivas Brothers – из ста отобранных бочек, которые отличаются очень почтенным возрастом. Разлитый в фарфоровые графины, украшенные золотом, этот виски класса ультра-премиум обладает ароматами сливы, какао и ванили, которые обволакивают его мощную структуру.

Royal Salute 38 у.о. («Stone of Destiny»). «Камень судьбы» – это символ власти, на котором испокон веков коронуются шотландские монархи. Его олицетворяет исключительный 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.





Винокурня Джона Джемесона была основана в Дублине в 1780 году.

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.

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 Аэнеаса 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 Аэнеаса Коффи и стали масштабно 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 Кок 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.

Производство

Классический ирландский виски изготавливают путем тройной перегонки из соложенного, 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 более 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 нескольких дней, называемых «свадьбой», и разливают в бутылки.

Виды ирландского виски

Whiskey Pot Still

Традиционный виски, полученный из нескольких злаковых, в том числе соложенного ячменя, путем двойной или тройной перегонки в аппаратах «пот стил».

Grain Whiskey

Он схож с шотландским зерновым виски. Его получают путем непрерывной перегонки.

Whiskey Single Malt

Виски из соложенного ячменя, полученный в аппарате «пот стил».

Blended Whiskey

Смесь нескольких виски, перечисленных выше, секретные пропорции которой зависят от результата, необходимого мастеру-блендеру.

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.

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 образова-

лась 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 – важная и самая впечатляющая из винокурен. Здесь изготавливают такие известные марки, как Jameson и Power's, такие популярные, как Paddy, и такие престижные, как Midleton Very Rare.

Мидлтон может производить виски как самым традиционным образом – путем тройной перегонки соложенного 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.



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.

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 деревянных 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.



Jameson Lemonade в St Stephen's Tavern – историческом баре Лондона, расположенном неподалеку от Биг Бена.



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.

Основные марки

Jameson (Джемесон)

Это самый популярный виски в Ирландии и одна из старейших марок. Она существует с 1780 года. Глубина букета, изысканность и округлый вкус – отличительные черты этого виски. Они объясняются отсутствием копчения солода с помощью торфа и использованием тройной перегонки.

Наряду с классическим Jameson существует стареющий в бочках из-под хереса Jameson 12 у.о.; нежный и пряный Jameson 18 у.о.; гармоничный и мягкий Jameson Gold, а также престижный и богатый Jameson Rarest Vintage Reserve.

Paddy (Падди)

Производится в Мидлтоне 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 образу-

ют в итоге гармоничное единство.

Black Bush – это купаж зерновых виски с солодовыми виски, выдержанными в бочках из-под хереса Олоросо. Он обладает фруктовым и мягким характером.

Солодовый виски Bushmills Malt 10 у.о. выдерживается в большинстве своем в бочках из-под бурбона. Он проявляет ароматы меда, шоколада и ванили.

При производстве солодового Bushmills Malt 16 у.о. используют бочки трех видов – из-под Олоросо, бурбона и порто, что определяет его сложный, мощный характер и название «triple wood».

Солодовые виски, входящие в состав Bushmills Malt 21 у.о., стареют в бочках из-под хереса Олоросо и бурбона, а затем купаж дозревает не менее 2 лет в бочках из-под мадеры.

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 тонким, деликатным, бархатистым вкусом. Бывает нескольких видов.



САГА О БРЕНДЕ

Jameson

Три лучше двух

Джон Джемесон, создатель самого выдающегося ирландского виски, был шотландского происхождения! Основав в Дублине винокурню в 1780 году, он ввел ряд усовершенствований и придал своему виски типично ирландский дух. Джемесон экспериментировал с тройной перегонкой (а не с двойной, как в Шотландии), призванной сделать виски мягче, и первым использовал выдержку в бочках из-под хереса, что в наши дни является весьма распространенной практикой.

Самая впечатляющая винокурня мира

Виски Jameson производится на 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 производится 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.

Линейка

Jameson Irish Whiskey – слегка пряный, с нотами сухофруктов, ванили и хереса. Исключительно мягкий и легкий. Его пьют со льдом или используют для лонг дринок и коктейлей.

Jameson 12 y.o. Special Reserve. 12 лет, проведенные в бочках из-под хереса Олоросо, подчеркивают шелковистую структуру виски и наделяют его большим ароматическим богатством.

Jameson 18 y.o. Limited Reserve. Три различных сорта виски выдерживаются, по меньшей мере, 18 лет в бочках из-под хереса Олоросо. Затем проводят «свадьбу», которая длится 6 месяцев в бочках из-под бурбона. В результате получается богатый виски с ароматом пряностей, нотами кофе, кожи и ванили, превосходно сливающимися с нежностью хереса.

Jameson Gold обладает насыщенным цветом и мягким вкусом с оттенками меда. Он выделяется своей исключительной гармонией, равновесием и легкостью.

Jameson Rarest Vintage Reserve. Эксклюзивный виски, воплощающий верх совершенства в искусстве дистилляции. Тщательный процесс выдержки и бочки из-под порто придают ему богатый и глубокий вкус, изобилующий фруктовыми нотами.

Виски Jameson – Bar Star

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

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.

Кто изобрел бурбон?

Часто создание бурбона ставят в заслугу пастору по имени Элайджа Крейг. Считают, что в конце XVIII века ему пришло в голову перегнать перебродивший кукурузный отвар – кашу, употребляемую в пищу индейцами. Однако не все согласны с этой теорией. Так, Гари и Мэрди Риганы в книге «The Book of Bourbon» полагают, что создателем бурбона мог быть ученый из Кентукки – доктор Джеймс Кроу, шотландец по происхождению. В начале XIX века он стал применять кукурузу в качестве исходного сырья для виски, рекомендовал обугливать дубовые бочки, а также начал использовать распространенный сегодня метод закваски.

Взлеты и падения

В 1808 году прекращение работоргов-

ли 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.

Сухой закон

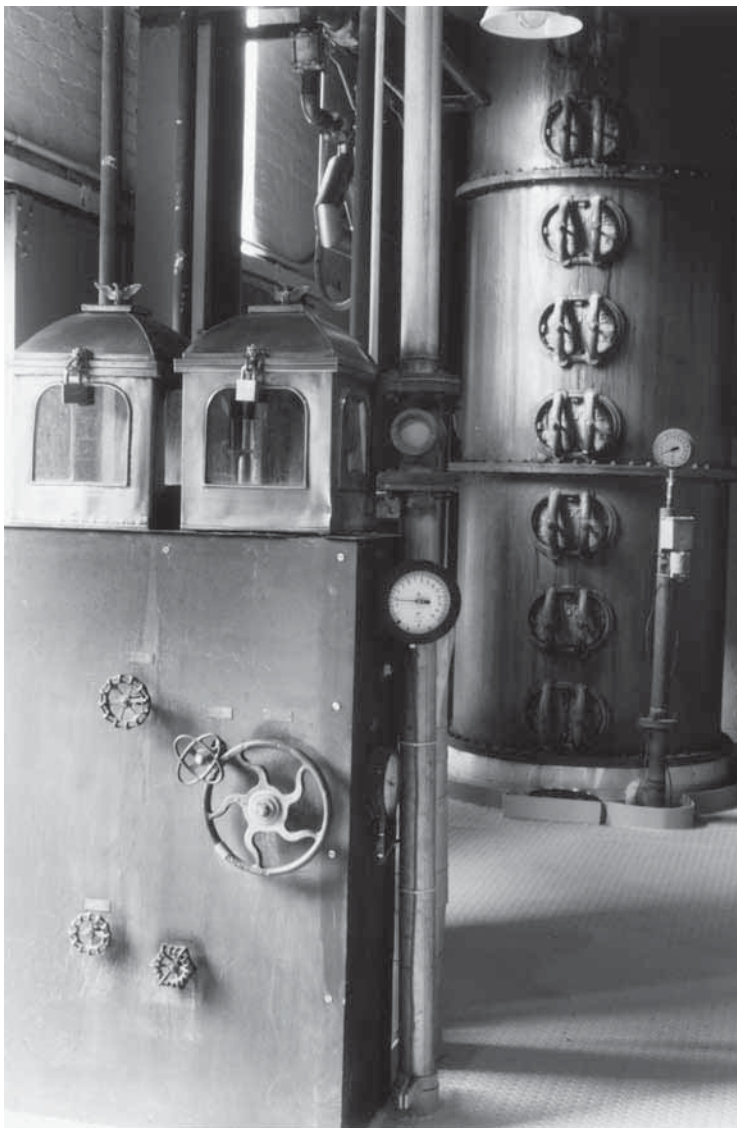
Производство виски сильно возросло после индустриальной революции и появления аппарата непрерывной перегонки. Однако в историю напитка вмешался сухой закон. За исключением нескольких предприятий, получавших спирт для медицинских целей, все остальные винокурни были вынуждены закрыться. К моменту отмены сухого закона американцы привыкли к «белым» спиртным напиткам, которые было легче производить нелегально.

Сухой закон больно ударил по производству виски. В начале XX века в США было более 700 винокурен. В наше время их осталось 13.

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.



Виски Jack Daniel's производят в штате Теннесси, на винокурне, основанной в 1866 году. Его пропускают через кленовый уголь, что придает напитку нежную структуру.



Винокурня Jack Daniel's. Слева – перегонный аппарат. Справа – закупорка бочек.

Производство

Сырье

Основные злаковые, используемые для американского виски, – это кукуруза, ячмень и рожь, хотя может применяться и пшеница.

Используемая композиция злаковых (состав сусла) 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.

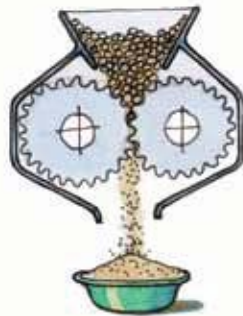
Виски разбавляют водой, снижая его крепость максимум до 125 proof (62,5% vol.).

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?



Производители виски используют, в первую очередь, такие злаковые, как кукуруза, ячмень и рожь.



Зерно перемалывают в муку.



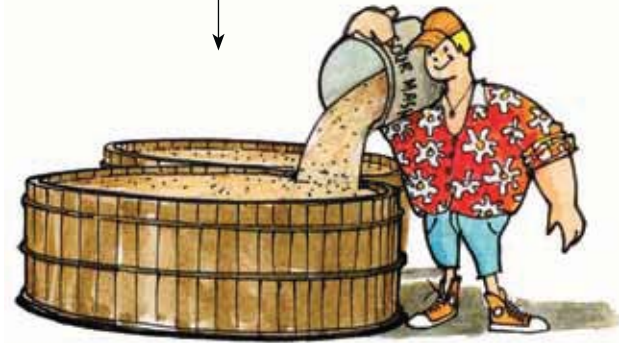
В муку добавляют воду и сусло разваривают, чтобы крахмал превратился в сахар.



Бочки, в которых проходит выдержка виски, сильно обжигают внутри. Обугленный слой придает напитку дополнительные ароматы, более темный оттенок, а также абсорбирует нежелательные вещества.



Пиво дистиллируют, как правило, в аппарате непрерывной перегонки.



В сусло добавляют дрожжи или Sour Mash (закваску), чтобы активизировать брожение, после которого сусло превращается в пиво.



Виски разбавляют водой и выдерживают в обугленных дубовых бочках.



После перегонки теннессиjsкий виски (в отличие от бурбона) фильтруется через древесный уголь.



Уголь для фильтрации теннессиjsкого виски изготавливают из древесины клена.



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 налили 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 напи-

ток 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.

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ. ИНСТРУКЦИЯ К ПОТРЕБЛЕНИЮ

На заре своей истории американский виски был крепким напитком сильных духом мужчин. Однако новые обугленные дубовые бочки, чистейшая вода и использование заправки придали напитку мягкость, маслянистость и аромат ванили, который подчеркивают лед и вода с газом или без. Выраженный характер американского виски позволяет ему адаптироваться к любой ситуации и придавать живость многочисленным коктейлям, в том числе легендарному «Минт Джулепу».



Виды американского виски

Американский виски различают по нескольким признакам.

ПО ТИПУ СЫРЬЯ И ОСНОВНОЙ 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. Стало быть, он содержит мало вторичных элементов. Его выдержка происходит в использовавшихся ранее дубовых бочках. Такой способ производства дает светлое спиртное с нейтральным вкусом.

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.

ПО СИСТЕМЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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.



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.

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 температурах и влажности.

Small Batch Bourbon (Смол Бэтч бурбон)

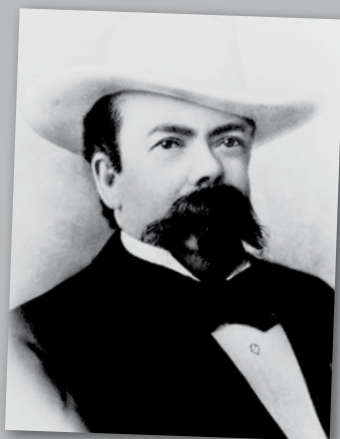
Такой бурбон происходит из небольшой партии отобранных бочек (не более 20), содержимое которых купажируют перед разливом по бутылкам.

Vintage Whiskey (Винтейдж виски)

На этикетке этого винтажного виски указывается год перегонки и разлива по бутылкам.

Jack Daniel's

НИ СКОТЧ,
НИ БУРБОН,
А ДЖЕК



Когда в 1866 году Джек Дэниэл создал свой виски, ему не исполнилось и двадцати лет. С тех пор его имя стало символом щедрого и располагающего к комфорту напитка, побуждающего удобно устроиться за стойкой бара, скинув пиджак и подвернув рукава рубашки.

Секрет кленовой древесины

В процессе производства своего знаменитого виски Джек Дэниэл воспользовался особым методом очистки. По окончании перегонки виски фильтруется через толстый, трехметровый слой кленового древесного угля. Благодаря подобной обработке, напиток приобретает особенную нежность и шелковистую структуру, что отличает его от бурбонов. В результате напиток Джека Дэниэла имеет особый статус уникального и полнотелого, нежного и богатого «Теннесси Виски».

Семейство Jack Daniel's

Old № 7. Вокруг истории этого виски сложилось немало легенд. Ходят слухи, что Джек Дэниэл назвал его так в честь своих семи возлюбленных. Также говорят, что ему потребовалось семь попыток, пока он не добился желаемого результата в своих экспериментах с виски. Как бы там ни было, цифра принесла ему удачу, поскольку Old № 7 стал одним из самых востребованных виски в мире.

Single Barrel. Этот виски разливается по бутылкам из одной конкретной бочки. Более того, его берут из бочек верхнего ряда, сложенных под самой крышей склада, где температурные условия наиболее изменчивы. Так получается «однобочковый» виски с мощным характером, с нотами карамели, ванили и дуба.

Gentleman Jack. «Джентльмен Джек» – это виски, исполненный элегантности и сложности. Его особенность заключается в том, что его дважды фильтруют сквозь уголь из древесины клена: перед розливом по бочкам и в конце выдержки. В результате его хорошо узнаваемый, долгий и шелковистый финал издает ноты пряностей, ванили и фруктов.

Употребление

Виски Jack Daniel's пьют в чистом виде, слегка разбавленным водой или со льдом. Old № 7 может использоваться в рецептах коктейлей. Не стоит забывать и о его особо удачном сочетании с кока-колой, которое сумело придать второе дыхание «виски-коле» – наиболее распространенному лонг дринку планеты.



Американские винокурни и марки виски

Американские винокурни производят как свой собственный виски, так и виски для независимых марок. В результате количество марок превышает число винокурен. Здесь описаны как все основные винокурни, производящие бурбон и теннессийский виски, так и наиболее известные марки, которые можно встретить в продаже. Для некоторых указан состав сусла (mash bill). Он носит приблизительный характер и может меняться в зависимости от марки 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 выпустить также и водку.

Линейка: Virginia Gentleman Bourbon, Virginia Gentleman Small Batch Bourbon и др.

Barton (Бартон)

Винокурня Бартон, расположенная в Бэрд-стоуне, штат Кентукки, производит бурбон таких известных марок, как Kentucky Gentleman Bourbon и Very Old Barton. Состав сусла: 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 марок.

Линейка: Ancient Age, Benchmark, Eagle Rare, Blanton's, Sazerac Rye, Old Rip Van Winkle, Van Winkle Special Reserve 12 у.о., Papu Van Winkle Family Reserve 23 у.о. и т.д.

Состав сусла: 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 сусла, 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, но 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 струк-

туру. 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)

Эта винокурня была открыта в 1795 году, когда Кентукки вошел в состав Соединенных Штатов Америки. Винокурня Джим Бим (так же, как и Уайлд Терки) известна тем, что здесь усиленно обжигают бочки. В результате бурбон получается бархатистым и с древесными нотками. Состав сусла меняется в зависимости от линейки, но хранится производителем в секрете.

Линейка: Jim Beam Bourbon, Jim Beam Rye, Old Taylor Bourbon, Baker's, Old Crow, Booker's, Knob Creek, Old Grand Dad.

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)

Винокурня была основана в 1933 году. В настоящее время Мэйкерс Марк – одна из немногих винокурен, где продолжают использовать ротацию бочек, то есть переключать верхние вниз, а нижние – вверх, в целях оптимизации выдержки виски.

Линейка: Maker's Mark Bourbon. Состав сусла: 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.



Woodford Reserve

БУРБОН РУЧНОЙ РАБОТЫ

Woodford Reserve – один из лучших бурбонов Соединенных Штатов. Он производится в ограниченном количестве и неоднократно вознаграждался на крупных международных конкурсах.

Историческая винокурня, первоначальный рецепт

Колыбель виски Woodford Reserve – знаменитая винокурня «Лэброт и Грэхем», основанная в графстве Вудфорд, штат Кентукки в 1812 году. До сих пор Woodford Reserve производится здесь по первоначальному рецепту, разработанному семьей Пеппер.

Секреты производства

Woodford Reserve содержит 72% кукурузы, 18% ржи и 10% соложеного ячменя. Но, хотя вы и знаете теперь формулу Woodford Reserve, это совсем не значит, что вам удастся изготовить виски с его вкусом, поскольку процесс производства этого бурбона отличается особой тщательностью. В частности, вам понадобится использовать бродильные чаны из древесины кипариса (а не сосны, как для других марок бурбона), трижды перегнать виски в небольших медных перегонных кубах и долго выдерживать его в небольших бочках из белого дуба. Говорят, что вкус бурбона на 80% зависит от бочки. Поэтому древесину для бочек, в которых стареет Woodford Reserve, отбирают с беспрецедентной строгостью. В течение долгих лет древесину подвергают воздействию погодных условий под открытым небом, а сами бочки сильно обжигают внутри.

Дух Кентукки

Woodford Reserve выдерживается от 4 до 8 лет в условиях особого климата области Блю Грасс, где палящий летний зной чередуется с суровыми зимами. После выдержки крепость бурбона доводится примерно до 42% vol. с помощью чистой воды, не содержащей ни атома железа, но богатой кальцием, которая рождается в условиях нетронутой природы Кентукки.

Бурбон из отобранных бочек

В завершение производственного процесса содержимое лишь небольшого числа лучших бочек купажируют друг с другом. Таким образом, Woodford Reserve является мелкосерийным бурбоном (small batch bourbon). Это сохраняет типичность и характер напитка, но драматически сокращает его присутствие на рынке.

Яркое удовольствие дегустации

Для того чтобы полностью прочувствовать все достоинства Woodford Reserve, его пьют в чистом виде, со льдом или разбавленным небольшим количеством воды. Он источает мощный аромат ванили и пряностей. Во вкусе он исполнен сложности и элегантности. Он проявляет маслянистый характер с нотами корицы, имбиря, абрикоса и нежными оттенками крем-брюле.



Бурбон Woodford Reserve производят на винокурне «Лэброт и Грэхем», основанной в 1812 году.



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, ячменя 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 боч-

ках, а затем фильтруют и разливают по бутылкам. Отличительная особенность канадского виски – легкость и небольшая горчинка, вызванная применением ржи.

Употребление

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)

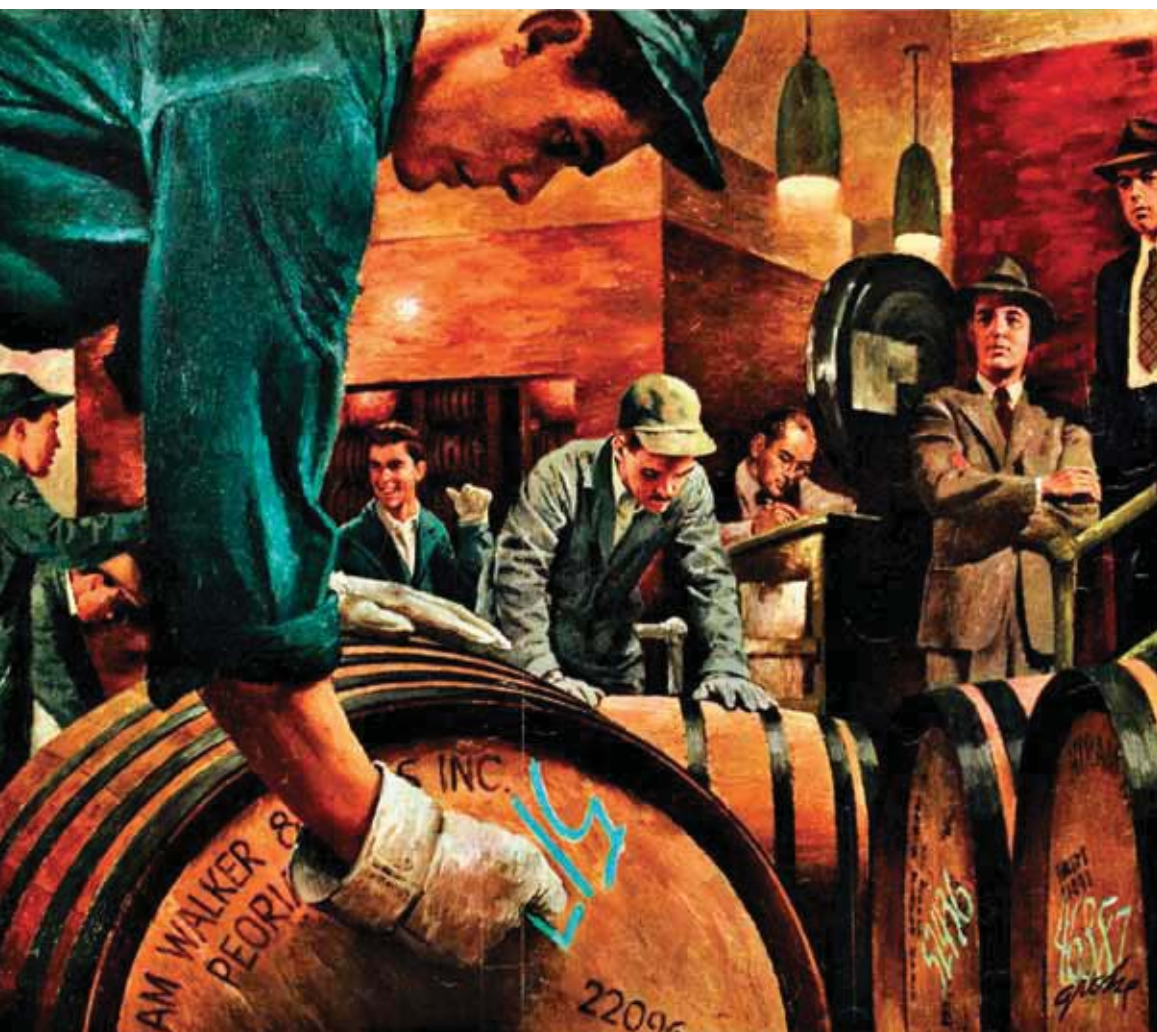
Винокурня, где производится Canadian Club, основана Хайремом Уокером в 1858 году. А сам виски был создан специально для одного клуба джентльменов. Одна из его особенностей заключается в том, что виски купажируют до выдержки в бочках, которая длится не менее 6 лет. Наряду с классическим Canadian Club, обнаруживающим хлебные и сливочно-карамельные ароматы, существует Reserve 10 у.о. Он проводит 10 лет в небольших обугленных дубовых бочках.

Seagram's VO (Сиграмс)

В его купаж 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.

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.





Масатака Такетсуру с шотландской женой Ритой.

Японский виски

Отца японского виски звали Масатака Такетсуру. Он родился в 1894 году неподалеку от Хиросимы в семье производителей сакэ и в 1919 году отправился в Шотландию для изучения химии.

В Шотландии Масатака Такетсуру влюбился в молодую шотландку, что отразилось как на его жизни, так и на судьбе виски в Японии. Пара обосновалась в Кэмпбелтауне, где Масатака работал на винокурне Хэйзелберн (она была закрыта в 1925 году).

Масатака вернулся в Японию в 1920 году, одержимый единственной мечтой: построить свою винокурню. Но первая винокурня – Ямазаки, которой он руководил, была построена японской компанией «Котобукия», превратившейся впоследствии в гиганта «Сантори».

В 1934 году Масатака построил, наконец, свою собственную винокурню Йочи. Для нее он выбрал остров Хоккайдо, поскольку тамошний климат напоминал ему Шотландию.

Сегодня развитие японского виски определяют два фактора. С одной стороны, это функционирование шести винокурен на территории Японии. Они производят односолодовый виски высокого качества, стараясь придерживаться традиционных шотландских методов. С другой стороны, – это вовлечение японских компаний в производство шотландского виски путем выкупа винокурен (Ошнтошн, Бен Нэвис,

Баумор и Глен Гири). Это позволяет добавлять их продукцию в купажи, предназначенные для внутреннего японского потребления.

Шесть японских винокурен

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. Но все же данная система накладывает ограничения, не позволяющие японскому виски претендовать на богатство шотландских блендов.

Fuji-Gotemba (Фудзи-Готемба)

Эта винокурня была основана в 1973 году. Она имеет собственное бочарное про-

изводство, цех по розливу и использует как традиционную, так и непрерывную перегонку.

Hakushu (Хакусю)

Основана в 1973 году. Принадлежит крупной компании «Сантори». Она спряталась среди зелени у подножья японских гор на высоте 700 метров, что в процессе перегонки придает ее виски особый характер.

Karuizava (Каруизава)

Основана в 1955 году. При брожении здесь применяют особые технологии, характерные для сакэ. 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 принадлежит 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)

Эта первая винокурня Японии была основана в 1923 году. Некоторое время ею управлял знаменитый Масатака Такетсуру. Перегонные кубы в форме boil balls дают мощный и ароматный виски. На рынке присутствует широкий выбор односолодовых виски Ямазаки различных возраста и выдержки.

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.





Водка

История водки.....	145
Производство водки – погоня за чистотой.....	150
Употребление.....	152
Водка из разных стран.....	156
Водка и миксология.....	160
Основные марки.....	161



«Водка – мой любимый напиток. Когда я ее пью, я ВСЕГДА ЗНАЮ, ПОЧЕМУ»

Коктейль с водкой

КРОВАВАЯ МЭРИ

40 мл водки
120 мл томатного сока
дэш свежевыжатого сока лимона
соусы Worcestershire и Tabasco,
соль и перец по вкусу



1. В бокал хайбол положить 5-6 кусочков льда.
2. Добавить все ингредиенты. Перемешать.
3. Можно украсить веточкой сельдерея и ломтиком лимона.

В России водка является национальным символом. Здесь она всегда играла важнейшую экономическую и социальную роль. На протяжении веков на нее возлагали задачу наполнения государственной казны.

У водки очень давняя история, но, как ни странно, мировой успех пришел к ней не так давно. Она стала известной, когда порожденная революцией русская

эмиграция покорила мир своим удивительным образом жизни. А появление коктейлей стало решающим событием в ее судьбе. Богатому разным цветом 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 сложив-

шихся ароматов. Главная роль здесь по праву досталась водке.

Сегодня повсюду в мире водка заявляет о себе, как об одном из главнейших крепких напитков. Она выделяется среди другого алкоголя, развитие которого продвигалось в направлении сложности, поиска наилучших условий выдержки и идеального возраста. Водка же избрала свой собственный путь – чистоту и изысканность.

ХРОНОЛОГИЯ ВОДКИ

1386 год	Вторая половина XV века	XV – XVI века	1553 год	1597 год	1605-1613
Первые образцы крепкого спиртного привезены в древнюю Москву из Генуи.	Введение монополии на изготовление опьяняющих напитков: меда и пива.	Возникновение винокурения на Руси.	Иван Грозный открывает первый царев кабак и повелевает открывать их повсюду. Спиртное изготавливают прямо при кабаках.	Учрежден Приказ Новой Четверти (древний прообраз министерства), который заведует кабаками.	Смутное время. Многие кабаки закрыты.



Absolut Ice Bar, Лондон.

История водки

Известно, что первые образцы спирта были завезены в Россию из Западной Европы. Так, в 1386 году «воду жизни» привезли в древнюю Москву из Генуи. В Москве еще не были знакомы с таким напитком, и местные бояре были удивлены его крепостью. Можно предположить, что с тех пор алкоголь начали использовать как лекарство при царском дворе.

В Московском государстве в то время из опьяняющих напитков изготавливали только пиво и гидромель, получаемый на основе меда.

В начале XVI века царь Василий III начал

борьбу с растущим пьянством и запретил жителям древней Москвы пить пиво в не праздничные дни.

Однако он предусмотрел некоторые льготы, в частности, для своего войска. Летописец Мишалон сообщает, что разрешалось пить только солдатам иностранного полка.

Разные гипотезы

На основании указанных выше данных французский исследователь Луи Скарзински делает предположение, что рецепт винокурения завезли в Россию

иноземные солдаты. Он подтверждает свой вывод тем фактом, что вплоть до середины XVI века все летописи иностранных путешественников, описывая существующие на Руси хмельные напитки, упоминают только гидромель и пиво. А иностранные солдаты, поступившие на службу в царские войска, по мнению Луи Скарзински, предпочитали более крепкое спиртное.

Российский исследователь Похлебкин придерживается иной точки зрения, считая, что винокурение зародилось в середине или во второй половине XV века в

Первая половина XVII века	1648 год	1649 год	1652 год	1664 год
Достигнут определенный прогресс в винокурении. Брагу перегоняют несколько раз. Появляются первые казенные и частные винокурни. Водка становится неотъемлемой частью жизни русского народа.	Закабаленная долгами и пропившая имущество голь кабацкая устраивает бунт в Москве.	Издаётся «Соборное уложение». Один из его указов посвящен борьбе с самогонварением: «У кого корчму вымут впервые, или кто на продажу вино курит, и на тех впервые заповеди правити по пяти рублев...».	Повсеместно вводится казенная продажа питей. Кабаки было велено именовать кружечными дворами.	Нехватка денег в казне вынуждает отменить питейную монополию и отдать кабаки «на откуп».

одном из московских монастырей. Таковы некоторые предположения о том, где и когда на Руси начали заниматься перегонкой. Однако точно подтвердить ту или иную гипотезу трудно, ведь не сохранилось никаких письменных источников тех времен, в которых бы рассказывалось о винокурении.

За монастырскими стенами

Согласно российскому исследователю Похлебкину, первым человеком, занимавшимся на Руси искусством перегонки, был монах Исидор. Именно он мог стать и создателем водки.

Исидор – реальная историческая фигура. Этот просвещенный грек из Фессалии 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 оставалось в итальянских монастырях, где уже дистиллировали первые образцы «воды жизни» для медицинских целей. В то время монастыри были центром науки, и Похлебкин справедливо считает, что такой эрудированный и любознательный монах, как Исидор, не мог не заинтересоваться перегонкой.

Однако Исидор имел неосторожность поддерживать Папу римского, и по возвращении в Москву он был заключен в Чудов монастырь. Здесь на помощь к истории приходит легенда. Она гласит, что в монастыре Исидору было разрешено заниматься различными экспериментами, в том числе – перегонкой. Используя зерно, Исидор изготовил первую водку, которой осенью 1441 года он усыпил стражу и бежал в Тверь, оставив после себя первый русский перегонный аппарат. Позднее Исидор перебрался в Рим, а затем – в Константинополь и, в конце кон-

цов, поселился на Хиосе, который по иронии судьбы называли «островом вина».

Зелено вино в царевом кабаке

В 1553 году Иван Грозный открыл в Москве на Балчуге первый кабак для своих опричников, чтобы они могли пить хмельные напитки. Кабак оказался очень выгодным заведением, и Иван Грозный повелел закрывать вольную торговлю напитками и открывать в городах *царевы кабаки*. Количество кабаков возрастало из года в год.

Современный английский исследователь Дэвид Кристиан сообщает, что в конце XVI века русские перегонные аппараты были схожи с европейскими аналогами. Они состояли из реторты, охладителя, металлического змеевика и сборника. Такие аппараты были установлены в помещичьих усадьбах, в монастырях и при кабаках. Заквашенный хлебный затор подвергался одной перегонке, имел крепость около 30% и был низкого качества. Из-за своего цвета он даже получил название «зелено вино», которое часто употребляется в народных былинах и сказках.

Первые винокурни

Спрос на водку постоянно повышался, производимого в кабаках на всех не хватало, и в первой половине XVII века в России появились первые винокурни. Обычно они представляли собой избу, построенную на берегу реки, у воды. Душой винокурни был медный перегонный аппарат типа «пот стил». На некоторых винокурнях стали устанавливать по два или даже по три перегонных аппарата и подвергать напиток нескольким последовательным перегонкам, подобно тому, как поступают производители шотландского и ирландского виски.

Из четверти зерна (130 кг) в то время

получали всего около трех ведер водки. Основным сырьем служили рожь, овес, ячмень и пшеница. Водку того времени часто очищали выморозкой.

Производство водки в руках у дворянства

Развитие частного винокурения было приостановлено при царице Елизавете в 1755 году, когда дворяне получили исключительное право изготавливать крепкие спиртные напитки.

Средняя помещицья винокурня функционировала только зимой и давала около 10 ведер водки в день. С XVI века и до того времени процесс производства водки существенно не изменился. По-прежнему использовались медные перегонные аппараты, подогреваемые дровами. Кстати, сохранились предания о том, что в те времена ценность меди в изделиях была выше, нежели в монетах. И многие предприимчивые люди разжились тем, что переплавляли монеты и потом продавали медь для изготовления перегонных кубов.

Дворянское винокурение не имело под собой коммерческой основы. Не имея возможности расширять производство водки, помещики изобретали различные настойки и наливки.

Прогресс винокурения

В первой половине XIX века под влиянием европейской технической революции средневековое российское винокурение постепенно пробуждается, начинает обретать новые формы и использовать достижения современной техники. В 1820-е годы экономичный пар приходит на смену дорогому и опасному открытому огню.

К середине этого века многие винокурни устанавливают соединенные между

ХРОНОЛОГИЯ ВОДКИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

1681 год	1705 год	1716 год	1755 год	1817 год	1827 год
Откупы отменены. Водку изготавливают на государственных винокурнях или на частных по заказу казны.	Петр I запрещает частное винокурение и постепенно вводит откупную систему. Откупщики закупают водку у казны.	Открытие казенных винокурен обходится государству слишком дорого, поэтому учреждается свобода винокурения. Появляются первые крупные частные винокурни.	Изготовление водки становится привилегией и исключительным правом дворян. Мелкое помещичье винокурение одерживает временную победу над крупным капиталистическим.	Правительством Александра I откупы уничтожены, введена казенная продажа спиртных напитков.	Николай I восстанавливает откупы.



«Если на столе стоит бутылка Finlandia, значит, за этим столом нет посторонних, только друзья», – говорит Маркку Райттинен, мастер дегустации водки Finlandia.



Боярская свадьба в XVI веке.
Литография с картины К. Маковского.

собой два-три паровых «пот стила». А самые прогрессивные заводчики добавляют к ним медный ректификатор.*

В употребление входят паровые перегонные аппараты новой формации, в том числе от Эдуарда Адама и Писториуса, которые экономили топливо, давали более крепкий спирт и лучше очищали его от сивушных масел.

Производители начинают очищать водку не выморозкой, а фильтрацией через древесный уголь.

В 1860 году из четверти зерна получали уже 8 ведер водки.

Свобода винокурения. Становление российской водочной индустрии

С 1 января 1863 года была введена акцизная система. Налог стали взимать не с розничного торговца спиртными напитками, как было до этого момента, а с про-

изводителя. Право винокурения предоставлялось всем желающим. Сумма акциза рассчитывалась на основе количества использованного сырья. В стремлении извлечь как можно больше спирта из пуда сырья заводчики использовали все более современное оборудование.

Новые правила винокурения послужили огромным стимулом для технического развития производства. Это способствовало развитию крупных предприятий и продолжению разорения мелких.

В то время в России появился аппарат постоянной перегонки Аэнеаса Коффи. По мнению Менделеева, аппарат Коффи стоил недешево и окупался только при долгом постоянном использовании и производстве большого количества спирта.

Водочная монополия

В конце XIX века Россия столкнулась с

острой проблемой повсеместного и возрастающего пьянства. Поэтому в 1895 году императорское правительство приняло решение о введении монополии.

Министерство финансов планировало построить 350 казенных винных складов (заводов), куда поставлялся сырой спирт и где осуществлялась его очистка, разбавление водой и укупорка бутылок.

Для того чтобы улучшить качество водки, спирт подлежал обязательной ректификации (очистке «горячим способом») и фильтрации через уголь («холодной очистке»). Крепость поступающей в продажу водки, прозванной в народе *монополька*, устанавливалась не ниже 40%.

В 1914 году торговля водкой была запрещена на период войны. Спирт уходил на нужды фронта. Возобновилась торговля спиртным с 1924 года, уже при советском правительстве.

* David Christian «LIVING WATER. Vodka & Russian Society on the Eve of Emancipation» – Oxford, 1990.

ХРОНОЛОГИЯ ВОДКИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Первая половина XIX века	1863 год	1895 год	1914 год	1924 год
Технический прогресс внедряется в российское винокурение. В употребление входят новые перегонные аппараты. Качество водки улучшается.	Конец откупов. Свобода винокурения. Становление крупных водочных заводов. Разорение мелких помещичьих винокурен.	Введение монополии, ужесточающей процесс очистки спирта в целях борьбы с возрастающим пьянством.	Запрет на торговлю водкой во время Первой мировой войны.	Возобновление торговли спиртными напитками при советском правительстве.

Kauffman

РОСКОШЬ НОВОЙ РОССИИ

Появившись в начале 2000-х годов, водка Kauffman стала одним из символов новой России для деловых людей и любителей эксклюзивных напитков, а также гарантией того, что возврата к прошлому уже не будет.

Мировое признание

Разумеется, Kauffman не была первой маркой российской водки, покорившей западные страны. Однако, обосновавшись в картах многих престижных баров от Парижа до Нью-Йорка, она свидетельствовала об экономическом возрождении России и росте ее влияния на международной арене.

Мировое признание водки конкретизировалось в 2004 году на конкурсе International Spirits Challenge в Лондоне. Она получила две из трех золотых медалей, а также серебро и бронзу. В 2007 году миксолог Джоэль Лоренс из бара лондонского отеля International Park Lane создал коктейль Ocean Sky Jet, стоимостью 30000 фунтов, ставший самым дорогим смешанным напитком мира. В состав коктейля входила щедрая порция водки Kauffman.

О концепции

Водка Kauffman относится к напиткам категории супер-премиум. Ее концепция разработана Марком Кауфманом – академиком Международной академии виноградарства и виноделия. Это единственная винтажная водка в мире, которая изготавливается только в годы удачного урожая из отборного русского зерна.

Линейки

Kauffman Private Collection Luxury – мягкая винтажная водка из спирта класса «люкс», прошедшая обработку березовым углем, выпускаемая ограниченным тиражом 25000 бутылок. Она разлита в бутылки обтекаемой формы из парфюмерного стекла, которые изготавливают на французском заводе «Сен-Габен».

Линейка **Kauffman Selected** существует с 2003 года. Она представлена пятью водками, которые подвергаются легкой ароматизации с использованием меда, цитрусовых, перца, кориандра, тмина и других пряностей.

Коллекционная серия включает водки, каждая из которых выпущена всего в количестве 5000 экземпляров и предназначена для празднования особых событий.

Еврейский стандарт – это первая российская водка категории супер-премиум с веселым имиджем. Она отличается необычной рецептурой (кошерная водка на маце), оригинальным подходом к производству и ярким дизайном. «Еврейский стандарт» создана, прежде всего, для тех, кто любит самоиронию и смотрит на жизнь с юмором.



Finlandia

У ПРИРОДЫ БЕЗУПРЕЧНЫЙ ВКУС

Ячмень, созревший под полуночным солнцем

Основным компонентом водки Finlandia служит ячмень. Причем, озимый шестирядный сорт, способный выдержать морозы до -15°C . Для такого ячменя в Финляндии идеальные условия. Он медленно вызревает под полуночным солнцем, освещающим финское лето. Зерна покрываются золотистыми отблесками и готовы передать водке свои лучшие свойства.

Вода чистая, как десять тысяч лет тому назад

Вода, которой снижают крепость спирта, используется такой, какой ее дарует природа. Эта вода уникальна в своем роде. Она происходит из ледников, образовавшихся в ходе последнего ледникового периода, и сохранила свою первозданную чистоту. Именно эта ледниковая вода исключительной чистоты, не прошедшая ни через какие фильтры, и определяет безупречный характер водки Finlandia.

Перегонка по последнему слову техники

Перегонка – краеугольный камень в производстве водки Finlandia. От разваривания зерна до ректификации – она состоит примерно из 200 различных операций, позволяющих удалить все примеси и получить блестящую, великолепную водку, не требующую ни малейшей дополнительной обработки или фильтрации. В результате, разлитая по бутылкам водка Finlandia отражает всю чистоту породившей ее природы.



Линейка водок Finlandia

Водка Finlandia существует не только в классической версии, но и во многих вкусовых вариантах. Такие водки, как **Cranberry** (клюква), **Lime** (лайм), **Grapefruit** (грейпфрут) и **Redberry** (красная клюква), нежно ароматизированные эссенциями из свежих ягод и фруктов, придают коктейлям удивительный вкус и оригинальность.

Водка Finlandia **101** имеет повышенную крепость (50,5 % vol.) и предназначена для мужской публики.

Водка категории люкс **Platinum** производится маленькими партиями в ограниченном количестве под строгим наблюдением мастера дегустации – Маркку Райттинена. После перегонки водку пропускают через слой березовых щепок. А ее максимальная мягкость обеспечивается благодаря обработке арктическим холодом.

Освежающие коктейли

Водка Finlandia проявляет себя наилучшим образом в коктейлях с несложными рецептами. Идеальным дополнением к ней послужат свежие фрукты и соки.

Попробуйте коктейли с ароматизированными вариантами «Финляндии». Например, «Огуречный кулер» (Cucumber Cooler) – смесь Finlandia Cranberry, свежего огурца и мяты, разбавленная яблочным соком, – настоящее лакомство, достойное выдающихся классических рецептов.





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 *затор* 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, содер-

жащем 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

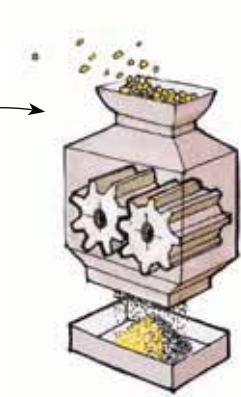
Многие производители, стремясь как можно лучше очистить водку от побочных запахов, пропускают ее капиллярным способом через песочные фильтры или фильтруют сквозь древесный уголь, толщина которого может достигать 8 метров. В водку могут добавлять пряности, придающие ей легкие ароматы, например, анис, гвоздику, березовые почки, вишневые листья.

Второй способ ароматизации, применяемый для водок с выраженными ароматами, – вымачивание пряностей. Так получают клюквенную водку, черносмородиновую, перцовку и другие.

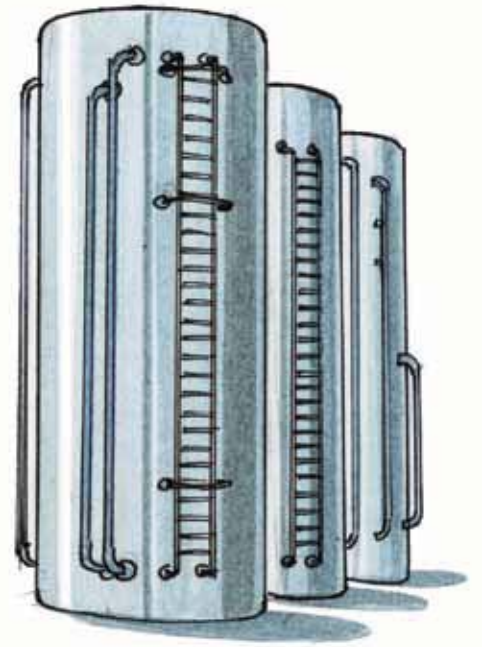
КАК ДЕЛАЮТ ВОДКУ?



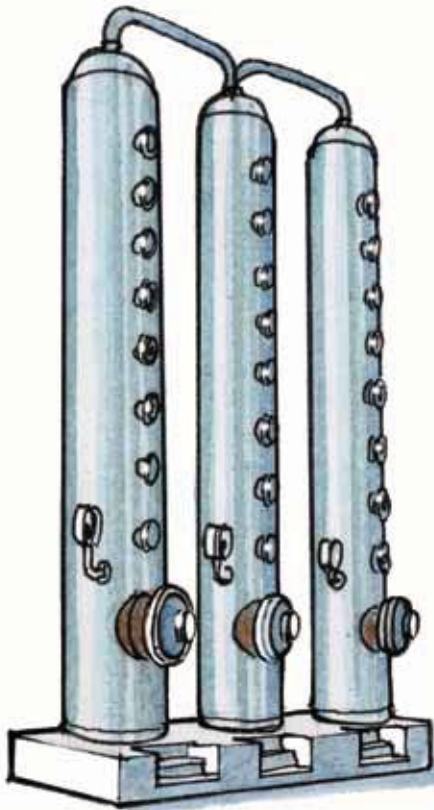
ЛУЧШИЕ ВОДКИ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ ЗЕРНА.



ЗЕРНО ПЕРЕМАЛЫВАЮТ В МУКУ.



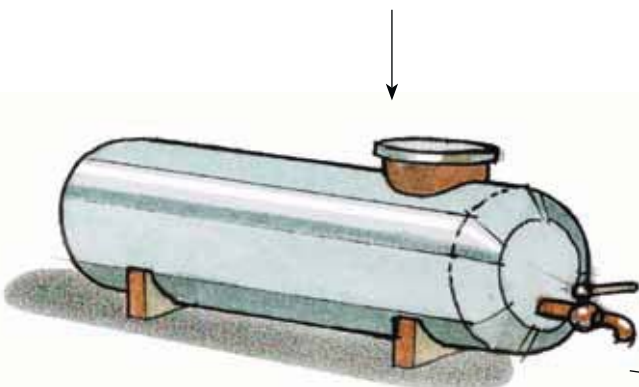
МУКУ СМЕШИВАЮТ С ВОДОЙ И РАЗВАРИВАЮТ ПОД ДАВЛЕНИЕМ, ЧТОБЫ КРАХМАЛ ПРЕВРАТИЛСЯ В САХАР.



БРАГА ПРЕВРАЩАЕТСЯ В СПИРТ ПОСЛЕ ПЕРЕГОНКИ И РЕКТИФИКАЦИИ.



В СУСЛО ДОБАВЛЯЮТ ДРОЖИ И ПОДВЕРГАЮТ ЕГО БРОЖЕНИЮ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ БРАГУ.



СПИРТ РАЗБАВЛЯЮТ ВОДОЙ.



ВОДКУ ФИЛЬТРУЮТ ЧЕРЕЗ ДРЕВЕСНЫЙ УГОЛЬ И РАЗЛИВАЮТ ПО БУТЫЛКАМ.





Употребление

В коктейлях

Водка – идеальный напиток для бара. Она делает коктейли более крепкими, не меняя при этом их вкус. Ее используют для приготовления таких всемирно популярных коктейлей, как «Кровавая Мэри», «Космополитен», «Отвертка» и многих других. Водка хорошо сочетается со свежими раздавленными 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.

Настойки

Многие миксологи и бармены готовят на основе водки собственные настойки (infusions), а потом используют их при приготовлении креативных коктейлей.

Температура подачи

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 водку нередко пьют при температуре $+10^{\circ}\text{C}$.

СОВЕТЫ БАРМЕНУ

«Флайты»

В престижных американских барах, созданных в русском стиле, например, The Infusion (Лос-Анджелес), Pravda Bar (Нью-Йорк) или The Red Square (Лас-Вегас) большим успехом пользуются так называемые «флайты» (Flights). Один «флайт» – это четыре стопки с разными водками, поставленные в металлический лоток с дробленым 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, держась при этом за ведро.

Рюмки

В том случае, если водку подают сильно охлажденной, то же самое рекомендуется делать с рюмками. Для этого следует держать в морозильнике в течение нескольких часов.

Качество водки

Алкоголь, содержащийся в качественных спиртных напитках, – это этанол или этиловый спирт, который в неболь-

ших количествах не причиняет 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 клиентов и предлагать им только высококачественную водку, прошедшую правильную профессиональную дистилляцию.

Сладковатый вкус

За сильно выраженным сладковатым вкусом водки может прятаться вода или спирт плохого качества.

Grey Goose

ВКУС ЧИСТОТЫ, ЧИСТОТА ВКУСА

История водки Grey Goose – это история американского успеха. Она была основана американцем Сидни Фрэнком, воплотившим идею создания водки высшего класса. Ее название связано с дикими гусями, пролетающими над Нью-Йорком, и символизирует встречу двух миров – мира утонченного и престижного с миром щедрой и дикой природы.

Несколько миллиардов долларов

Водка Grey Goose сразу встретила феноменальный успех в продвинутых барах Нью-Йорка, у миксологов и их клиентуры. Позднее Сидни Фрэнк продал свою марку компании Bacardi за сумму безделицы – три миллиарда долларов, получив при этом немалую прибыль. С тех пор водка Grey Goose продолжает завоевывать бары и сердца барменов во всех концах света.

Франция – символ роскоши и умения жить

Для производства своей водки Сидни Фрэнк избрал Францию – страну роскоши, наиболее совершенный символ «умения жить» во всем мире.

Только качественные ингредиенты

Водку Grey Goose получают из нежной озимой пшеницы, которую выращивают во Франции, в историческом регионе Пикардия. Все процессы производства этой утонченной водки граничат с совершенством: от перемола пшеницы и брожения до 5-ти ступенчатой дистилляции. В Коньяке – «колыбели» французских традиций изготовления спиртных напитков – заканчивается производственный процесс Grey Goose. Здесь водку разбавляют водой из источника Жансак, которая естественным образом фильтруется через известковые скалы.

Нежность и аромат

Водка Grey Goose обладает удивительно нежным, слегка маслянистым, сливочным ароматом. Он проявляется особенно ярко при охлаждении водки до +5°C.

Grey Goose выпускается и в ароматизированных вариантах, которым апельсин, груша и лимон придают свои утонченные и деликатные ноты.

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 и блестящими, короче, талантливыми!



Мастер перегонки Франсуа Тибо отвечает за качество водки Grey Goose.



Водка из разных стран

Страны Северной Европы

В начале 1960-х годов Северная Европа возглавила 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 распознаваемого характера, ни аромата, ни вкуса, ни цвета». «Белый виски – Ни вкуса. Ни запаха», – гласил в 1930-е годы рекламный слоган

известной американской марки водки, подтверждая идею регламентации.

Схожие с американским законодательством 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 выразитель-

ными 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 Wybogowa, познающая мировой успех и выделяющаяся мощными, но одновременно тонкими и элегантными ароматами.

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 водка Grey Goose.

А благодаря такой марке водки, как Ketel One, Голландия продолжает давние традиции перегонки, восходящие практически к истокам этой страны.

Шведская водка Absolut производится 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.





ABSOLUT
Country of Sweden
VODKA

This superb vodka was distilled from grain grown in the rich fields of southern Sweden. It has been produced at the famous old distilleries near Åhus in accordance with more than 400 years of Swedish tradition. Vodka has been sold under the name Absolut since 1879.

40% ALC. / VOL. (80 PROOF) 1 LITER

IMPORTED

PRODUCED AND BOTTLED IN ÅHUS, SWEDEN
V&S VIN&SPRIT AB (PUBL)



Absolut производится лишь на одной винокурне. Зерно поступает с соседних полей. А чистая вода – из единственного источника. Все это гарантирует стабильное качество водки.



Абсолютный мир

Эта водка покорила мир не только своим неопровержимым качеством, но и благодаря своей концепции, возводящей на первое место абсолютную чистоту спирта. Водка Absolut сделалась превосходным подспорьем для барменов всего мира, которыми движет поиск совершенства.

Новаторская концепция, возродившая старинные традиции

В том, что касается методов перегонки, Швеция всегда была передовой страной. Лучшие металлы производились в Швеции, и именно в Швеции делали лучшие перегонные кубы, которые экспортировались во все страны мира.

Неудивительно, что некий Ларс Олссон Смит, владелец крупной винокурни в окрестностях Стокгольма, усовершенствовал технологию перегонки спирта и в 1879 году получил водку несравненной по тем временам чистоты. Сам Ларс Олссон Смит описывал свою водку как абсолютно чистую, по-шведски – «абсолют рент». Через несколько лет его сын переместил отцовскую винокурню в Ахус, небольшой городок на балтийс-

ком побережье, где она находится и по сей день.

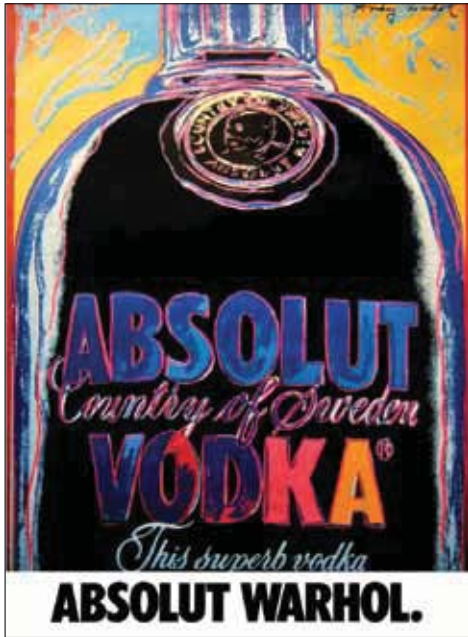
В 1979 году, то есть ровно через сто лет, было начато производство водки Absolut. Бутылка, напоминающая старинные флаконы шведских аптекарей, вдохновила величайших художников, первым среди которых был Энди Уорхол. А сама водка, произведенная по методу, придуманному Ларсом Олссоном Смитом, вдохновила лучших барменов.

С тех пор водка Absolut познала головокружительный успех и заняла одно из первых мест среди всех спиртных напитков.

Абсолютные коктейли

Водка Absolut прекрасно подходит для миксологии. Дело в том, что она представляет собой воплощение идеи незапятнанной чистоты. А бармен, в силу своих творческих способностей, добавляет к ней ароматы других ингредиентов.

В случае со вкусовыми вариантами Абсолюта бармен находит уже разработанную основу для коктейля, наподобие загрунтованного холста, которая направляет нашего «художника» в новое измерение.



ЖИЗНЬ В ДВУХ СЛОВАХ

История успеха водки Absolut – это одновременно и история ее рекламы, которую преподают во всех высших коммерческих школах планеты. Когда водка из небольшого шведского портового городка Ахус двинулась завоевывать мир, помочь ей в этом могло лишь безупречное качество

в сочетании с поистине гениальной рекламой. В результате появилась серия из примерно 700 афиш, на каждой из которых реклама Absolut сводилась к двум словам, не более. Как, например, Absolut Attraction (Абсолют Влечение) – рекламный плакат, на котором коктейльный

бокал наклоняется к бутылке Absolut. Благодаря такой рекламной кампании, марке удалось передать свое видение мира и дать миллионам любителей возможность посмотреть на жизнь сквозь призму «Абсолюта», созданную из соблазна, динамизма, искусства, шарма, юмора и, конечно же, успеха.

ABSOLUT FAMILY

У бармена не всегда есть под рукой зрелые и сочные груши, спелая черная смородина и свежие жгучие перчики. В заботе о барменах и об успехе их коктейлей была создана серия водок Absolut из натуральных ингредиентов. Они наделяют коктейли вкусом свежих фруктов и ягод в любое время года.

Среди самых видных представителей семейства Absolut надо упомянуть следующие:

- перцовая водка Absolut Peppar (1986 год);

- Absolut Citron, появившаяся в 1988 году, на основе которой был создан коктейль «Космополитен»;
- черносмородиновая Absolut Kurant (1992 год);
- Absolut Mandrin с ароматами мандарина и апельсина (1999 год);
- Absolut Vanilia со сложными и нежными ванильными ароматами (2003 год);
- Absolut Raspberri с интенсивным малиновым вкусом (2004 год);
- Absolut Pears с соблазнительными ароматами груши, появившаяся на рынке в 2007 году.



КАК ПРИГОТОВИТЬ НАСТОЙКУ?



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.

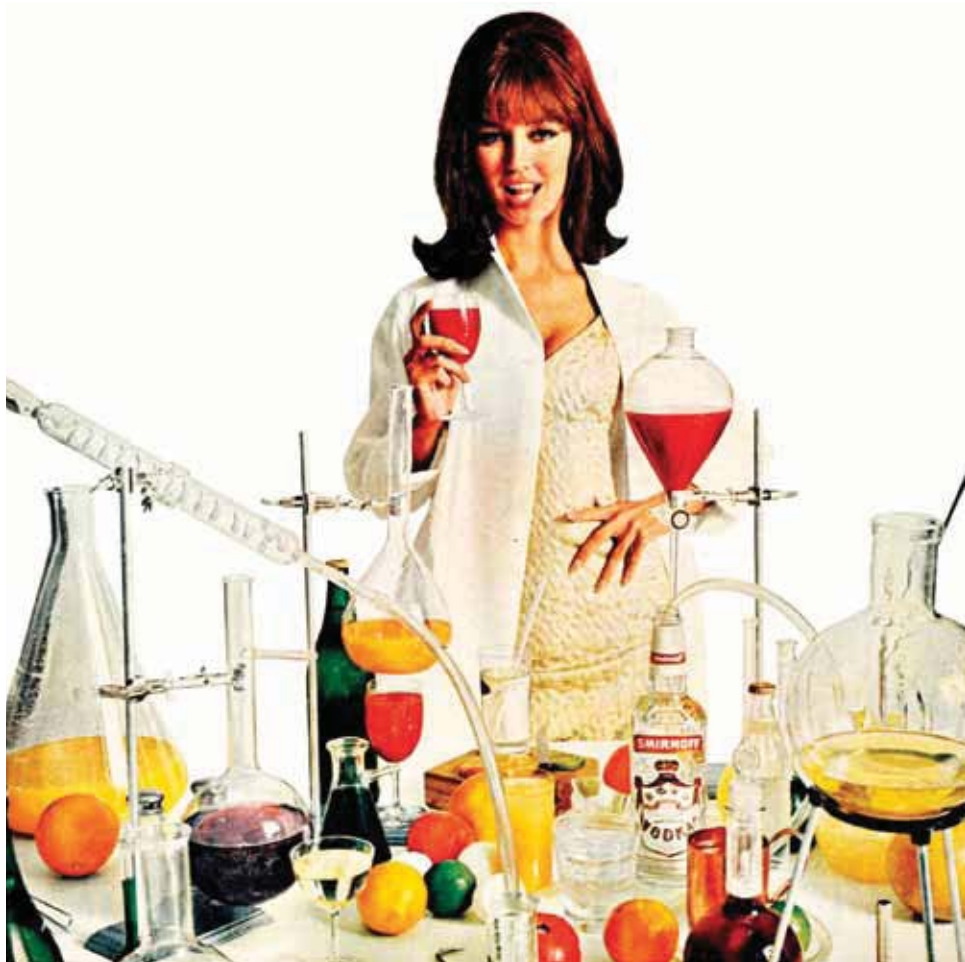
Водка и миксология

Если водка в чистом виде – это русский напиток, то водка в коктейлях – американское изобретение. И именно благодаря коктейлям она познала беспрецедентный успех во всем мире.

После отмены сухого закона, когда публике осточертело до предела 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.





Основные марки водки

Ниже приведены некоторые известные 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.

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 Гус)

Водка Grey Goose появилась на свет в 1997 году. Ее создал американец Сидни Франк. Она производится в регионе Коньяк из отборной пшеницы и воды, зарождающейся в Центральном Горном Массиве во Франции. Существует также в ароматизированных вариантах.

Imperia (Империя)

Полученная из пшеницы и ледяной воды севера, эта российская водка перегоняется восемь раз и проходит кварцевую фильтрацию.

Kauffman (Кауфман)

Эта российская водка производится только в лучшие годы урожая пшеницы. Она носит имя своего создателя – Марка Кауфмана и появилась на рынке в самом начале 2000-х годов. Помимо классического варианта, существует пять ароматизированных водок Kauffman, а также веселый вариант «Еврейский стандарт» – кошерная водка на маце.

Ketel One (Кетел уан)

Название этой водки происходит от «Distilleer Ketel 1», что по-голландски означает «Аламбик №1». Ее получают из пшеницы, перегонкой в медных аппаратах и фильтруют через древесный уголь. Производится в Шидаме с 1983 года.

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.

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 Cristall, Stolichnaya Cristall, Золотое кольцо, Праздничная, Желка и другие.

Русский Стандарт

Эта российская водка была создана Рустамом Тарико. Она основывается на национальных ценностях и производится в трех видах: Original, Platinum и Gold.

Смирновъ

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. В России в 1990-е годы Борис – праправнук Петра – воссоздал дореволюционную водку Смирновъ. Ее производят согласно русским традициям, в частности, с фильтрацией через древесный уголь.



Джин

История джина.....	162
Ингредиенты джина.....	164
Производство джина.....	166
Виды джина.....	166
Джин и миксология.....	168
Подача.....	168
Известные марки.....	168



«Я НЕ ПЬЮ НИЧЕГО КРЕПЧЕ
ДЖИНА ПЕРЕД ЗАВТРАКОМ»

В. К. Филдс

Коктейль с джином

ДРАЙ МАРТИНИ

15 мл вермута Noilly Prat
55 мл джина

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал для мартини.
3. Опустить в бокал оливку.
4. Выжать в коктейль цедру лимона и опустить ее в бокал.



Пьянство среди бедного населения Англии, среди женщин и детей стало темой гравюры «Gin Lane», XVIII век.



Свое начало джин берет от дженевера – можжевелового напитка, который появился в Голландии в середине XVI века.

История джина

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».

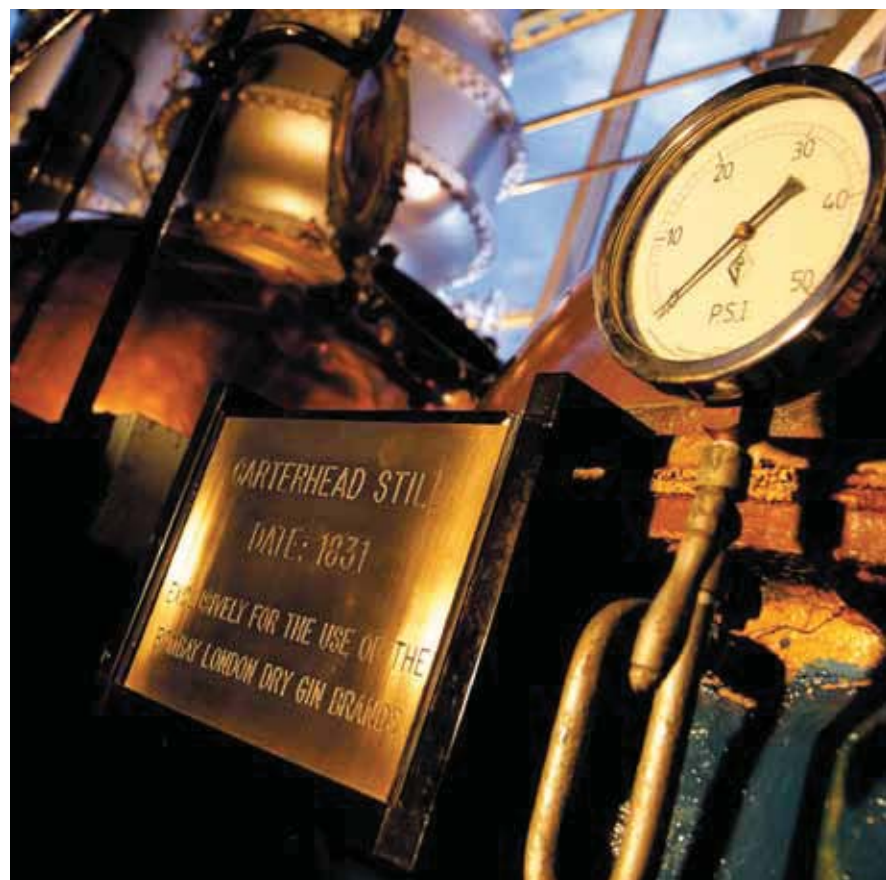
Уильям III, взошедший на престол в 1689 году, покровительствовал винокурению. Все желающие могли заниматься перегонкой, объявив об этом публично за 10 дней. Качество джина в то время

МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ НАПИТОК – ПРЕДОК ДЖИНА

Первый спиртной напиток с добавлением можжевеловой ягоды появился в Голландии в XVI веке. Его приготовил врач по имени Франсискус Сильвиус в качестве лекарства для улучшения пищеварения. Он продавался в аптеках и применялся для лечения болезней желудка, подагры и желчных камней. Однако он оказался намного приятнее спиртного того времени, и его употребление вскоре вышло за рамки медицины. Напиток получил название «дженевер» (genever или jenever), что по-голландски значит «можжевельник», и завоевал огромную популярность в народе.

Сегодня можжевеловый напиток производят не только в Голландии, а также в Бельгии, во Франции и в Германии. В производстве дженевера важную роль играет солодовый спирт, который дистиллируют вместе с можжевеловой ягодой и другими пряностями. Производство традиционного дженевера может включать процесс выдержки.

Старый дженевер пьют сильно охлажденным в чистом виде из маленьких стопок. Это отличный дижестив. Молодой дженевер употребляют как обычный джин: его можно смешивать с лимонным соком, тоником и т.д.



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 народа 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 был отменен в 1742 году. Были установлены разумные ставки налога на джин, что положило начало цивилизованному развитию винокурения и улучшению качества спиртного.

Восхождение джина 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.





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 дозревания 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.



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 клиента 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.



САГА О БРЕНДЕ

Beefeater

КЛАССИЧЕСКИЙ ДЖИН
ДЛЯ ЛОНДОНСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ

«Бифитер» 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.

История

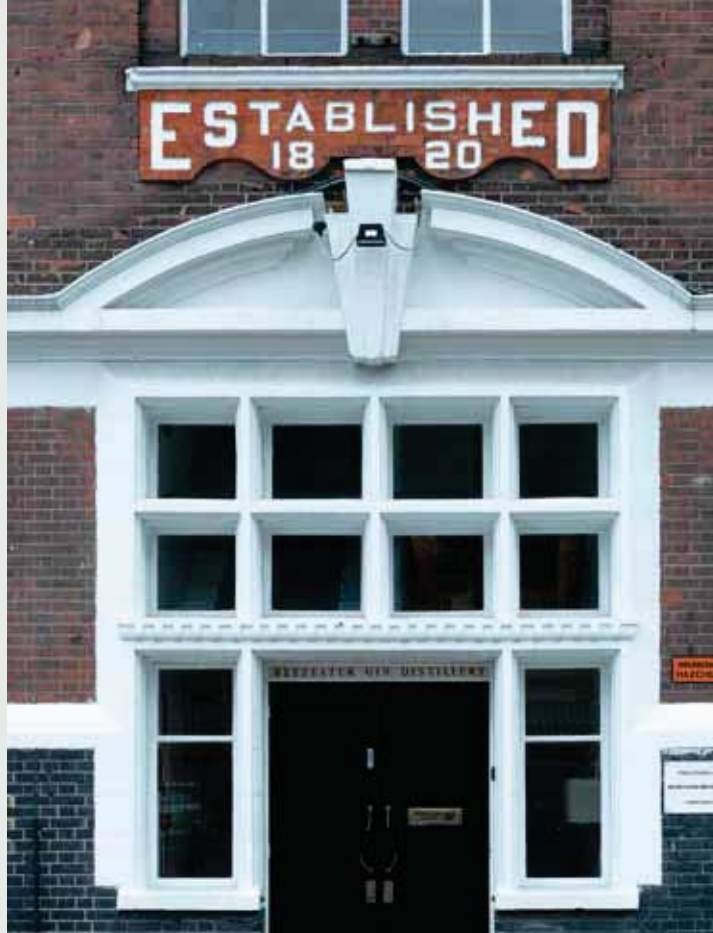
В 1860 году фармацевт Джеймс Барроу приобрел в Лондоне небольшую винокурню. Используя свои познания в ботанике, он создал джин. Джеймс назвал свой напиток в честь гвардейцев, охранявших лондонский Тауэр, легендарная сила которых, как говорили, поддерживалась огромными порциями говядины, за что их прозвали «бифитерами» (beef eater – мясоед). Именно так Йоменские стражники, как они на самом деле назывались, сделали эмблемой марки. В 1908 году сыновья Джеймса перевели винокурню в квартал Ламбет. А в 1958 году производство переместилось на более крупный завод в квартале Кеннингтон, где Beefeater производится и по сей день.



Линейка

Beefeater London Dry Gin крепостью 40% 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.

Beefeater 24 относится к джинам класса супер-премиум и предназначен для супер-барменов. Он содержит 45% алкоголя. Этот джин изобрел нынешний мастер перегонки Десмонд Пейн. Ему пришла в голову идея рецепта во время путешествия по Японии. Вспомнив о том, что отец Джеймса Барроу занимался чайной торговлей, он решил использовать чай – еще один символ Англии – для ароматизации нового джина. Утонченное благоухание японского чая Сенча и зеленого китайского чая дополнены другими пряностями, которые вымачиваются в течение 24 часов. Откуда и название джина. Подобная тончайшая архитектура обрекает Beefeater 24 на использование в самых престижных коктейлях. Но этот джин ни в коем случае нельзя подавлять тяжелыми и вульгарными запахами, которые убьют его столь же верно, как шлепок кетчупа в банку черной икры. Именно с помощью этого джина наиболее выдающиеся бармены мира, например, Саша Петраске (Нью-Йорк) и Ник Стренджуэй (Лондон) сумели создать некоторые из своих лучших коктейлей.





МОЖЖЕВЕЛЬНИК



МИНДАЛЬ



ЛАКРИЦА



КОРИАНДР

Производство 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 – первый способ производства джина

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 Gin и Plymouth Gin.

Смешивание – второй способ производства джина

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.

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 и питкость. Он обладает сильным ароматом можжевельника.

Old Tom Gin (Олд Том джин)

Традиционный английский джин, подслащенный сахарным сиропом. Он пользовался огромной популярностью и стал предшественником современного 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 трубки, 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).

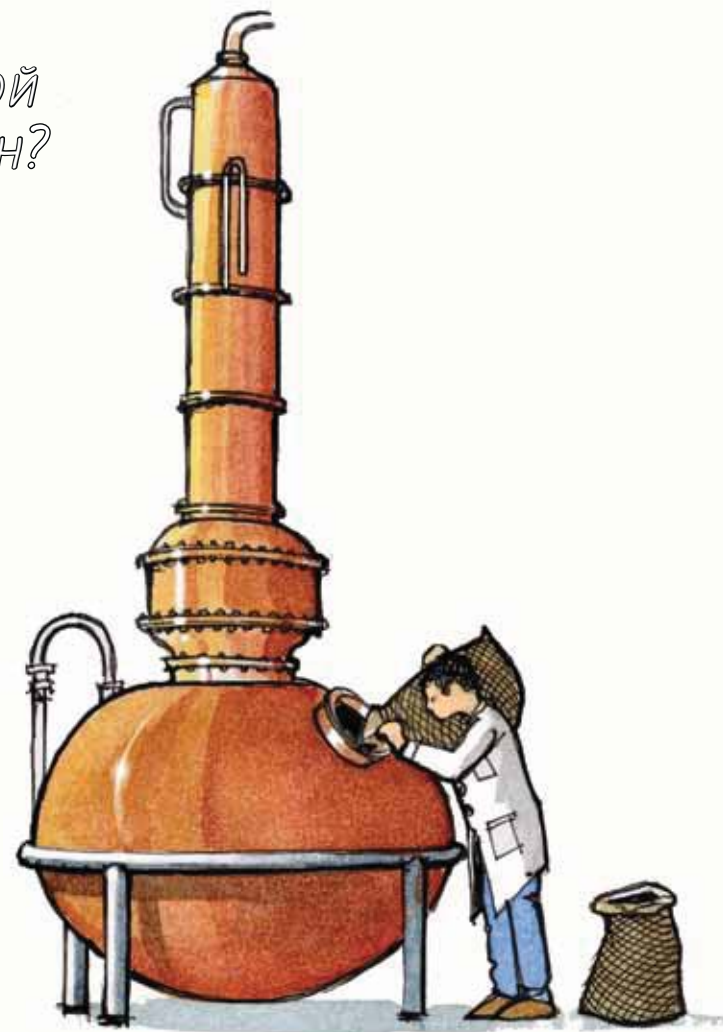
Lemon Gin (Лемон джин)

Джин с ароматами лимонных корок.

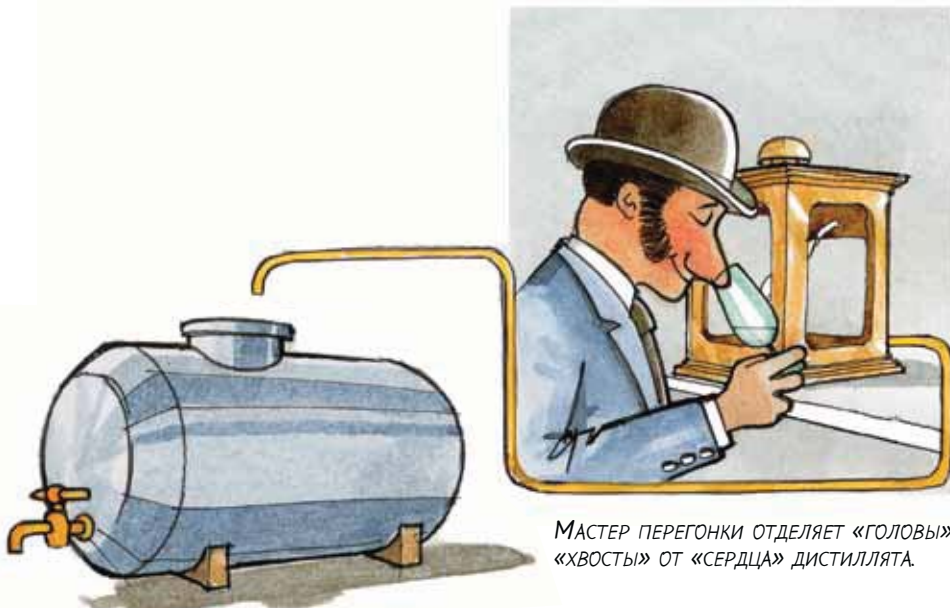
КАК ДЕЛАЮТ СУХОЙ ЛОНДОНСКИЙ ДЖИН?



Можжевеловая ягода – главный компонент джина.

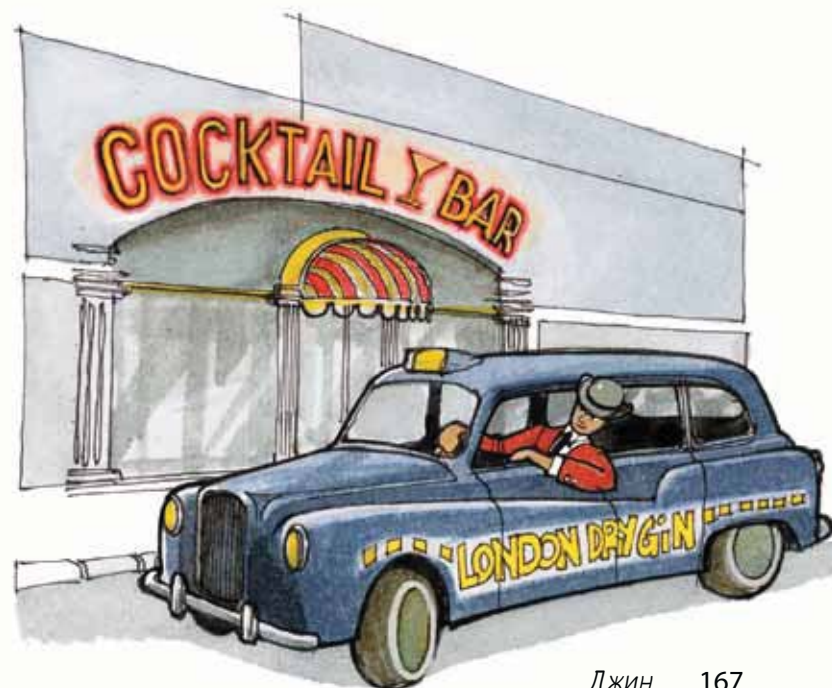


Можжевеловую ягоду и другие пряности (кориандр, миндаль, лимонные корочки и т.д.) дистиллируют со спиртом, разбавленным водой до 45% vol.



Мастер перегонки отделяет «головы» и «хвосты» от «сердца» дистиллята.

Джин разбавляют водой и разливают по бутылкам.



Подача

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.

На основе джина готовят огромное количество коктейлей, как классических, так и современных. А джин-тоник является одним из самых любимых напитков завсегдатаев бара.



Известные марки

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 1820 году 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.

Существует в двух вариантах: классический Beefeater, а также Beefeater 24 – джин класса супер-премиум.



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 Вирнуи. Крепость – 47% vol.

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.

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.

Джин и миксология

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 символическим коктейлем эпохи сладкого джина, без сомнения, является «Мартинез». Но когда сладкий Олд Том сменился на сухой, легкий и душистый Лондон Драй Джин, «Мартинез» превратился в «Драй Мартини», и появилось множество новых коктейлей. Джин сделался настолько популярен, что с 1930 года в гаванском баре «Слоппи Джоз» параллельно с классическим «Мохито» на основе рома подавали его вариант с джином.

Символом успеха джина в 1920-1930-е годы стал коктейль «Белая леди», который даже в наши дни несколько не утратил актуальности.

Джин безраздельно господствовал в рецептах коктейлей 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.

Но после отмены сухого закона Соединенные Штаты вновь стали оказывать все возрастающее влияние на рецепты коктейлей. И поскольку в этой стране джин подпольного производства оставил о себе дурную память, публика отвернулась от него, отдав предпочтение водке «без вкуса, без запаха».

Но 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 кладь ароматов. Его чистота и ароматическая строгость, его ни с чем не сравнимая свежесть достойны лечь в основу великих классических коктейлей завтрашнего дня.



Bombay Sapphire

МИКСОЛОГИЯ В ЧИСТОМ ВИДЕ

Попросите десять выдающихся барменов назвать три любимые марки джина. И вы увидите, что каждый раз среди них фигурирует Бомбей Сапфир. Чем вызвано такое признание? Его качеством и несравненными ароматами.

Рецепт 1761 года

Рецепт джина Бомбей Сапфир – один из наиболее старинных в истории крепких напитков. Он восходит к 1761 году. При этом он остается абсолютно современным. Основная особенность «Бомбея» – это технология его производства. Растительные компоненты, среди которых лимонные корки, лакрица, ангелика, ирис, а также яванские пряности и можжевельник, «завариваются» на спиртовых парах, а не кипятятся. Алкогольные пары насыщаются ароматами, проходя сквозь пряности, разложенные на огромных медных сетях, что дает джин со сложными и утонченными ароматами.

Бомбей Сапфир и коктейли

Бомбей Сапфир – это марка, прочно связанная с миксологией. С этимджином работают лучшие миксологи мира. И они добиваются фантастических результатов. Я долго размышлял над вопросом: с чем связана эта способность «Бомбея» преобразовать коктейли? Тайна скрыта в его сложности, четкости и утонченности. В любом случае его миксологичность неопровержима. Вы можете сами убедиться в том, что он подчеркивает достоинства других компонентов коктейля. Однако это взыскательный джин. Он раскрывает не только гениальность бармена, но и разоблачает его ошибки. Но, если вы не подкачаете, то с ним поднимитесь на высокий уровень.



Бомбей Сапфир придает коктейлю исключительную глубину и ароматическую плотность, превращая его в произведение искусства. Для создания своего культового коктейля «Брэмбул» Дик Брэдселл использовал джин Бомбей Сапфир. Известно тоже, что это одна из любимых марок джина легендарного бармена Сальваторе Калабрезе. Сложные ароматы «Бомбея» естественным образом возвышают ароматы прочих ингредиентов и позволяют отыскать Грааль миксологии: сумма должна превосходить по качеству каждое отдельно взятое слагаемое.



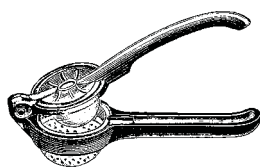
Пряный янтарный ром Bacardi Oakheart выдержан в обожжённых бочках из американского белого дуба. Он проявляет благородные ароматы сухофруктов, мускатного ореха, апельсина и ванили.





Ром

История рома.....	172
Производство рома.....	174
Страны-производители рома и его стили.....	176
Ром и миксология.....	179
Употребление рома.....	184
Основные марки.....	184



*«Дух ПОДНИМАЮТ ТОЛЬКО
РОМ И ИСТИННАЯ РЕЛИГИЯ»*

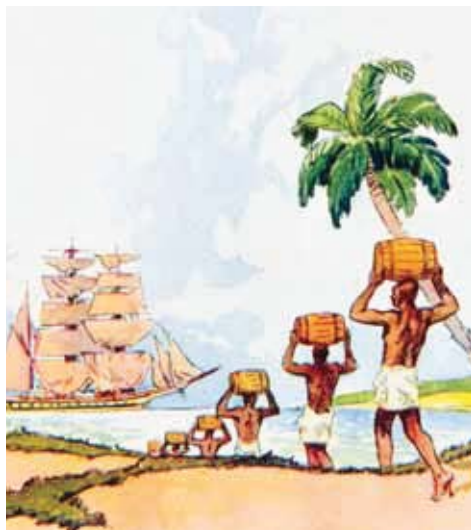
ЛОРД БАЙРОН

Коктейль с ромом

ДАЙКИРИ

40 мл белого рома
20 мл свежевыжатого сока
лайма
10 мл сахарного сиропа

1. Положить в шейкер лед и
налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шей-
кера.
3. Отфильтровать в бокал для мартини.



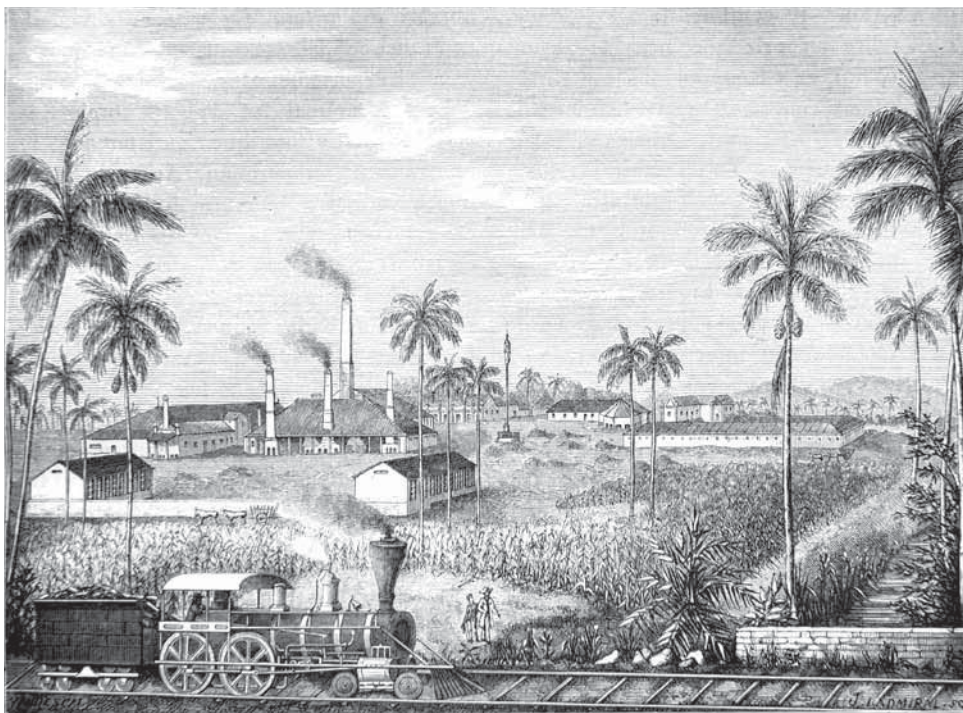
В одруженная на стол бутылка рома вызывает в коллективной памяти армию теней. Усевшийся на широком плече попугай. Загнанные в угол пираты, затаившиеся на постоялом дворе в ожидании черной метки. Уходящие от надвигающейся бури корабли, рассека-

ющие пену Карибского моря, багровую в лучах заката... 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 бокал! 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. И 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.





Плантация сахарного тростника на Кубе.

СЛОВО «РОМ»

Слово «ром» впервые появилось в начале XVII века. Считается, что оно происходит от слова *gumballion*, 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 Officinarium*.

История рома

Сахарный тростник покоряет мир

Сахарный тростник появился на свет либо в Индии, либо в Новой Гвинее. Затем, распространившись в Индонезии и Китае, растение проникло в Египет, на Средний Восток, а позднее – в Европу. Венецианские купцы долгое время занимались прибыльной торговлей «медом» сахарного тростника, а точнее – сахаром. Однако наилучшие условия для развития сахарный тростник обрел благодаря Христофору Колумбу. В 1493 году мореплаватель взял с собой несколько ростков сахарного тростника в свое второе путешествие в Новый Свет. После Севильи сахарный тростник познал солнце Карибских островов. Разведение тростника стало стратегическим занятием. Торговля сахаром была верным средством для обогащения, а значит, для завоевания новых территорий.

Возникновение рома

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. Кстати, сегодня большинство рома получают, как и прежде, из остатков сахарного производства.

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.

Торговый треугольник

В середине XVII века население Карибских островов сильно 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.

XX век

Позднее, во время сухого закона, значение рома возросло, ведь его производство находилось ближе по сравнению с другими напитками. И контрабанда рома процветала. Из Кубы и Пуэрто-Рико в Соединенные Штаты потоком лился легкий ром, отлично подходящий для создания роскошных коктейлей.

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 (Гвиана, Бразилия и Венесуэла), а также США.







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 чистой или дистиллированной 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 прида-

ния 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:

- 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 или даже 15 лет.

- 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.

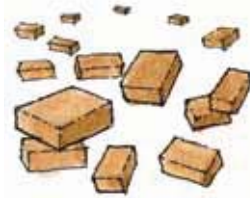
КАК ДЕЛАЮТ РОМ?



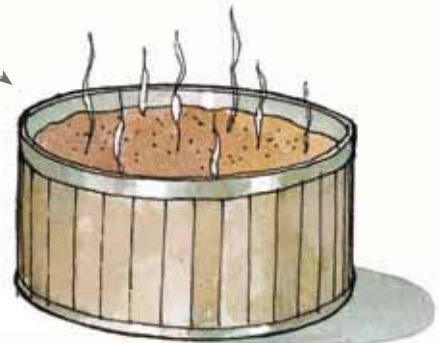
Сахарный тростник рубят и увозят на переработку.



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.

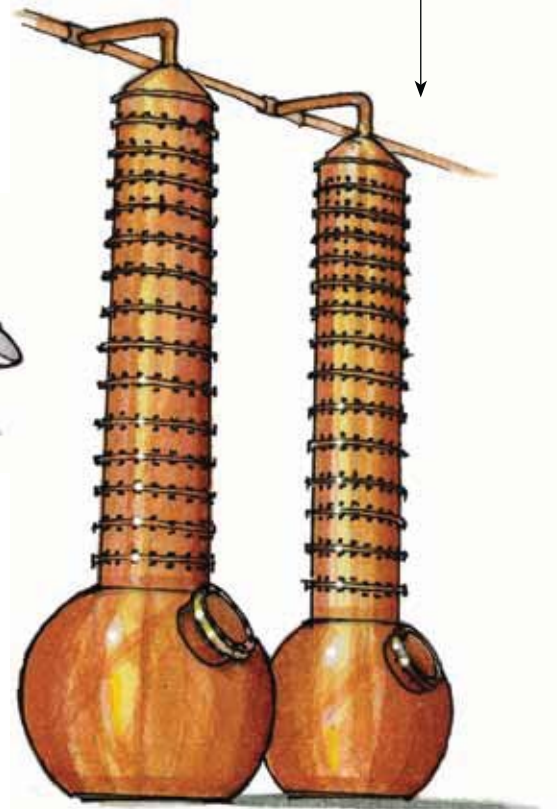


В сусло добавляют дрожжи и его подвергают брожению при строго контролируемой температуре.

Сок сахарного тростника может быть сразу направлен на брожение. Таким образом получают сельскохозяйственный ром.



Ром выдерживают в дубовых бочках, где он обретает янтарный оттенок и дополнительные ароматы.



После перегонки перебродившее сусло превращается в ром.

...with your favourite rum drinks!

Whether you like them tall or short, hot and spicy or iced and garnished... you'll find your old favourites and many delightful new drinks in the Captain Morgan Rum Recipe Booklet. For your free copy, write Captain Morgan Rum Distillers Limited, Dept. AB, P.O. Box 308, Montreal, Que.

Captain Morgan RUM

Brewed in Canada from Carefully Selected Rare Old Rums by Captain Morgan Rum Distillers Limited.

Black Label
Extra smooth and flavourful

GOLD LABEL
Rich and full-bodied

SPICED RUM?

Yes, delicious spiced rum... for better tasting rum drinks.

SPICED RUM

Captain Morgan

SPICED RUM

Pure Rum with Spices and Other Natural Flavors

Spiced Rum Plata Calada
1 oz. cream of coconut, 4 oz. pineapple juice, 1 1/2 oz. Captain Morgan Spiced Rum. Smooth and pleasing.

Spiced Rum & Cola
1 1/2 oz. Captain Morgan Spiced Rum, 3 oz. Cola, lemon twist. The classic made exceptional.

Spiced Rum Collins
1 egg, sugar, juice of 1/2 lemon, 2 oz. Captain Morgan Spiced Rum. Add club soda and eggs.

Spiced Rum Mai Tai
1/2 oz. lime juice, 1/2 oz. almond liqueur, 1/2 oz. rum, 2 oz. orange juice, dash grenadine, 1 1/2 oz. Captain Morgan Spiced Rum.

Spiced Rum Daiquiri
1 oz. lime juice, 1/2 oz. sugar, 1 1/2 oz. Captain Morgan Spiced Rum. What a delicious difference Spiced Rum makes.

CAPTAIN MORGAN SPICED RUM

Golden Rum with exotic tropical spice.

Captain Morgan Spiced Rum

Deliciously different.

Experience the surprising difference of Captain Morgan Original Spiced Rum. Its subtle mix of exotic spices and smooth, refreshing flavors make rum drinks like new adventures in taste.

TO A LIFE MORE LEGENDARY

Captain Morgan

ORIGINAL SPICED GOLD

Captain & Cola



Captain Morgan Spiced Gold

ПРЯНЫЙ, КАРИБСКИЙ, ПИРАТСКИЙ!

Сaptain Morgan Spiced Gold носит имя реального исторического персонажа Генри Моргана. Он родился в 1637 году в Англии и в 19 лет отправился на Карибы в поисках приключений.

Генри Морган стал бесстрашным флибустьером – пиратом на службе Британской короны. Вселяя страх во всех, кто бороздил Карибское море, капитан сражался с врагами ее Величества.

Рассказывают, что Капитан Морган и его корабельная команда отмечали свои победы в бесчисленных тавернах Порт-Рояля, выпивая феноменальные количества темного и пряного ямайского рома.

Порт-Рояль – бывшая столица Ямайки и логово пиратов – считался самым богатым и порочным городом Нового Света. В 1673 году за свои геройские подвиги Капитан Морган получил от Карла II дворянский титул.

А под конец своей жизни сэр Генри Морган был назначен губернатором Ямайки,

где он стал владельцем нескольких плантаций сахарного тростника.

Генри Морган умер в 1688 году, оставив колоссальное состояние, которое он сколотил за всю свою жизнь, полную подвигов, приключений и пряного рома.

В честь Капитана

Столетия спустя, в 1940-е годы, Ямайку посетил Сэм Бронфман – другая легендарная личность из мира спиртных напитков. Он сразу почувствовал потенциал «жидкой драгоценности» Карибских островов и выкупил у двух аптекарей из Кингстона уникальный рецепт рома со специями.

Сэм Бронфман поставил перед собой задачу познакомить весь мир с этим ярким напитком с глубокими ароматами, соощенными пряностями, фруктами и выдержкой в дубовых бочках. Так легендарный пират Генри Морган стал лицом компании The Captain Morgan Rum Company.

Пряное золото островов

Точный рецепт Captain Morgan Spiced Gold держится в секрете. Известно, что его изготавливают на основе отборных сортов рома с Ямайки, Пуэрто-Рико,

Барбадоса и Гватемалы.

Купаж настаивают в течение года в дубовых бочках из-под бурбона на экзотических карибских специях, травах и фруктах.

В результате напиток приобретает янтарный оттенок, изумительно мягкий вкус, а также восхитительные ароматы ванили, абрикоса, корицы и шоколада.

С колой и не только

В первую очередь, идеальным спутником Captain Morgan Spiced Gold является кола, которая подчеркивает его ванильные ноты. Надо наполнить бокал хайбол льдом, отжать в него сок четвертинки лайма, налить 50 мл Captain Morgan Spiced Gold и добавить колу.

Мягкий характер напитка также ярко проявляется в сочетании с фруктовыми соками, например, вишневым и ананасовым.

Кроме того, на его основе готовят и другие более сложные коктейли, как, например, Mai Tai и Spiced Mojito.

А благодаря своему третьему, пряному ароматическому измерению, Captain Morgan Spiced Gold прекрасно подходит для новых творческих экспериментов современных миксологов.



Страны-производители рома и его стили

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 испанских традициях

Под ромом в испанских традициях подразумевается легкий ром. А в истории легкого рома важную роль сыграл дон Факундо Бакарди, уроженец каталонского городка Ситчес. Приехав на Кубу, он стал торговцем винами и спиртными напитками. Дон Факундо считал ром того времени слишком мощным и тяжелым. И ему пришла мысль самому заняться созданием нового типа рома. Он проводил долгие часы перед старым перегонным аппаратом и проявил талант в составлении купажей, отборе специальных дрожжей и контроле над брожением. В полном противоречии с правилами тех времен он получил новый ром – тонкий, легкий, деликатный и пряный.

Впоследствии стиль легкости окончательно утвердился благодаря американцам. После отмены сухого закона высокий спрос американского рынка на спирт-

ное 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 белым 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. Однако 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).

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.

Гвиана, принадлежавшая вначале Голландии, а затем Франции и Англии, предлагает впечатляющее многообразие рома из разных уголков страны. Самый известный из них – это Demerara, который носит имя местной реки.

Ямайский ром – темный, мощный и ультраконцентрированный. Его изначальное предназначение – придавать характер купажу, подобно тому, как соловый виски должен подчеркивать вкус бленда. На Ямайке также производят более легкий ром под названием *Common Clean*, получаемый путем непрерывной перегонки в аппарате «патент стил».

В порядке завершения темы 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.



«Мохито» – культовый коктейль на основе легкого рома – создан на Кубе во время американского сухого закона.





Ром и миксология

Если говорить о легком роме, то ром и миксология становятся практически синонимами. Уже в 1882 году великий бармен Гарри Джонсон писал: «Следует использовать в очень малых дозах крепкий ром типа Демерара, и большие количества легкого рома, например, Бакарди». 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. И все-

речь обдумывать открытие бара и обойтись в меню без этих коктейлей просто невозможно. К тому же следует учесть, что 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. Это свойство называют *versatility*. Как и водка, ром сочетается со всеми возможными ингредиентами планеты, но 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. И, перефразируя Хемингуэя, можно сказать, что «Замороженные Дайкири» будут всегда хорошо продаваться в аду, в котором мы живем.



Факундо Бакарди

Первая винокурня по производству рома Bacardi в Сантьяго-де-Куба.



Bacardi

РОЖДЕННЫЙ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

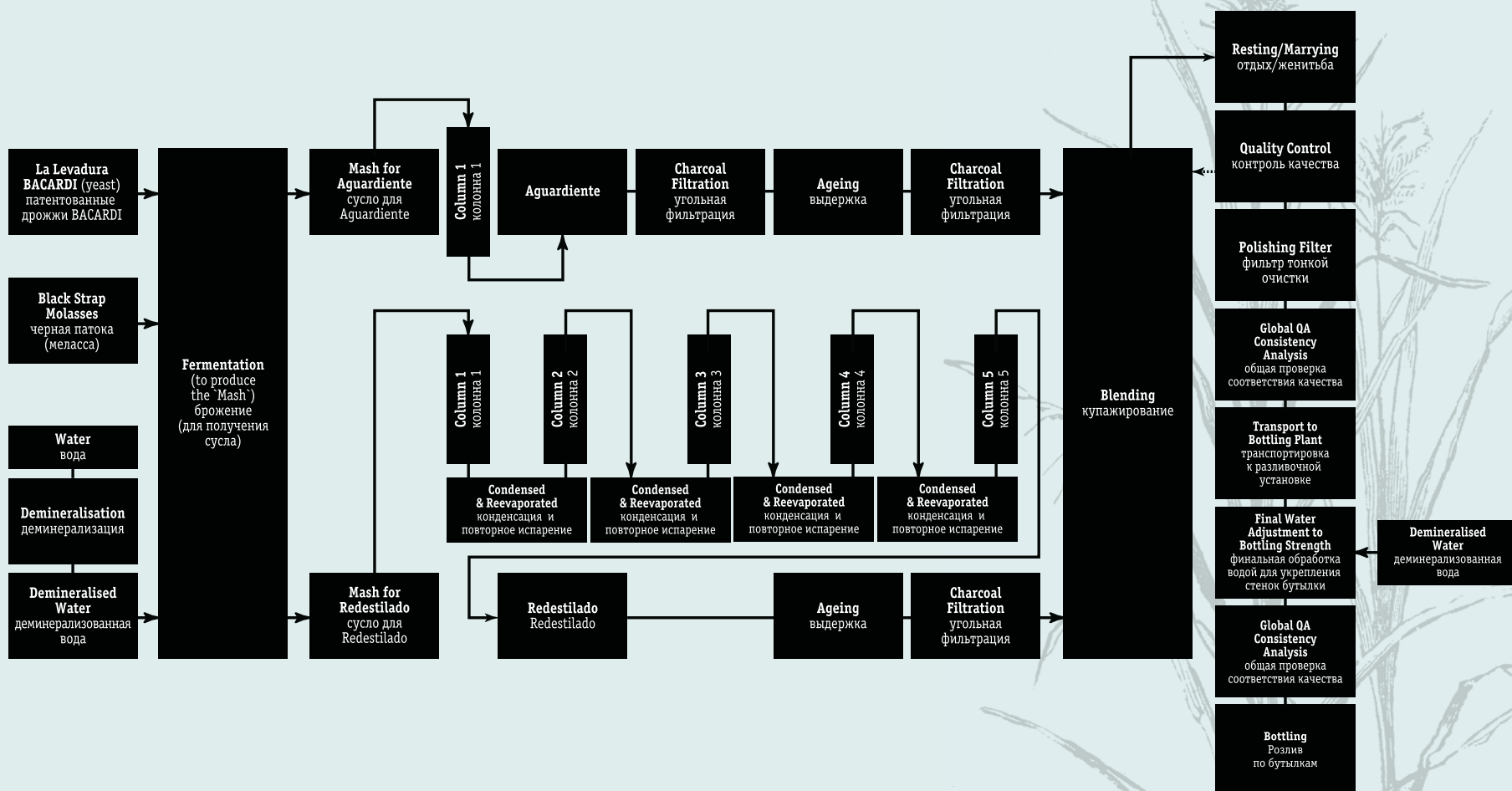
С момента своего появления на свет в 1862 году Bacardi сделался больше чем маркой. Он стал первым белым ромом, наделявшим коктейли легкими и освежающими ароматами. В годы сухого закона тысячи охваченных жаждой американцев высаживались на Кубе, чтобы «искупаться в роме Бакарди». Они-то и разнесли весть о нем по всему миру. Благодаря такому неординарному наследию, в наши дни Bacardi является одной из величайших марок спиртных напитков.

Знаменитый рецепт дона Факундо
Дон Факундо Бакарди Массо, уроженец испанского города Ситчес, обосновался в Сантьяго-де-Куба и открыл свою винодельческую 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.

Революция во вкусе коктейлей
Легкий ром Bacardi перевернул мир коктейлей. Дело в том, что до той поры, смешивая ром с фруктовым соком, вы получали ром с фруктовым вкусом. Отныне, благодаря легкому рому, вы получаете фрукты со вкусом рома. Это открыло безграничные возможности для создания коктейлей.

Семейство Bacardi
Bacardi Superior – это 0,75 л чистой миксологии. Его выдерживают в среднем, как минимум, 18 месяцев в дубовых бочках, а затем очищают путем фильтрации через древесный уголь, что придает ему мягкий характер и, кроме того, – кристальный непорочный облик. Утонченные ароматы Bacardi Superior превосходным образом проявляются в известных коктейлях: «Мохито», «Дайкири», «Куба Либре»...
Bacardi Gold выдерживают в среднем, как минимум, два года в дубовых бочках. Ароматы тропических фруктов, кураги и ванили превращают этот ром в незаменимый компонент для фруктовых вариантов «Дайкири».

Bacardi 151 – тот же Gold, но крепостью 75,5% vol. Его пьют разбавленным фруктовыми соками, например, яблочным или грейпфрутовым. Кроме того, для создания эффекта «Огонь на льду» около 5-10 мл Bacardi 151 аккуратно наливают поверх замороженного коктейля (с большим количеством дробленого льда) и поджигают.
Bacardi Black выдерживается в среднем, как минимум, 4 года в сильно обожженных бочках, набирая темнокоричневый цвет с красным отливом. Интенсивный вкус, мягкость и густота predispose его для сочетания с сигарой. На его основе можно приготовить такие коктейли, как «Май Тай» и «Плантаторский пунш». Кроме того, стоит попробовать закусить Bacardi Black долькой апельсина, посыпанной молотой корицей.
Bacardi 8 Años, выдержанный минимум 8 лет в дубовых бочках, отличается красноватыми отблесками. Его следует пить в чистом виде, чтобы насладиться сложными и мощными ароматами имбиря, мускатного ореха и ванили.



ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА РОМА, РАЗРАБОТАННЫЙ ДОНОМ ФАКУНДО БАКАРДИ В 1862 ГОДУ

Настоящая схема описывает производственный цикл ромов Bacardi Superior, Bacardi Gold, Bacardi 151 и Bacardi 8. Производственный цикл для Bacardi Black отличается тем, что после выдержки Aguardiente не проходит дополнительную фильтрацию. За счет этого ром сохраняет насыщенный темно-коричневый цвет и более тяжелый, маслянистый вкус и аромат.

ОСОБЕННОСТИ ПАРАЛЛЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Процесс производства Bacardi включает параллельное изготовление, фильтрацию и выдержку двух дистиллятов (Aguardiente и Redestilado), обладающих различными характеристиками. В конце процесса эти дистилляты смешиваются для получения конечного рома с особыми вкусовыми качествами.

СЫРЬЕ

Уникальные дрожжи. La Levadura Bacardi – так называется уникальная дрожжевая культура, используемая для ромов Bacardi. В естественных условиях La Levadura Bacardi обнаружили в середине XIX века на тростниковых плантациях неподалеку от Сантьяго-де-Куба. Благодаря этой дрожжевой культуре, ром Bacardi обладает уникальным сочетанием вкусов и ароматов, которое невозможно повторить, используя другие дрожжи.

Чёрная патока. Для рома Bacardi отбирается только та патока, которая остается в результате естественной кристаллизации сахара, что обеспечивает ее оптимальный уровень сладости и содержания минералов и микроэлементов.

Вода. Вода, используемая для изготовления ромов Bacardi, очищается путем дистилляции и обратного

осмоса – мембранного фильтра, пропускающего только молекулы воды.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЭТАПЫ

Брожение. Закваски для Redestilado и Aguardiente отличаются концентрацией дрожжевых клеток. Также отличается и температурный режим ферментации, что позволяет получать брагу для агурдиенте за 30 часов, а брагу для редестиллядо за 24 часа. Чем быстрее сбраживается сусло, тем меньше примесей образуется в браге – тем легче и чище получаемый из такой браги спирт.

Aguardiente – Огненная вода. Так в испано-язычных странах называют грубый, неочищенный алкоголь. На Карибах в средние века так называли ром. Bacardi Aguardiente намного чище и легче того рома, который пили пираты во времена Френсиса Дрейка. Брага проходит через одну колонну непрерывного цикла, и на выходе дистиллят имеет крепость 75% vol. Для дополнительной отчистки от примесей Bacardi Aguardiente фильтруется через угольный фильтр.

Redestilado. Брага для Bacardi Redestilado проходит через 5 колонн непрерывного цикла и на выходе дистиллят имеет крепость 92% vol. Если бы крепость была доведена до 96%, получился бы нейтральный спирт. Bacardi Redestilado – очень легкий и чистый

ром, не требующий дополнительной отчистки.

Угольная фильтрация. Древесный уголь, используемый для фильтрации ромов Bacardi, делается из различных пород тропических деревьев и скорлупы кокоса.

Выдержанные спирты для Bacardi Superior проходят через особый угольный фильтр, который помимо нежелательных ароматов стирает и цвет, получаемый в процессе выдержки в дубовой бочке. Таким образом, Bacardi Superior – это первый в мире выдержанный белый ром.

Выдержка. Все виды ромов Bacardi создаются на основе 100% выдержанных спиртов. Выдержка осуществляется в обожженных бочках из-под бурбона емкостью не более 500 л.

Купажирование. На стадии купажирования опытные мастера-изготовители рома выбирают различные выдержанные Aguardiente и Redestilado, чтобы смешать тот или иной вид рома Bacardi.

Отдых (женитьба). Для гармонизации вкуса и аромата после купажирования, ром должен отдохнуть. Два месяца длится этап «женитьбы». За это время отдельные ароматы переплетаются друг с другом, образуя единый гармоничный букет.

Заключительные этапы. После целой серии контролей и проверок качества ром Bacardi разбавляют водой и разливают по бутылкам.

РОДСТВЕННИЦА РОМА ИЗ БРАЗИЛИИ

Национальный бразильский напиток кашаца 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, кашаца улучшилась со временем. Ее получают непрерывной перегонкой перебродившего сока сахарного тростника и редко выдерживают.

Наиболее известные марки – это *Cachaca 51*, *Urüca* и *Thoquino*.



Употребление рома

Ром занимает важное место в баре, и его можно употреблять самыми разными способами.

Темный ром

Выдержанный ром чаще всего пьют «сам по себе». Его подают на джигестив при температуре 18°C в коньячном бокале. В силу своего происхождения он превосходно сочетается с сигарами, а также с кофе.

Тем не менее на основе такого рома также готовится немало коктейлей. Например, классические «Май Тай» и «Пунш Плантатора».

Легкий ром

Молодой белый ром просто создан для коктейлей, количество которых не передается исчислению. Самые известные из них – «Куба либре», «Дайкири», «Мохито», «Пинья Колада».

Он отлично сочетается с колой, с лаймом, со всеми соками, особенно цитрусовыми и экзотическими, а также с ликерами и сиропами.

В горячем виде

В горячем виде ром подается в составе различных грогов и пуншей. В этом случае следует отдать предпочтение темному рому.

Основные марки



Bacardi (Бакарди)

Рожденный на кубинской винокурне, основанной в 1862 году доном Факундо Бакарди, ром Bacardi обрел мировую славу.

Линейка. Bacardi Superior – точный, нежный шелковистый ром, рожденный для коктейлей. Bacardi Gold и Bacardi Black – более мощные и насыщенные, предназначенные для коктейлей с выразительным вкусом. Bacardi 151 – ром повышенной крепости. Bacardi 8 Años – элегантный, мягкий и сбалансированный ром, выдержанный не менее 8 лет в небольших бочках.

Captain Morgan (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.

Линейка. На российском рынке марка Captain Morgan имеет двух представителей: темный ямайский ром Captain Morgan Black Label крепостью 40% vol. и пряный Captain Morgan Spiced Gold крепостью 35% vol, настоянный на карибских специях.



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. Другие представители гаммы: Añejo Blanco, Añejo Reserva, Añejo 7 Años и бочковой крепости Barrel Proof.



Ром в английских традициях производят, главным образом, под следующими марками:

Barbancourt (Барбанкур). Гаити
Calypso (Калипсо). Барбадос
Lemon Hart (Лемон Харт). Гвиана
Demerara (Демерара). Гвиана
Mount Gay (Маунт гэй). Барбадос
Myers's Original (Майерсиз ориджинал). Ямайка
Appleton (Эпплтон). Ямайка

Вот наиболее известные марки сельскохозяйственного рома (или рома во французских традициях):

Saint-James (Сант-Джэймс)
Chauvet (Шовэ)
La Mauny (Ла Мони)
Marie Galante (Мари Галант)
Old Nick (Олд Ник).

Ром Havana Club изготавливают
на Кубе с 1878 года.







Текила

История текилы.....	187
Где делают текилу?.....	189
Производство текилы.....	189
Текила и миксология.....	194
Разновидности текилы.....	194
Употребление.....	198
Основные марки.....	198



*«МОЖЕТ БЫТЬ, ТЕКИЛА И НЕ
ВЫЛЕЧИТ БОЛЬНОГО. НО, ПО
КРАЙНЕЙ МЕРЕ, ОНА УЙМЕТ
БОЛЬ ДО ЗАВТРАШНЕГО УТРА»*

МЕКСИКАНСКАЯ ПОСЛОВИЦА

Коктейль с текилой

МАРГАРИТА

40 мл текилы
10 мл ликера Cointreau
20 мл свежевыжатого сока
лайма



1. У бокала купет сделать соленую кромку.
2. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

Легенда гласит, что история текилы началась у подножья вулкана, когда молния поразила 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.

История текилы

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



FABRICA LA RUEDA
TEQUILA

SPECIAL IMPORTED

Reposado

JOSE CUERVO
1795
HECHO EN MEXICO

Tequila Reposado

**Jose Cuervo
Especial**

FUNDADA EN 1795

Jose Cuervo

FABRICA LA RUEDA
TEQUILA

HECHO EN MEXICO



каталонскому бренди. Вопреки враждебному отношению властей мескаль набирал популярность, и его производство 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: по пути к совершенству

Во второй половине XVIII века совершенствование технологии привело к появлению текилы – более изысканного

Текила Jose Cuervo занимает первое место в мире по объемам продаж.

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.

Где делают текилу?

Голубую агаву для текилы выращивают в штатах Халиско, Гуанахуато, Найарит, 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.

Производство текилы

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 перегонные 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 благоволил 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.



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 сердцевин 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 характер.

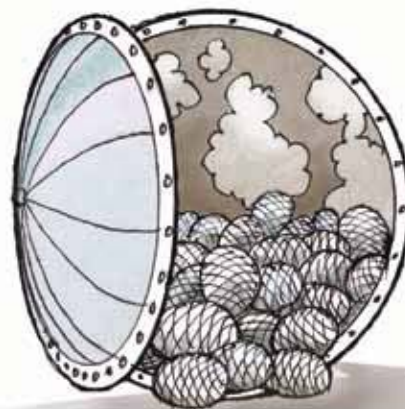
ЧЕРВЯК В БУТЫЛКЕ

*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 попадается 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 ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ?



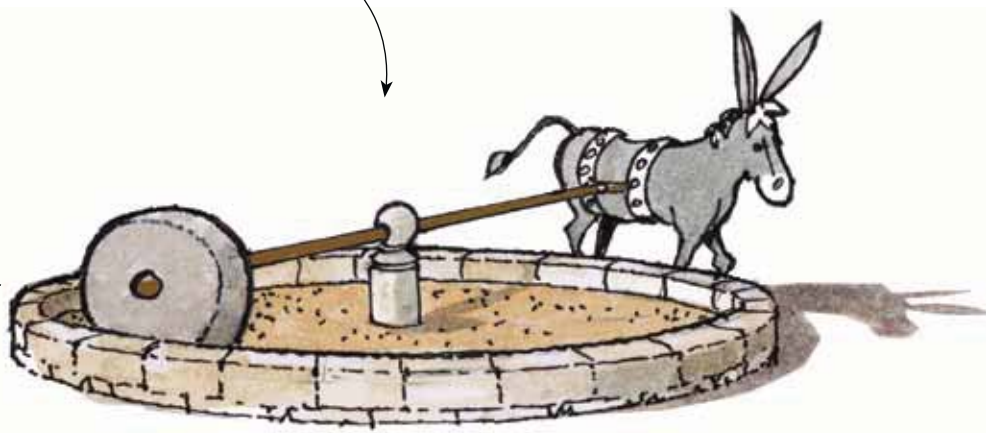
Текилу делают из агавы, с которой вначале отрубают все листья.



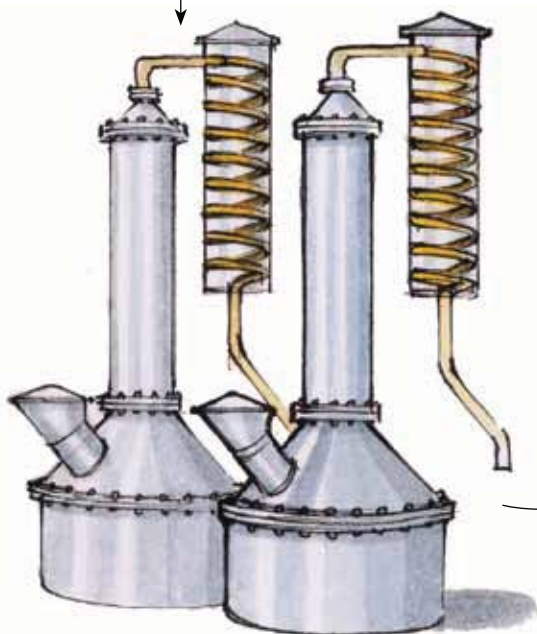
Агаву привозят на винокурню, где ее пекут в больших печах, чтобы крахмал превратился в сахар.



Этот сок подвергают брожению, добавляя дрожжи и воду.



Из печеной агавы выжимают сок.



После двойной перегонки перебродившего сусла получается текила.



Текила отдыхает и дозревает в стальных чанах. Затем ее либо разливают по бутылкам, либо выдерживают в бочках.



Выдержка текилы в бочках чаще всего не превышает 6 лет.



Olmeca

ДАР ПРЕДКОВ, ВКУС АГАВЫ

Текила Olmeca носит имя легендарного народа, жившего на территории Мексики до нашей эры. Ольмеки пили сладкий сок агавы «агуамиэль» (медовая вода – исп.). Именно этот сладкий сок после брожения и перегонки превращается в текилу, национальный мексиканский напиток.

Перегонка в центре территории «Текила»

Текила, как и шампанское или коньяк, может производиться лишь в строго определенной области. Olmeca производится на заводе Agandas в самом сердце горного штата Халиско, знаменитого своими красными почвами, благодатными для выращивания лучшей голубой агавы.

Традиционное производство высочайшего качества

Производство текилы Olmeca проходит по традиционной технологии. Сердцевины агав разваривают в течение минимум 36 часов, пока весь крахмал не превратится в сахар. Затем растения давят, чтобы отделить сок и сироп от волокон. Добавление дрожжей и воды вызывает процесс брожения, превращающий сахар в алкоголь. Полученное сусло дважды перегоняют в медных кубах, извлекающих все характерные ароматы текилы.

Хвала Богу бара и коктейлей

В своей бутылке, украшенной древними символами, текила Olmeca неотделима от лучших баров мира. Она оказывает неоценимую помощь изощренным миксологам в создании их лучших коктейлей.

Линейка

Для приготовления коктейлей рекомендуется в первую очередь текила **Olmeca Blanco**. Она разлита по бутылкам без выдержки, кристальна и девственно прозрачна, со свежим привкусом голубой агавы.

Текилу **Olmeca Gold** получают из отборной голубой агавы, собранной вручную. Благодаря ее качеству, эту текилу можно пить любым образом – в чистом виде или в составе классических коктейлей. В любом случае вы по достоинству оцените ее характер.

Olmeca Extra Aged – текила высшей категории, выдержанная в дубовых бочках. Знатоки пьют ее в чистом виде, а миксологи используют в лучших коктейлях.



OLMECA ALTOS

Olmeca Altos – новая аутентичная текила класса супер-премиум, на 100% состоящая из спирта голубой агавы. Она создана мастером перегонки дома Olmeca вместе с трио известных британских миксологов: Генри Безантом, Дре Массо и Шарлем Вексена. При ее производстве отборная агава выжимается с помощью огромного жернова из вулканического камня, и сок перегоняется в маленьких медных аламбиках. Olmeca Altos Plata обладает ароматами лимона и травяными нотами, присущими агаве. Вкус – мягкий, маслянистый с цитрусовым финалом. Olmeca Altos Reposado проявляет убедительные ароматы засахаренных цитрусовых плодов, агавы и ванили, а также гармоничный, нежный и одновременно мощный вкус с длительным послевкусием.





Сара Митчел (LAB, Лондон) готовит коктейль Red Hot Chili Pepper на основе текилы.

Текила и миксология

БУРЯ В СТАКАНЕ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Текила – единственный в своем роде крепкий спиртной напиток. Он настолько непохож на другие, что можно подумать, будто его перегнали на другой планете. Его ароматы и текстура не имеют аналогов в мире алкогольных напитков. Несомненно, именно по этой причине постоянно ширится круг ценителей текилы. Но вернемся к нашим коктейлям. 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!

Наконец, 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!

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.

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 сообщает ей легкий янтарный оттенок, который усиливают добавлением карамели (не более 1% от общего объема).

Anejo (Анехо)

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.



Jose Cuervo

СТАРЕЙШИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ТЕКИЛЫ

Небольшой колониальный городок Текила окружен раскинувшимися, насколько хватает глаз, полями агавы. Здесь витает пьянящий аромат текилы, а на въезде вас встречает большой щит, гласящий: «Bienvenido a Tequila!» («Добро пожаловать в Текилу!»).

На землях Хосе Куэрво

В самом центре города, в двух шагах от национального музея текилы находится одна из первых винокурен «Хосе Куэрво», старейшего производителя текилы, способного официально подтвердить дату своего основания.

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, построив винокурню, первым получил от Испанской Короны официальную лицензию на коммерческое производство спиртного напитка из перебродившего сока агавы.

Предвестник современной текилы

На самом деле, дом «Хосе Куэрво» был одним из первооткрывателей в области создания современной текилы.

Этот дом стал первым разливать свою текилу в бутылки, а не в бочки, выдерживать текилу в дубе и продавать ее за пределами Мексики. Все эти нововведения, как вехи, отмечают историю дома «Хосе Куэрво» и его знаменитого напитка.

В наши дни компания «Хосе Куэрво» занимает лидирующее место по производству и продаже текилы.



JOSE CUERVO CLASICO

Смесь молодой текилы со спиртами агавы, выдержанными в дубовых бочках. В аромате этой текилы нотки агавы переплетаются со свежими цитрусовыми оттенками. Идеальна в качестве основы для коктейлей.



JOSE CUERVO ESPECIAL

Эта востребованная во всем мире текила выдерживается от 4 до 6 месяцев в бочках из американского дуба, что придает ее аромату приятные дубовые оттенки, а вкус делает округлым и мягким.



JOSE CUERVO TRADICIONAL

Текила из 100% голубой агавы. В ее аромате преобладают оттенки агавы, ванили, трав, дуба и пряностей. Она пользуется большим успехом в Мексике. Ее лучше всего пить из стопки, хорошо охлажденной, прямо из холодильника. Такую текилу в Мексике принято называть *congelado* («замороженная»).

JOSE CUERVO PLATINO

Эта текила производится в ограниченном количестве из 10-12-летних агав и заслуженно считается гордостью дома. Это мощная и сложная текила с ярко выраженным пряным характером. Благодаря финалу, богатому ароматами, она принадлежит к высокой гастрономии. Ее подают к десерту, в качестве джигестива или, в исключительных случаях, – в составе престижных коктейлей.



JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA

Исключительная текила и произведение искусства. Ежегодно семья Куэрво приглашает разных мексиканских художников для оформления дизайна бутылки. Поэтому, даже не говоря о ее вкусовых качествах, она представляет собой художественную ценность. Каждая бутылка изготовлена вручную, пронумерована и датирована. Эта текила появилась в 1995 году, когда дом Jose Cuervo праздновал свое двухсотлетие. Конечный бленд включает в себя текилу из резервных запасов с выдержкой более 30 лет. Живой, полный, выдержанный букет с ароматами цветов, агавы, ванили и пряностей. Бесспорный успех.



Рекламный плакат текилы Jose Cuervo, 1980-ые годы.



На территории гасиенды Сан Хосе дель Рефухио находится текильный Дом Herradura. Это, несомненно, одно из мест, которые вы обязаны посетить, если однажды судьба (или туристическое агентство) забросит вас в штат Халиско.



Herradura

АГАВА, НИЧЕГО, КРОМЕ АГАВЫ!

Первый хозяин агавовых полей

Текильный дом Casa Herradura, название которого означает «подкова», был основан в 1870 году на территории гасиенды Сан Хосе дель Рефухио. Для его создателя – дона Ромо де ла Пенья – производство текилы стало благородным и серьезным занятием. Он приобрел плантацию голубой агавы и обустроил небольшой завод на территории гасиенды колониальной эпохи, посвятив свою жизнь производству безупречной текилы с настоящим вкусом агавы.

В наше время Casa Herradura успешно движется по пути, намеченному ее основателем. Первоначальные плантации разрослись, и теперь текильный Дом Herradura может похвастаться самыми обширными полями агавы в Мексике. Это позволяет ему удовлетворять свои потребности в агаве и гарантировать качество текилы, если учесть, что для производства одного литра напитка требуется от 5 до 7 кг голубой агавы!

Старинная гасиенда Сан Хосе дель Рефухио сегодня превращена в ошеломляющий музей текилы. А новый, сверхсовременный завод обеспечивает мировой успех текилы Herradura, сохранившей свою подлинность и пользующейся высочайшей репутацией.

Производство на службе вкуса

Текила Herradura вырабатывается исключительно из агавы и без добавления каких бы то ни было красителей. Помимо прочих особенностей Дома следует упомянуть применение натурального, медленного брожения с помощью природных, «диких» дрожжей, живущих в воздухе и на агавых. Это обуславливает мощную ароматическую экспрессию текилы. Кроме того, она усиливается перегонкой при низкой температуре, позволяющей сохранить многие из вторичных ароматических компонентов, придающих текиле Herradura ее характер и стойкость. Наконец, глубоко обожженные дубовые бочки сообщают выдержанным сортам текилы маслянистые и жареные черты с нежными шоколадно-ванильными нотами.

Линейка

Herradura Plata выдержана в дубовых бочках в течение 45 дней, что сообщает ей легкий янтарный оттенок. Это нежная цитрусовая текила с древесным оттенком.

Herradura Reposado проводит 11 месяцев в бочках, обретая красивый янтарный цвет. Во вкусе она маслянистая, и в ней преобладают элегантные ароматы дуба, ванили и корицы.

Herradura Añejo, выдержанная в дубовых бочках в течение 2 лет, обретает особую, почти сливочную консистенцию, которую так ценят любители текилы, и источает великолепный аромат агавы.

Herradura Selección Suprema, старевшая в бочках в течение 4 лет и 1 месяца, – это наивысшее выражение текилы. Ее мощные ароматы с ярким сочетанием розы, ванили и цитруса, нежная консистенция и впечатляющая длительность во вкусе заставляют приберечь ее для событий особой важности.





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.

***РЕЦЕПТ САНГРИТЫ**

- 1 литр томатного сока
 - 250 мл свежесжатого апельсинового сока
 - 100 мл свежесжатого сока лайма
 - 30 мл соуса Worcestershire
 - 10 мл соуса Tabasco Red
 - 3 г соли
 - 3 г молотого черного перца
- Тщательно перемешать все компоненты.
Хранить в холодильнике не более суток.

Употребление

Никакой закон, разумеется, не утверждает, что текилу следует потреблять именно таким-то образом, а не иначе. Текила – это фантастический напиток, он позволяет делать с ним, что угодно.

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 небольшую рюмку наливают 20 мл теки-

лы, на тыльную сторону ладони насыпают соль и берут кусок лайма. Затем опрокидывают в рот соль, быстро 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 в бокале появились пузырьки. Затем все его содержимое выпивают залпом.

Сангрита

Текилу и пряный безалкогольный напиток Сангрита, приготовленный на основе томатного сока, наливают в отдельные стопки и пьют поочередно небольшими глотками.

В коктейлях

На основе текилы готовится множество коктейлей. В этом случае используют текилу Blanco, Joven и Reposado.

Основные марки

Cazadores (Казадорес)

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 марка текилы носит имя своего создателя Дона Хулио Гонзалеса, который занялся перегонкой спиртного из агавы в 1942 году. Сама текила обладает мягким и выразительным вкусом. Она делается полностью из голубой агавы, и все производственные этапы – брожение, дистилляция, выдержка – проводятся с особой тщательностью.

Линейка: Don Julio Blanco, Don Julio Reposado, Don Julio Añejo, Don Julio 1942, Don Julio Real.

Herradura (Эррадура)

Основанный в 1870 году текильный Дом Casa Herradura сегодня является крупнейшим владельцем агавовых полей. Его текила делается только из агавы путем долгого естественного брожения и перегонки при низкой температуре.

Линейка: Herradura Blanco, Herradura Reposado, Herradura Añejo и Herradura Seleccion Suprema.

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.

Линейка: El Jimador Blanco – мягкая текила с оттенками цитруса; El Jimador Reposado – выдержанная в течение двух месяцев золотистая текила с нотками агавы, ванили и пряностей; янтарная текила El Jimador Añejo, старевшая 12 месяцев в бочках, с интенсивным, пряным вкусом.

Jose Cuervo (Хосе Куэрво)

Дом «Хосе Куэрво», основанный в 1795 году, сегодня является крупнейшим производителем текилы, и он обладает широкой гаммой продукции.

Линейка: Тонкая и свежая Jose Cuervo Clasico. Округлая и нежная Jose Cuervo Especial Reposado. Jose Cuervo Tradicional, на 100% полученная из голубой агавы. Мощная и богатая Jose Cuervo Platino. Темная и шелковистая, исключительная текила Jose Cuervo Reserva de la Familia.

Olmeca (Ольмека)

Ольмеки жили на территории Мексики во II-I тысячелетии до нашей эры, и они первыми оценили достоинства агавы. В честь этого народа была названа текила Olmeca.

Линейка: Olmeca Blanco со свежим вкусом. Золотистая Olmeca Gold из отборной агавы. Olmeca Añejo Extra Aged с янтарным оттенком и тонами ванили. Olmeca Altos Plata и Olmeca Altos Reposado – две текилы категории супер-премиум, созданные при сотрудничестве мастера перегонки с британскими миксологами.

Patron (Патрон)

Американец Джон-Поль Деджориа создал эту марку в 1992 году. Текила Patron производится в штате Халиско.

Pepe Lopez (Пене Лопез)

Текила Pepe Lopez появляется на свет в штате Халиско. При ее производстве используется родниковая вода.

Линейка: Pepe Lopez Silver с тонизирующим вкусом агавы и лайма; Pepe Lopez Gold с пряными, цитрусовыми нотами.

Sauza (Сауза)

Текила Sauza носит имя Дона Сенобио Саузы, который в 1873 году приобрел ви-нокурню Perseverancia в городке Текила.

Cazadores

100% ГОЛУБОЙ АГАВЫ

Сazadores – это текила категории «премиум», полученная исключительно из голубой агавы, выросшей в высокогорном районе Лос-Альтос. Будучи утонченной и деликатной, она рекомендуется ценителям аутентичных напитков высокого качества.

Поиск вкуса

Рецепт текилы Cazadores был создан в 1922 году фермером Хосе Мария Боньюэлос. А ее промышленное производство было запущено в 1973 году его правнуком, который поставил себе цель использовать агаву, выращенную на лучших плантациях, чтобы после брожения, перегонки и выдержки получить квинтэссенцию этого растения.

Как пить текилу Cazadores

Априори, такая текила, как Cazadores, достойна быть оценена, в первую очередь, в чистом виде, наподобие коньяка, чтобы почувствовать всю степень ее сложности. Но я бы также посоветовал использовать ее для приготовления престижных коктейлей. Без ингредиентов высокого качества невозможно приготовить хороший коктейль. А сложность этой текилы, обширная палитра ее ароматов, столь ценимых в чистом виде, подают руку помощи бармену в его погоне за успехом.

Кроме того, все ароматы текилы Cazadores можно оценить, выпив ее так, как это делается в Мексике – в сочетании с охлажденной Сангритой (см. рецепт на странице слева).

Cazadores Blanco

Относительно легкая, свежая, фруктовая и пряная текила, которая понравится всем любителям этого напитка. Ее можно использовать в любых коктейлях.

Cazadores Reposado

Эту текилу выдерживают 2 месяца в новых дубовых бочках, благодаря чему она разворачивает утонченные ароматы лимона, инжира и эвкалипта. Ее рекомендуют для приготовления высоких коктейлей. Может статься, что миксологи быстро поймут, что эта текила допускает исключительно удачные сочетания в коктейлях, содержащих лайм.

Cazadores Añejo

Текилу Cazadores Añejo выдерживают как минимум 12 месяцев в небольших новых дубовых бочках. Это богатая текила из высокогорных районов, в которой естественные ароматы агавы постепенно усложняются и смешиваются с ванилью дуба и пряными древесными нотами. Обычно ее пьют в чистом виде под конец трапезы.



Олень на этикетке текилы Cazadores символизирует высокогорный регион Лос-Альтос. На его красной земле в относительно влажном климате растет крупная, сладкая и сочная агавы. Текила Cazadores делается полностью из этой агавы.





REMY MA





Коньяк

История создания.....	201
Климат.....	202
Производство коньяка.....	204
Участки коньяка.....	208
Коньяк и бочки.....	210
Виды коньяка.....	212
Подача коньяка.....	214
Коньяк и миксология.....	216
Знаменитые коньячные дома.....	219

«ТОЛЬКО НЕ ДУМАЙТЕ, ЧТО Я КУРЮ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ. ДЛЯ ЭТОГО Я ВЕДУ СЛИШКОМ УМЕРЕННЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ. ЭТИ СИГАРЫ НЕНАСТОЯЩИЕ. ОНИ ПОЛЫЕ ВНУТРИ И ЗАПОЛНЕНЫ КОНЬЯКОМ»

УИНСТОН ЧЕРЧИЛЛЬ

Коктейль с коньяком

САЙД КАР

40 мл коньяка
15 мл свежевыжатого лимонного сока
15 мл ликера Cointreau

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал для мартини.
3. Отжать в коктейль кусочек апельсиновой цедры и опустить его в бокал.



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.





Коньяк носит имя небольшого городка, расположенного на юго-западе Франции.

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 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 больше 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.

КОНЬЯК И ЗАКОН

Напиток имеет право на контролируемое по происхождению наименование Cognac (коньяк), если он отвечает следующим основным требованиям.

- ✓ Виноград для этого напитка 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, Семейон, 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 благоприятна для хорошей, спокойной выдержки. 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.

Коньяк-легенда Louis XIII состоит исключительно из спиртов Гранд-Шампани, причем некоторые из них достигают столетнего возраста.





Производство коньяка

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 (шаптализация) строго запрещено. Вино также не должно быть фильтрованным, чтобы

содержать как можно больше ароматических веществ.

Если когда-нибудь вам доведется посетить коньячные дома (двери которых, кстати, всегда открыты гостям), то гид каждого из них будет без устали повторять, что перегонка вина вместе с осадком – это их эксклюзивный метод. На самом деле все заслуживающие доверия винокуры Шаранты используют неочищенное вино, что является одним из секретов сильного коньячного аромата.

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 его 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, древеси-

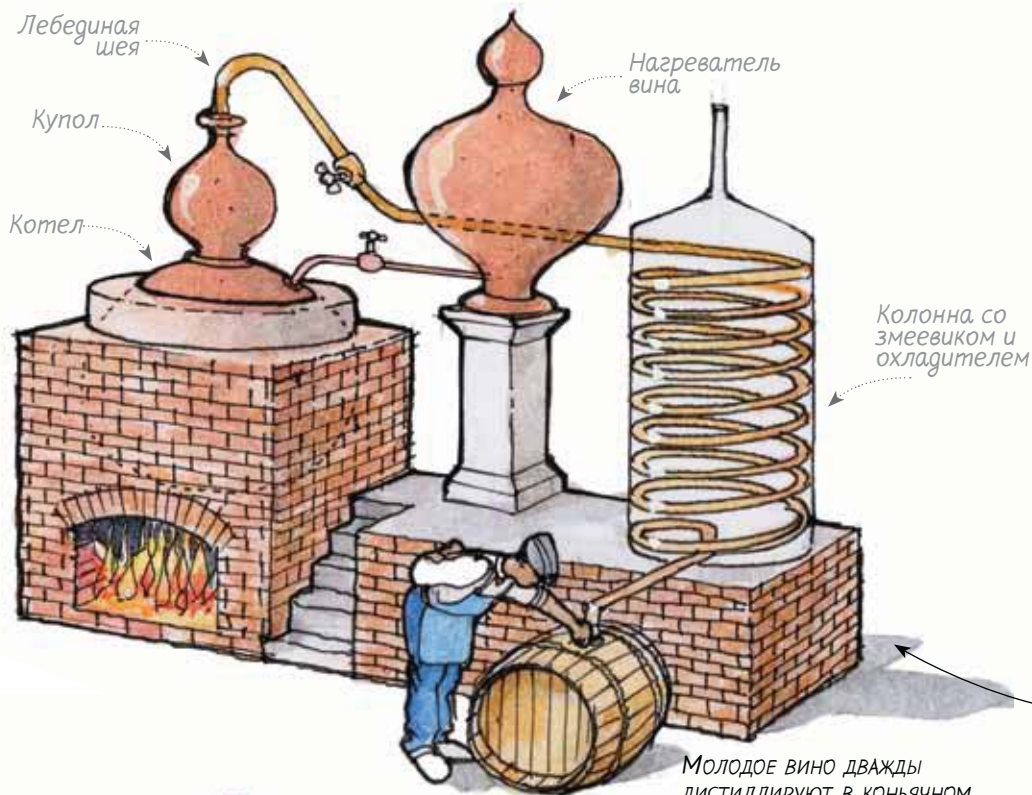
КАК ДЕЛАЮТ КОНЬЯК?



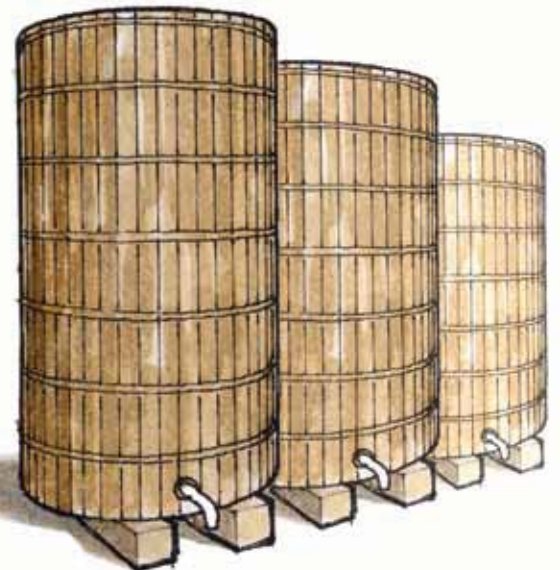
Коньяк делают из винограда белых сортов, выращенного на строго определенной территории.



Собранный виноград давят, чтобы отжать из него сок.



Молодое вино дважды дистиллируют в коньячном перегонном аппарате.



Виноградный сок бродит и превращается в вино.



В первую очередь коньячный спирт выдерживают в новых дубовых бочках, где он насыщается древесными тонами.



Коньячный спирт заканчивает свою выдержку в старых дубовых бочках, а затем его переливают в стеклянные бутылки.

на 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.

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 сме-



шивает 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%.

Основанный в 1715 году, Martell сегодня является самым старинным из крупных коньячных домов.



J. Martell
1715

MARTELL

V.S.O.P.
MEDAILLON

OLD FINE COGNAC

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

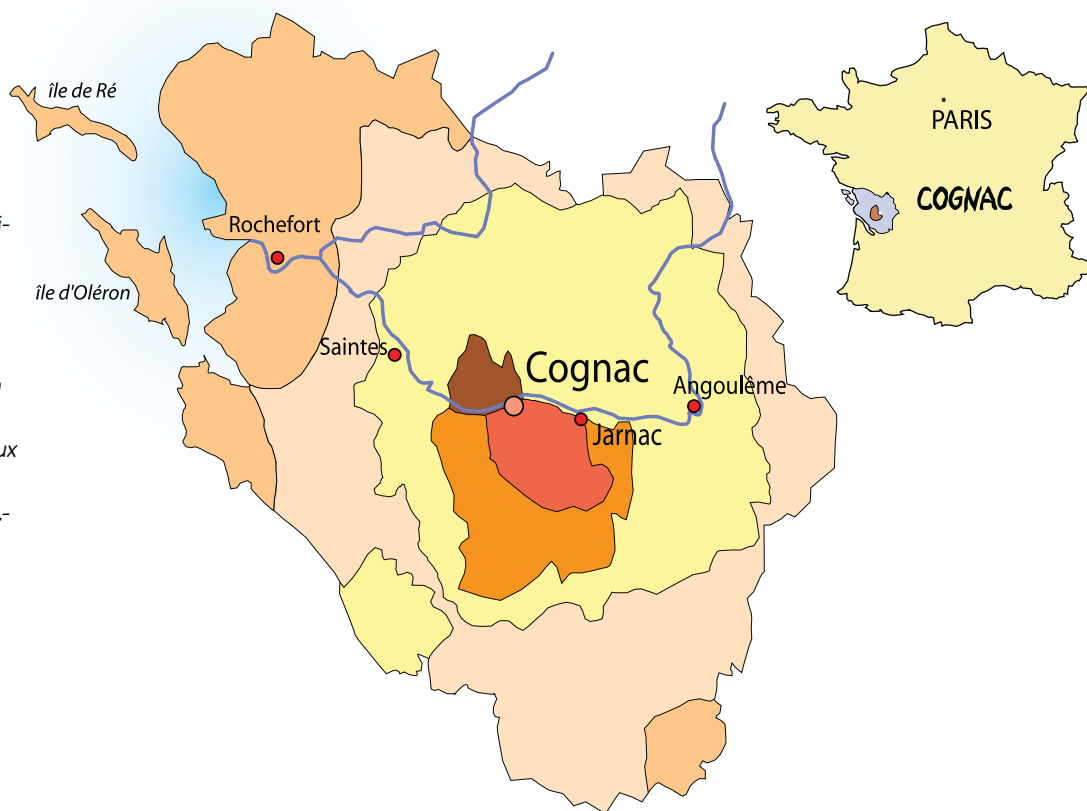
Это участок, если не сопоставимый, то, по крайней мере, схожий с Гранд-Шампанью. Разница заключается в том, что известковый слой здесь более тонкий и не столь рыхлый, поэтому лоза хуже снабжается водой и необходимыми веществами. Из винограда этого участка производят тонкие напитки, которым также необходимо 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 пробиться глубоко в землю, препятствуя регулярному снабжению водой и питательными веществами. Здесь получают обычные коньяки хорошего качества, но не выдерживающие сравнения с их престижными «соседями».





Коньяки дома Rémy Martin изготавливают исключительно из винограда с участков Гранд-Шампань и Петит-Шампань.
Подача в баре Library, отель Lanesborough, Лондон.



Коньяк и бочки

В процессе производства коньяка очень важную роль играют бочки, в которых проходит выдержка.

Именно древесина дуба, особенно сердцевина дерева, придает коньяку аромат ванили.

Изготовление бочек

Бочки изготавливают либо из дуба, привезенного из лесов Лимузена, что на юго-западе Франции, либо из Тронсе, находящегося 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 спят 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 недостроенная 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.

Эволюция крепости коньяка

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 процентным 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.

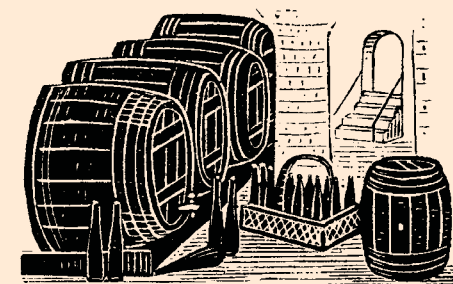
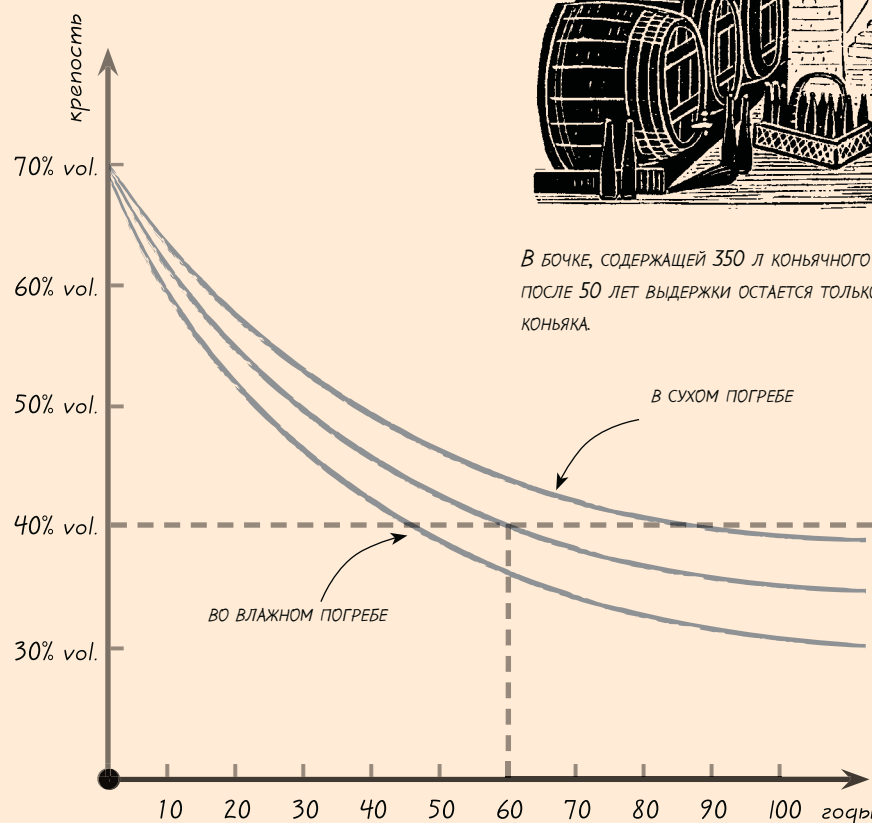
3. Наконец, мы имеем дело с промежуточной ситуацией, когда погреб обладает средним показателем влажности.

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.



Rémy Martin

СЕРДЦЕ КОНЬЯКА

В истории коньяка 1724 год – важная дата. Это год основания дома Rémy Martin, ставшего символом качества и одним из главных посланцев коньяка во всем мире.

Особенность дома Rémy Martin заключается в том, что для производства его коньяков используются только спирты, происходящие из Гранд- и Петит-Шампани. Этот фактор, определяющий качество коньяков Rémy Martin, лежит в основе их престижа и, разумеется, вкуса.

Время – деньги

Превосходство имеет цену, которая оплачивается годами. Все крупные коньячные дома используют перегонные кубы небольших размеров, проводят дистилляцию на осадке и оставляют специалистов спорить о преимуществах бочек из лимузенского дуба по отношению к тронскому. Но ни один из них не предъявляет таких жестких требований, как Rémy Martin, к географическому и геологическому происхождению используемых коньячных спиртов.

Поставив себе целью выпускать Фин-Шампань, то есть коньяки с содержанием спиртов из Гранд-Шампани не менее 50%, Rémy Martin бросил всем серьезный вызов. Дело в том, что эти спирты, обладая потенциально более высоким качеством, требуют и существенно более длительных сроков выдержки, чтобы развернуть все свои достоинства. Это, в свою оче-

редь, заставляет Rémy Martin все больше увеличивать возраст своих коньяков. Подобно вундеркинду, которого родители обязаны отдать в лучшую школу, коньяки Rémy Martin требуют особо тщательного ухода. С увеличением запасов возрастает неизбежное испарение спирта (так называемая «доля ангелов»), растут издержки на рабочую силу, на оборудование и содержание помещений, что, в конечном счете, объясняет цены на коньяк Rémy Martin. Зато Rémy обладает характером, чистотой и стилем, которые делают его просто находкой для истинных ценителей коньяка.

Линейка

Rémy Martin VS Superieur происходит из Петит-Шампани. Он ценится в составе лонг дринок и коктейлей.



Rémy Martin VSOP проявляет превосходное равновесие между зрелостью и свежестью Гранд- и Петит-Шампани. Его можно пить в чистом виде, со льдом, в составе лонг дринка или предназначить для престижных коктейлей.

Rémy Martin Rare включает спирты из особых запасов дома, выдержанные от 4 до 35 лет и происходящие на 70% из Гранд-Шампани и на 30% – из Петит-Шампани. Его благородные ароматы фруктов, специй и жасмина можно оценить, выпив его в чистом виде или со льдом.

Rémy Martin XO Excellence, в котором доминирует Гранд-Шампань (85% купажа), – великолепный коньяк. На мой взгляд, он входит в тройку лучших коньяков мира в своей категории. Он предназначен для роскошного ужина в сочетании с кофе или сигарой.

Rémy Martin Extra (90% Гранд-Шампани) отличается мощью и изысканностью благодаря коньячным спиртам, выдержанным от 20 до 50 лет.

Louis XIII (Людовик XIII) – коньяк, не укладывающийся в привычные рамки. Его легендарный флакон украшает прекраснейшие бары планеты. Он состоит из спиртов Гранд-Шампани, причем возраст некоторых из них приближается к столетнему. Его огненно-алое «платье» с отблесками красного дерева, его ароматическое богатство, его концентрация и феноменальная длительность во вкусе возводят его в ранг коньяка-легенды.



Виды коньяка

Коньяки подразделяют 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 тд. Итак, с помощью системы «Счета» различают следующие виды коньяка.

Счет-1

Не поступает к потребителю.

Счет-2

От ★ до ★★★★★ – VS/Very Special (В.С.) – 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 (В.С.О.П.) – Vieux (Вье) – VSO (В.С.О.) – VVS (В.В.С.) – Rare (Рар) – Réserve (Резерв)

Возраст этих коньяков – не менее 4,5 лет.

Счет-5

VVSOP (В.В.С.О.П.) – 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 истори-

ческого 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.

«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.

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%.



Baron Otard

СОКРОВИЩЕ ЕГО ЗАМКА

Основатель известного коньячного дома барон Жан-Батист Антуан Отар 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. Вскоре Жан-Батист был избран мэром города Коньяк, а в 1795 году он выкупил королевский замок и начал делать свой коньяк.

Уникальное местоположение

Замок барона 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 Отар был привлечен не только престижем замка. Он обосновался здесь благодаря наличию замечательных возможностей для выдержки коньяка. Из-за близости реки, хранящиеся в погребах замка коньячные спирты стареют в исключительных условиях влажности. А стены трехметровой толщины обеспечивают стабильную температуру.

В погребах замка барона Отара 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 коктейлей и лонг дринок.

Baron Otard VSOP, состоящий из спиртов Гранд- и Петит-Шампани, сбалансирован и тонок. Он одинаково хорош как для потребления в чистом виде, так и со льдом или в составе коктейлей.

В коньяке **Baron Otard XO Gold** спирты Гранд-Шампани окружены спиртами с других участков, образуя мягкий и изящный напиток. В его вкусе ноты лесных орехов и кожи подчеркнуты штрихами меда. Этот коньяк послужит удачным завершением трапезы в сочетании с кофе.

Baron Otard 1795 Extra состоит в основном из спиртов Гранд-Шампани, терпеливо выдержанных в «раю», в самых глубоких подземельях замка. Он проявляет богатый и сложный букет из сухофруктов (чернослив, изюм, лесной орех), апельсиновых корочек и сигарной коробки. Своей возвышенной эlegantностью он подчеркнет особые моменты нашей жизни.



Подача коньяка

Не забывая об аутентичности и классическом назначении коньяка, сегодня возвращаются к большей свободе в отношении его различных способов подачи.

Дижестив

После обильного ужина с вином ощущения притупляются. Пробудить вкусовые рецепторы способен коньяк. Благодаря концентрации ароматов он является идеальным дижестивом.

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 пода-

ется кофе, затем – коньяк и после этого – сигары.

Кроме того, коньяк может служить удачным сопровождением десерта.

Аперитив и Any Time Drink

В данном случае коньяк предпочтительнее подать со льдом в бокале рокс. Лучше выбрать коньяк VS или VSOP. Лед подчеркнет свежесть и фруктовые ароматы молодого коньяка.

Коктейли

Коньяк входит в состав многих коктейлей. Самый известный из них – это престижный и гармоничный «Сайд Кар»: коньяк, лимонный сок и ликер Cointreau.

Лонг дринки

В высоких бокалах, в смеси со льдом, газированной водой, апельсиновым соком, тоником или имбирным элем, молодой коньяк образует освежающий и приятный напиток.

Коньяк в ресторане

Подавая коньяк на дижестив 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 дижестивов;
- 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 дижестив в бокал прямо перед клиентом.

В некоторых ресторанах подаче дижестивов отводится гораздо меньше внимания, чем подаче вина. В этих заведениях дижестивы редко предлагают клиентам. А если и предлагают, то не всегда подают должным образом.

В действительности, к концу вечера персонал иногда распускается от того, что гости больше расслабляются, и сомелье не всегда предлагает дижестивы с тем же рвением, с каким вино в начале ужина. Получается, что часто в начале вечера даже самые дешевые вина подают с чрезмерной церемонностью, а в его конце – с небрежностью наливают дижестивы 40-летней выдержки.

Мы часто забываем о том, что подача дижестива – это последний важный момент ужина, который оставит у клиента впечатление о ресторане. Кроме того, дижестив подают после вин, блюд и десерта, когда клиенты начинают задумываться о счете. Дижестив позволяет отодвинуть этот момент и даже, как считается, легче его воспринять.

Кроме того, спиртной напиток помогает продлить ужин. Когда все чувства притуплены, мощные о-де-ви – коньяки и арманьяки – способны предстать с выгодной стороны благодаря своим выразительным ароматам.

Заказ дижестива – это подтверждение того, что ужин был удачным, поэтому гости не спешат расставаться с рестораном.

Некоторые специалисты считают, что оборот дижестивов может служить для директора ресторана индикатором старательности персонала.

Если сомелье был приятным и сумел предложить подходящие вина, ему будет легче сделать так, чтобы гости заказали дижестив.





В сейфе бара при парижском отеле Plaza Athénée хранятся самые престижные коньяки и другие джестивы, которые принадлежат VIP-клиентам.

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 несколько сантилитров коньяка в дегустационный бокал и дотронь-

тесь 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.
- 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 повращать 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» небо 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 небо уже после первого глотка коньяка и защитят от жжения при втором. Ваши вкусовые ощущения должны подтвердить обонятельные.

THE MIXOLOGIST GUIDE

WILL MAKE YOU A PERFECT MIXER

IN

A FEW EASY LESSONS



Коньяк и миксология

В двух словах ситуацию с коктейлями на основе коньяка можно описать следующим образом: их не так уж немного, но все они хороши. Причина тому проста: 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.

При этом коньяк можно использовать в любых ситуациях. От создания самых простых, утоляющих жажду коктейлей, таких, как «Лошадиная шея», и до самых сложных, например, «Саммит» (коктейль, недавно изобретенный лучшими барменами).

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. От «Сайд Кар» до «Американской красотки» – вот уже 100 лет история коньяка сопутствует и будет сопутствовать истории коктейлей на будущие века. Аминь.



Martell

СТАРЕЙШИЙ ИЗ ВЕЛИКИХ КОНЬЯЧНЫХ ДОМОВ

Наследие Жана Мартеля

В 1715 году, в год смерти короля Людовика XIV, уроженец острова Джерси Жан Мартель основал коньячный дом, носящий его имя. С тех пор дом Martell принадлежит к закрытому клану трех величайших коньячных домов.

Роскошный вкус винограда

Вы можете не сомневаться, что за время моей работы я перепробовал бесчисленное множество коньяков. И я утверждаю: именно коньяки Martell в наибольшей степени отражают свое исходное сырье, то есть виноград. Во всей гамме коньяков Martell, несмотря на десятилетия, проведенные в тени погреба, сохраняется невероятно тонкий и потрясающе свежий аромат, победивший время. Основополагающий вклад в этот подвиг внесли поколения мастеров погреба дома Martell. Нынешний мастер – Фредерик Ардуэн, сыгравший в свое время решающую роль в судьбе замка Латур (кстати сказать, одного из величайших вин мира), тоже закладывает свой камень в здание дома Martell, чтобы придать его коньякам блеск и высшую элегантность.

Линейка

Дом Martell варьирует вкус своих коньяков, включая в состав купажа большую или меньшую долю Бордери. А спирты из Гранд-Шампани приносят мощь, долголетие и структуру.

VS – фруктовый и свежий коньяк, идеальный для коктейлей и лонг дринок.

VSOP с равным успехом подают как на аперитив со льдом, так и в конце трапезы. Бармены любят включать его в состав классических коктейлей, так как он обладает приятным фруктовым оттенком и четкостью.

Noblige – «накачанный» коньяк VSOP с более высоким содержанием спиртов Гранд-Шампани и Бордери и в большей мере насыщенный выдержкой в новых бочках. Он занимает в гамме промежуточное положение, позволяющее использовать его практически в любых целях: от гастрономии до коктейлей.

Cordon Bleu – уникальный в своем роде коньяк, и я знаю, что говорю. В 1912 году его создатель Эдуар Мартель решил выпустить коньяк для настоящих ценителей. Графин без хрусталя и золота: значение имеет лишь то, что находится внутри. В основе лежат спирты Бордери, которые здесь достигают своего апогея. В **XO** мастер погреба дополнил спирты Гранд-Шампани спиртами из Бордери, чтобы привнести свежесть и фруктовость.

Création Grand Extra содержит спирты 60-летней выдержки. Он предназначен для особенных моментов в конце трапезы.

Наконец, **L'Or de Martell** (Золото Мартеля) достигает предельной для коньяка выдержки. Его мощнейшие ароматы пребывают в заточении в шикарном графине, который открывают лишь в исключительные моменты жизни.



Бордери – самый маленький участок Коньяка, и запасы его спиртов драматически малы. Коньячные спирты из Бордери высоко ценятся за тонкий аромат и легкий оттенок цитрусовых. Дом Martell имеет во владении большую часть Бордери, что помогает ему выделиться среди прочих производителей, поскольку его напитки гарантированно отличаются утонченностью и престижем.





Дижестивы в баре «228»
отеля Meurice, Париж.

Знаменитые коньячные дома

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 вина с осадком, которая повышает насыщенность коньяка ароматами, его богатство и сложность;
- перегонка в специальных 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.

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. Ниже перечислены эти коньячные дома и их коньяки в порядке возрастания сроков выдержки.

Baron Otard (Барон Отар)

Барон Жан-Батист Антуан Отар 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.

Линейка: • VS • VSOP • XO Gold • 1795 Extra.

Camus (Камю)

Компания «Camus» была учреждена Жан-Батистом Камю в 1863 году. До сих пор ею управляет семья Камю.

Линейка: • VS • VSOP • XO • Extra • Extra 100% Borderies • Ile de Ré Fine Island Cognac.

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.

Линейка: • VS • VSOP Fine Champagne • VSOP Exclusif • Napoléon Fine Champagne • XO Impérial • Initiale Extra • L'Esprit de Courvoisier.

Delamain (Дэламен)

Ирландец Джеймс Деламен учредил свой коньячный дом под названием Ranson & Delamain. Дом специализируется на производстве коньяков с участка Гранд-Шампань.

Линейка: • Grande Champagne Pale & Dry XO • Vesper Grande Champagne • Très Vénérable Grande Champagne • Grande Champagne Réserve de la Famille.

Frapin (Фрапен)

Дом Frapin также специализируется на производстве коньяков с участка Гранд-Шампань.

Линейка: • VS • VSOP • VIP XO • Extra • Château de Fontpinot XO • Château de Fontpinot Millésimé.

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.

Линейка: • VS • VSOP • XO • Paradis Extra • Richard • Timeless • Ellipse.

Martell (Мартель)

Завершался последний год правления 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.

Линейка: • VS • VSOP • Noblige • Cordon Bleu • XO • Création Grand Extra • L'Or de Martell.

Rémy Martin (Реми Мартен)

Этот знаменитый дом был основан в 1724 году французским виноделом Реми Мартеном. Все коньяки Rémy Martin получают исключительно с двух лучших участков – Гранд- и Петит-Шампань. Они проявляют сложные и элегантные ароматы, глубина которых увеличивается с возрастом. Вершина гаммы – Louis XIII, виноград для которого выращивается только в Гранд-Шампани. Он восседает на престоле иерархии эксклюзивных коньяков.

Линейка: • VS Supérieur • VSOP • Rare • XO Excellence • Extra • Louis XIII.



Бренди

Арманьяк.....	220
Производство.....	220
Разновидности.....	223
Употребление арманьяка.....	223
Армянский коньяк.....	224
«Жженое вино» разных стран и народов.....	226



«Я ПЬЮ, ЗНАЧИТ Я СУЩЕСТВУЮ»

В. К. Филдс

Коктейль с бренди

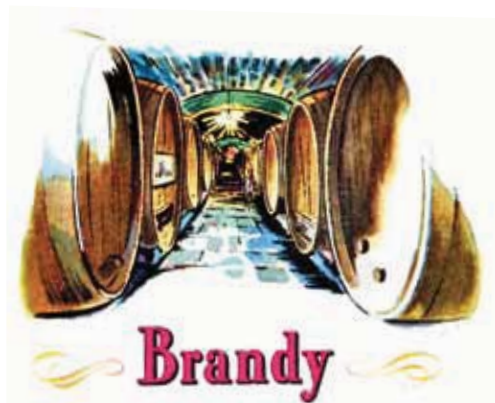
СТИНГЕР

50 мл бренди
20 мл бесцветного мятного
ликера Crème de Menthe

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал для мартини.



Спиртной напиток, полученный посредством дистилляции вина, называется бренди. Бренди должен сохранять отличительные черты базового продукта, то есть винограда. Во всем мире существует бесчисленное множество бренди, но ни один из них не достиг тонкости и престижа коньяка. Однако это не мешает, к примеру, греческим и армянским бренди достигать высокого уровня, радовать любителей этого напитка и добиваться успеха не только на своем отечественном рынке, где их потребляют уже издавна, но и при продаже на экспорт.



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. Говорят, что контрастный климат сообщает арманьяку стойкий, мужественный характер.

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.

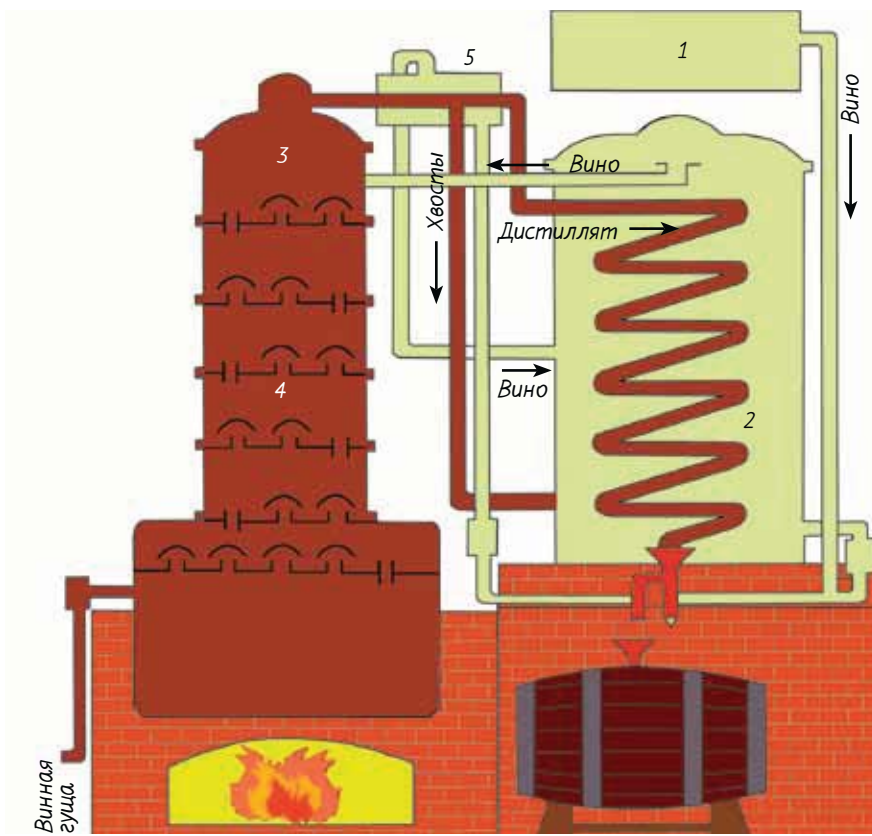
Коньячный способ

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 отсекавать «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





Устройство для удаления «голов» не указано на схеме в целях ее упрощения.

АРМАНЬЯЧНЫЙ ПЕРЕГОННЫЙ АППАРАТ

Этот аппарат изобрел Эдуард Адам, а усовершенствовал его Вердьё. Дистилляция проводится один раз при низкой температуре и дает спиртное крепостью 52-60% vol. Ее принцип состоит в том, что направляемое на перегонку вино проходит путь, обратный пути получаемого спирта.

Вино помещают в бак (1). Из него оно перетекает в низ нагревателя (2), через который проходит змеевик, содержащий пары алкоголя. Вино поднимается, нагреваясь, а пары спирта спускаются по змеевику и, охлаждаясь, конденсируются. Нагретое до 80°C вино теряет свои наиболее легкие составляющие («головы»), которые отделяются, и поступает сверху в перегонную колонну (3). Падая вниз через систему тарелок, снабженных смесителями (4), вино встречается с алкогольными парами того вина, которое уже достигло дна колонны. Алкогольные пары нагревают вино и, извлекая из него спирт, уносятся вверх, но они также теряют наиболее тяжелые элементы, которые конденсируются от соприкосновения с холодным вином и падают вниз. Постепенно спускаясь к топке, вино теряет сначала самые летучие составляющие при контакте с относительно холодными парами, а затем все более тяжелые прежде, чем в свою очередь превратиться в пар, а затем сконденсироваться в змеевике от контакта с вновь поступившим вином.

Перед входом в змеевик алкогольные пары проходят сквозь предварительный охладитель, где конденсируются и отделяются «хвосты», которые вновь отправляют на перегонку.

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.



Зимой в Арманьяке до сих пор можно встретить передвижной перегонный аппарат, кочующий от одной фермы к другой. Местные жители дистиллируют в нем свое молодое вино.

водку, нейтральную и безвкусную. Нет ничего более ошибочного. Дисковый аппарат Вердьё 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 может помочь «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.



Наконец, если тот или иной производитель, использующий коньячную двойную дистилляцию или непрерывную арманьячную перегонку, попытается убедить вас, что его метод – 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.

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.

Мастер погребов оценивает бочки, следит за крепостью арманьяка в ходе выдержки и при необходимости добавляет «ослабление» – смесь воды и старого арманьяка. 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.

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 арманьяка

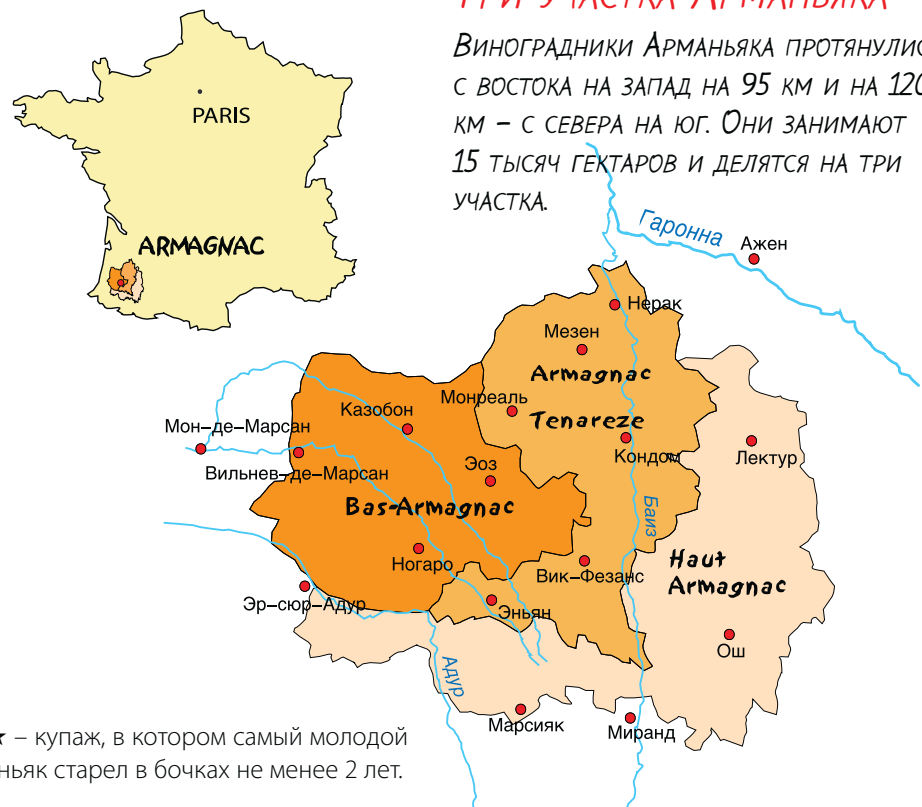
В Гаскони говорят, что арманьяк можно пить как угодно, лишь бы это нравилось. Есть только одно табу: не подогревать напиток!

Дижестив

Арманьяк обладает долгим послевкусием и мощными ароматами. Это отличный дижестив, включенный в карты самых престижных заведений. В этом случае

Три участка Арманьяка

Виноградники Арманьяка протянулись с востока на запад на 95 км и на 120 км – с севера на юг. Они занимают 15 тысяч гектаров и делятся на три участка.



BAS ARMAGNAC (НИЖНИЙ АРМАНЬЯК)

Нижний Арманьяк охватывает 57% виноградников. Расположенные в долине земли богаты железом и обладают красным цветом. Арманьяк получается тонким и фруктовым, с нотами сливы и лесного ореха. Он деликатный, мягкий и самый дорогой.

TENAREZE (ТЕНАРЕЗ)

Тенарез покрывает 40% виноградников. Тяжелые и глинистые почвы дают насыщенные, мощные арманьяки с ароматами фиалки. Обычно им необходима долгая выдержка.

HAUT ARMAGNAC (ВЕРХНИЙ АРМАНЬЯК)

Верхний Арманьяк – наименее засаженный участок (на его долю приходится всего 3% виноградников). Его виноград используется для производства арманьяка не каждый год.

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 – вдохнуть воспоминание о том, что он пил. Его аромат настолько сильный, что ощущается даже тогда, когда в бокале уже давно ничего нет. Кроме того, арманьяк сопровождает десерты из шоколада и цитрусовых плодов, а также фруктовые салаты, пироги с яблоками и карамелью и пряные пирожные.

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 (Blanche d'Armagnac)

Это невыдержанный арманьячный спирт. Он существует как самостоятельный напиток относительно недавно. В баре его можно подать с фруктовым соком или в коктейлях.



Армянский коньяк

История винодельческих традиций Армении насчитывает более 40 столетий. Это подтверждают археологические раскопки. Более того, многие исследователи сходятся во мнении, что вино впервые появилось на свет на Кавказе и, скорее всего, именно в Армении.

Древнегреческие историки: Геродот, Ксенофонт и Странбон – свидетельствуют о том, что около двух с половиной тысячелетий тому назад Армения активно продавала свои вина в соседние страны. Что касается дистилляции, то она появилась в Армении позднее и, пережив французское влияние, начала по-настоящему развиваться в конце XIX века.

Следует отметить, что написание слова «коньяк» по-русски освобождает армянский бренди от международной регламентации производства и продажи французского напитка с названием Cognac.

Сорта винограда

Для получения армянского коньяка могут быть использованы следующие местные сорта винограда, играющие важную роль в его аутентичном вкусе: Воскехат, Гарандмак, Чилар, Мсхали, Кангун и Кахет.

Производство

Лучшие армянские коньяки дважды дистиллируют в традиционном коньячном перегонном аппарате, отделяя «головы» и «хвосты».

«Сердце» дистиллята выдерживают в бочках из благородного кавказского или краснодарского дуба.

Категории армянских коньяков

Различают следующие категории армянских коньяков в зависимости от совокупной выдержки коньячных спиртов, которые входят в состав данного напитка.

- **КО** (коньяк ординарный) – менее 6 лет выдержки. Возраст такого коньяка отмечается на его этикетке количеством звездочек.
- **КВ** (коньяк выдержанный) – не менее 6 лет выдержки.
- **КВВК** (коньяк выдержанный высшего качества) – не менее 8 лет выдержки.
- **КС** (коньяк старый) и **ОС** (особо старый) – не менее 10 лет выдержки.





На Ереванском коньячном заводе действует собственное бондарное производство, что позволяет лучше контролировать парк бочек и процесс выдержки спиртов.

АРАРАТ

ЛЕГЕНДАРНЫЙ АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

История армянского коньяка восходит к 1887 году, когда купец первой гильдии Нерсес Таирян основал в Ереване винокурню по классической коньячной модели.

В 1899 году винокурня перешла к известному товариществу «Шустов и сыновья», которое стало поставлять армянский коньяк к императорскому двору.

В 1920 году в Армении была установлена Советская власть, и армянский коньяк стал излюбленным напитком привилегированных должностных лиц и дипломатов. Армянские традиции получили опору в виде современного оборудования в 1998 году, когда Ереванский коньячный завод вошел в состав французской группы «Перно Рикар».

Природные условия

Аракатская долина, давшая приют местным сортам винограда, образована склонами потухших вулканов. Ее высота над уровнем моря (700 м), солнечный климат (300 безоблачных дней в году) и разнообразие почв наделяют виноград концентрацией, а также богатством ароматов и вкусовых оттенков.

Производство

Для получения коньяков Аракат используется двойная перегонка, позволяющая сохранять ароматы винограда и получить

спирты, насыщенные фруктовыми нотами. Коньяки выдерживают вначале в новых, а затем в старых бочках из армянского дуба, древесина которого придает им ароматы ванили, орехов и шоколада. После старения спирты купажируют друг с другом, получая широкую гамму коньяков, которые отличаются друг от друга крепостью, сроком выдержки и, разумеется, вкусовыми характеристиками.

Звездная линия

Линия звездных коньяков объединяет молодые коньяки Аракат. Выдержанный три года **Аракат ★★★** обладает живым пряным ароматом с фруктовыми и цветочными нотами и по

традиции подается в чистом виде во время трапезы.

Аракат ★★★★★, старевший в течение пяти лет, проявляет ароматы корицы и ванили с древесными оттенками.

Марочная линия

Коньяки Аракат, выдержанные от 6 до 10 лет, входят в Марочную линию.

Ани раскрывает легкие тона апельсина и ванили, будучи поданным на аперитив со льдом или в составе коктейля.

Отборный, существующий с 1902 года, отличается яркими нотами миндаля, карамели и инжира, а также долгим послевкусием.

Ахтамар послужит изящным дигестивом, с соблазнительно долгим послевкусием чернослива и шоколада.

Роскошная линия

Роскошная линия включает самые престижные коньяки.

Праздничный – коньяк 15-летней выдержки, развивающий богатые ароматы сухофруктов и восточных специй, предназначен для дигестива и сопровождения десерта.

Двадцатилетний **Наири** демонстрирует гармоничный букет из грецких орехов, кедровых нот, чернослива и зрелой груши, что предопределяет его для роскошного дигестива и сочетания с сигарой.





«Жженое вино» разных стран и народов

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.

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 «дистиладос» – 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 предла-

гают недорогие и качественные бренди, допуская отступления от строгих правил производства коньяка и арманьяка. 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.

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.

Чили

Известный чилийский бренди под названием «писко» получают из мускатных сортов винограда. 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.

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 кожицей, 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.

Metaxa

ВКУС ЛЕТА

Люди часто относят Метаксу к греческим бренди. Это столь же распространенная, сколь и грубая ошибка. Дело в том, что Метакса – это напиток, не поддающийся классификации, который производится по оригинальной технологии, частично заимствованной у коньяка, но с использованием чисто греческих умений. Все это придает Метаксе несравненное ароматическое богатство, а также удивительную нежность.

Напиток, рожденный в стране Богов

Этот напиток изобрел в 1888 году греческий торговец Спирос Метакса. Разработанный им метод производства сохраняется неизменным до наших дней. Вино из винограда греческих сортов перегоняют и полученный спирт выдерживают для обретения им округлости и сложности в бочках из лимузенского дуба.

К содержимому бочек добавляют душистое и нежное мускатное вино с острова Самос, эссенцию из розовых лепестков и ароматические травы, которые держатся в секрете. Затем Метаксу снова выдерживают в бочках. В процессе производства Метакса обретает богатые ароматы и многогранный характер, сочетающий ноты свежего винограда, ванили и муската с более мощными жареными тонами дуба.

Линейка

Metaxa 5★ была выдержана не менее пяти лет в дубовых бочках. Этот напиток с ароматами муската и меда подают на аперитив со льдом или в смеси с тоником.

Metaxa 7★ проводит, как минимум, семь лет в дубовых бочках. Ее мягкий ванильный характер наилучшим образом раскрывается на аперитив со льдом или в чистом виде с десертом.

Metaxa Grand Olympian Reserve была создана в честь 115-летия создания Метаксы. Напиток выдерживают, как минимум, 12 лет в дубовых бочках. Он обладает элегантным, богатым и мощным букетом. Его подача схожа с сервировкой коньяка или односолодового виски.

Metaxa Private Reserve хранится в дубовых бочках не менее 20 лет. А возраст не-



Спирос Метакса

которых спиртов, входящих в ее состав, превышает 30 лет. В результате получается полный, мощный, глубокий и утонченно сложный напиток, который подают на джестив или с сигарой, чтобы оценить всю стойкость его ароматов.

Коктейли

С Метаксой можно приготовить коктейли двух типов. Во-первых, классические, в которых Метакса заменит бренди, коньяк, виски или ром (например, чудесный «Греческий Мохито»). Вы убедитесь, что с Метаксой классический коктейль обретает новый, оригинальный вкус. Но существуют роскошные, современные коктейли, созданные специально для Метаксы, которым я и отдаю предпочтение. Вы найдете их рецепты в разделе книги, посвященном коктейлям. Каждый бар с богатым выбором напитков должен иметь в своем меню один-два подобных коктейля, поскольку они доводят до совершенства душистый, ароматный и фруктовый вкус Метаксы, короче говоря, – настоящий вкус лета.



Один из лучших способов пить Метаксу 5★ – это освежающий смешанный напиток Metaxa Suntonic: 40 мл Метаксы 5★, 60 мл тоника и три кусочка льда в бокале хайбол, украшенном ломтиком апельсина.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ



НА ОСНОВЕ ФРУКТОВ

Кальвадос

В 1558 году испанский корабль *El Calvador* 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 пропорциях, которые производители держат в секрете. Иногда в яблоки добавляют 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 готового 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.

Две категории кальвадоса

Кальвадос подразделяют на две группы в зависимости от сорта яблок, способа дистилляции и места производства.

1. Calvados du Pays d'Auge

АОС – Кальвадос дю Пеи д'Ож (Контролируемое наименование)

Это самый лучший кальвадос, производимый на небольшой территории.

2. Calvados АОС – Кальвадос (Контролируемое наименование)

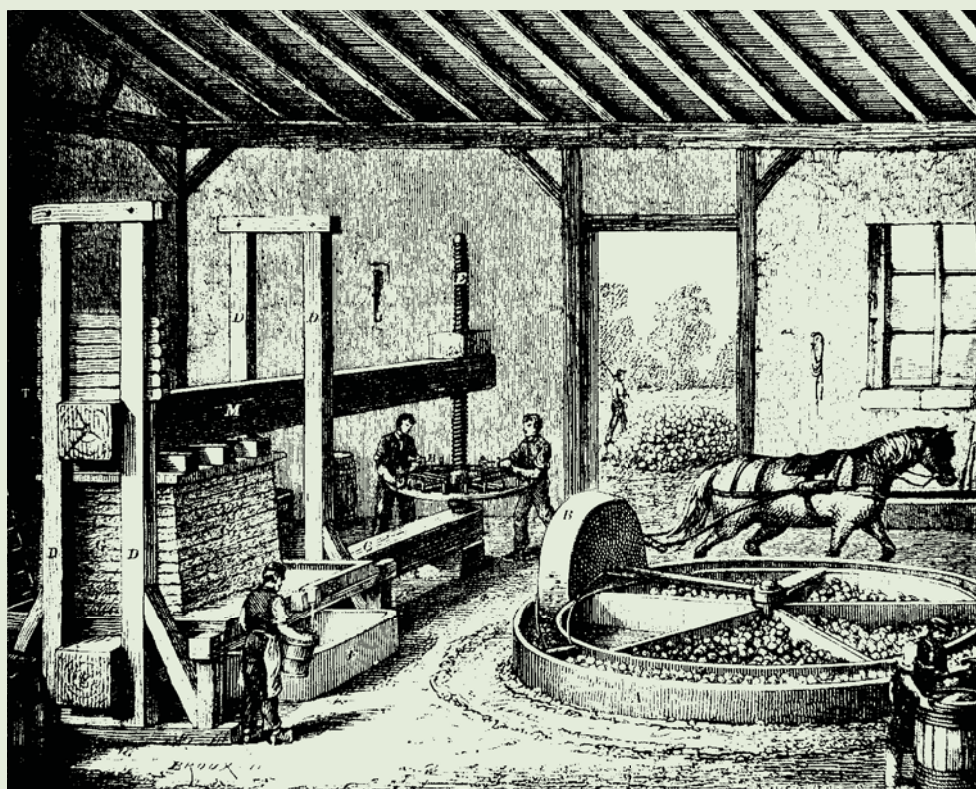
Этот кальвадос производят на более обширной территории. А процессы его производства не так тщательны и дорогостоящи.

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».

Старинный нормандский пресс для измельчения яблок, из которых делают сидр.



О-де-ви из ягод и фруктов

С большой долей уверенности можно утверждать, что в Средние века монахи изготавливали «воду жизни» из фруктов и ягод. Но их труд был скрыт за стенами монастыря, а секретные рецепты умирали вместе со своими создателями. Первые письменные упоминания о производстве таких спиртных напитков датируются XVII веком. Вначале использовались плоды с высоким содержанием сахара, например, черешня, которые легко подвергаются 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 и строгого отбора фрукты утрамбовывают в больших бочках или остекленных чанах. Они давятся под действием собственного веса и благодаря натуральным дрожжам начинают бродить. Весь процесс брожения занимает около шести 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 из фруктов могут также выдерживать от нескольких месяцев до нескольких лет в бочках.

Некоторые о-де-ви, например из слив, делают во многих странах: в Германии, Швейцарии, во 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%.



О-ДЕ-ВИ ИЗ
ГРУШИ ВИЛЬЯМС
(POIRE WILLIAMS)

Относительно современная «вода жизни». Она существует около 40 лет. Ее 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.

Выход спирта: 28 кг груш на 1 л спирта.



СЛИВОВАЯ О-ДЕ-ВИ
(PRUNE)

О-де-ви из темной сливы пользовалась большой популярностью в 1920–1930-е годы.

Этот мощный и характерный напиток порой долго выдерживают в бочках. Его пьют на джестив в еще теплой кофейной чашке, и он способствует пищеварению.

Выход спирта: 25 кг слив на 1 л спирта.



МИРАБЕЛЬ
(MIRABELLE)

Спиртной напиток из мирабелы (мелкая темно-желтая слива) давно известен своим благоприятным воздействием на пищеварение. Его подвергают двойной перегонке и немного выдерживают в бочках. Мирабель пьют в чистом виде маленькими глотками, оценивая ее деликатность и фруктовость. Хранить ее надо в темноте и употребить в течение 6 месяцев после открытия бутылки.

Выход спирта: 18 кг слив на 1 л спирта.



МАЛИНОВАЯ
О-ДЕ-ВИ
(FRAMBOISE)

Раньше о-де-ви из малины поставлялось только к королевскому столу. Ее душистые ароматы лесной поросли завершают свое формирование в процессе выдержки в керамической или стеклянной таре.

Ее надо выпить в чистом виде (при 6–8°C) или в коктейлях в течение 2 лет после розлива по бутылкам.

Выход спирта: 8 кг ягод на 1 л спирта.



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 напиток в стеклянной таре.

Благодаря миндальным ароматам, он служит отличным джестивом, а также используется в составе коктейлей и пуншей.

Выход спирта: 18 кг ягод на 1 л спирта.



Ликеры

От лекарства до коктейля.....	230
Производство.....	231
Подача.....	231
Классификация ликеров.....	231
Легендарные ликеры.....	232
Марочные ликеры.....	237
Кремы.....	241



«ЛИКЕРЫ – НЕОБХОДИМЫЙ ИНГРЕДИЕНТ КОКТЕЙЛЯ. ОНИ ДАЮТ АРОМАТЫ, ВКУС, ЦВЕТ, КОРОЧЕ, – УДОВОЛЬСТВИЕ»

Коктейль с ликером

КУЗНЕЧИК

25 мл зеленого мятного ликера Crème de Menthe
25 мл бесцветного ликера Crème de Cacao
25 мл сливок

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал для мартини.



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, корней, цветов способствует тому, что практически каждый день новый напиток вступает в ряды ликеров.

Ликер Cointreau служит
незаменимым компонентом
множества коктейлей.





САГА О БРЕНДЕ

Cointreau

КРИСТАЛЬНЫЙ ЛИКЕР

Легендарный кондитер

В 1876 году кондитер Эдуар Куантро и не помышлял о том, что имя его прославится во всем мире. В то время лучшие специалисты по ликерам и перегонке бились над тем, как загнать в бутылку душу фруктов, цветов и пряностей. Наиболее желанными были, скорее всего, мощные ароматы апельсина. И тогда Эдуар Куантро решил перегнуть корочки горьких апельсинов, высушенных под лучами Карибского солнца, добавив к ним сладкие и тонизирующие корочки отборных апельсинов, выращенных в Бразилии и в испанской Севилье. Так он добился превосходного равновесия между горчинкой и сладостью.

В три раза меньше сахара и кристальная прозрачность

Но самое главное – Эдуар Куантро решил довести крепость ликера до 40% vol. и втрое уменьшить в нем содержание сахара, откуда возникло название triple sec (трижды сухой). В то время, когда его конкуренты предлагали темный ликер в прозрачной бутылке, Эдуар Куантро выставил на продажу прозрачный ликер в темной бутылке. Крепкий и мягкий, свежий и мощный, кристально прозрачный ликер познал немедленный успех.

Производство

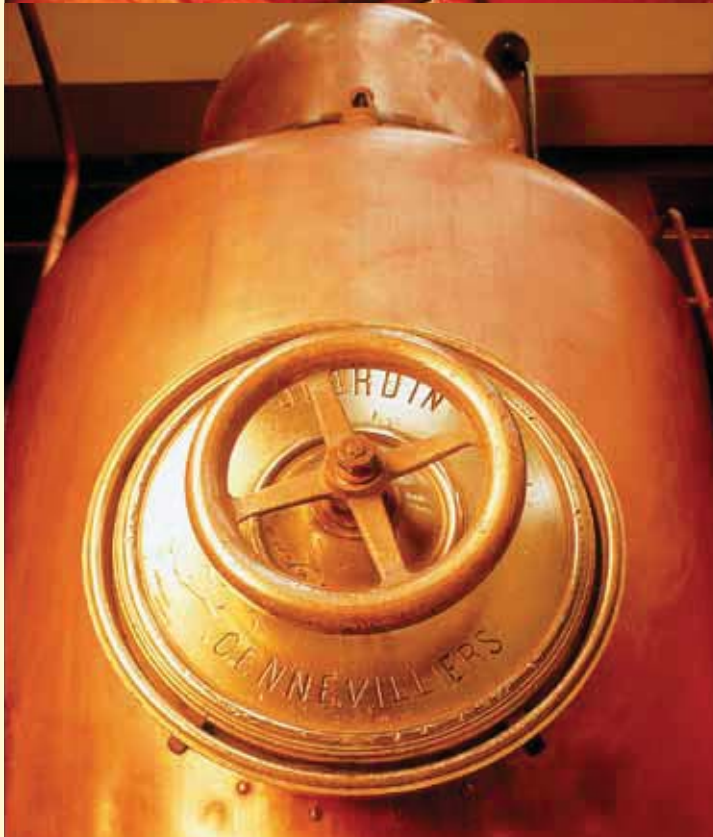
Производство Cointreau – секрет, бережно хранимый и передаваемый из поколения в поколение. Сладкие и горькие апельсины с Карибских островов, из Бразилии и Испании собирают в момент наибольшего накопления в их кожуре драгоценных эфирных масел. В зависимости от типа и происхождения фрукта, его кожура используется в свежем или высушенном виде.

Перегонка

Апельсиновые корочки возгоняют в пропорциях, зависящих от урожая, чтобы ликер сохранил равновесие между сладостью и горечью. Перегонка осуществляется в медных кубах, в Анже, во Франции. Мастер перегонки отбирает только «сердце» дистиллята, богатое ароматическими эфирными маслами. Затем он



Образ белого Пьеро на афишах Cointreau напоминал о том, что это ликер, прозрачный как кристалл.



Винокурня «Куантро» была открыта в 1849 году. Но только в 1876 году сын ее основателя – Эдуар Куантро – изобрел знаменитый ликер. С тех пор он сделался сверхпопулярным в барах и ресторанах планеты.



добавляет сахар и воду самой высокой степени очистки. При контакте с водой или со льдом Cointreau мутнеет, что указывает на высокое содержание эфирных масел, лежащих в основе его вкуса.

Cointreau и коктейли

Первоначально Cointreau пили в чистом виде, как ликер на дижестив. Но очень быстро им завладели бармены, и Cointreau появился в рецептах великих классических коктейлей: «Сайд Кар», «Белая Леди», позже – «Маргарита» – наиболее престижные их представители. С тех пор Cointreau сделался неоспоримой звездой в мире баров. Недавний успех коктейля «Космополитен» лишь подтвердил легендарность ликера. В наши дни его дальнейшее развитие – коктейль «Куантрополитен» – стал последним криком моды в продвинутых барах мировых столиц.

Фатальное оружие миксолога

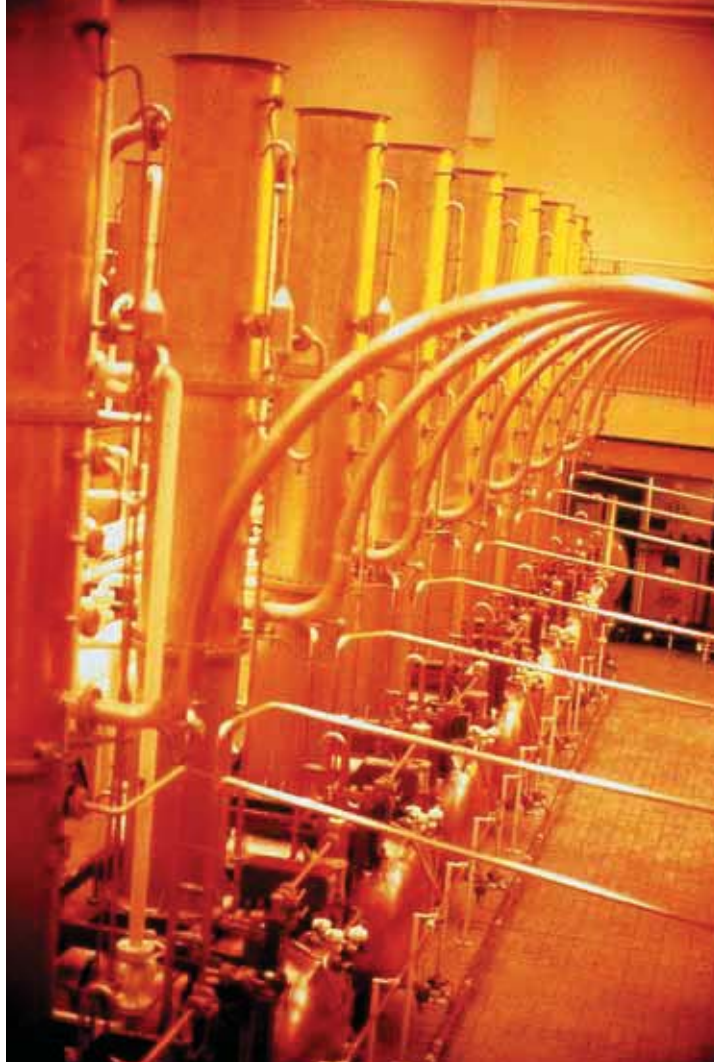
Бутылка Cointreau, приземистая, квадратной формы, с трудом удерживается в руке. До такой степени, что, с учетом ее слишком короткого горлышка, бармены придумали для нее особый захват пальцами при разливе, примиряющую эстетику и удобство: Queen's grip (королевский захват). В то же время эта бутылка – один из главных образцов для подражания. И на Земле не существует ни одного достойного этого имени бара, на полках которого не стояла бы бутылка Cointreau. Так в чем же секрет этой коричневой бутылочки и заключенного в ней кристального ликера?

Вот три секрета, которые, на мой взгляд, объясняют успех, сделавший Cointreau одним из «королей бара».

Крепость. Смешивая многие коктейли, вы прилагаете все усилия, чтобы они получились как можно более крепкими. Вы используете сильно охлажденный лед и готовите коктейль предельно быстро. Поэтому обидно разбавлять его ликером меньшей крепости. 40-градусный Cointreau окажет влияние на вкус коктейля, но не изменит его крепость.

Интенсивность аромата. Из всех «трипл секов» Cointreau обладает самым интенсивным ароматом. В ароматическом богатстве этого ликера можно удостовериться, смешав его со льдом. Из-за высокого содержания эфирных масел Cointreau приобретает опаловый, молочный отлив, в то время как обычный «трипл сек» остается прозрачным. Такая ароматическая концентрация жизненно важна при создании коктейлей. В результате никогда не возникает необходимость использовать Cointreau в большом количестве.

Сложность. Cointreau получают в результате перегонки трех разновидностей сладких и горьких апельсинов, определяющих его ароматическую сложность. Если первый аромат, издаваемый Cointreau, – это аромат померанца, то есть горького апельсина, то на его фоне прослеживается широчайшая палитра других ароматов. Для того чтобы лучше их прочувствовать, добавьте немного воды, и вы ощутите флердоранж, цедрат, лакрицу, мяту, ангелику... Все эти сложные ароматы гарантируют коктейлю гармонию и успех.



В перегонном зале на предприятии «Куантро» действуют девятнадцать медных аламбиков.





Производство ликеров

Существуют два способа производства ликеров. Кроме того, 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.

Подача ликеров

На дигестив

Еще 20-30 лет тому назад ликеры чаще всего подавали в специальных рюмках и пили в чистом виде на дигестив, оценивая их сладость, приятный вкус и способность приносить удовольствие. В сегодняшнем 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.

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, кожуры фруктов 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.

Легендарный чешский ликер Becherovka, известный своими исключительными характеристиками, называют 13-м источником всемирно известного курорта Карловы Вары.



18 JTB 07

KARLOVARSKÁ

BECHEROVKA

*Vynobeno dle tajného
receptu z vyčištěné směsi
bylin a koření*

ORIGINAL

Since 1807



Pivovar Beck & Co. s.r.o.

Karlšbad

BREWERY OF THE CZECH REPUBLIC



Легендарные ликеры

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 большого числа знаменитых коктейлей.

Amaretto di Saronno Originale (Амаретто ди Саронно Ориджинале)

Самый известный ликер с ароматом миндаля – результат использования абрикосовых косточек. Его можно подавать в чистом виде, со льдом или в коктейлях. Италия, крепость – 28% vol.

Becherovka (Бехеровка)

Традиционный чешский ликер Becherovka, известный своими исключительными характеристиками, называют 13-м источником всемирно известного курорта Карловы Вары. Только натуральные ингредиенты являются залогом подлинного, проверенного временем качества и долгой, успешной истории напитка. Becherovka является идеальной базой для приготовления коктейлей. Сочетая в себе около двух десятков ароматов, он придает особый характер как сложным композициям, так и самым простым миксам. Каждый из них Becherovka наделяет округлым,

насыщенным и пряным вкусом. Неудивительно, что профессиональные бармены во всем мире любят экспериментировать с Becherovka. Чехия, крепость 38% vol.

Bénédictine D.O.M. (Бенедиктин Д.О.М.)

Этот известный ликер изготавливают в Нормандии из 27 трав и пряностей из всех уголков мира. Процесс его производства длится три года и включает выдержку. Подают Бенедиктин 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, вымачивают 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 (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé) свидетельствует о долгой выдержке ликера в дубовых бочках.

Cointreau (Куантро)

Рецепт этого ликера был придуман кондитером Эдуардом Куантро. На предприятии «Cointreau», основанном в 1849 году,

в перегонном зале с 19 медными аламбиками, как и 150 лет назад, следуя секретной рецептуре, изготавливают ликер с мощными и в то же время утонченными ароматами апельсиновых корочек. Он служит незаменимым компонентом коктейлей «Сайд Кар», «Космополитен», «Белая леди», «Маргарита» и многих творений последнего поколения барменов, 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 среди ликеров Кюрасао являются бесцветный, оранжевый, а также голубой и зеленый. Ликеры Кюрасао 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.

Galliano (Гальяно)

Разлитый в высокие, узкие бутылки, напоминающие колонны античного храма, этот ликер был создан в 1896 году дистиллятором Артуро Ваккари, который посвятил свой напиток герою Италии генералу

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.

Гальяно. А яркий золотисто-желтый цвет ликера – это знак уважения итальянским первооткрывателям, прибывшим в Америку во времена «золотой лихорадки». При производстве ликера, требующем 7 мацераций и 6 дистилляций, используются более 30 различных трав и ароматов. Он прекрасно смешивается с другими напитками, являясь ингредиентом многих коктейлей. Италия, крепость – 35% 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.

Izarra (Изаппа)

Производится во Франции. Желтый ликер имеет крепость 40% vol., зеленый – 48% vol. Слово «Izarra» на языке басков обозначает «звезда». В состав желтого ликера входят 32 растения, зеленого – 48. Их перегоняют вместе со спиртом и добавляют в арманьяк, настоянный на сливах. Подается на дижестив.

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.

Kahlua (Калуа)

Этот кофейный ликер имеет мексиканское происхождение. У него достаточно давние корни, но он стал известен в 1950-е годы, сделавшись привилегированным компонентом многих коктейлей. Kahlua получают из дистиллята сахарного тростника, а также из кофе, ванили и какао, которые мощно проявляются в его вкусе. Ликер подают в составе коктейлей или просто в чистом виде со льдом и по желанию с небольшим количеством молока. Крепость – от 20 до 35% vol.

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 «селера», 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 начале 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 был придуман в 1870-е годы в Новом Орлеане. Получен из виски, фруктов и специй. Его подают в чистом виде, со льдом или в коктейлях. США, крепость – 35% vol.

Tia Maria (Тия Мария)

«Тетушка Мария» – кофейный ликер с добавлением рома и ароматических компонентов. Он существует более 300 лет и употребляется на дижестив 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 является результатом мацерации и/или дистилляции плодов в крепком спиртном. Одни ликеры получают на базе настоящего бренди, другие вырабатывают на основе обычного зернового спирта. Apricot Brandy получают путем вымачивания абрикосов. Крепость – около 30% vol.

ЛИКЕР 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 (creme или cream) – не менее 250 граммов.



De Kuiper

КАК ЗАГНАТЬ ГЕНИЯ В БУТЫЛКУ

Бренды спиртных напитков, которым более 300 лет, можно пересчитать по пальцам. И среди них есть De Kuiper, символическая марка для фанатичных любителей коктейлей. Несмотря на ее современность, мы не должны забывать о древности ее происхождения.

Прошло 300 лет, а мята еще зеленая!

Компания была создана в 1695 году Петрусом Де Кайпером, но в то время как я пишу эти строки, ею продолжает руководить один из Де Кайперов! Сперва компания специализировалась на деревянных бочках для пива и голландского джина, а затем и сама стала производить голландский джин. В XIX веке деловая активность компании возросла, было открыто новое перегонное предприятие. Голландский джин от «Де Кайпера» был очень изыскан. До такой степени, что великий бармен Гарри Джонсон использовал его в своем нью-йоркском баре и рекомендовал в своем справочнике «*Bartender's Manual*», изданном в 1882 году.

Производство ликеров De Kuiper началось в 1910 году. Достаточно заглянуть в историю коктейлей, чтобы установить, что Cherry Brandy был, скорее всего, самым востребованным ликером, наряду с разнообразными Curaçao и мятными крем-ликерами.

В наше время De Kuiper производит широкую гамму напитков, от сиропов и биттеров до самых разнообразных ликеров. На самом деле можно было бы даже открыть бар, взяв De Kuiper в качестве единственного поставщика!

Особенности производства

Попросите сотрудников компании De Kuiper рассказать вам о своей работе. Они будут говорить о ней с гордостью, но при этом скажут, что задача у них трудная: производство сиропов и ликеров с уникальными вкусами для самых требовательных клиентов, то есть для барменов. И тем не менее De Kuiper умеет их порадовать. Продукция компании отличается стабильным качеством и занимает первые ряды в своей области.

Лучшие ингредиенты

Для того чтобы получить вкуснейшие ликеры, составляющие арсенал компании De Kuiper, отправной точкой служат свежие ингредиенты самого высокого качества. Только в этом случае содержимое каждой бутылки окажется настоящим нектаром и будет отличаться ярким, оригинальным вкусом, подаренным природой: от шоколада до кофе, от ванили до кокоса, включая персик, грушу, яблоко и еще два десятка ягод, фруктов и других



НЕКОТОРЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ СЛАВНОГО СЕМЕЙСТВА



PEACHTREE

Уникальный персиковый ликер Peachtree дает барменам массу возможностей для творчества. Вкус этого кристально чистого, удивительно легкого ликера как будто взрывается тонами свежих зрелых персиков.

BUTTERSCOTCH

Ликер Butterscotch – это собственное изобретение De Kuiper и хит «коктейльных чартов» в США. В его состав входят молочные продукты. В его вкусе переплетаются оттенки ириса, карамели и свежих сливок. Его можно пить с молоком в качестве лонг дринка, в составе коктейлей или добавлять в мороженое и кофе.



CREME DE MENTHE

Для создания этого ликера используются натуральные листья перечной мяты, поэтому он придает любому коктейлю легкость и несравненный освежающий аромат. А его яркий зеленый цвет усиливает бодрящий характер коктейлей.

BLACKBERRY

Сегодня ежевика в фаворе у барменов. Они часто используют ее при создании новых коктейлей. Ежевичный ликер De Kuiper создан на основе экстрактов ежевики и бренди. Он обладает мягким ягодным ароматом и сочным насыщенным вкусом.



SOUR APPLE PUCKER

Поразительно свежий ликер с великолепным и аппетитным яблочным ароматом. Его легкий вкус объясняется его крепостью, которая составляет всего 15% vol.

MELON

Для создания этого ликера используют специально отобранные дыни, долго вызревавшие под солнцем. De Kuiper Melon идеален для коктейлей.



продуктов. Для того чтобы извлечь из них ароматы, De Kuiper пользуется несколькими традиционными методами. Самые основные из них – это настаивание, перколяция и перегонка.

Настаивание

Этот метод чаще всего используется для трав и зерен. Их настаивают в смеси спирта и воды. Чем крепче смесь, тем полнее экстракция, но в ущерб утонченности. Поэтому так важно найти идеальное равновесие. Смесь настаивается около двух недель при определенной температуре и ежедневно перемешивается.

Перколяция

Ингредиенты, из которых требуется извлечь ароматы, измельчаются, а затем, как в гигантской кофеварке, поливаются в течение нескольких дней горячей смесью воды и спирта. Собранную внизу жидкость фильтруют, она получается окрашенной, с выразительным вкусом. Параметры, которые можно менять для извлечения наилучших ароматов, – это температура, размер частиц ингредиента и крепость жидкости.

Перегонка

Перегонка, которая использовалась в производстве духов задолго до спиртных напитков, остается наилучшим способом для получения квинтэссенции ароматов. Предварительно пряности помещают в большой мешок и вымачивают в теплой водно-спиртовой смеси. Через несколько дней проводят дистилляцию. Мастер перегонки должен отделить «головы» и «хвосты» и собрать только «сердце» дистиллята, богатое эфирными маслами.

Прежде, чем разлить ликеры в бутылки...

Полученные ароматические экстракты иногда смешивают между собой, разбавляют чистой водой или спиртными напитками, например, коньяком или бренди, или же соком свежих фруктов. В некоторых случаях используются сливки и яйца. Затем в смесь добавляют сахар самой высокой чистоты.

Будущее в радужном цвете

В ходе своей долгой истории компания De Kuiper никогда не уделяла особого внимания рекламе, рассчитывая на свою репутацию, передававшуюся из уст в уста. Эта репутация поддерживалась барменами и их клиентами – из бара в бар, из города в город, из страны в страну, с одного континента на другой. Как в замедленной версии нынешнего Интернета!

Но главное – к старым вкусам постепенно добавлялись новые. Голубой Curaçao, потом клюква и дыня, а за ними клубника и яблоко присоединились к Cherry Brandy и зеленой мяте, слившись в радуге цветов, пока не появился ликер Peachtree – революция во вкусе, сделавшая компанию De Kuiper не просто производителем ликеров, но и творцом новых ароматов.

Год за годом De Kuiper одаривает нас новыми вкусами, которые миксологи всего мира используют на свой манер, создавая креативные и гениальные коктейли, рецепты которых передаются из бара в бар, из города в город..., а продолжение вы сами знаете!



Chambord (Шамбор)

Этот ликер, носящий имя известного замка из долины Луары, находит применение во многих коктейлях. При его производстве используются ежевика, малина, коньяк, ваниль и некоторые 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 «Сингапурский Слинг». Крепость – 24-30% vol.

Coconut (Коконат)

Ликер из кокосовых орехов. Крепость – около 20% 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.

Melon (Мелон)

Этот ликер получают путем вымачивания зеленых дынь в алкоголе. Интенсивно зеленого цвета, с экзотическими ароматами, он стал широко использоваться в коктейлях. Крепость – 20-25% vol.

Passoa (Пассоа)

Этот ликер, обладающий ярким коралловым цветом, 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.

Saint Germain (Сен Жермен)

Ликер из цветов бузины, которые собирают во французских Альпах. 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.

Velvet Falernum (Велвет Фалернам)

Напиток на основе сиропа из сахарного тростника с ароматами миндаля и гвоздики. Крепость – 11% vol.



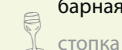
ОТ БАРМЕНА ДЛЯ БАРМЕНОВ

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. С тех пор Southern Comfort познал мировой успех и стал незаменимым ликером в баре. Его пьют в чистом виде, со льдом или в составе многочисленных коктейлей. Вот рецепты двух из них.

SoCo & ЛАЙМ

SoCo & Lime

40 мл ликера Southern Comfort
20 мл сока лайма
барная ложка сахара



1. В шейкер положить лед, добавить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в стопку.

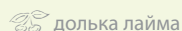
СКАРЛЕТТ О'ХАРА

Scarlett O'Hara

40 мл ликера Southern Comfort
сок четвертинки лайма
40 мл клюквенного сока



бокал для мартини



долька лайма

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить долькой лайма и подать.



Кремы

Ирландские кремы

Baileys (Бэйлис)

Этот ирландский крем, созданный в 1974 году в Дублине, представляет собой смесь сливок, ирландского виски, меда и различных ароматизаторов. Крепость – 16% vol.

Saint Brendan's Superior (Сент Бренданс Супериор)

Производство этого ирландского крема было основано в 1983 году. В его состав входят выдержанный ирландский виски и свежие сливки. Крепость – 17% vol.

Классические кремы

Crème de Bananes (Крем де банан)

Банановый крем, белый или янтарный. Крепость – около 25% vol.

Crème de Café (Крем де кафе)

Кофейный крем. Крепость – около 25% vol.

Crème de Cacao (Крем де какао)

Крем 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 крем используется в классических коктейлях «Кир» и «Королевский Кир». Крепость – 15-25% vol.

Crème de Fraise (Крем де фрез)

Крем из клубники, крепость – около 25% vol.

Crème de Framboise (Крем де фрамбуаз)

Малиновый крем. Крепость – около 25% vol.

Crème de Mandarine (Крем де мандарин)

Мандариновый крем. Крепость – около 25% vol.

Crème de Menthe (Крем де мент)

Освежающий крем из перечной мяты, сообщающий тонус коктейлю «Стингер». Может быть бесцветным или зеленым. Крепость – 20-25% vol.

Королевский ликер

Ликер Chambord появился на берегах Луары, в долине замков и королей. В его основе лежит один исторический ликер, созданный по поводу посещения замка Шамбор королем Людовиком XIV в 1685 году.

В наше время Chambord – единственный в своем роде ликер, отражающий элегантность французского вкуса. Он состоит из ежевики, малины, меда, кожуры марокканских лимонов, мадагаскарской ванили и коньяка. Его крепость – 16,5% vol.

Chambord можно пить в чистом виде со льдом. Но, в первую очередь, бармену и миксологу следует знать, что это один из самых популярных ликеров в Лондоне, где с ним готовят множество коктейлей.

Французский Мартини

Chambord French Martini

45 мл водки Finlandia
15 мл ликера Chambord
15 мл ананасового сока

бокал для мартини

малина или ежевика

1. В шейкер положить лед, налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить малиной или ежевикой.

Шамбор Водка Сода

Chambord Vodka Soda

40 мл водки Finlandia
20 мл ликера Chambord
Содовая

бокал хайбол

малина или ежевика, долька лимона

1. В шейкер положить лед, налить водку и ликер.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, заполненный льдом.
3. Добавить содовую.
4. Украсить и подать.







**НАПИТКИ,
ПОЛУЧЕННЫЕ
МЕТОДОМ
БРОЖЕНИЯ**



Вино

Немного истории.....	244
Сорта винограда.....	246
Дегустация вина.....	247
Производство вина.....	248
От покупки до подачи.....	248
Винная география.....	252
Франция.....	252
Италия.....	254
Испания.....	256
Чили.....	257
Южная Африка.....	258
Австралия.....	258
Крепленые вина.....	260



«МНЕ ИЗВЕСТНО ЛИШЬ ОДНО
СЕРЬЕЗНОЕ ЗАНЯТИЕ НА ЭТОМ
СВЕТЕ – ВОЗДЕЛЫВАНИЕ ВИНО-
ГРАДНОЙ ЛОЗЫ»

ВОЛЬТЕР

Коктейль с вином

Кир

15 мл черносмородинового ликера
Crème de Cassis

105 мл охлажденного бургундского вина

1. В винный бокал (без льда) налить ликер и вино.

2. Перемешать.



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.

Немного истории

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.

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 столу 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 виноградную 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.



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.



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.



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: ароматы малины, вишни и красных фруктов, которые с возрастом развивают оттенки кожи и животные ноты.



РИСЛИНГ

Этот сорт появился на свет в Германии, на берегах Рейна. Он дает сухие белые вина с ароматами цитрусовых и минеральными нотами, а также сладкие вина с пряными оттенками. Рислинг с гранитных земель в ходе выдержки в бутылке развивает ценные и экстравагантные «керосиновые» ноты.

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.



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.

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.



Дегустация вина

ДЕГУСТАЦИЯ НЕОБХОДИМА, ЧТОБЫ ПОЗНАТЬ КОНКРЕТНОЕ ВИНО И ВЫНЕСТИ О НЕМ СУЖДЕНИЕ. В ЭТОМ ДЕЛЕ ОПЫТ ИМЕЕТ ОГРОМНОЕ ЗНАЧЕНИЕ, ПОЭТОМУ НАЧИНАЮЩИЙ ДЕГУСТАТОР ДОЛЖЕН, КАК МОЖНО БОЛЬШЕ, ТРЕНИРОВАТЬСЯ НА ПРАКТИКЕ, РАЗВИВАЯ СВОИ СПОСОБНОСТИ К АНАЛИЗУ. ТАК, СО ВРЕМЕНЕМ ОН СМОЖЕТ ВЫБИРАТЬ И ОЦЕНИВАТЬ ВИНА, КАК С ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ, ТАК И ПРОСТО РАДИ УДОВОЛЬСТВИЯ. ДЕГУСТАЦИЯ ДЕЛИТСЯ НА ТРИ ЭТАПА: ЗРИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ, ОБОНЯТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ И ВКУСОВОЙ АНАЛИЗ.



ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА



ПРИЯТНОЕ ДЛЯ ГЛАЗ ЗРЕЛИЩЕ



НАСЛАЖДЕНИЕ ЗАПАХОМ



НАСЛАЖДЕНИЕ ВКУСОМ



ОБЩАЯ ОЦЕНКА

СЛОВАРЬ ДЕГУСТАЦИОННЫХ ТЕРМИНОВ

Атака. Первое ощущение, которое вино вызывает во рту.

Бисерное. Вино с легкими пузырьками углекислого газа.

Букет. Ароматы вина, достигшего расцвета, в котором слились в одно целое (сложное и благородное) его первичные (фруктовые), вторичные (возникшие при брожении) и третичные (появившиеся в ходе выдержки) ароматы.

Длительное послевкусие. Характеристика вина, вкус которого долго сохраняется во рту. Это важное ощущение – оно позволяет сочетания с блюдами.

Древесное. Вино приобретает древесный тон во время выдержки в новых дубовых бочках. Он понемногу смягчается с возрастом вина.

Закрытое. Вино может «закраться» на время, то есть не вызывать у дегустатора никаких ощущений – ни вкусовых, ни ароматических.

Такое «молчание» вина называют болезнью бутылки: вино может быть немым один-два года после разлива в бутылки.

Легкопьющееся (питкое). Вино, содержащее мало танинов, мягкое, которое легко пьется.

Маслянистое. Это характеристика внешнего вида вина, а также ощущений, которые оно вызывает во рту. Сладость, ароматы меда и воска, растворившиеся танины, тонкая «плоть» могут способствовать маслянистости вина.

Мощное. Вино с интенсивными ароматами, выразительными танинами и высокой алкогольной крепостью.

Мягкое (гибкое). Нежное вино, содержащее мало танинов.

Нервное (живое). Вино, обладающее выразительной кислотностью.

«Ножки». Растекающиеся капли, струйки вина, которые образуются

на стенках бокала. Они свидетельствуют об алкогольной крепости напитка.

«Нос». Испускаемые вином ароматы, установленные дегустатором. Так, вино, в котором ясно ощущались ароматы ежевики, будет иметь ежевичный «нос».

«Платье». Это внешний вид вина – его цвет со всеми вариациями, нюансами, прозрачностью и блеском.

Полное. Вино, заполняющее рот. Оно – танинное, но не слишком, в нем мягкость господствует над кислотностью.

Привкус пробки. Привносится корой пробкового дерева, из которой изготовлена пробка.

Пряное. Вино, обладающее ароматами пряностей – черного перца, лаврового листа, тимьяна, – а также создающее во рту ощущение живости.

Сбалансированное (уравновешенное). Вино, у которого ни одно из ощущений – кислотность, сладость, танины, алкоголь – не преобладает над другими.

Структурированное. Вино, богатое алкоголем и танинами.

Танинное. Вино часто вызывает ощущение «шероховатости». Танины (дубильные вещества) привносятся в вино из зернышек и гребней винограда, а также из дубовых бочек.

Финал. Последнее ощущение от вина после его проглатывания. Финал может быть «честным», то есть ясным и чистым, или обладать неким характером: кислотным, горьким, танинным. Он также может повторять последние ароматы вина или его букета.

Щедрое (теплое). Вино, создающее во рту ощущение тепла, что обусловлено его алкогольной крепостью.

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 сусликом 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 придают вину желаемый оттенок.

Игристые вина

Лучшие игристые вина набирают углекислый газ уже во время вторичного брожения: в ходе разлива вина по бутылкам в него добавляют сахар и дрожжи, которые активизируют новое (вторичное) брожение. При получении других игристых вин углекислый газ искусственно вводят в герметичные чаны с вином, которое затем разливают по бутылкам.

Сладкие вина

Сладкие вина можно изготавливать несколькими способами: либо из очень сладкого винограда позднего сбора, либо нейтрализуя дрожжи в недобродившем вине. Этого достигают путем добавления спирта (крепленые вина), сернистого ангидрида или пастеризацией напитка.

Самые престижные сладкие вина – это вина из винограда позднего урожая, высушенного благородной гнилью (к ним относится Сотерн).

От покупки до подачи

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».

При выборе и покупке конкретной бутылки также 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.

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.

КАК ДЕЛАЮТ ВИНО?



В течение всего года винодел ухаживает за лозой. Он проводит ее подрезку, подвязку, борется с заболеваниями.



Когда виноград достигает оптимальной спелости, проводится сбор урожая.



Сусло бродит в больших чанах, превращаясь в вино. Его периодически перемешивают, поливая сверху суслом, вытекающим снизу. Чан с перебродившим суслом спускают.



Виноград давят, чтобы получить сусло.



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.



Вино отдыхает несколько недель в стальных чанах. После этого престижные вина переливают в дубовые бочки, а другие – в бутылки.



- **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 переключать бутылки.
- **Изоляция.** Вино должно храниться отдельно. Рядом с ним не стоит хранить химические вещества или, например, несвежие овощи.
- **Размещение бутылок.** В горизонтальном положении (бутылки с крепленными винами и спиртными напитками должны храниться вертикально, чтобы спирт не воздействовал на пробку).

Подача вина

Профессионал должен предварительно продемонстрировать клиенту этикетку бутылки, сообщить название вина, год урожая и производителя. 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 возникнут там, где их ждут меньше всего. Для того чтобы их избежать, воспользуйтесь следующими советами.

1. Откупоривая бутылку, двигайте ее как можно меньше. Вино должно всегда 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 вверните 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 попалась 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.

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 клиента, 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 сантиметров вина считаются верхом элегантности.

8. Тренируйтесь, для клиента нет ничего более неприятного, чем долгое и мучительное откупоривание бутылки.

Отказ клиента от вина

Иногда в ресторане клиент выражает недовольство поданной ему бутылкой вина. Убедившись, что вино действительно испорчено, вы обязаны заменить бутылку, возложив расходы на поставщика, будучи уверенными, что хранили вино правильно.

Декантация или аэрация?

Цель аэрации – насытить вино кислородом, чтобы смягчить его структуру и развить ароматы. А цель декантации – отделить вино от осадка, который образуется в процессе старения вина в бутылке.

Аэрация

В бокале. Аэрация естественным образом осуществляется в бокале. Сомелье решает, в какой степени стоит аэрировать вино, выбирая бокал той или иной формы и размера.

В графине. Настоящей процедуре аэрации подвергают молодые вина с выразительной структурой и мощными ароматами, переливая их в графин.

Например, некоторые вина из сорта Мерло действительно должны «подышать» перед подачей, чтобы избавиться от слишком резких ароматов, выделяющихся из откупоренной бутылки. Некоторые белые вина обладают запахом серы, который быстро улетучивается. В данных случаях также полезно провести аэрацию.

Вино медленно переливают в «пузатый» графин, в котором образуется большая площадь соприкосновения с воздухом. В ходе этой операции все содержимое бутылки оказывается в графине.

Декантация

Декантацию применяют только для красных вин. Для нее используют более узкие графины для меньшего контакта вина с кислородом.

Сомелье должен определить, может ли данное вино выдержать декантацию, основываясь на своем опыте или предварительно продегустировав вино. Обычно считается, что вино, еще содержащее танины и обладающее достаточно темным цветом, выдержит декантацию. В противном случае от нее стоит отказаться.

Бутылку, предназначенную для декантации, лучше за несколько часов или даже дней поставить в вертикальное положение, чтобы осадок опустился на дно. Если это невозможно, бутылку приносят в корзинке.

Затем сомелье откупоривает бутылку согласно изложенным выше правилам.

Он наливает немного вина в хрустальный графин (декантер) и ополаскивает его вином. Затем он сливает вино из декантера в свой дегустационный бокал и проводит обонятельный анализ напитка, убеждаясь в отсутствии посторонних запахов.

Он зажигает свечу, вынимает бутылку из корзинки и аккуратно переливает вино в декантер над огнем свечи, который позволяет увидеть осадок, поднимающийся к основанию горлышка. В этот момент декантацию прерывают. Таким образом, небольшое количество вина остается в бутылке.

Затем вино разливают гостям согласно общим правилам, вначале дав попробовать немного вина тому, кто его заказал.

Затем сомелье гасит свечу, а пробку оставляет на столе клиента на маленьком блюдце.

Если декантация была проведена не в присутствии клиента, следует сохранить бутылку и пробку, чтобы продемонстрировать их ему по первому требованию.

Однако сначала убедитесь в необходимости декантирования вина, ибо старая, покрытая многолетней пылью бутылка красного вина часто более выразительна, чем безликий графин из лучшего хрусталя.

Сочетание вина с блюдами

За исключением некоторых редких вин, которые можно пить отдельно и оценить их своеобразие, конечная цель вина – это сочетание с кушаньем.

Каким бы высоким ни было вино, оно никогда не сможет само по себе продемонстрировать все свои достоинства. Сочетание вина с блюдом – это результат единения, носящего, можно сказать, магический характер. Между ароматом вина и вкусом блюда, между структурой еды и винными танинами, между нарядной тарелкой и оттенками бокала возникает тонкая связь, которая меняется в зависимости от конкретного случая и обстоятельств.

В наши дни все шире распространяется мнение, что не существует строгих правил сочетания вин с блюдами. И как в любом искусстве, повара и сомелье хотят идти дальше к новым вкусам и ощущениям, предлагая удивительные комбинации. Но перед тем, как рекомендовать Sauternes к оленине, лучше поэкспериментировать с классическими правилами.

Классические правила

1. Не предлагать вино к салатам, блюдам с уксусом и кислым свежим фруктам.
2. Не подавать красное вино к рыбе и дарам моря.
3. Не подавать белое вино к красному мясу и дичи.
4. Белое вино подается перед красным, молодое – перед старым, легкое – перед мощным, более холодное – перед менее холодным и сухое – перед сладким.

Но, конечно же, в некоторых случаях можно отступать от этих правил. Так, молодое и легкое красное вино часто сочетается с рыбой, а более полнотелое и старое прекрасно подходит к рыбе под соусом, приготовленным с таким же вином. Дары моря под тяжелым соусом могут отлично «ужиться» с красным вином.

Розовые и белые вина лучше сочетаются с пикантными экзотическими блюдами, вне зависимости от их основных ингредиентов.

Не забывайте наливать клиенту воды перед каждым новым блюдом и перед каждым новым вином.

ВИННАЯ ГЕОГРАФИЯ



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. Рассмотрим самые важные из них.

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. 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.

Винодельческие районы

В Бордо изготавливают вина более 40 наименований (апеласьонов), которые установлены в пределах географических зон, расположенных в шести крупных винодельческих районах.

Медок (Medoc). Защищенные от непогоды лесами и высокими дюнами, виноградники Медока растянулись вдоль левого берега Жиронды на 80 километров. Здесь производят только красные вина. Среди них есть несколько признанных одними из лучших на Земле, как напри-

мер, Шато Латур, Шато Лафит-Ротшильд и Шато Марго.

Грав (Graves). Виноградник Грав расположен к юго-востоку от Медока и города Бордо. Здешняя почва содержит гравий, от которого и произошло название этой местности. Здесь получают как сухие и сладкие белые, так и красные вина.

Район сладких белых вин. На этой территории, окруженной виноградником Грав, выращивают сорта Совиньон и Семейон. Самые известные вина этого района носят наименование Сотерн. Они славятся своей нежностью, богатыми ароматами и способностью стареть порой более века. Их получают из винограда, покрытого «благородной гнилью», которая окутывает ягоду, не затрагивая ее мякоти, и способствует высокой концентрации в ней сахара.

Междуводье (Entre-Deux-Mers). Район Междуводье расположен между рукавами Гаронны и Дордони, там, где они сливаются, образуя широкое устье Жиронды. На этой территории находятся зоны многих апеласьонов, и здешние вина мало похожи друг на друга.

Либурне (Libournais). Земли в округе города Либурн дают жизнь нескольким винам, которые считаются одними из лучших в мире. Среди них красные вина с наименованиями Помроль и Сент-Эмильон.

Блайе (Blayais). В этом районе на севере Бордо, на правом берегу Жиронды, производят как красные, так и белые вина. Красные вина не предназначены для долгого хранения, но могут обладать хорошим равновесием и приемлемой ценой.

Бургундия

Бургундия, как и Бордо, известна своими качественными винами.

Однако Бургундия меньше – ее площадь составляет две десятых от площади Бордо (24.000 гектаров). Кроме того, после дробления бургундских угодий (после Французской революции) площадь некоторых апеласьонов не превышает двух гектаров.

В Бургундии господствует континенталь-



ный 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.

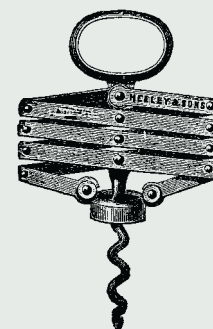
Система наименований

В Бургундии существует несколько апеласьонов: от более «масштабных» региональных до самых мелких, желанных и престижных Гран Крю.

- **Региональные апеласьоны** распространяются на вина, производимые повсюду в Бургундии. На их долю приходится около 64% всех бургундских вин. В наименовании этих вин, как правило, присутствует слово «Bourgogne» (Бургундия).
- **Общинные апеласьоны** принадлежат винам, производимым на ограниченных территориях определенных общин (около 30% всех вин).

ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

Ниже приведены категории французских вин, начиная с самых престижных и заканчивая ординарными.



✓ **АОС – 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.

- **Общинные апеласьоны с пометкой Premier Cru** – это лучшие участки в пределах упомянутых выше общин (около 5,2%).
- **Grands Crus** – самые лучшие участки, которые считаются самостоятельными апеласьонами (0,8% бургундских вин). Среди них – престижные Монраше и Ла Романе-Канти.

Нюи, дает рождение самым высоким белым винам мира: тонким, элегантным, обладающим большим потенциалом к выдержке. Среди них Монраше и Кортон-Шарлемань. Здесь также изготавливают полные и гармоничные красные вина.

Кот-Шалоннез (Côte Chalonnaise). Кот-Шалоннез следует за районом Кот-де Бон. Здесь получают широкую гамму добротных вин.

Маконне (Maconnais). Маконские виноградники – самые большие и самые южные в Бургундии. Главным образом, здесь производят белые вина на основе Шардоне, в ароматах которых уже ощущается близость юга, но можно также встретить легкие красные и розовые вина на основе сортов Гамэ и Пино Нуар.

Божоле (Beaujolais). С точки зрения законодательства, к Бургундии также относят регион Божоле, расположенный к югу от Маконне. 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.

Винодельческие районы

Шабли (Chablis). Шабли – «виноградный остров», удаленный к северу от центра Бургундии. Эти земли расположены почти на границе выживания Шардоне. Здесь производят известные на весь мир строгие и благородные белые вина.

Кот-де-Нюи (Côte de Nuits). Этот район, протянувшийся узкой полосой на 20 километров, часто называют «Елисейскими полями» Бургундии. Здесь идеальные климатические и геологические условия для сорта Пино Нуар. Красные вина из Кот-де-Нюи – одни из самых престижных в мире, среди них Жевре-Шамбертен, Мюзиньи и Вужо.

Кот-де-Бон (Côte de Beaune). Этот регион, продолжающий к югу виноградники Кот-де-



Луара

Река Луара берет начало в Центральном массиве и впадает в Бискайский залив у города Нант. По мере приближения к устью река становится все шире благодаря впадающим в нее притокам. Пройдя половину пути, Луара встречается со своими виноградниками. Это виноградники Центрального района, туренские, сомюрские, анжуйские и, наконец, нантские. Они поражают разнообразием своих вин, что связано с множеством выращиваемых здесь сортов винограда, различными типами почвы, а также местным климатом. Будучи континентальным в Центральном районе, он сменяется океаническим ближе к Атлантике. Луара и ее многочисленные притоки смягчают климатические перепады, позволяя виноградникам занимать любое положение по отношению к солнечным лучам.

Сорта винограда

Наряду с бургундскими сортами Гамэ, Пино Нуар и Шардоне, здесь возделывают сорта, известные в Бордо, такие как Совиньон, Каберне-Фран и Каберне-Совиньон. Кроме того, здесь выращивают местный сорт Шенен Блан, доказавший свою особую совместимость с условиями этого винодельческого региона.

Особенности луарских вин

Красные луарские вина чаще всего ценят за красоту их молодости. Розовые, порой полусладкие вина – свежие и элегантные. Белые обладают тонкостью и оригинальностью, позволяя сорту Совиньон проявить в них свои самые лучшие черты. Что касается сладких вин, получаемых из сорта Шенен Блан, то они обладают хорошей способностью к выдержке. Игристые вина здесь свежие и элегантные.

Эльзас

Виноградники Эльзаса протянулись на сотню километров с севера на юг по подножию восточных склонов Vogezов в долине Рейна. Они защищены горным массивом от дождей и расположены в полуконтинентальной зоне, где господствует солнечная и сухая погода. Такой климат благоприятствует неторопливому созреванию ягод и позволяет получать вино из позднего урожая.

Сорта винограда

Белые эльзасские вина производят, главным образом, из винограда следующих сортов: приятный и легкопьющийся Сильванер, деликатный и свежий Пино Блан, элегантный Рислинг, богатый ароматами Гевурцтраминер, разносторонний Токай Пино Гри и душистый Мускат. Редкие красные вина Эльзаса получают из сорта Пино Нуар.

Особенности эльзасских вин

Эльзасские вина держатся несколько особняком от других вин Франции. По характеру они ближе к немецким и швейцарским винам, которые производят на берегах Рейна и его притоков.

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 сортов 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 Мурведр 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 Гриджио, Вердучцо, Кортезе, Мальвазия и многие другие.

• Классические французские сорта

Эти сорта винограда представлены Каберне-Совиньоном, Мерло, Шардоне и некоторыми другими.

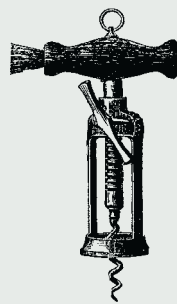
• Немецкие сорта винограда

Среди немецких сортов в Италии выращивают Рислинг и Гевурцтраминер.

ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

Различают следующие категории итальянских вин, начиная с самых престижных и заканчивая ординарными.

- ✓ **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, сокращенно **DOCG** (наименование, контролируемое и гарантированное по происхождению). Критерии производства этих вин самые строгие.
- ✓ **Denominazione di Origine Controllata**, сокращенно **DOC** (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.



Основные винодельческие регионы

В Италии насчитывается 20 винодельческих регионов, которые совпадают с административными областями.

Пьемонт (Piemonte). 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 Неббьола и выдерживают не менее двух лет в дубовых бочках.

Еще одно известное вино Пьемонта, но на сей раз белое, сладкое и игристое – это Asti Spumante, получаемое из винограда сорта Мускат.

Венето (Veneto). Хотя эта обширная область известна всему миру благодаря Венеции, это не тот город, который является ее винодельческой столицей. Такая роль выпала на долю Вероны, которая тем не менее также может гордиться своими памятниками прошлого и богатой историей.

В этом регионе производят известные

вина, принадлежащие к категории DOC. Это бледное красное Bardolino, красное, как правило, легкое Valpolicella, очень легкое белое Soave и спиртуозное красное Amarone, которое может быть как сухим, так и сладким.

Фриули-Венеция-Джулия (Friuli Venezia Giulia). В этой области с беспокойным рельефом, граничащей со Словенией и зажатой между Альпами и Адриатическим морем, производят очень много разных вин всех цветов и на любой вкус. Отметим однако, что шире здесь представлены белые вина.

Здешние вина в большинстве своем носят имя своей виноградной лозы. Это может быть белый, сухой, ароматный и мощный Пино Блан, сладковатый Вердучцо с ароматом акации, а также Шардоне, Совиньон, Рислинг и другие. Красные вина изготавливают из сортов Мерло, Каберне-Совиньон, Каберне-Фран и традиционного фриуланского Рефоско.

Самая большая винодельческая зона этого района – Grave del Friuli (Граведел-Фриули). Его название происходит от гравия, покрывающего почву.

Тоскана (Toscana). Тоскана – это, бесспорно, самая известная в мире винодельческая область Италии, которая очаровывает нас своими бархатистыми красными винами.

Она расположена в центре страны, и

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|----------------|
| 1. Валле д'Аоста | 7. Фриули-Венеция-Джулия | 14. Молизе |
| 2. Пьемонт | 8. Эмилия-Романья | 15. Кампания |
| 3. Лигурия | 9. Тоскана | 16. Апулия |
| 4. Ломбардия | 10. Умбрия | 17. Базиликата |
| 5. Трентино-Альто-Адидже | 11. Марке | 18. Калабрия |
| 6. Венето | 12. Лацио | 19. Сицилия |
| | 13. Абруцци | 20. Сардиния |

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

Виноградарство зародилось, по всей видимости, на юге Испании благодаря финикийцам. Позднее римляне распространили его по всей стране. Считают также, что в известной степени испанцы обязаны своими виноградниками арабам, которые разводили некоторые столовые сорта винограда, например, Педро Хименес, из которого производят знаменитый херес. Сегодня площадь испанских виноградников составляет 1.700.000 гектаров, то есть больше, чем в Италии или во Франции.

Испания – это страна с благоприятными для виноделия бедными почвами, контрастным климатом и удачно расположенными горными склонами.

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, используе-

мые 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.

Основные винодельческие регионы

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 (Andalucía). Андалузия – роди-

на 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 схожи с ним. Это сладкие или сухие вина с высоким содержанием алкоголя. Как правило, подобно хересу, они выдержаны по методу «солера». Андалузия охватывает четыре территории, где получают вина категории D.O. Это Condado de Huelva, Málaga, Montilla-Moriles и Jerez.

Арагон (Aragón). Арагон расположен на севере Испании. Здесь производят белые, розовые и красные вина, в основном, фруктовые и легкие. Самые известные из них – это Somontano (тонкие вина, среди которых выделяются красные); Cariñena и Campo de Borja, выдержанные в дубовых бочках.

Наварра (Navarra). В Наварре, расположенной у подножия Пиренеев, производят красные, белые и розовые вина, наименование которых совпадает с названием этого региона – Navarra. Розовые вина наиболее популярны.

Риоха (Rioja). Это самый знаменитый винодельческий регион Испании. Он делится на три района:

ИСПАНСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

Регламентация испанских вин охватывает следующие основные категории вин с самых престижных до самых ординарных:

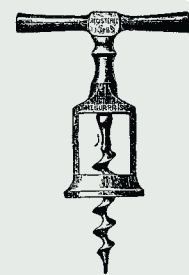
✓ **Denominación de Origen (DO).** Эти вина происходят с установленной территории и производятся при соблюдении строгих требований. Среди них выделяют следующие группы:

- **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.



- 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 (Catalunya). 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.

Кастилья (Castilla). 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.

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 специалистов 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.

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.

Винодельческие регионы

В Чили насчитывается пять основных винных регионов (с севера на юг): Атакама (Atacama), Кокимбо (Coquimbo), Аконкагуа (Aconcagua), 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.



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

Белые сорта. 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.

Красные сорта. 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, 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.

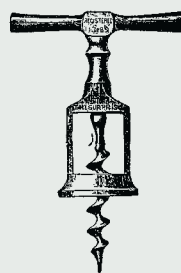
Паарль (Paarl) граничит на юге со Стиллленбошем и удален от моря. Здесь, в условиях более теплого и сухого климата, производят большое разнообразие вин, как сухих, так и сладких и игристых.

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.



Австралия

Первые черенки виноградной лозы были привезены в Австралию европейскими переселенцами более 200 лет тому назад. Из портового города Сиднея лоза быстро распространилась по южным регионам страны и дала вино, отражающее национальный характер переселенцев из разных стран.

Сорта винограда

В Австралии выращивают множество сортов винограда. Шардоне, Семийон и Рислинг из белых сортов и Шираз в сочетании с Каберне-Совиньоном из красных пользуются большим успехом на международном рынке.

Основные винодельческие регионы

В Австралии виноделием занимаются в четырех крупных областях, причем все они находятся на юге страны. Они, в свою очередь, подразделяются на винодельческие регионы. Далее представлены основные из них.

Западная Австралия

Река Маргарет (Margaret River). Это наиболее показательный и известный регион Западной Австралии. Сильное океаническое влияние местами теряет свою интенсивность, задерживаясь за хребтами холмов, что позволяет самовыражаться многим сортам винограда. Красные Каберне-Совиньон и Шираз соседствуют с белыми Семийоном, Шардоне и Рислингом. Умеренный климат способствует получению экспрессивных вин, которые иногда обладают хорошим потенциалом к выдержке.

Пембертон (Pemberton) и Менджимап (Manjimup) – два относительно молодых винодельческих региона – имеют все условия для производства вин высокого качества. Их климат часто сравнивают с климатом Бордо, что справедливо в отношении Менджимапа, где среди красных сортов доминирует Каберне-Совиньон, а среди белых – Совиньон.

Климат Пембертона прохладнее, поэтому неудивительно, что в этих лесных краях выращивают Шардоне, Рислинг и Пино Нуар, которые обретают здесь утонченность, соседствуя с Ширазом, Каберне-Совиньоном, Совиньоном и более редкими сортами, такими, как Шенен Блан.

Южная Австралия

Долина Баросса (Barossa Valley).

Расположенный к югу от Аделаиды, этот виноградник – самый известный в Австралии. Здесь производят лучшие Рислинги и несколько замечательных красных вин. Созревающий под здешним ярким солнцем Шираз при низкой урожайности (благодаря старым лозам) дает концентрированные, пышные вина с ароматами шоколада и сливы, обладающие порой экстраординарной мощью.

Эдемская долина (Eden Valley) заимствует некоторые черты у Долины Баросса и дает вина не только мощные и пышные, но способные к тому же (особенно белые) похвастаться значительной сложностью. Например, Рислинги обладают выразительными минеральными ароматами, могут долго храниться и развивают лучшие черты своего сорта винограда. Скорее всего, они являются лучшими в Австралии. Шардоне и Семийоны, выдержанные в дубовых бочках, обретают значительную полноту во рту и украшаются мощными, окутанными ванилью нотами засахаренных лимонных корочек, а также жареными нюансами, сообщенными дубовой древесиной. Красные вина из Ширази и Каберне-Совиньона – элегантные и точные – дополняют общую картину качественных вин этого региона.

Холмы Аделаиды (Adelaide Hills). Хотя этот регион специализируется на производстве игристых вин, что объясняется адаптацией Пино и Шардоне к местной почве и климату, здесь, на холмах, возвышающихся над Аделаидой, производят хорошие сухие вина. Блестящую репутацию имеют также некоторые сладкие вина, существованию которых угрожает постоянное наступление города, пожирающего виноградники.

Долина МакЛарен (McLaren Vale) пользуется давними традициями виноделия – первые лозы здесь были посажены в 1838 году. В этом регионе растет много старых лоз, в частности сорта Шираз, которые дают мощные и фруктовые вина. Белые вина – пышные, Совиньоны обладают богатством ароматов, проявляют почти сливочную сторону и округлую, полную и нежную фруктовость. Красные сорта Шираз и Каберне-Совиньон проявляют здесь весь свой потенциал и воплощают

ся во фруктовых винах с мощным букетом.

Долина Клеар (Clare Valley). В этой узкой и длинной долине почти магической красоты господствует сорт Рислинг. Высота виноградников (около 500 метров над уровнем моря) и бризы, спускающиеся по долине во второй половине дня, обуславливают адаптацию Рислинга к местным условиям, которая находит отражение в душистых и деликатных винах с околдовывающими ароматами. Здесь также представлены Шираз и Каберне-Совиньон, дающие мощные вина с ладными танинами и большой полнотой во рту.

Бухта Лэнгхорн (Langhorne Creek). Этот исторический регион познал настоящий винный бум, и в течение последних 15 лет площадь, занятая под виноградники, увеличилась в несколько раз. Такой феномен можно объяснить тем, что из каждого сорта винограда здесь получают очень фруктовое и типичное вино. Главным образом, в этом регионе встречаются следующие сорта: Шираз, Каберне-Совиньон, Мерло и Шардоне.

Кунаварра (Coonawarra). После Долины Баросса и Охотничьей долины это самый известный винодельческий регион Австралии. Он славится своей особой землей – Terra Rossa – слой кальция, покрытый красной почвой, что столь

благоприятно для виноделия. В местных условиях наилучшие результаты дает Каберне-Совиньон, извлекая выгоду из особой земли и близости океана. Его вина обладают редкой элегантностью, утонченными танинами, в их ароматах преобладают ноты черной смородины, пробужденные мятными нюансами. Шардоне и Рислинг довершают список качественных вин Кунаварры.

Виктория

Долина Ярра (Yarra Valley) расположена неподалеку от Мельбурна в прохладном климате, благоприятном для получения белых вин из Шардоне и Совиньона. Среди красных сортов Пино Нуар дает отличный результат, воплощаясь в привлекательных, шелковистых винах со строго очерченными ароматами. Самые прохладные зоны отведены для игристых вин, которые обладают большой утонченностью.

Новый Южный Уэльс

Охотничья Долина (Hunter Valley). Ее разделяют на Нижнюю и Верхнюю. Лучшие красные вина происходят из Нижней Охотничьей Долины. Уравновешенные и элегантные вина из Ширази построены, чтобы легко преодолевать время. Среди белых вин Семийоны – душистые и точные, Шардоне – пышные, богатые и предельно выразительные.

АВСТРАЛИЙСКИЕ ВИНА И ЗАКОН

- ✓ Австралийская регламентация выделяет категорию вин Certified Appellation Wine (вино утвержденного наименования). Эта надпись на этикетке вместе с названием региона означает, что вино полностью происходит из указанного региона.
- ✓ Если на этикетке указано только название региона (без надписи Certified Appellation Wine), то содержимое бутылки, как минимум, на 80% происходит из данного региона.
- ✓ Название сорта винограда может быть указано на этикетке в том случае, если это вино состоит из него, по крайней мере, на 80%.





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 суслу 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 четыре 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. **«Цветочная вуаль».** 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. Весной и осенью «вуаль» толстеет, а летом и зимой она высыхает, становится тоньше и может опуститься на дно бочки. «Цветочная вуаль» не вечна. Она живет около трех лет. Однако выдержка по системе «солера» позволяет «вуали» выживать и уберегать херес от воздействия кислорода.

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 доливают в них вино из первой криадеры, а бочки первой криадеры доливают 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.

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, поскольку «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 «солера» 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.

Порто

Процесс производства порто был, по всей видимости, разработан монахами из монастыря Ламего. 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

Здесь 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 добавляют от 16 до 20% общего объема 77-градусный бренди. 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 кэрактер).** Купаж разных порто, которые были выдержаны около 4 лет в бочках. У него глубокий цвет, полный сложный вкус и долгое винное послевкусие. 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 прерывают.

Употребление

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.



Шампанское

Природные условия.....	264
Сорта винограда.....	264
Виноградники Шампани.....	264
Производство шампанского.....	266
Подача шампанского.....	270
Основные марки шампанского.....	274



«ЕСТЬ ОДИН МОМЕНТ, ГДЕ-ТО МЕЖДУ 15-М И 16-М ГЛОТКОМ ШАМПАНСКОГО, КОГДА ЛЮБОЙ ЧЕЛОВЕК ПРЕВРАЩАЕТСЯ В АРИСТОКРАТА»

АМЕЛИ НОТОМБ

Коктейль с шампанским ШАМПАНЬ-КОКТЕЙЛЬ

100 мл охлажденного шампанского
20 мл коньяка
дэш биттера Angostura
кусочек сахара

1. Пропитать сахар биттером Angostura и положить его на дно охлажденного бокала.
2. Добавить коньяк и шампанское.



Виноград в провинции Шампань начали выращивать еще в III веке. Однако истинное развитие культуры виноделия началось здесь на тысячу лет позднее. В тот период в Шампани делали обычные красные вина, получавшиеся слегка

газированными. Они обладали фруктовым вкусом, и их было легко пить. Но эти вина имели одну, весьма неприятную, особенность – тенденцию к вторичному брожению в бочках, которые иногда даже взрывались, за что вино из Шампани прозвали «дьявольским». Это 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 был великолепным наблюдателем и дегустатором, став прародителем современного виноделия. Сегодня установлено, что, может быть, Дом Периньон и не был непосредственным создателем шампанского, но он внес большой вклад в эволюцию этого игристого напитка своими работами по купажированию и изучению брожения. Последователям Дома Периньона осталось усовершенствовать форму бутылки шампанского и укрепить пробку специальным металлическим предохранителем.



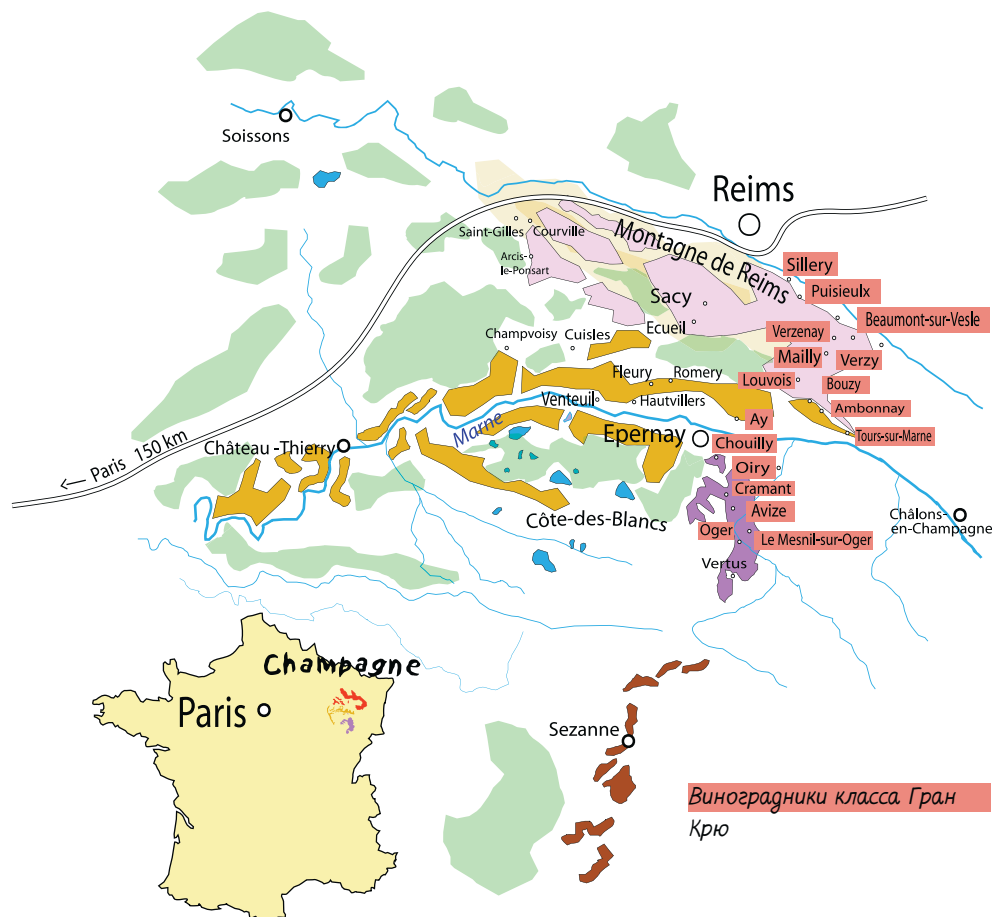


Природные условия

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.

Кроме того, Шампань – это самый северный район виноделия во Франции. Все эти природные условия наделяют вина особым характером.



Виноградники Шампани

Виноградники Шампани не составляют единого целого. Они разбросаны отдельными участками по всей территории контролируемого наименования СНАМПАГНЕ (ШАМПАНИ). РАССМОТРИМ ОСНОВНЫЕ РАЙОНЫ, ГДЕ СКОНЦЕНТРИРОВАНЫ ЛУЧШИЕ ВИНОГРАДНИКИ.

РЕЙМСКАЯ ГОРА (MONTAGNE DE REIMS)

То, что называют в Шампани «Реймской горой», представляет собой высокий холм, выделяющийся на фоне спокойного рельефа этой провинции.

Из-за часто свирепствующего зимой холода теневой склон Реймской горы прозвали «Сибирью». Заметим, что в силу сурового микроклимата здесь, на самых холодных участках, выращивают Пино Менье, самый устойчивый к заморозкам сорт.

Лучшие участки расположены преимущественно на нижних склонах холма и обращены к востоку, что очень редко для французских виноградников. Здесь выращивают Пино Нуар и Шардоне.

ДОЛИНА МАРНЫ (LA VALLEE DE LA MARNE)

По берегам Марны и впадающих в нее речек размещаются престижные виноградники, где возделывают Пино Нуар.

БЕЛЫЙ БЕРЕГ (COTE DES BLANCS)

Как подсказывает его название, Белый берег служит пристанищем для Шардоне. Эта территория начинается к югу от города Эперне, который является своего рода сердцем винодельческой Шампани.

ПРОЧИЕ ВИНОГРАДНИКИ



Сорта винограда

В Шампани выращивают три сорта винограда, два красных – Пино Нуар и Пино Менье и один белый – Шардоне. Они могут использоваться как поодиночке, так и вместе. Пино Нуар сообщает вину вкус и силу, Шардоне придает элегантность и свежесть, а неприхотливый Пино Менье приходит на помощь в трудный год урожая.



Mumm

ТОЛЬКО ЛУЧШЕЕ

Шампанское Mumm царствует во всех ресторанах и барах мира, пользующихся хорошей репутацией. Своим успехом оно обязано мощному и одновременно праздничному характеру. А выдающиеся ароматические качества превращают его в одного из лучших союзников гастрономических сочетаний.

Девиз

Дом Mumm был основан в 1827 году двумя немцами из знатного рейнского рода Мумм. Но всемирную известность он обрел в конце XIX столетия благодаря энергичному Жоржу Эрману Мумму, сыну одного из основателей. Сегодня дом Mumm продолжает следовать его девизу: «Только лучшее» – и для производства своего шампанского использует виноград, выращенный на лучших участках.

Шампанское с характером

При дегустации шампанского Mumm вы сразу обращаете внимание на его четко выраженный характер. Оно мощное, как великое вино, и в то же время свежее, поскольку содержит меньше сахара, чем многие из его конкурентов. Получается, что дом Mumm, владеющий 218 гектарами виноградников, 160 из которых имеют статус Гран крю, производит шампанское, в первую очередь, предназначенное для гастрономических удовольствий.

Другая отличительная черта дома Mumm заключается в том, что разница между отдельными кюве может быть весьма существенной. Так, например, **Mumm Grand Cru** обладает ярким винным характером, отмеченным сортом Пино Нуар.

Mumm de Cramant – это лучшее отражение Шардоне, ласкающее и шелковистое во вкусе.

Наконец, **Cordon Rouge** («Красная лента») – элегантный компромисс между двумя представленными выше шампанскими – как нельзя лучше подходит для празднования всех значительных событий. Более того, Cordon Rouge – одно из наиболее знаменитых шампанских мира. Это гордость и символ дома Mumm. Мастер погребов совместил в нем свежесть и мощь, элегантность и легкость, серьезный и праздничный характер. Какой бы ни был повод: день рождения или торжественный прием, бал в Вене или сумасшедшая вечеринка в Сен-Тропе, фуршет или гастрономический ужин, это шампанское никогда не разочарует.



Жорж Эрман Мумм





Производство шампанского

Шампанское – это белое, иногда розовое вино, полученное из винограда белого и красных сортов. Сбор урожая осуществляется исключительно вручную. Собранные грозди складывают в специальные корзины, где виноград не ломается от тяжести собственного веса. А в некоторых винодельческих хозяйствах доходят до того, что оборудуют грузовики, перевозящие собранный урожай, специальными рессорами, смягчающими тряску на проселочных дорогах. 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.

Выжимка

После сбора урожая виноград разных сортов, разного качества, а также собранный с разных участков, выжимают отдельно в специальных 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 в производстве 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. Таким образом он добивается того уникального вкуса, который присущ шампанскому определенной марки. Вкус, к которому привыкли преданные клиенты и который не может быть изменен. Иногда для получения нужного вкуса смешивают до 50 различных вин.

Образование пены

После составления купажа остается получить то, что по-настоящему делает 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 герметично закупоренной бутылке начинается вторичное брожение, которое доводит крепость вина, превращающегося в шампанское, до 12% vol. и обра-

зует 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 самых престижных фирмах с небольшим производством ремюаж осуществляется 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 самых торжественных случаях и сопровождающее тонкие блюда, должно стареть не менее 4 лет.

Дегоржаж

Для того 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 собою весь осадок.

Потеря жидкости при этом процессе 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 укупорируют новой пробкой, которую закрепляют проволоочной уздечкой.

КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ?



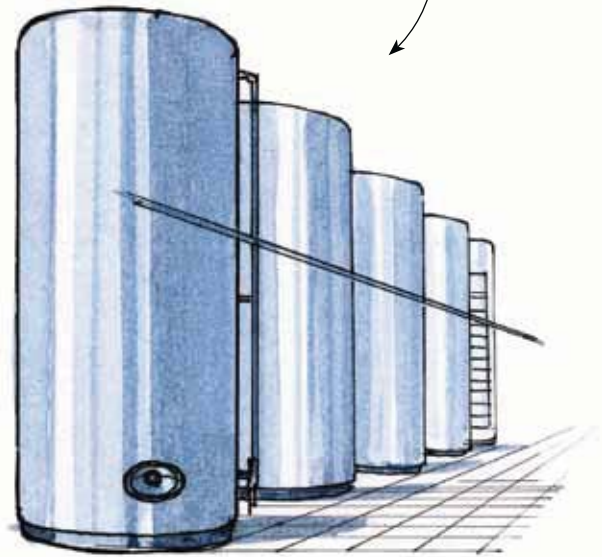
СЫРЬЕМ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШАМПАНСКОГО СЛУЖИТ ВИНОГРАД ДВУХ КРАСНЫХ СОРТОВ (ПИНО НУАР И ПИНО МЕНЬЕ) И ОДНОГО БЕЛОГО СОРТА (ШАРДОНЕ).



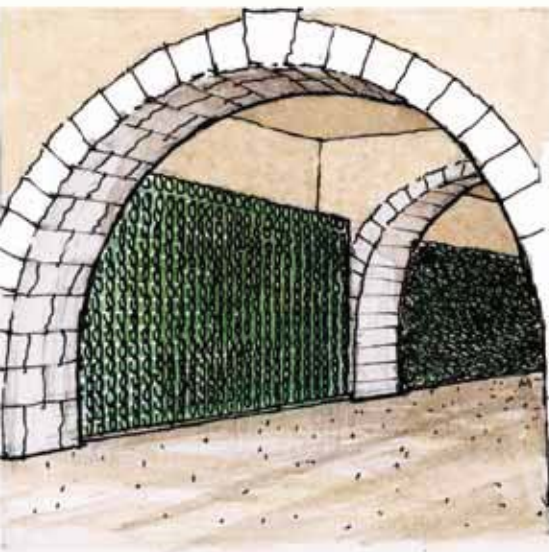
ВИНОГРАД КАЖДОГО СОРТА И С КАЖДОГО УЧАСТКА ВЫЖИМАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО, ДАВАЯ СУСЛО ТРЕХ СОРТОВ.



МАСТЕР КУПАЖИРОВАНИЯ СМЕШИВАЕТ РАЗЛИЧНЫЕ «СВЕТЛЫЕ» ВИНА РАЗНЫХ ГОДОВ УРОЖАЯ, ПОЛУЧАЯ ВИНО С ЗАДАНЫМ ВКУСОМ, ПРИСУЩИМ ОПРЕДЕЛЕННОЙ МАРКЕ ШАМПАНСКОГО.



КАЖДОЕ СУСЛО БРОДИТ ОТДЕЛЬНО, ПРЕВРАЩАЯСЬ В, ТАК НАЗЫВАЕМОЕ, «СВЕТЛОЕ» ВИНО.



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.



ВНАЧАЛЕ ДРОЖЖЕВОЙ ОСАДОК ПЕРЕВОДЯТ НА ПРОБКУ ПРИ ПОМОЩИ РЕМЮАЖА: БУТЫЛКУ ПОСТЕПЕННО ОПУСКАЮТ ГОРЛЫШКОМ ВНИЗ, ВРАЩАЯ ВОКРУГ СВОЕЙ ОСИ. ШАМПАНСКОЕ ВЫДЕРЖИВАЮТ В ВЕРТИКАЛЬНОМ ПОЛОЖЕНИИ НА ОСАДКЕ ОТ 2 ДО 6 ЛЕТ.



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.



PIPER

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE

PIPER-HEIDSIECK

BRUT



Piper-Heidsieck

У БРИЛЛИАНТА МНОГО ГРАНЕЙ

У бриллианта много граней. У шампанского Piper-Heidsieck их, по меньшей мере, две. Подобно двуликому Янусу, этот дом демонстрирует два совершенно различных и в то же время неразлучных характера.

Мастер погребов

Серьезное лицо дома Piper-Heidsieck, основанного в 1785 году, представлено, в первую очередь, его мастером погребов. Режис Камю четыре раза удостоен звания лучшего мастера погребов Шампани, причем трижды – три года подряд. Такого еще не бывало! Он вывел Piper-Heidsieck на качественно новый уровень, в частности, благодаря громадной палитре вин с разных участков, которыми располагает дом.

Символ праздника

Хорошее шампанское всегда вызывает улыбку. Второе лицо Piper-Heidsieck – праздничное. Этот дом первым выпустил шампанское в маленьких бутылочках, чтобы пить его через трубочку. Кроме того, он одним из первых ввел новый способ пить шампанское, как это делают

в Сен-Тропе и прочих подобных местах, – из больших бокалов, наполненных льдом, которые называют «бассейнами» («piscine»).

Piper-Heidsieck Baby

Маленькая бутылочка Piper-Heidsieck (200 мл) в красно-золотом одеянии быстро превратилась в звезду модных вечеринок. С ней удовольствие от выпитого через трубочку шампанского Piper-Heidsieck Brut сочетается с неприкрытым шиком, присущим настоящим гедонистам и светским личностям.

Piper-Heidsieck Brut

Свежее и сбалансированное шампанское с элегантной структурой и цветочными, весенними штрихами. Это типичный праздничный напиток, который можно встретить в барах и на дискотеках. Но лично я считаю, что это превосходное шампанское и для аперитива, и для дружеской вечеринки.

Piper-Heidsieck Rosé Sauvage

Чистое и сложное розовое шампанское с фруктовым характером и аромати-

ческим равновесием, обретенным во время, как минимум, тридцатимесячной выдержки в погребе. Красные вина, которые придают ему цвет, одновременно открывают и новые пути для гастрономических сочетаний. Это шампанское подходит не только для элегантного аперитива, но и сопровождает дары моря, рыбу или птицу, а также фруктовые десерты.

Piper-Heidsieck Cuvée Sublime

Шампанское, полученное на основе вин с некоторых лучших участков. Оно утонченно свежее и живое, а легкая сладость придает ему несравненное очарование. Его следует подавать тем, кто предпочитает свежесть шампанского горячему чаю в сочетании с кондитерскими изделиями.

Piper-Heidsieck Cuvée Rare

Это исключительное шампанское сочетает тонкость и минеральность Шардоне со структурой и стойкостью во вкусе сорта Пино Нуар. В нем сливается воедино лучшее, что есть в шампанском, образуя импозантное вино, предназначенное для значимых событий нашей жизни.



Подача шампанского

Шампанское можно пить самыми разными способами. Его можно сервировать в качестве аперитива. В этом случае к нему рекомендуется подавать легкие закуски, например сухое несладкое печенье, чтобы нежные желудки не страдали от его кислоты.

На основе шампанского готовят дорогие и престижные коктейли, например «Шампань коктейль» или «Кир Рояль».

Шампанское прекрасно сопровождает весь ужин. Сервировка блюд с шампанским более универсальна, чем с винами, которые требуют разной температуры подачи и по-разному сочетаются с блюдами.

Бокалы для шампанского

Бокалы должны поддерживать престиж шампанского и позволять оценить все его достоинства.

Форма бокала влияет на высвобождение пузырьков газа в шампанском, 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 шампанское не пенится, прежде чем говорить о его плохом качестве, взгляните на бокал.

Для подачи шампанского больше всего подходят узкие фужеры продолговатой формы. А в бокалах в виде чаши вино растекается, пена не держится, и букет быстро рассеивается.

Температура подачи

Шампанское должно быть охлаждено до 6-9°C. Надо помнить, что в процессе употребления оно успеет нагреться до 8-13°C. Старое шампанское подают при более высокой температуре – до 12°C, что подчеркивает его винную сторону.

Охлаждение шампанского

Ведерко со льдом нужно наполовину наполнить водой, что поможет быстрее охладить шампанское до желаемой температуры. Если в ведерке нет воды, то шампанское 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 шампанского в ведерке до температуры 7°C необходимо около одного часа, если до этого оно имело температуру 20°C.

Если вам нужно быстро охладить бутылку шампанского, вы можете добавить в ведерко горсть соли и стакан газирован-

ной воды. Используйте этот трюк только в случае крайней необходимости.

Откупоривание бутылки

Вынуть шампанское 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.

Затем фольгу отделяют по размеченной линии и поднимают 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.

Бутылку следует наклонить 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 блюде. С нее надо снять фольгу, но можно не снимать уздечку.

Шампанское дают попробовать клиенту, сделавшему заказ, и получают его подтверждение. Вино разливают по бокалам, начиная с дам. Человека, сделавшего заказ, обслуживают в последнюю очередь. Старайтесь, чтобы количество напитка в бокалах было одинаковым.

Шампанское 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 шампанским с одной попытки.

Ошибки, которых надо избегать

- Открывая шампанское, не сотрясайте бутылку и не направляйте ее в сторону людей.
- Не ставьте шампанское в ведерко с изображением марки конкурирующей фирмы.
- Не прячьте этикетку, заворачивая бутылку, как младенца. Посетитель должен знать, что он пьет.
- Никогда не ставьте пустую бутылку в ведерко горлышком вниз.
- Не бросайте в ведерко со льдом ни пробку, ни фольгу.



САГА О БРЕНДЕ

Perrier-Jouët

ИСКУССТВО БЫТЬ ШАМПАНСКИМ



Изысканность бутылки Perrier-Jouët столь удачно сочетается с утонченностью его вкуса, что я склонен считать это шампанское самым красивым из лучших и лучшим – из самых красивых.

Вдохновение

От искусства жить до искусства, как такового, лишь один шаг, который Perrier-Jouët совершает с вдохновением. С 1811 года, года своего создания, дом использует виноград только с лучших участков, способных давать самые высокие вина. Шампанскому Perrier-Jouët, изысканному до последнего пузырька, передают свои ароматы, качество и престиж участки Майи, Аи, Авиз и Краман, классифицированные, как Гран Крю. Кроме того, такому божественно прекрасному шампанскому требовалась драгоценная оправа. В результате знаменитые цветы анемоны, нарисованные Эмилем Галле в 1902 году и символизирующие всю утонченность «Бель эпок», украсили прекраснейшее из вин, превратив кропотливый труд виноградарей и

мастеров погреба в произведение искусства. С тех пор дом Perrier-Jouët может похвастаться тем, что его шампанское радует глаз в той же мере, что и вкусовые рецепторы посетителей лучших баров и ресторанов Земли.

У дома Perrier-Jouët сердце бьется в ритме искусства

«Искусство начинается там, где не остается голода», – сказал один философ. Всем, кто согласен с этой максимой, Perrier-Jouët предлагает утонченные, изысканные и престижные шампанские вина, которые можно пить, не испытывая жажды.

Гамма Perrier-Jouët

Cuvée Belle Epoque – это известное на весь мир престижное шампанское, которое производится лишь в лучшие годы урожая. В нем находит отражение исключительный характер виноградников, где произрастает поистине совершенный виноград сорта Шардоне. Дополняет композицию кружевная структура отборного Пино Нуар.

Belle Epoque Blanc de Blancs. Деликатность и элегантность в сочетании с характером, букет с ароматами сирени, розового грейпфрута и легкими нотками гуавы, а также чувственное послевкусие – таковы черты этого одного из самых престижных и редких шампанских вин. Его производят только из винограда Шардоне, выращенного в окрестностях деревни Краман на участках класса Гран Крю.

Cuvée Belle Epoque Rosé. Розовая версия Кюве Бэль Эпок обязана своим нежным цветом легким добавкам красного вина из лучших виноградников Шампани, которое ассамблируют с белыми кюве, получая мягкое шампанское с изысканным цветочно-фруктовым букетом.





СОВЕТЫ БАРМЕНУ

Шампанское требует бережного отношения. Неправильное хранение шампанского ведет к его отклонению от нормы.

Воздействие тепла

Тепло вызывает изменение давления внутри бутылки. Пробка сжимается, и герметичность может быть нарушена. Вкус в этом случае теряет свою утонченность, а цвет становится янтарно-желтым. Температура хранения шампанского не должна превышать 15°C.

Воздействие холода

Холод, не приводящий к замерзанию напитка, не опасен для его вкусовых качеств. Для расчета температуры замерзания спиртных напитков существует простая формула:

$$t^{\circ} \text{ замерзания} = - \left(\frac{\text{Крепость напитка}}{2} - 1 \right)$$

У шампанского крепостью 12% vol, температура замерзания = $-(12 : 2 - 1) = -5^{\circ}\text{C}$.

В любом случае рекомендуется хранить шампанское при температуре выше +5°C.

Винный камень

Винный камень – это кристаллы, осажда-

ющиеся на стенках чанов и бочек и образующие на них твердую корку. Появление винного камня может начаться под воздействием холода или механического сотрясения. Качество и вкус вина при этом не меняются. Винный камень может образоваться даже в бутылке. В этом случае возникает одна неприятность – при откупоривании бутылки половина ее содержимого может вылететь вместе с пробкой.

Привкус «света»

Эта самая распространенная болезнь шампанского. Свет очень вреден для вин и особенно для белых. Сам цвет белого вина, в отличие от красного, не создает защитного экрана для солнечного света. Появление запаха серы говорит о том, что вино приобрело привкус «света», то есть испортилось. Двадцати минут пребывания на солнце достаточно, чтобы испортить лучшее шампанское.

Запах пробки

Иногда у пробки появляется слабый запах затхлости и плесени. Его вызывают паразиты или бактерии, живущие в коре пробкового дуба, из которого была изготовлена пробка (их делают из коры про-

бкового дуба из Испании и Португалии). В настоящее время такой запах встречается все реже и реже благодаря развитию технологии производства пробок.

Форма пробки

Опытные официанты, работающие в престижных ресторанах, могут столкнуться с пробками в форме цилиндрического штифта. Это пробки старых бутылок, которые выдерживали долгое время после их закупорки. Эта форма свидетельствует о том, что пробка потеряла эластичность, но совершенно не говорит о том, что вкус шампанского изменился. Наоборот, в этом случае речь идет об исключительном шампанском, потому что только эти сорта выдерживают, подобно самым качественным винам. При откупоривании такой бутылки официант должен уделять особое внимание тому, чтобы удержать пробку и не дать ей выскочить раньше времени. Во всем остальном откупорить ее – большая честь.

Правила хранения

1. Шампанское, за исключением нескольких самых известных марок, нет смысла долго хранить, как это бывает с винами.
2. Температура хранения должна быть не ниже 5°C и не больше 15°C.
3. Бутылку хранят в горизонтальном положении, чтобы пробка не рассохлась, не потеряла упругость и эластичность и не раскрошилась при откупоривании.
4. Шампанское хранят в темном месте.
5. Если вы открыли бутылку шампанского, но не успели ее выпить за вечер, можно плотно закрыть бутылку специальной пробкой и хранить один – два дня в холодильнике, но это не делается с шампанским определенного года урожая (Champagne Millésimé).

ВЕС ПОЛНОЙ БУТЫЛКИ ШАМПАНСКОГО – 1 КИЛОГРАММ 650 ГРАММОВ. ТАКАЯ БУТЫЛКА МОЖЕТ ВЫДЕРЖАТЬ ДАВЛЕНИЕ 6 АТМОСФЕР, ЧТО СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ В ШИНЕ АВТОБУСА.



Cordon Rouge (Красная лента) – это гордость и символ дома Mumm. Мастер погребов совместил в нем свежесть и мощь, элегантность и легкость, серьезный и праздничный характер.



Основные марки шампанского

В Шампани есть множество виноделов, однако далеко не все из них представлены на международном рынке. Рассмотрим наиболее известные дома шампанского с кратким описанием их ассортимента.

Bollinger (Болланже)

Исключительное становится обыкновенным для дома «Болланже», который производит шампанское с мощным характером, предназначенное для сочетаний с изысканными блюдами. Все вина «воспитываются» в маленьких дубовых бочках.

Линейка: Special Cuvée Brut • Grande Année Millésimée • RD (Récemment Dégorgé).

Charles Heidsieck (Шарль Хайдсик)

Выдержка шампанского происходит в красивейших погребах провинции Шампань, построенных еще в галло-романские времена. А само вино, известное своей сложностью и деликатностью, высоко ценится среди знатоков.

Линейка: Brut Réserve • Brut Millésimé • Blanc de Blancs • Rosé Réserve • Blanc des Millénaires.

Deutz (Дётц)

Стиль «Дётц» – это легкость и элегантность для базового шампанского и более

богатый и винный характер для кюве William Deutz.

Линейка: Brut Classic • Blanc de Blancs • Brut Millésimé • Demi-sec Millésimé • Rosé • Cuvée William Deutz.

Gosset (Госсе)

Эта историческая марка продолжает традиции производства вина, ценимого англо-саксами, стоящими, как известно, у истоков успеха шампанского.

Линейка: Brut Excellence • Grande Réserve • Grand Millésime • Celebris (Brut, Rosé, Vintage).

Krug (Круг)

Обычно Krug сравнивают только с самыми престижными винами Бургундии. Однако удивительным образом Krug также умеет оставаться шампанским, в котором легкость и элегантность переключаются с мощными ароматами.

Брожение осуществляют исключительно в небольших дубовых бочках, что делает

это шампанское одним из самых дорогих.

Линейка: Grande Cuvée • Krug Millésimé • Krug Rosé • Krug «Clos du Mesnil» • Krug «Clos d'Ambonnay».

Lanson (Лансон)

Живое, свежее, нервное и стойкое во вкусе шампанское Lanson производится в количестве 6 миллионов бутылок в год.

Линейка: Black Label • Gold Label • Rosé Label • Lanson Millésimé • Noble Cuvée.

Laurent Perrier (Лоран Перье)

Шампанское этого дома – развитое, мощное, с винными ароматами.

Линейка: Brut LP • Brut Millésimé • Rosé Brut • Ultra Brut • Cuvée Grand Siècle • Alexandra Rosé.

Louis Roederer (Луи Родрер)

История этого Дома тесно переплетается с историей России. До революции «Родрер» поставлял шампанское царскому двору. Александр II даже заказал для себя бутылку в форме хрустального графина. Так был создан Cristal (Кристал), самое престижное шампанское этой фирмы.

Линейка: Brut Premier • Blanc de Blancs • Vintage (Brut, Rosé) • Carte Blanche • Cristal • Cristal Rosé.

Moët & Chandon (Мозт & Шандон)

Дом «Мозт & Шандон» – это гигант Шампани, производящий вина с цветочными ароматами. Каждое из них обладает собственным характером. А кюве Dom Perignon – это гармоничная мелодия лучших сортов винограда и лучших виноградников.

Линейка: Brut Impérial • Rosé Impérial • Nectar Impérial • Grand Vintage • Vintage Rosé • Dom Perignon • Dom Perignon Rosé • Dom Perrignon Oenothèque.

Mumm (Мумм)

Основанная в 1827 году двумя немцами из знатного рейнского рода Мумм, эта желанная марка с четко выраженным характером не знает границ, и ее с радостью можно встретить в лучших заведениях мира.

Линейка: Cordon Rouge • Mumm de Cramant • Mumm Grand Cru.

Perrier-Jouët (Перье-Жуэ)

Дом «Перрье-Жуэ», основанный в 1811 году, владеет некоторыми лучшими виноградниками Шампани, что позволяет ему предлагать элегантную и изысканную гамму вин. Шампанское Belle Epoque, в котором доминирует Шардоне, полностью отражает стиль этого дома.

Линейка: Cuvée Belle Epoque • Belle Epoque Blanc de Blanc • Cuvée Belle Epoque Rosé.

Piper-Heidsieck (Пайпер-Хайдсик)

Этот дом отдает приоритет фруктовости и живости, ограничивая яблочно-молочное брожение и позволяя винограду раскрыть всю свою свежесть. Розовое Rosé Sauvage – фруктовое и богатое ароматами. Престижное кюве Rare – тонкое и субтильно точное.

Линейка: Baby • Brut • Rosé Sauvage • Cuvée Sublime • Cuvée Rare.

Ruinart (Руинар)

Тьерри Руинар был другом Дома Периньона, с которым он изучал секреты изготовления шампанского. Он передал их позднее своему племяннику Николя Руинару, основавшему производство шампанского в 1729 году.

Линейка: R de Ruinart • Ruinart Blanc de Blancs • Ruinart Rosé • Dom Ruinart • Dom Ruinart Rosé.

Taittinger (Тэттанже)

Дом «Тэттанже» известен искусством создания вин из белых сортов винограда, отражая весь их потенциал. Это искусство ощущается, например, в тонком и элегантном кюве Comte de Champagne.

Линейка: Brut Réserve • Brut Millésimé • Demi-sec • Prélude • Comtes de Champagne Blanc de Blancs • Comtes de Champagne Rosé.

Veuve Clicquot-Ponsardin (Вёв Клико-Понсардэн)

Равновесие, тонкость, удачное сочетание красных и белых сортов винограда, выращенных на лучших участках, – у Veuve Clicquot есть многочисленные достоинства.

Линейка: Brut Carte Jaune • Demi-sec • Rosé • Vintage Brut, Rosé, Rich • La Grande Dame Brut, Rosé.

ШАМПАНСКОЕ ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ ИСКУССТВА

ЭТИКЕТКА



1. Статус производителя

NM – negociant-manipulant (негоциант, занимающийся производством шампанского из покупного винограда или суслу).

RM – recoltant-manipulant (производитель шампанского, использующий собственный урожай).

2. Название коммерческой марки.

3. Слово **Champagne** должно быть обязательно указано на этикетке шампанского, тогда как указание Appellation Contrôlée (контролируемое наименование) отсутствует. (Это единственное исключение среди французских вин).

4. Вид шампанского. Ниже перечислены 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).

5. Местонахождение производителя.

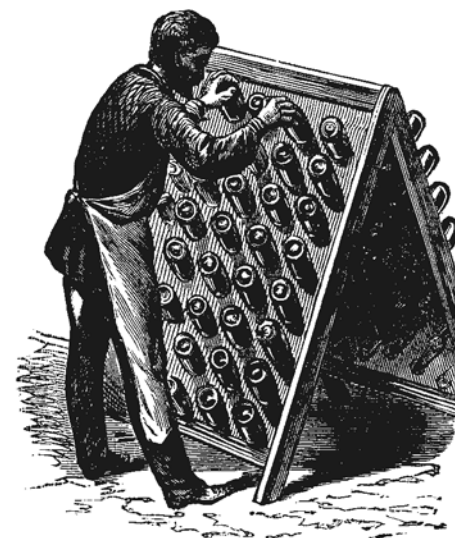
ДРУГИЕ НАДПИСИ

• Надпись *Grande Cuvée* (высокое кюве) ничего не значит с точки зрения регламентации. Она используется по желанию производителя.

• Шампанское *Millésimé* (определенного года урожая) изготавливают редко и только в лучшие годы. Чаще всего шампанское – это купаж вин разных лет.

• Надпись *Blanc de Blancs* («белое из белых») означает, что шампанское получено только из белого сорта Шардоне, а *Blanc de Noirs* («белое из черных») производят из красных сортов Пино Нуар и Пино Менье.

• *Champagne Rosé* – розовое шампанское.



БУТЫЛКИ ШАМПАНСКОГО

БУТЫЛКИ ШАМПАНСКОГО РАЗЛИЧАЮТСЯ ЕМКОСТЬЮ.

МАГNUM – 1,5 ЛИТРА

ИЕРОВОАМ – 3 ЛИТРА

РОВОАМ – 4,5 ЛИТРА

МАФУСАИЛ – 6 ЛИТРОВ

САЛМАНАСАР – 9 ЛИТРОВ

ВАЛТАСАР – 12 ЛИТРОВ

НАВУХОДОНОСОР – 15 ЛИТРОВ

СОЛОМОН – 18 ЛИТРОВ

ШАМПАНСКОЕ И ЗАКОН

Для того чтобы иметь право называться «шампанским» (Champagne), вино должно отвечать следующим требованиям:

- ✓ производиться только в провинции Шампань;
- ✓ быть полученным из определенных сортов винограда: двух красных – Пино Менье и Пино Нуар и одного белого – Шардоне;
- ✓ при производстве может использоваться только традиционная технология данного региона.



Игристые вина

Спуманте

Италия располагает удивительным разнообразием вин. Спуманте, то есть игристое вино, занимает среди них важное место не только по объему продаж, но также благодаря своей легкости и веселому нраву.

Асти Спуманте

Спуманте можно производить во всех регионах Италии. Но это правило не распространяется на самое известное и уважаемое спуманте – Asti Spumante, территория производства которого строго ограничена и находится в Пьемонте, в окрестностях городка Асти. Говорят, что производители Asti Spumante получили секрет получения игристых вин из Шампани в середине XIX века. Тем не менее между спуманте и шампанским мало общего, кроме способности создавать праздничную атмосферу.

Asti Spumante получают из сорта винограда Москато Бьянко. Ягоды должны достичь идеальной спелости, и собрать их нужно

вовремя: не слишком рано, но и не слишком поздно. При производстве вина главное – как можно меньше влиять на тонкий фруктовый вкус, подаренный природой. Asti Spumante набирает пену в процессе натурального брожения в бутылках или в больших металлических чанах.

Особенности спуманте

Содержание алкоголя в спуманте варьируется от 7 до 9% vol., что делает его легкокопьющимся и подходящим для всевозможных праздников. Эта крепость объясняется неполным сбрасыванием сахара в итальянских игристых винах, обладающих более сладким вкусом по сравнению с шампанским. Спуманте содержит до 90 граммов сахара на литр, и даже у самых сухих из них его содержание составляет от 10 до 20 граммов на литр.

Итальянские игристые вина отлично подходят для аперитива, а также сопровождения десертных блюд и фруктовых салатов.

Игристые вина Франции

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 (Blanquette 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 делают согласно методу charmat (шармат) – с брожением не в бутылках, а в больших закрытых металлических чанах.

Кава

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.



САГА О БРЕНДЕ

Из Италии с радостью

Я искрюсь и радуюсь, как мой французский кузен шампанское, но в большей мере проявляю ноты меда и сладость муската. Я в равной мере подхожу и для вечеринок, и для десерта, и для коктейлей, которым передаю свои нежные ароматы и желанные пузырьки. Кто же я? Разумеется, Martini Asti!

Область производства и история

Martini Asti производится на ограниченной территории Асти, получившей престижное наименование DOCG – наивысшее в итальянской иерархии. Martini Asti принадлежит к категории «спуманте» (spumante), то есть игристых вин. Они имеют очень древнее происхождение, поскольку были упомянуты Гомером в «Илиаде» в IX столетии до нашей эры. Martini Asti все же существенно моложе, поскольку марка была основана в 1863 году!



Производство

Martini Asti получают из винограда «Мускат Белый» особым способом. Вторичное брожение в бутылке не проводится, поскольку оно может быть губительным для тонких ароматов винограда. Соответственно, свои утонченные и изящные пузырьки Martini Asti обретает в ходе первого брожения. Последнее происходит при температуре около 18°C в закрытых чанах, чтобы углекислый газ не мог улечься. Для того чтобы сохранить в вине натуральную сладость винограда, брожение суслу прерывают, охлаждая его до -2°C. Благодаря такому способу производства, Martini Asti сохраняет утонченный аромат Муската и обретает свой радостный характер.

Дегустация

Martini Asti – элегантное вино с выраженными ароматами тропических фруктов, высвобождающее во вкусе ноты персика и абрикоса, сочетая точно дозированную сладость со свежестью цитрусовой цедры. Оно равно подходит как на аперитив, так и на десерт. Превосходно сочетается с пирожными и фруктовыми салатами, а также с мороженым. Температура подачи – от 5°C до 7°C.



Другие игристые вина Martini

Martini Brut – сухое игристое вино, в котором Просекко и Рислинг проявляют фруктово-горчинку, а Шардоне и Совиньон приносят плотность и ароматическое богатство. Его пьют при 6°C на аперитив и с морепродуктами.

Martini Rosé – полусухое розовое игристое вино из красных и белых сортов винограда, которое получают подобно Martini Asti. Его фруктовый букет и земляничное послевкусие можно оценить как на аперитив, так и с блюдами из рыбы или белого мяса, а также в сочетании с ягодными десертами и пикантными сырами. Подавать при 6-8°C.





ПИВО

Производство пива.....	280
Разновидности.....	281
Этикетка пива.....	281
Советы бармену.....	283



«БРАКОСОЧЕТАНИЕ – ГЛАВНАЯ ПРИЧИНА РАЗВОДА»

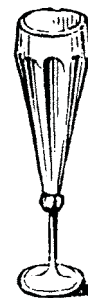
ПРОЧИТАНО НА СТЕНЕ ОДНОГО АНГЛИЙСКОГО ПАБА ПЕРЕД КРУЖКОЙ ПИВА

Коктейль с пивом

ЧЕРНЫЙ БАРХАТ

60 мл темного ирландского пива
60 мл охлажденного шампанского

Налить в охлажденный фужер для шампанского пиво, а затем шампанское так, чтобы напитки перемешались, оправдывая название коктейля.



Самое первое письменное упоминание о пиве относится к временам шумеров*. 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 перемальвались 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.

* Шумер – страна на территории нынешнего Ирака, существовавшая в IV-II тысячелетиях до н.э.



Паб – луч света в жизни обитателей Лондона.

Производство пива

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 получается «зеленое» пиво, еще непригодное к употреблению. Оно дображивает при температуре около 0-2°C, в это время пиво насыщается углекислым газом, осветляется и приобретает полную вкуса.

Продолжительность дображивания и выдержки зависит от сорта получаемого пива и может варьироваться от 3 до 13 недель и более.

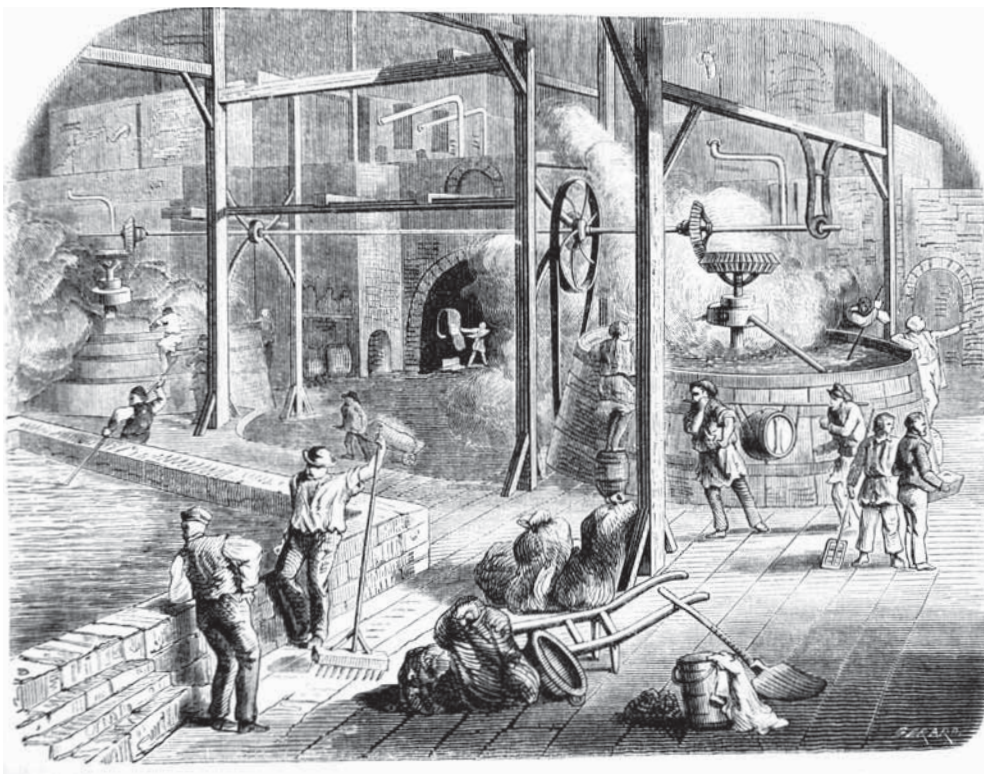
Готовое пиво фильтруется и разливается по бочкам, банкам и бутылкам.

Здесь приведена лишь общая схема процесса пивоварения. На самом деле в зависимости от сорта пива, он может иметь те или иные особенности.

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.



Лондонская пивоварня второй половины XIX века.

Разновидности

Abbaye (абеи)

Бельгийское пиво (брожение при высокой температуре), достаточно крепкое и густое, часто подвергается вторичному брожению 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, броющим 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.



ЭТИКЕТКА ПИВА

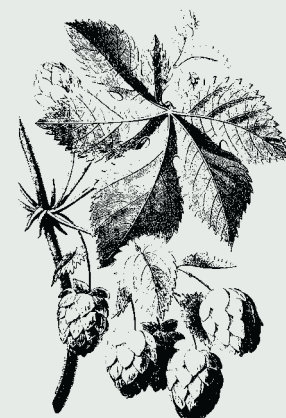
Этикетка пивной бутылки содержит информацию о происхождении пива и его свойствах. Эти сведения могут различаться в зависимости от страны. Так, например, в Бельгии указание места производства на этикетке совсем не обязательно. А в других странах, таких как Германия или Франция, закон требует присутствия этой информации, хотя иногда место производства указывается лишь в виде почтового индекса. Крепость выражается обычно в процентах от объема (% vol.), по тому же принципу, что и для других спиртных напитков.

Однако встречаются и другие системы измерения: в Северной Америке используется такая мера, как процент алкоголя от веса. Это создает меньший показатель крепости по сравнению с процентом от объема. Так, например, пиво, содержащее 4% алкоголя от веса, приравнивается по крепости к пиву с 5% алкоголя от объема.

В Великобритании еще часто встречается показатель вязкости пива по шкале, которая начинается с 1000. От 1030 для

очень легкого до 1100 для stout или barley wine. Вязкость выражается иногда в градусах Плато по шкале от 7 до 30. Обычное европейское пиво pils имеет показатель крепости от 4,6 до 5,6 % от объема, от 3,7 до 4,3 % от веса, с вязкостью от 1044 до 1050 или от 11 до 12° Плато.

Наконец, на этикетке обязательно указывается срок хранения продукта.



ХМЕЛЬ



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 относит-

Во второй половине XIX века brasseries стали устанавливать насосы для разливного пива.

ся 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)

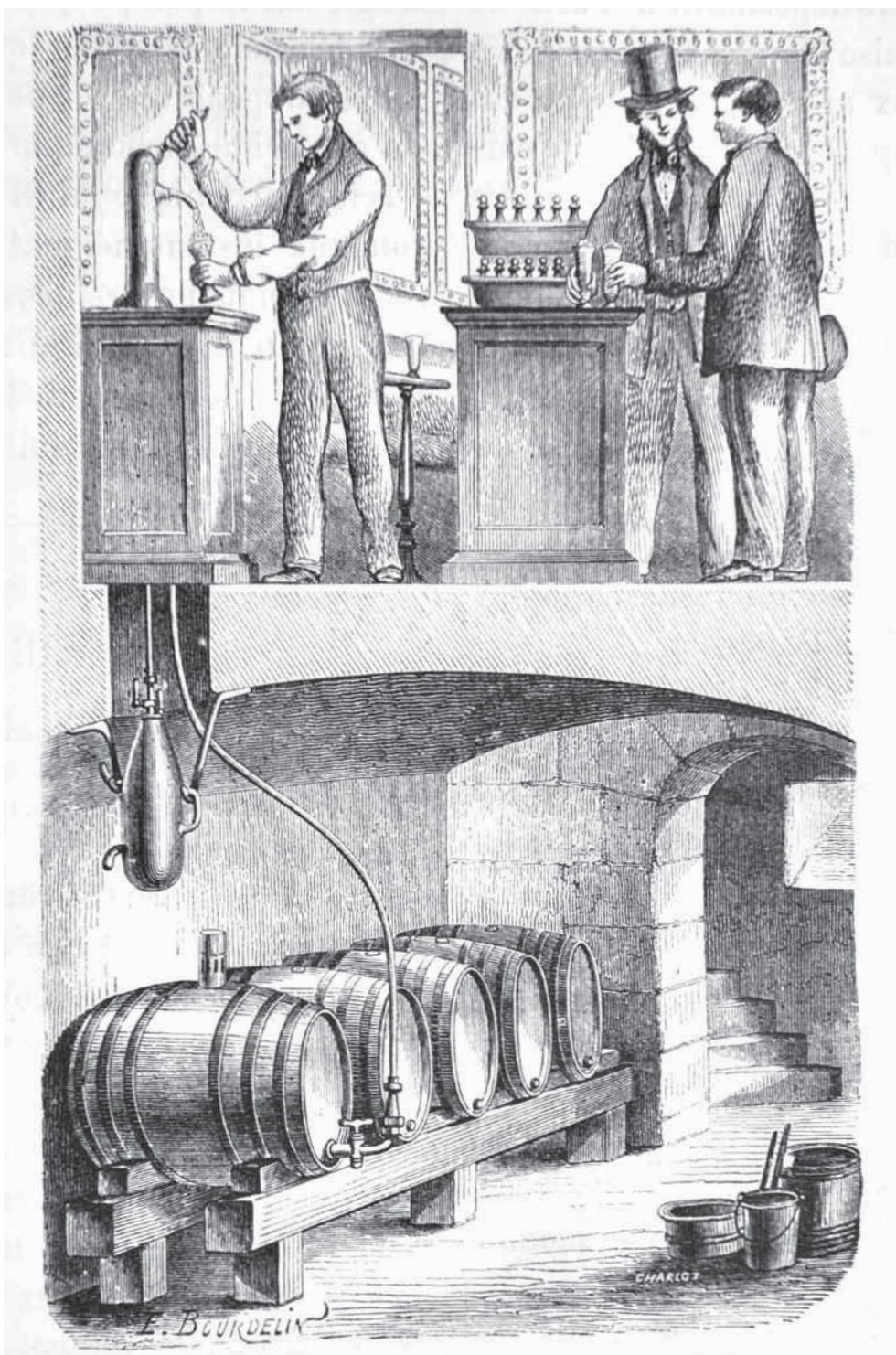
Немецкое светлое пиво, получаемое при низкой температуре брожения, со вкусом дыма, образующегося при горении сосновых дров в процессе сушки солода.

Stout (стаут)

Черное пиво, получаемое путем брожения при высокой температуре из хорошо поджаренного солода. Ирландское пиво отличает 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.





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 бутылку с газом прикрепляют к стене, куда не проникают солнечные лучи, поскольку температура ее хранения не должна превышать 32°C.
- Нельзя закрывать бутылку на ночь, иначе пиво может потерять свою насыщен-

ность углекислым газом.

- Будьте бдительны с выбросами углекислого газа, так как они токсичны.
- При возникновении проблем обращайтесь за советом к поставщикам пива.

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.

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 запачкался, а затем промокнуть его 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.

Пена

За исключением британского ale и некоторых сортов, содержащих небольшое количество растворенного углекислого газа, пиво подается с пеной, которая называется «шапочкой», толщиной не менее 2 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.



КОКТЕЙЛИ

*ОТ СТАРИННЫХ
ДО МОЛЕКУЛЯРНЫХ*



Исторические коктейли,

КОТОРЫЕ ВЫ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ, ЕСЛИ НЕ ХОТИТЕ ПРОСЛЫТЬ НЕВЕЖДАМИ



Существуют две категории исторических коктейлей. Во-первых, те, которые до сих пор фигурируют во всех картах баров и считаются классическими. Они представлены в следующей главе.

Но есть и другие, внесшие свой вклад в бурную историю коктейлей, в той или иной степени забытые барменами и уступившие свое место другим смешанным напиткам во имя прогресса и обновления.

Многие из этих коктейлей вновь возвращаются на сцену и входят в моду, что совершенно справедливо и заслуженно, поскольку по большей части это просто фантастические напитки. И у вас всегда найдется куча аргументов, чтобы предложить их своим клиентам.

Кроме того, они представляют собой ожившую память истории коктейлей и, стало быть, являются must know каждого уважающего себя бармена.

Готовя коктейли по старинным рецептам, вы заметите, что они – образцы вкуса. Возьмем к примеру «Рамос Джин Физз» – «нерентабельный» коктейль для большинства современных баров. Но это настоящее лакомство, которое оставляет неизгладимое впечатление у тех, кому посчастливилось попробовать его подлинный вариант.

Старинный «Мартинез» – коктейль с непередаваемым ароматом, балансирующим между нежностью и мощностью. В сравнении с ним «Драй Мартини» столь груб, что кажется избоб-

ретенным для пещерного человека.

Исторические коктейли достойны уважения.

Оставьте всякие потуги творческого подхода.

По большей части, за редкими исключениями, как можно точнее следуя историческому

рецепту, вы ярче выразите свое искусство. Вы же не будете редактировать стихи Пушкина!

Главная трудность состоит в том, чтобы найти первоначальный рецепт.

Я собрал здесь некоторые наиболее известные исторические коктейли. Их рецепты

происходят из наиболее ранних источников, какие мне удалось найти после долгих лет

поисков. Более того, чтобы не вызывать ненужных споров, я стараюсь ссылаться на эти

документы.

Приготовление коктейля Blue Blazer, запечатленное для потомства талантливым рисовальщиком из ежегодника «Америка Ревизитед», 1884 г.




МАРТИНЕЗ


Martinez

Рецепт «Мартинеза» обязан знать каждый бармен. Этот коктейль великолепен. Но входящий в его состав джин Old Tom редок, поэтому «Мартинез» нечасто встречается в барах.

«Мартинеза» рассматривают как предшественника «Драй Мартини». Но он, скорее, родственен «Манхэттену», в котором виски заменили джином. Если вам выпадет удача приготовить его по-настоящему – из оригинальных ингредиентов, то есть со сладковатым джином и высококлассным итальянским вермутом, то вы не пожалеете об этом. Лично мне «Мартинез» нравится больше, чем «Драй Мартини».

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 под названием «Справочник современного бармена» (*The Modern Bartender's Guide*), опубликованном в 1884 году под авторством О.Х. Байрона. Затем его можно найти во втором издании справочника Джерри Томаса 1887 года издания, а позже – в многочисленных руководствах для барменов, где он соседствует с «Драй Мартини», порожденным им и укравшим его популярность.

 50 мл джина Hayman's Old Tom
20 мл вермута Martini Rosso или Carpano Antica Formula
15 мл ликера Maraschino Luxardo
дэш биттера Angostura
кусочек лимонной цедры

 бокал для мартини

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Отжать в коктейль лимонную цедру.



Дэш – это мера объема, соответствующая нескольким каплям. Налить дэш напитка, значит плеснуть этот напиток в бокал.



БЛЮ БЛЕЙЗЕР

Blue Blazer

О легендарном бармене Джерри Томасе ходит масса более или менее правдоподобных анекдотов. Например, рассказывают, что однажды в Сан-Франциско одна банда напала на ресторан «Эльдорадо», где он работал. Джерри Томас 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 Томас придумал «Блю Блейзер», пользовавшийся оглушительным успехом по всему тихоокеанскому побережью. Через несколько лет Джерри Томас, которого с тех пор именовали «Профессором», приготовил «Блю Блейзер» для президента Гранта. Последний был столь впечатлен, что в ответ угостил бармена сигарой.


Под занавес своей карьеры Джерри Томасу 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 достаточно сложно и связано с огнем. Поэтому оно представляет опасность для рук бармена, для самого заведения, для здания, где оно расположено, и для всего квартала...

 60 мл шотландского виски Dewar's White Label

две барные ложки сахара

60 мл кипящей воды

 две металлические чашки и пивная кружка

 твист из лимонной цедры

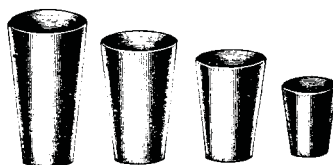
1. Подогреть чашки.
2. В одну из чашек налить 60 мл кипящей воды.
3. В другую чашку налить виски. Поджечь его.
4. Перелить горячий виски в чашку с водой и обратно. И так несколько раз.
5. Погасить пламя, накрыв чашку с горячим напитком другой пустой чашкой.
6. Добавить сахар и перелить смесь в пивную кружку.
7. Украсить и подать.

ЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

 – ингредиенты

 – используемый бокал

 – украшение





Гравюра из книги Джерри Томаса «The Bon Vivant's Companion», на которой изображены бармены конца XIX века.




ТОМ И ДЖЕРРИ


Tom & Jerry

Еще одно 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.

К сожалению, несмотря на все уважение к «Тому и Джерри», я вынужден констатировать, что он отжил свое. Он представляет собой вариант «Эгг-нога», а целые яйца вышли из моды везде, кроме Соединенных Штатов. Тот, кто сумеет продать хотя бы пару таких коктейлей за вечер, причем не близким друзьям или членам своей семьи, заслуживает прижизненного портрета при входе в бар.

-  яйцо
- 40 мл ямайского рома
- две барные ложки сахарного песка
- щепотка корицы
- щепотка молотой гвоздики
- 70 мл кипящей воды


 жароустойчивый бокал тодди


1. Отделить белок от желтка и взбить его до пены.
2. В отдельную посуду положить желток, сахар и специи. Основательно перемешать.
3. В бокал тодди налить желтковую смесь и ром, перемешать. Залить кипящей водой. Перемешать.
4. Разместить на поверхности бокала взбитый белок.

ДЖИН САНГАРИ

Gin Sangaree

Выпить бокал «Джина Сангари» (кстати, кто пил его недавно?) – все равно, что припасть устами к истории коктейлей, хоть он и значительно более удобоварим! Он довольно старинного происхождения и упоминается в сборниках коктейлей, начиная со второго издания книги Джерри Томаса, рядом со своим двоюродным братом «Бренди Сангари». Приводим его первоначальный рецепт.

-  60 мл джина Beefeater
- 25 мл красного порто Tawny
- 5 мл сахарного сиропа

 винный бокал

 молотый мускатный орех

1. Винный бокал наполнить дробленым льдом.
2. Налить ингредиенты и аккуратно их перемешать.
3. Посыпать тертым мускатным орехом.






САЗЕРАК


Sazerac Cocktail

«Сазерак», еще более старинный, чем «Мартинез», и, возможно, оставивший еще более яркий след в истории, 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!

История «Сазерака» такова. 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 Пэшоудс (Peuchaud's). У местных жителей вошло в привычку добавлять несколько капель этого биттера в коньяк. Позже, в 1859 году, луизианские импортеры коньяка «Сазерак» (марка, ныне несуществующая) открыли в Новом Орлеане кафе. Они подавали там коктейль, состоящий из коньяка и небольшого количества биттера Peuchaud's. В 1870 году алкогольная компания и бар были проданы. Новый владелец – Томас Хэнди – изменил рецепт коктейля в 1873 году, заменив коньяк ржаным виски и добавив капельку абсента. С тех пор напиток стал носить название «Сазерак» и сделался дежурным коктейлем в «Сазерак Хаусе» в Новом Орлеане.

 50 мл ржаного виски или коньяка
дэш биттера Peuchaud's
дэш абсента
1-2 кусочка сахара (по вкусу)
цедра лимона

 охлажденный бокал рокс

1. Положить сахар на дно стакана для смешивания. Налить на него биттер и растереть сахар пестиком.
2. Добавить в стакан для смешивания лед, налить виски (или коньяк), перемешать.
3. Налить абсент в бокал рокс. Покрутить бокал, чтобы абсент покрыл его стенки. Вылить излишки абсента.
4. Отфильтровать в бокал содержимое стакана для смешивания.
5. Отжать в коктейль кусочек цедры лимона, но не опускать его в бокал.

ДЖИМЛЕТ

Gimlet

Исторические и классические коктейли не всегда сложные напитки, требующие уникального мастерства. Например, «Джимлет» – 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. И в 1879 году «Сок лайма Роуза», с успехом заменявший свежие плоды цитрусовых, тоннами грузился на корабли.

Именно тогда один врач – сэр Томас Десмонд Джимлет решил добавить к соку лайма джин, чтобы сделать «лекарство» более привлекательным для моряков. Так появился знаменитый коктейль, который моряки в честь врача окрестили «Джимлетом».

В наши дни можно приготовить «Джимлет», смешав свежесжатый сок лайма с сахаром и джином. 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».

Для «Джимлета» 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.

 60 мл джина Beefeater
30 мл сока лайма Rose's Lime Juice Cordial

 охлажденный бокал для мартини

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.



Николя Барлетт готовит
коктейль «Кровь и песок»,
бар отеля Negresco, Ницца.






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.

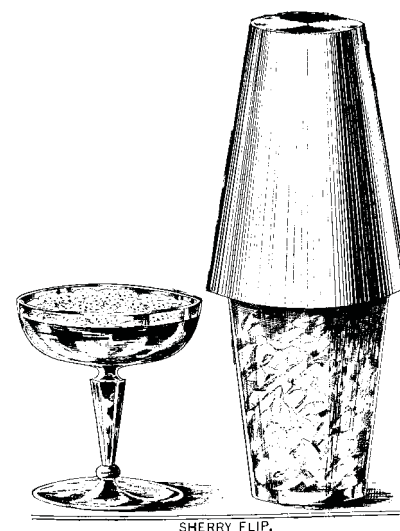
Сегодня флипы подаются чаще всего в холодном виде, и пена образуется во время взбивания коктейля в шейкере.

 15 мл коньяка Rémy Martin VSOP
45 мл красного порто

 яичный желток
 бокал для мартини

 молотый мускатный орех

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Посыпать сверху мускатным орехом.




ВАРИАНТЫ


Заменяя порто другим напитком, например, хересом, мы получаем другую разновидность флипа: например, Sherry Flip.

КРОВЬ И ПЕСОК

Blood and Sand

Коктейль носит название фильма 1922 года, в котором Рудольф Валентино исполняет роль тореро. Его рецепт, по всей видимости, восходит к той эпохе, хотя первое упоминание о нем мы находим в «Книге коктейлей Савоя» Гарри Крэддока, опубликованной в 1930 году. В последние годы коктейль вновь вошел в моду, поскольку это один из немногих образчиков классики, содержащих шотландский виски.

 20 мл виски Johnnie Walker Black Label
20 мл свежавыжатого апельсинового сока
20 мл ликера Cherry Brandy
20 мл красного вермута


 коктейльный бокал


1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

ПЧЕЛИНЫЕ КОЛЕНИ

Bee's Knees

«Пчелиные колени» появились между 1920 и 1933 годом. В любом случае этот коктейль зародился во времена сухого закона, так как выражение «bee's knees» относится к этому 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 отеля «Ритц», и в настоящее время наиболее распространен именно его вариант этого коктейля.

 40 мл джина
сок четверти лимона
чайная ложка меда


 бокал для мартини


1. В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

ДЖИН СМЭШ

Gin Smash

«Джин Смэш» – это не новый удар в теннисе, помогающий разделаться со своим противником. Это исторический и престижный коктейль. Наиболее старый рецепт, который мне удалось отыскать, относится к 1869 году и встречается в сборнике Уильяма Террингтона «Cooling Cups and Dainty Drinks».

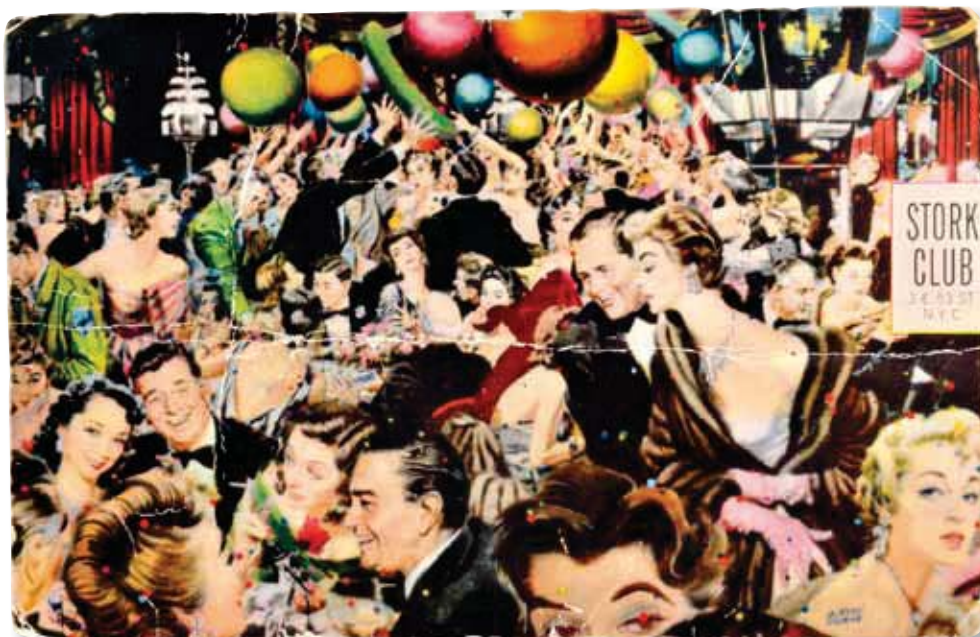
 75 мл джина Beefeater
одна столовая ложка сахарного песка
веточка вербены
три веточки мяты

 охлажденный бокал для мартини

 твист из апельсиновой цедры

1. Наполнить шейкер льдом.
2. Добавить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
5. Украсить твистом и подать.





Нью-Йоркский «Сторк Клуб»

Кто-то когда-то сказал, что история Древней Греции записана в ее храмах. А история Соединенных Штатов создавалась в «Сторк Клубе», одном из самых сказочных из когда-либо существовавших баров. После отмены сухого закона «Сторк Клуб» посещали все знаменитости мира. Скорее всего, нет ни одного носителя громкого имени той эпохи – от Аль Калоне до Гэри Купера и от Хичкока до Кеннеди, – который не попробовал бы здешние чудесные коктейли.


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.

В Англии «эгг-ноги» по традиции пьют во время Рождества и новогодних праздников. Многие семьи хранят свой собственный рецепт напитка, который нередко очень сложный и требует нескольких часов приготовления.

«Эгг-ног» подают к столу в специальной супнице в первый день Рождества и утром Нового года. Данный рецепт «эгг-нога» – самый простой и наиболее рекомендуемый для использования в барах.

-  60 мл коньяка Martell VS
- 70 мл молока
- 15 мл сахарного сиропа
- 1 яичный желток

 бокал хайбол

 молотый мускатный орех


1. В шейкер и бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать в бокал.
5. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.




Американская Красотка

American Beauty

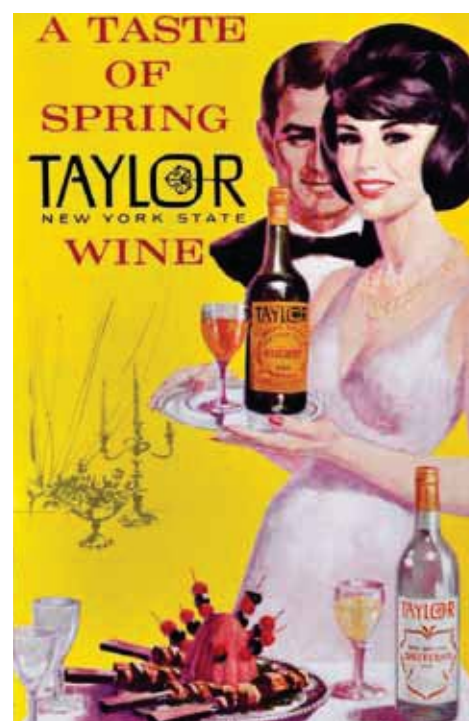
Вот уж настоящий коктейль 8 марта, посвященный дамам, чтобы они оставили нас спокойно пить наши коктейли все остальные дни в году. «Американская Красотка» – один из сортов розы, и коктейль воспроизводит тонкие изменения цвета ее лепестков. Это очень старый рецепт, происхождение которого я так и не сумел 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.

-  20 мл вермута Noilly Prat
- 20 мл коньяка Rémy Martin VSOP
- 10 мл апельсинового сока
- 10 мл сиропа Гренадин
- дэш бесцветного мятного ликера
- дэш порто

 бокал рокс

 свежая мята


1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме мятного ликера и порто.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Сбрызнуть мятным ликером бокал, предварительно наполненный льдом.
4. Отфильтровать в него содержимое шейкера.
5. Сбрызнуть коктейль порто и украсить веточкой мяты.




ГАРРИ ПИК-МИ-АП

Harry Pick me Up

Несмотря на название коктейля, Гарри МакЭлхон не подтверждает в первых изданиях своего справочника свое авторство в отношении данного рецепта. Поэтому можно предположить, что его изобрел другой Гарри: Гарри Крэддок из лондонского «Савоя». В любом случае, оба великих бармена готовили коктейль по одному и тому же, нижеследующему рецепту.

 40 мл коньяка Baron Otard VSOP
сок половины лимона
чайная ложка сиропа Гренадин
охлажденное шампанское

 бокал для вина

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Добавить шампанское.





Гарри МакЭлхон

Бижу

Vijou Cocktail

Автором этого исторического коктейля, вероятно, является легендарный Гарри Джонсон. Ориентировочное время создания коктейля – 1880-е годы.

 30 мл джина из Плимута
30 мл красного вермута
30 мл зеленого ликера Chartreuse
дэш апельсинового биттера Orange Bitter
лимонная цедра

 бокал для мартини


 оливка или коктейльная вишня


1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать барной ложкой и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.


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.

 15 мл сухого вермута Noilly Prat
55 мл джина Bombay Sapphire
дэш оливкового рассола

 бокал для мартини


 две оливки


1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

ЛЕТНИЙ ПУНШ С ДЖИНОМ

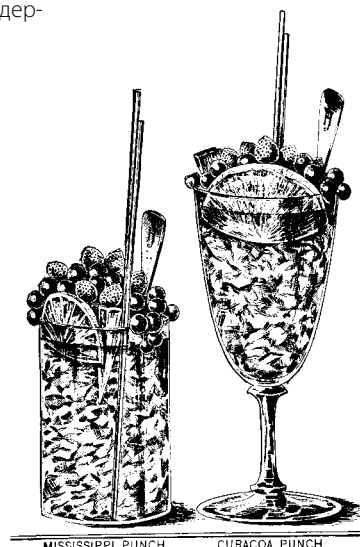
Summer Gin Punch

Это очень старый, восходящий к 1831 году, коктейль, который был придуман Альбертом Смитом в лондонском «Гаррик Клабе». Альберт Смит дружил с Чарльзом Диккенсом, который особенно ценил «Летний Пунш с джином», да и вообще любые напитки, содержащие джин.

 полоска лимонной цедры
полоска апельсиновой цедры
две малины
два ломтика ананаса
5 мл лимонного сока
10 мл апельсинового сока
5 мл сахарного сиропа
10 мл воды
10 мл ликера Maraschino
40 мл джина Beefeater
25 мл содовой воды

 большой винный бокал

1. Положить лед в стакан для смешивания.
2. Добавить все ингредиенты, кроме содовой.
3. Перемешать и перелить в винный бокал
4. Добавить содовую.



РАМОС ДЖИН ФИЗЗ

Ramos Gin Fizz

«Рамос Джин Физз» – самый взбиваемый коктейль мира, познавший успех, которому не было равных в 1900-е годы.

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 коктейля. Тем не менее, по словам бармена Поля Альпуэнте, много лет проработавшего рядом с Генри Рамосом, экстракт абсолютно необходим.



одна столовая ложка сахарного песка

3 капли флердоранжевой воды

сок половинки лайма

сок половинки лимона

40 мл джина

1 яичный белок

40 мл сливок

2 капли ванильного экстракта

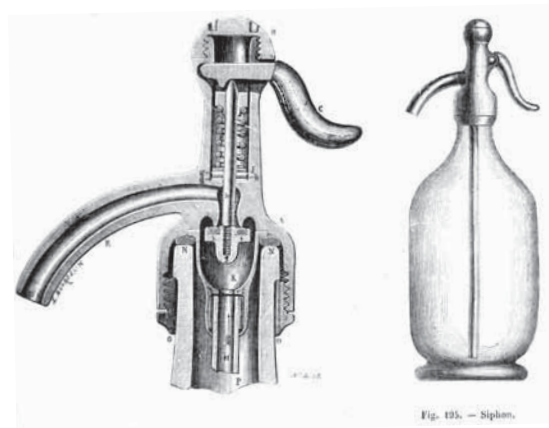
газированная вода



бокал хайбол

1. С барного ситечка снять пружину и положить ее в шейкер. Поместить в шейкер (без льда) все компоненты, кроме газированной воды, 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, предварительно заполненный льдом.
4. Добавить газированную воду, перемешивая палочкой, чтобы лучше смешать воду с пеной.

В результате вы получите уникальный коктейль, столь же белый, пенистый и душистый, как вода из ванны Клеопатры!



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.



60 мл темного ирландского пива

60 мл охлажденного шампанского




фужер для шампанского

1. Налить в бокал пиво, затем шампанское так, чтобы они перемешались, оправдывая название коктейля.

Виски Смэш

Whisky Smash

«Виски Смэш» – один из старинных коктейлей. Первое упоминание о нем, которое мне удалось найти, относится к 1869 году. И готовился он в то время с листьями мяты и вербены. Великий бармен Гарри Джонсон в своей книге, вышедшей в 1882 году, рекомендовал хорошенько давить листья мяты для усиления ее бесподобного вкуса и украшать коктейль разными сезонными ягодами. Именно версия Гарри Джонсона здесь и приводится.

 60 мл шотландского виски Chivas Regal 12 у.о.

две чайные ложки воды

половина столовой ложки сахара

три-четыре веточки мяты



бокал для мартини



веточка мяты и свежие ягоды

1. В бокале размять мадлером мятные листья с сахаром и водой.
2. Добавить виски и заполнить бокал дробленым льдом. Перемешать.
3. Украсить и подать с трубочками.



Виски Джулеп

Whisky Julep

Рецепт этого коктейля приводится здесь в версии Гарри Джонсона (1888 год).

 60 мл шотландского виски Dewar's 12 у.о.

две барные ложки сахарного песка

две веточки мяты

30 мл содовой воды

дэш темного ямайского рома



бокал хайбол




веточка мяты, цедра апельсина, ломтик ананаса, красные ягоды и сахарная пудра

1. В бокал положить сахар и налить содовую.
2. Добавить мяту и основательно перемешать, чтобы хорошо выделились ее ароматы.
3. Заполнить бокал дробленым льдом.
4. Налить виски. Перемешать.
5. Украсить мятой и фруктами аппетитным образом. Посыпать сахарной пудрой.
6. Добавить ром и подать.

СПРИТЗЕР

Spritzer

«Спритзер» – коктейль, олицетворяющий Верону и Венецию, подобно тому, как «Американо» символизирует Турин, а «Негрони Сбальято» – Милан. Он появился в Италии в период австрийского господства.

 60 мл белого вина

содовая вода



винный бокал




кусочек лимонной цедры

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить вино и содовую.
3. Украсить цедрой лимона.

ПАРАДАЙЗ

Paradise

Первое письменное упоминание этого коктейля восходит к 1922 году. «Парадайз» подавали во всех крупнейших клубах планеты, лишь слегка меняя пропорции. Некоторые бармены предлагают его с равными частями апельсинового сока и абрикосового бренди.

 20 мл апельсинового сока

10 мл ликера Apricot Brandy De Kuyper

40 мл джина Beefeater



бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЦВЕТОК

Orange Blossom

Это вариант «Отвертки» с джином, причем в виде шорт дринка. Знаменитый Гарри МакЭлхон добавлял к порции джина сок целого апельсина. Тем не менее я предпочитаю рецепт, опубликованный в 1920-е годы Робертом Вермейром из лондонского «Эмбасси Клуба»: в равных пропорциях апельсиновый сок и джин с дэшем апельсинового биттера и несколькими каплями Гренадина.

 40 мл джина

40 мл апельсинового сока

дэш биттера Orange Bitter

дэш сиропа Гренадин



бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал






БРОНКС


Bronx Cocktail

История «Бронкса» – это история Соединенных Штатов. Я имею в виду коктейль. Если сегодня в обществе своей подружки вы закажете «Бронкс», она сочтет вас за последнего лоха. Но если бы она знала, что когда-то этот коктейль входил в тройку наиболее популярных в Соединенных Штатах, то есть был наравне с «Мартини» и «Манхэттенем», то посмотрела бы на вас другими глазами. «Бронкс» познал взлет в 1930-1940-е годы. Его популярность окрепла еще в период сухого закона, поскольку он легко скрывал вкус низкокачественного джина, и упала затем по той же причине. Его обвинили в том, что своей предательской нежностью он скрывает вкус алкоголя и потому слишком соблазнителен для подростков. Короче, «Бронкс» оказался неполицорректным. К тому же он носил имя нью-йоркского квартала, который пришел в упадок в 1960-е годы, в то время как сам коктейль ассоциировался со сложностью и роскошью. Поэтому его выставили через черный ход из Истории коктейлей под насмешки барменов. Сумеет ли он вернуться?

«Бронкс» появился на свет около 1900 года в нью-йоркском отеле «Уолдорф», на том месте, где теперь возвышается Эмпайр Стейт Билдинг. Его создал бармен Джонни Солон на спор с одним клиентом, что бармен сможет придумать стоящий коктейль за одну минуту. Надеюсь, что клиент признал свое поражение. Джонни дал название коктейлю, вспомнив о своем недавнем посещении зоопарка Бронкса. Продолжение известно. Рецепт «Бронкса», опубликованный первоначально в справочнике коктейлей Уильяма Бутби в 1908 году, а затем в последующем 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.

Короче, еще немного, и гламурные девы из «Секса в большом городе» поднимали бы тосты с «Бронксом», а не с «Космополитеном». Но это было бы совсем не в той Америке, какой она стала сегодня. И ваша подружка заказала бы «Бронкс» и как обычно смотрела на вас как на лоха с вашим «Космополитеном»!

-  30 мл джина
- 10 мл красного вермута Martini Rosso
- 10 мл сухого вермута Noilly Prat
- 20 мл апельсинового сока

 бокал для мартини

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.


ВАРИАНТЫ


Bronx Terrace – самая известная на сегодняшний день разновидность «Бронкса», не менее популярная, чем сам оригинал. Включает 40 мл джина, 20 мл сухого вермута и сок половины лайма. Готовится подобно «Бронксу».

ГЛУБИННАЯ БОМБА

Depth Bomb

Этот рецепт, придуманный в Англии в 1920-1930-е годы, а затем подхваченный Гарри Крэддоком, и сегодня не утратил актуальности.

-  25 мл коньяка Rémy Martin VSOP
- 25 мл кальвадоса
- 25 мл свежевыжатого лимонного сока
- 25 мл сиропа Гренадин

 бокал для мартини


 кусочек лимонной цедры


1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

АР.ЭЙ.СИ. КОКТЕЙЛЬ

R.A.C. Cocktail

Рецепт Фреда Фэкса, восходящий к 1914 году. Аббревиатура R.A.C. означает Royal Automobile Club – Королевский автомобильный клуб.

-  50 мл джина
- 20 мл красного вермута Noilly Prat Rouge
- 20 мл сухого вермута Noilly Prat Dry
- 5 мл сиропа Гренадин
- дэш апельсинового биттера

 бокал для мартини


 вишня и кусочек апельсиновой цедры


1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

ПИНК ДЖИН

Pink Gin

Он считается одним из любимых коктейлей английских лордов-колонистов, живших в трудном тропическом климате Индии. Классическое сочетание джина и биттера подается необычным образом – при комнатной температуре.

-  50 мл джина Beefeater
- два дэш биттера Angostura

 бокал для мартини

1. Биттер налить в бокал.
2. Покрутить бокал, покрывая его стенки биттером.
3. Добавить джин.





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. И, используя метод дедукции, можно предположить, что данный способ потребления коньяка установил сам Николай II. В начале XX столетия, коктейль «Николашка» получил признание в Германии, а затем его рецепт был опубликован Гарри Крэдкоком, окончательно превратившим «Николашку» в настоящую классику.

 40 мл коньяка Rémy Martin VSOP

 дегустационный бокал

 кружок лимона, сахарный песок

1. В бокал налить коньяк.
2. Накрыть бокал кружком лимона.
3. Сверху лимона разместить горькой сахарный песок.

ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ


Horse's Neck

Коктейль «Лошадиная шея» поначалу был безалкогольным, но небезынтересным. 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. Это также идеальный напиток для дискотек, поскольку он быстро готовится, но не лишен утонченности и не вызывает разочарования. А его длинная спираль из лимонной цедры вообще уникальна в мире коктейлей.

Все эти качества были оценены Международной ассоциацией барменов, и сегодня «Лошадиная шея» занимает почетное место в престижном списке классических коктейлей между «Харви, ударяющимся о стены» и «Ирландским кофе».

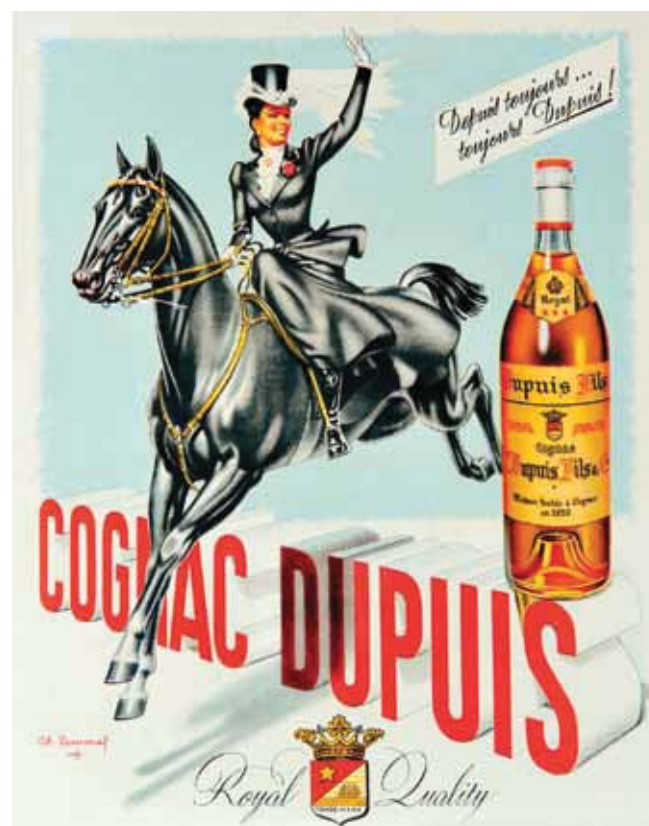
 35 мл коньяка Baron Otard VSOP

135 мл имбирного эля
дэш биттера Angostura

 бокал хайбол

 длинная спираль из лимонной цедры

1. Бокал 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.




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 кашаца придает коктейлю вкус агуардиенте, предшественника рома.

- 8-10 мятных листьев
- 15 мл сахарного сиропа
- 25 мл сока лайма
- 25 мл кашацы
- 25 мл рома Bacardi Superior

вода

 бокал хайбол

- На дне бокала слегка размять мятные листья с сахарным сиропом.
- Положить в бокал несколько кусочков льда. Налить ром, кашацу и сок лайма. Перемешать.
- Добавить воду. Перемешать.




ОПАЛ

Opal

Перед вами классический коктейль 1920-х годов, одновременно утоляющий жажду, искушающий и разрушительный, в котором джин и Cointreau превосходно сочетаются со свежесжатым апельсиновым соком и чувственным ароматом флердоранжа. Историческая версия, которую я рекомендую, используется в некоторых известных лондонских коктейль-барах и отличается от более позднего варианта американца Дэвида Эмбери, в которой ликер Chartreuse и абсент образуют опаловые отблески.

- 45 мл джина Beefeater
- 30 мл свежесжатого апельсинового сока
- 15 мл ликера Cointreau
- несколько капель флердоранжа
- немного сахара

 бокал для мартини


- В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.


КРАСНЫЙ ЛЮЦИАН

Red Snapper

Этот коктейль, придуманный Питом Петрио из «Гарри'с Бара», предположительно, является предком или наследником «Кровавой Мэри», в котором джин заменен на водку.

- 40 мл джина
- 100 мл томатного сока
- 10 мл лимонного сока
- дэш соуса Tabasco
- дэш соуса Worcestershire
- щепотка соли с сельдереем
- щепотка черного молотого перца

 винный бокал

 веточка сельдерея (по желанию)

- В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.

БАКАРДИ КОКТЕЙЛЬ


Bacardi Cocktail

«Бакарди коктейль» был поначалу близнецом «Дайкири». Первое его появление в сборнике рецептов относится к 1914 году, когда вышел труд Жака Строба «Напитки». В течение долгого времени два коктейля нередко путали друг с другом.

Начиная с 1930-х годов, рецепты приняли свой нынешний вид. То есть «Бакарди коктейль» – это «Дайкири», в котором вместо сахара используется сироп Гренадин.

Сразу после отмены сухого закона «Бакарди коктейль» сделался одним из самых популярных коктейлей Соединенных Штатов и Европы. Перед лицом подобного успеха Верховный суд Нью-Йорка постановил в 1936 году, что готовить «Бакарди коктейль» с любым другим ромом, кроме Bacardi, незаконно.

- 20 мл свежесжатого сока лайма
- 45 мл белого рома Bacardi Superior
- 5 мл сиропа Гренадин

 бокал для мартини

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал



Легкий ром в истории кубинских коктейлей

*HAY MUCHOS RONES; PERO SOLO UN BACARDI**

(*Существует много ромов, но Бакарди – только один – выдержка из меню бара Floridita)

Когда в 1862 году дон Факундо Бакарди основал небольшое предприятие по перегонке рома, он и не подозревал, что произведет на Кубе настоящую революцию. Революцию не в политическом смысле, а – в манере потребления рома и, в особенности, в создании коктейлей. Дело в том, что ром дона Факундо был легким, утонченным и душистым. Это был первый в истории легкий ром. Наконец-то избавленный от тяжелых ароматов сахарного тростника, ром стал пригоден для создания свежих и утоляющих жажду коктейлей, о которых Эрнест Хемингуэй скажет позже, что у них нет вкуса алкоголя.

Итак, все было готово для рождения «Дайкири» и «Мохито». Появления на свет исключительных рецептов, сделавших Кубу всемирным центром коктейлей. Давайте посетим два гаванских бара, прославленных на весь мир в начале XX столетия, и попробуем некоторые из их фирменных коктейлей.

«Флоридита» – храм «Дайкири»

Самый легендарный бар планеты ассоциируется с коктейлем-монументом. Именно так «Флоридита» и «Дайкири» останутся в коллективной памяти человечества, по крайней мере – пока под солнцем будет расти сахарный тростник и пока кто-нибудь сможет правильно наладить перегонку, чтобы получить ром, легкий, как мечта и утонченный, как Bacardi.

Дайкири не изобрели во «Флоридите», но здесь его сделали знаменитым и, может быть, величайшим из всех коктейлем. Но всем известно, что помимо классического рецепта «Дайкири», «Флоридита» положила начало множеству его вариантов – и все на основе знаменитого рома.

РАЗНЫЕ «ДАЙКИРИ» ИЗ «ФЛОРИДИТЫ»

ДАЙКИРИ НОМЕР 2

Daiquiri Number 2

60 мл рома Bacardi Superior
несколько дэш ликера Curaçao
1 ч. л. апельсинового сока
1 ч. л. сахарного песка
сок половины лайма



бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал для мартини.

ДАЙКИРИ НОМЕР 3

Daiquiri Number 3

60 мл рома Bacardi Superior
1 ст. л. сахарного песка
1 ч. л. грейпфрутового сока
1 ч. л. ликера Maraschino
сок половины лайма



бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал для мартини.

ДАЙКИРИ НОМЕР 4

Daiquiri Number 4

60 мл рома Bacardi Superior
1 ст. л. сахарного песка
1 ч. л. ликера Maraschino
сок половины лайма



бокал для мартини

1. В блендер положить несколько кусочков льда и добавить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал для мартини.






Американские туристы наслаждаются коктейлями на Кубе во времена сухого закона.

КОКТЕЙЛИ С BACARDI ИЗ БАРА «СЛОППИ ДЖОЗ»

Слоппи Джоз

Sloppy Joe's Cocktail

- 30 мл рома Bacardi Superior
- 30 мл вермута Noilly Prat
- сок одного лайма
- несколько капель ликера Curaçao
- несколько капель сиропа Гренадин

 бокал для мартини

 коктейльная вишня


1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал для мартини.

САНТЬЯГО

Santiago Cocktail

Одна из вариаций «Дайкири» и «Бакарди-коктейля».

- 1 чл. сахарного песка
- 50 мл рома Bacardi Superior
- сок одного лайма
- несколько капель сиропа Гренадин

 бокал для мартини

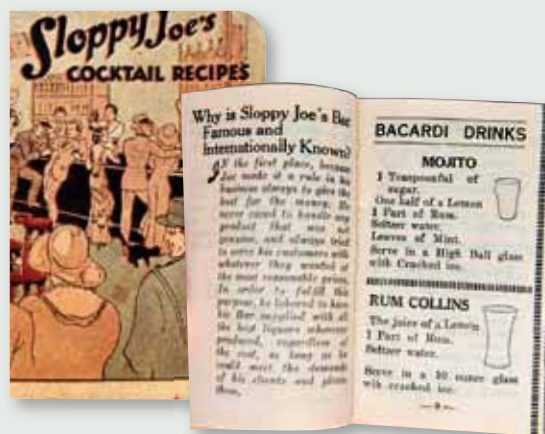
1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал для мартини.

«Слоппи Джоз» – колыбель «Мохито»

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.





Коктейль «Белая леди», приготовленный согласно оригинальной версии, – по рецепту Гарри МакЭлхона, датированному 1919 годом.

БЕЛАЯ ЛЕДИ (оригинальная версия)

White Lady Original Version

Если вы закажете «Белую леди» в некоторых лондонских барах, то поданный вам напиток со вкусом мяты и коньяка может вас удивить. Но не надо волноваться, бармен не разучился готовить классические коктейли. Напротив, он использовал изначальный рецепт «Белой леди», изобретенный, по-видимому, Гарри МакЭлхоном в 1919 году, когда он был барменом лондонского «Сиро'с клуба». В таком виде коктейль подавался во всех крупнейших барах Лондона и Парижа, пока в 1929 году его создатель не решил заменить мятный ликер джином.

Следует отметить, что существует еще один вариант «Белой леди», также приписываемый Гарри МакЭлхону. Его подают, например, в лондонском баре «Лонсдейл», и он состоит из равных частей ликера Cointreau, бесцветного мятного ликера и свежевыжатого лимонного сока.

60 мл ликера Cointreau
15 мл коньяка
15 мл бесцветного мятного ликера
Crème de Menthe



бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал

МЕЖ ПРОСТЫНЕЙ

Between the Sheets

Еще один коктейль противоречивого происхождения. Часто говорят, что его изобрел Гарри МакЭлхон из парижского «Гарри'с бара» в 1930-е годы. Но вся загвоздка в том, что «Гарри'с 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.

30 мл коньяка Martell VSOP
30 мл белого рома
30 мл ликера Cointreau
дэш лимонного сока



охлажденный бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

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 Крэддоком. Но следует отметить, что встречается множество вариантов «Розы», приготовленных по различным рецептам, и придется подождать еще несколько лет, пока знаменитый рецепт Джонни не станет единственным и не обретет статус «официального». И это будет только справедливо, поскольку его «Роза» – оригинальная, душистая и в меру пикантная.

20 мл вермута Noilly Prat
10 мл вишневого ликера Cherry Brandy
40 мл кирша



бокал для мартини

коктельная вишня

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в бокал вишню.

ВАРИАНТЫ

Одни бармены повышают крепость Rose, добавляя в него больше кирша. Другие используют джин вместо кирша и малиновый ликер вместо Cherry Brandy.



CHAMPAGNE COCKTAIL.

БАК'С ФИЗЗ

Buck's Fizz

Считается, что этот коктейль был придуман в 1920-е годы в лондонском заведении Buck's Fizz. Во Франции аналогичный коктейль называется «Мимоза».

80 мл охлажденного шампанского
Piper Heidsieck Brut
40 мл апельсинового сока



охлажденный фужер для шампанского

1. В бокал налить сок.
2. Добавить шампанское.


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 «Старк Клубе» в 1946 году. Он-то и является сегодня официальным рецептом коктейля «Френч 75».

 30 мл джина Beefeater
120 мл охлажденного шампанского Mumm Cordon Rouge
сок половины маленького лимона
дэш сахарного сиропа

 фужер для шампанского

 коктейльная вишня


1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Добавить шампанское.
4. Украсить и подать.



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. По причине редкости, его можно заменить миндальным сиропом, а также уменьшить его количество в рецепте, чтобы лучше соответствовать современному вкусу.

 50 мл коньяка
15 мл сиропа из оршада
несколько капель биттера Angostura

 бокал для мартини

 твист из лимонной цедры


1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.


ШАМПАНЬ ПИК-МИ-АП

Champagne Pick me Up

«Пикапы», которые называли «утренними напитками», были придуманы для того, чтобы помочь проснуться. В 1920-е годы они пользовались большой популярностью.

Что касается коктейля «Шампань Пик-ми-ап», то каждый вторник утром я назначаю встречу в парижском «Гарри'с Баре», чтобы меня угощали все те, кто приписывает создание этого рецепта великому Гарри МакЭлхону. Ведь сам Гарри уточнил в своем знаменитом справочнике, что рецептом с ним поделился бармен Джонни Леопольд из казино Grand Circle в Экс-ле-Бене.

 15 мл коньяка
15 мл сухого вермута
чайная ложка сахара
120 мл охлажденного шампанского

 винный бокал

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Добавить шампанское.







Коктейль «Свист-Удар», приготовленный в лондонском баре «Лонсдейл».

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. Вот точный рецепт, по которому этот коктейль готовят сегодня в лондонском баре «Лонсдейл».

-  40 мл виски Chivas 18 у.о.
- 20 мл сухого вермута Noilly Prat
- 5 мл сиропа Гренадин
- 3 дэш абсента
- 2 дэш биттера Orange Bitter

 бокал для маргариты (купет)

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.


АВИАЦИЯ


Aviation

Этот исторический рецепт, вначале сделавшись редкостью, сегодня с триумфом возвращается на сцену коктейлей. «Авиация» встречается во многих картах бара, поэтому лучше как следует усвоить историю этого коктейля и его рецепт.

Официальной датой рождения «Авиации» считается 1916 год, когда она появилась в сборнике рецептов, изданном Хьюго Энслином, шеф-барменом отеля «Уоллик», который расположен в Нью-Йорке на Бродвее. Но, как это бывает с детьми, дата регистрации отличается от даты рождения, и изобретение «Авиации» относят к 1911 году, что делает коктейль практически столетним. Странное название коктейля происходит от фиалкового крем-ликера, который был его неотъемлемым компонентом. Он сообщал коктейлю сероватый цвет неба, который оправдывал его название.

С рецептом «Авиации» произошла большая путаница. У ее истоков стоял Гарри Крэддок. В своей «Книге коктейлей Савоя» («*Savoy Cocktail Book*»), опубликованной в 1930 году, 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» («*Official Mixer's Manual*») 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!

-  30 мл лимонного сока
- 60 мл джина
- 2 дэш ликера Maraschino
- 2 дэш фиалкового ликера Crème de Violette


 охлажденный бокал для мартини


1. Наполнить шейкер льдом.
2. Налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать коктейль в бокал.

Армия и флот

Army & Navy

Я не нашел первоначального рецепта этого коктейля. Возможно, он был изобретен в честь высадки Союзников на побережье Нормандии в 1944 году. Однако, известно, что его попробовал знаменитый специалист по коктейлям американец Дэвид Эмбери, который нашел его ужасным! Он тут же, сохранив название, изменил рецепт, чтобы сделать напиток похожим на «Джин Сауэр», которому миндальный сироп придает особую индивидуальность, превращая его в великолепный коктейль.

-  80 мл джина Beefeater
- 20 мл свежавыжатого лимонного сока
- 10 мл миндального сиропа

 охлажденный бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.




Обезьянья железа


Monkey Gland

Одно из наиболее неоспоримых творений Гарри МакЭлхона – это коктейль «Обезьянья железа». Он создал его, работая в лондонском «Сиро'с» еще до того, как стал владельцем собственного парижского заведения, превратившегося в «Гарри'с бар». Получается, что этот коктейль можно датировать 1920-1922 годами. Он присутствует в третьем издании знаменитого 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! Но так и не известно, воспользовался ли он своим методом чудесного омоложения. А нам остается лишь надеяться на великолепный коктейль Гарри МакЭлхона, который, может быть, окажет на нас волшебное воздействие.

-  40 мл джина
- 40 мл апельсинового сока
- дэш абсента
- 2 дэш сиропа Гренадин

 охлажденный бокал для мартини

1. Наполнить шейкер льдом.
2. Налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать коктейль в бокал.

КОКТЕЙЛЬ ГАРРИ

Harry's Cocktail

Высокая классика английских баров. Незабываемое наследие, оставленное нам Гарри Крэдкоком из лондонского отеля «Савой». Итальянский вермут и джин сливаются воедино, окольцованные абсентом. А мятные листья придают альянсу дополнительную свежесть и яркую современность.

📄 60 мл джина Beefeater
30 мл красного вермута
дэш абсента

🍷 две веточки свежей мяты

🍷 охлажденный бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.



КЛАВЕР КЛАБ

Clover Club

Весьма старинный коктейль, появившийся, судя по всему, в «Бельвью-Стрэтфорд Отеле» в Филадельфии. В свое время он пользовался популярностью и фигурировал в большинстве справочников рядом со своей близкой родственницей – «Розовой леди». К сожалению, в настоящее время он занимает первые строки в списках коктейлей, находящихся на грани исчезновения. Я меньше беспокоюсь за его единственный вариант – «Клеверный лист», содержащий мятные листья.

Можно попытаться реанимировать «Клевер Клуб», воспользовавшись нижеследующими советами. Во-первых, половины яичного белка более чем достаточно. Во-вторых, следует сначала энергично взбить коктейль в шейкере без льда, но сняв пружину с ситечка и положив ее в шейкер. В-третьих, нужно удалить пружину, добавить лед и взбить коктейль классическим образом. В результате напиток делается исключительно пенистым и легким, и его шансы на неожиданное воскрешение значительно возрастают.

📄 40 мл джина
20 мл красного вермута Martini Rosso
яичный белок
сок половины лайма
дэш сиропа Гренадин

🍷 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

ВАРИАНТЫ

«Клеверный лист» (Clover Leaf) готовится точно так же, но украшается веточкой мяты.

ФИЗЗ УТРЕННЕЙ СЛАВЫ

Morning Glory Fizz

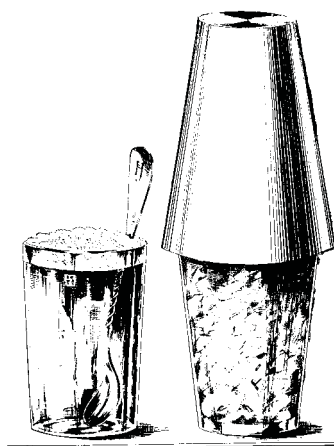
Коктейли изобрели для исцеления боли от жизни. «Физз Утренней славы» был задуман как лекарство для того, кто перебрал коктейлей. Он появился в октябре 1884 года, то есть более 120 лет назад. И год за годом время стекает на «Физз Утренней славы», как капли абсента на кусок сахара. Сахар растворяется, 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, как, например, в лондонском Milk & Honey, «Физз Утренней славы» в основном подают вечером. Новое поколение клиентов предусмотрительно, и поэтому не испытывает необходимости вставать рано утром.

📄 40 мл шотландского виски Dewar's White Label
яичный белок
10 мл сахарного сиропа
10 мл лимонного сока
10 мл сока лайма
два дэш абсента
содовая вода

🍷 бокал хайбол

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме содовой.
 2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
 3. Добавить содовую.
- Украшение? Никакого украшения. В это время оно бесполезно.



MORNING GLORY FIZZ.





ВСЕИРЛАНДСКИЙ

Everybody's Irish

Можно сказать, что это национальный коктейль Ирландии, о которой он напоминает своим зеленым цветом, а также вкусом, одновременно мощным и дружелюбным. Он был изобретен в день Святого Патрика, предположительно, Гарри Крэдкоком.

📄 55 мл ирландского виски Jameson
10 мл зеленого ликера Chartreuse
5 мл зеленого мятного ликера Crème de Menthe

🍸 бокал для мартини

🌿 зеленая оливка

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

ШАМПАНЬ КОКТЕЙЛЬ

Champagne Cocktail

«Шампань-коктейль» – 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. А в 1900 году великий бармен Гарри Джонсон настойчиво советует готовить его именно с шампанским Piper Heidsieck. Оригинальный рецепт, включающий, разумеется, шампанское, а также сахар, пропитанный биттером Angostura, и цедру лимона, просуществовал в первоначальном виде лишь 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. Я не сумел найти имя первого бармена, догадавшегося ввести в состав коктейля коньяк. Это была мудрая идея, и остается только гадать, почему она не пришла никому в голову раньше. Коньяк превращает подслащенное и ароматизированное шампанское в настоящий коктейль и увеличивает его крепость. Ароматы коньяка естественным образом находят свое место в ароматической палитре игристого вина. В коктейле объединяются два самых престижных ингредиента из мира вин и крепких напитков. Кроме того, идея была вполне естественной, так как тиражный ликер, который добавляется при производстве шампанского, уже содержит коньяк.

Понятно, что единомыслие возможно лишь при диктатуре, и оба ставшие конкурирующими варианта сегодня более или менее мирно сосуществуют.

Тем не менее в целях безопасности я не советую туристам заказывать «Шампань-коктейль» с коньяком в Соединенных Штатах, где его продолжают готовить по первоначальному рецепту, – только с сахаром и биттером. Там можно столкнуться с вариантом, содержащим коньяк, который в отдельных заведениях продают под названием «Френч 75». (В то время как во Франции и в Англии «Френч 75», естественно, готовится с джином).

В конечном счете, вы можете попробовать оба варианта коктейля и составить о них собственное мнение.



📄 100 мл охлажденного шампанского Piper Heidsieck Brut
20 мл коньяка Rémy Martin VSOP
дэш биттера Angostura
кусочек сахара

🍸 охлажденный фужер для шампанского

1. Пропитать сахар биттером Angostura и положить его на дно фужера.
2. Добавить коньяк и шампанское.

ПАПА ДОБЛЕ (ОН ЖЕ ХЕМИНГУЭЙ СПЕШИАЛ)


Papa 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. Неизвестно, был ли коктейль создан самим Константе или одним из его блестящих барменов по имени Антонио Меиллан. Последняя гипотеза представляется более правдоподобной. Став хозяином «Флоридиты», Константе сосредоточился на управлении и больше не принимал непосредственного участия в приготовлении и подаче коктейлей. Что же до Антонио Меиллана, то он сразу проявил себя, начав работать во «Флоридите» в 1939 году, и сделался в некотором роде персональным барменом Хемингуэя. Под его толстыми очками таился лукавый взгляд. Он был доброжелательным и приветливым барменом, обладавшим, как и Константе, чувством вкуса и пропорций.

Этот коктейль прославил на весь мир друг Хемингуэя писатель Хотчнер. Вот как он описывал в биографии Хемингуэя обстановку, предшествующую их первой встрече: *«В то время "Флоридита" (это было официальное название, но все называли бар "Флоридитой" – прим. автора) представляла собой светлый бар-ресторан со старомодным убранством, с вентиляторами на потолке, непринужденными официантами и тремя музыкантами, перемещавшимися по залу или сидевшими за столиком возле барной стойки из массивного отполированного красного дерева. Высокие табуреты были удобны, а бармены – профессионалы со стажем – готовили бесподобные "Дайкири". Стена была украшена множеством фотографий в рамках, на которых был запечатлен Хемингуэй в процессе поглощения наиболее известного произведения "Флориды" – коктейля "Дайкири Хемингуэй", или "Папа Добле". Он состоял из двух с половиной порций рома Бакарди Уайт Лейбл, сока двух лаймов и половинки грейпфрута, дополненных шестью каплями Мараскино. Все это помещалось вместе с колотым льдом в электрический миксер, интенсивно взбивалось и подавалось вместе с пеной в большом бокале на ножке. Я сел у края стойки со стороны улицы Обиспо под фотографиями и заказал "Папа Добле"».*

 110 мл белого рома Bacardi Superior
две чайные ложки сока грейпфрута
две чайные ложки ликера Maraschino
сок одного лайма

 бокал для мартини

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 коктейль в бокал для мартини.

Следует отметить, что между рецептом Хотчнера, содержащим примерно 110 мл рома (одна американская доза = 1 джиггер = 45 миллилитров) и несколько менее крепким, описанным в справочнике коктейлей «Флоридиты», есть существенное различие.

Рецепт из справочника составляет лишь половину «Папа Добле», заказанного в тот день Хотчнером! Из чего можно сделать вывод, что пропорции менялись в зависимости от того, являлся ли заказчик другом писателя. Впрочем, Хотчнер свидетельствует, что коктейли, подаваемые самому Эрнесту, были еще внушительнее!



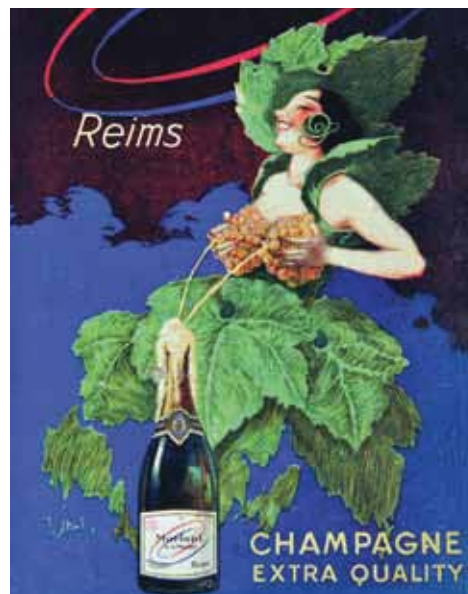
Хемингуэй с барменом «Ритца» Б. Азимоном.

СМЕРТЬ ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ

Death in the Afternoon

Коктейль «Смерть после полудня» – собственное творение Эрнеста Хемингуэя, который, как вы сможете сами убедиться, был не худшим из миксологов. Правила смешивания писателя были просты и действенны. Они заключались в комбинации его любимых спиртных напитков в больших количествах. Но коктейль, придуманный Хемингуэем, ничего не стоит, если он не сопровождается инструкциями по приготовлению, написанными самим автором:

«Налейте 4 сантиметра абсента в высокий узкий бокал, затем добавьте шампанского, пока оно не достигнет прекрасного цвета переливающегося как опал молока. Медленно выпейте от трех до пяти таких бокалов».





Коктейль «Беллини» входит в десятку самых продаваемых коктейлей мира. Уильям Оливьери – шеф-бармен роскошного отеля Meurice – готовит лучшие «Беллини» в Париже. Секрет его успеха – это персиковое пюре собственного приготовления и шампанское высокого класса.

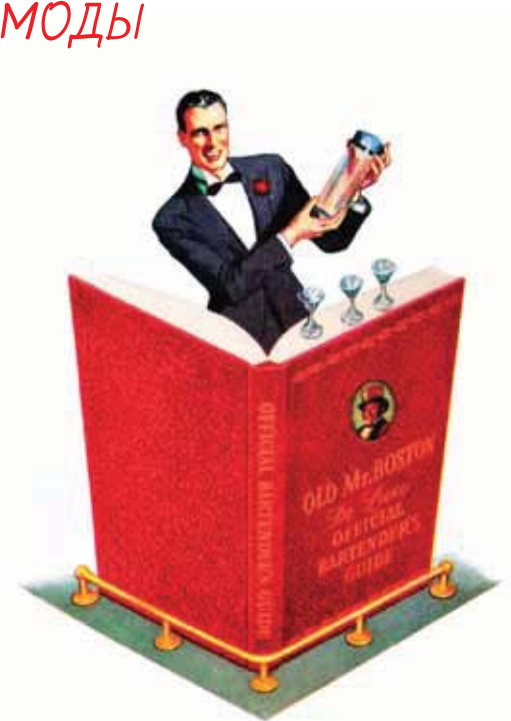
Настоящая классика

НИКОГДА НЕ ВЫХОДИТ ИЗ МОДЫ

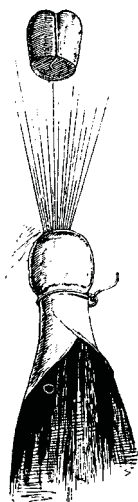
Великие классические коктейли принадлежат разным эпохам. Это коктейли, познавшие наивысший успех. Число их неизбежно ограничено, поскольку от каждого нового претендента требовалось немалое терпение, прежде чем его признавали достойным занять место в знаменитом списке.

Классические коктейли никогда не выходят из моды. Классика не умирает, и самое худшее, что может ожидать классический коктейль, – это превращение в исторический коктейль.

Когда вы готовите классику, вы обязаны, насколько это возможно, в точности придерживаться первоначального рецепта. Изменение его по собственному вкусу воспринимается не слишком доброжелательно, и молодому бармену порекомендуют относиться с уважением к классическим коктейлям.



КЛАССИКА
С ШАМПАНСКИМ



Кир Рояль

Kir Royal

АПЕРИТИВ ПО-КОРОЛЕВСКИ



100 мл охлажденного шампанского
10 мл черносмородинового ликера



охлажденный фужер для шампанского

1. В бокал налить ликер.
2. Добавить шампанское.

Беллини

Bellini

САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ИГРИСТЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Восхитительная смесь игристого вина и пюре из свежего персика, придуманная в венецианском «Гарри'с 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 «Гарри'с бара» является своего рода эквивалентом «Кровавой Мэри» из «Гарри'с Бара» парижского. Но, если не считать творческой жилки, два заведения не имеют ничего общего. Кстати, для ценителей гастрономии венецианский «Гарри'с бар» – это место, где изобрели карпаччо, а в парижском «Гарри'с баре» впервые в Европе стали подавать хот-доги.



80 мл охлажденного шампанского
40 мл персикового пюре

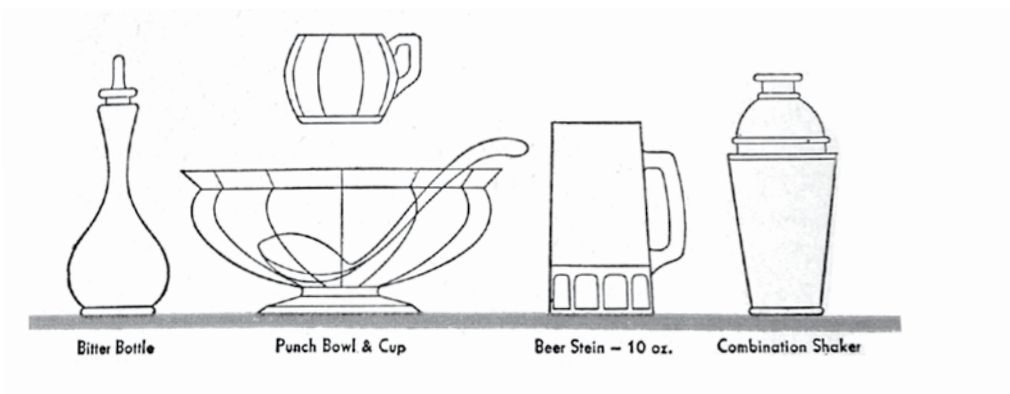


охлажденный фужер для шампанского

1. Налить 40 мл пюре в стакан для смешивания и добавить 40 мл шампанского.
2. Аккуратно перемешать и перелить в высокий фужер, охлажденный в морозильнике.
3. Не перемешивая, долить остальное шампанское.

РЕЦЕПТ ПЕРСИКОВОГО 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. Так поступает Уильям Оливьери – шеф-бармен парижского отеля Meurice.



ДА ЗДРАВСТВУЕТ АПЕРИТИВ!

АМЕРИКАНО

Americano

ТИПИЧНО ИТАЛЬЯНСКИЙ АПЕРИТИВ

«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.

35 мл красного вермута Martini Rosso
35 мл биттера Campari

дэш содовой воды

бокал хайбол

цедра лимона

1. В бокал 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.

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.







НЕГРОНИ

Negroni

«АМЕРИКАНО» НЕ ДЛЯ ДЕВОЧЕК

Этот коктейль изобрел в 1920 году граф 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 он даже сделался одним из пяти наиболее востребованных коктейлей. Кстати, здесь его часто заменяют на менее крепкий «Негрони Сбальято» (ложный Негрони), в котором вместо джина используется игристое вино Спуманте.

-  30 мл красного вермута Martini Rosso
- 30 мл биттера Campari
- 10 мл джина Bombay Sapphire

 бокал рокс

 кружок апельсина

1. В бокал положить 3-4 кусочка льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить и подать.





КИР

Kir

АПЕРИТИВ ПО-ФРАНЦУЗКИ

«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.

-  15 мл черносмородинового ликера
Crème de Cassis
- 105 мл охлажденного бургундского вина

 винный бокал

1. В бокал (без льда) налить ликер и вино (его температура должна быть 6-8°C).
2. Перемешать.

ВАРИАНТЫ

Подобный коктейль с красным бургундским вином называется *Cardinal* (Кардинал), а с шампанским – *Kir Royal* (Кир Рояль).





Различные варианты «Маргариты» в парижском клубе Barrio Latino.

КЛАССИКА НА ОСНОВЕ ТЕКИЛЫ




МАРГАРИТА

Margarita

ТВОРЕНИЕ МАРГАРИТЫ СЕЙМЗ

Существует множество предположений по поводу возникновения «Маргариты». Многие бармены приписывают себе заслугу изобретения этого самого известного смешанного напитка на основе текилы, который, кроме того, является одним из самых популярных коктейлей мира. Самой надежной остается история Маргариты Сеймз, согласно которой она придумала коктейль в 1948 году в Акапулько по случаю приема, на который были приглашены члены семьи Хилтон – магнаты гостиничного бизнеса.

Готовая на все, чтобы сразить своих гостей, она смешала коктейль, в котором сочетание текилы, ликера Cointreau и лайма достигло совершенства.

-  40 мл текилы Jose Cuervo Clasico
-  10 мл ликера Cointreau
-  20 мл свежевыжатого сока лайма

 бокал купет

 соленая крошка

1. Сделать соленую крошку на бокале.
2. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

ВАРИАНТЫ

Взбивая ингредиенты со льдом в блендере, получаем «Замороженную Маргариту» (Frozen Margarita). Также существуют всевозможные варианты фруктовой «Маргариты».



МАРГАРИТА СЕЙМЗ



ТЕКИЛА САНРАЙЗ

Tequila Sunrise

Коктейль обязан своим успехом не только оригинальному вкусу и красивому оттенку, но также музыкантам группы Rolling Stones. Они пили его во время всего своего турне по Соединенным Штатам в 1972 году и одновременно популяризировали там текилу.

- 50 мл текилы Olmeca Blanco
- 110 мл апельсинового сока
- 10 мл сиропа Гренадин

бокал хайбол

1. В шейкер положить лед, налить текилу и сок.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Добавить сироп, не размешивать.



Настоящий Гренадин готовится на основе гранатового сока.

СИРОП ГРЕНАДИН – ДРУГ КОКТЕЙЛЕЙ

Для бармена сироп Гренадин – это восходящее солнце коктейля «Текила Санрайз» и огненные отблески «Бакарди коктейля».

«Гренадин» – это французское слово, производная от «гранад» (гранат). Поэтому, в принципе, Гренадин должен готовиться из гранатового сока. Однако по причине высокой стоимости вышеуказанного фрукта, случается, что некоторые Гренадины содержат не больше натурального гранатового сока, чем шоколадные трюфели одноименных грибов.

Настоящий Гренадин, состоящий из смеси гранатового сока и сахарного сиропа, придает коктейлям не только цвет и сладость, но он также сообщает им сложность и легкий оттенок удовольствия.

Что до заменителей Гренадина, то их производят из смеси красных фруктов и синтетических красителей с лимонным соком и ароматизаторами, а подслащивают все это кукурузным сиропом. Разумеется, подобного химического коктейля бармену следует избегать и использовать только настоящий Гренадин.



«Текила Санрайз» в текильном баре La Perla, Париж.





КЛАССИКА С ВИСКИ







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» poznali 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.

-  15 мл сахарного сиропа
-  15 мл свежевыжатого лимонного сока
-  40 мл бурбона Woodford Reserve

 бокал для мартини

 коктейльная вишня и долька лимона

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

ВАРИАНТЫ

Под влиянием этого коктейля все спиртные напитки обзавелись собственными сауэрами. (Rum Sour, Vodka Sour и т.д.)



Ирландский кофе

Irish Coffee

Коктейль, придуманный в аэропорту

«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 Деллаплейном, который передал рецепт своему любимому бару «Буэна Виста» в Сан-Франциско.

- 40 мл ирландского виски Jameson
- 20 мл взбитых сливок
- 120 мл горячего крепкого кофе
- две ч. л. нерафинированного сахара

термостойкий бокал тодди

- В бокал насыпать сахар, налить кофе и виски.
- Перемешать.
- Сверху напитка разместить взбитые сливки.

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.



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.

- 50 мл бурбона Woodford Reserve
- 20 мл красного вермута Martini Rosso
- несколько капель биттера Angostura

бокал для мартини

коккейльная вишня

- Положить лед в стакан для смешивания.
- Добавить несколько капель биттера, вермут и виски.
- Перемешать и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.

ВАРИАНТЫ

Заменяв половину красного сладкого вермута на сухой вермут Extra Dry, вы получите «Совершенный Манхэттен» (*Perfect Manhattan*). А используя вместо красного вермута вермут Extra Dry, вы приготовите «Сухой Манхэттен» (*Dry Manhattan*).

«Существует столько вариантов «Манхэттена», сколько способов отправиться в преисподнюю» – так представляется один из величайших коктейлей мира, классика среди классики. Варианты «Манхэттена» обычно связаны с используемым вермутом и виски. По традиции это ржаной виски, однако многие любители предпочитают бурбон или скотч (правда, в таком случае получается коктейль «Роб Рой»). Наконец, некоторые перфекционисты добавляют еще дэш ликера Cointreau, чтобы сделать напиток более сложным и душистым.

Роб Рой

Rob Roy

Манхэттен по-шотландски

Этот вариант коктейля «Манхэттен» включает вместо американского шотландский виски. А апельсиновая кожура помогает отличить его по внешнему виду.

- 50 мл шотландского виски Johnnie Walker Black Label
- 20 мл красного вермута
- дэш биттера Angostura

коккейльный бокал

коккейльная вишня с цедрой апельсина

- В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
- Перемешать и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.



JOHNNIE
WALKER





МИНТ ДЖУЛЕП

Mint Julep

СИМВОЛ АМЕРИКИ

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? Да и зачем, вообще, нужен «Минт Джулеп», если есть «Мохито»?

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!



В наши дни «Минт Джулеп» традиционно подается во время крупнейших скачек Соединенных Штатов – «Кентуккийского Дерби», где его готовят исключительно на основе бурбона Woodford Reserve.

12 листьев молодой мяты
две барные ложки сахарного песка
60 мл бурбона Woodford Reserve
дэш биттера Angostura (факультативно)

бокал рокс

1. В бокал 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.

СТАРОМОДНЫЙ

Old Fashioned

НОВОМОДНЫЕ ВАРИАНТЫ СТАРОМОДНОГО КОКТЕЙЛЯ

«Старомодного» придумали в конце XIX столетия в одном луизианском клубе джентльменов. На первый взгляд, его приготовление кажется несложным. Качественный виски, кусочек сахара, пропитанный биттером Angostura, немножко газированной воды. 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 лишняя или недостающая капля биттера, неточная дозировка сахара или избыток газированной воды. Кроме того, вы можете попробовать вариант «Старомодного», добавив каплю ликера Cointreau (и убавив сахар), как нередко делается в Соединенных Штатах, и вы привнесете искру оригинальности в коктейль, являющий собой символ бара.

50 мл ржаного виски
или бурбона Woodford Reserve
небольшой кусочек сахара
2-3 дэш биттера Angostura
несколько капель содовой воды

бокал рокс

полкружка апельсина и коктейльная вишня

1. В бокале пропитать кусок сахара биттером Angostura.
2. Добавить несколько капель содовой воды, перемешать до растворения сахара.
3. Положить в бокал несколько кусочков льда, налить виски, перемешать.
4. Украсить и подать.

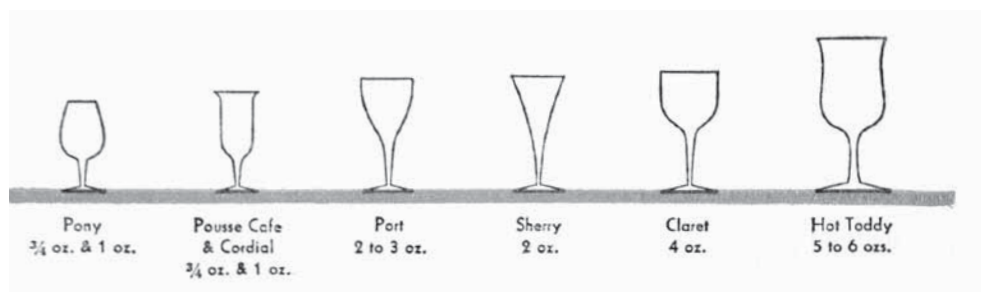


ВАРИАНТЫ

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 газированной воды. Добавьте лед и виски, перемешайте.



КЛАССИКА С РОМОМ



Пинья 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.

- 50 мл рома Bacardi Superior
- 37,5 мл кокосового молока
- 25 мл ананасового сока
- 3-4 кусочка ананаса
- три барные ложки сахарного песка

крупный бокал слинг

ломтик и листья ананаса

- В блендер положить полбокала дробленого льда и налить ингредиенты.
- Взбить в течение 15 секунд и перелить в бокал.
- Украсить и подать.

ВАРИАНТЫ

Добавляя свежий банан и сахарный сироп, получаем коктейль *Vanana Colada*.
Piña Colada без алкоголя называется *Virgin Colada* (*Вирджин колада*).



КУБА ЛИБРЕ

Cuba Libre

ПЕРВЫЙ ГЛЮТОК СВОБОДЫ

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 популярного коктейля.

Можно добавить, что встреча кока-колы с легким белым ромом означала для компании Bacardi настоящий прорыв на американский рынок.

- 50 мл рома Bacardi Superior
- 120 мл колы
- четверть лайма

бокал хайбол

- Четвертинку лайма разрезать пополам и положить в бокал.
- Пестиком размять лайм на дне бокала.
- Добавить 4-5 кусочков льда.
- Налить ром и колу, перемешать.





*Original
Mr. Cox's*
Daiquiri
for 6 persons -
The juice of 6 lemons
8 teaspoons of sugar
6 Brandy cups 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

НЕ ПРОСТО САУЭР ИЗ РОМА

«Дайкири» входит в первую десятку коктейлей планеты. Он представляет собой не что иное, как Сауэр из рома! Его изобрел в 1896 году Дженнинг Кокс, работавший инженером на кубинской шахте неподалеку от Сантьяго-де-Куба. 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. При этом сахарный песок рекомендуется заменить сахарным сиропом (что делает структуру коктейля более однородной), энергично встряхивать шейкер, чтобы охладить коктейль как можно быстрее, и подавать его в сильно охлажденном бокале. А в украшениях нет необходимости.

-  40 мл белого рома Bacardi или Havana Club
- 20 мл свежевыжатого сока лайма
- 10 мл сахарного сиропа

 охлажденный бокал для мартини

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ДАЙКИРИ


Frozen Daiquiri

ПЕРВЫЙ В ИСТОРИИ ФРОУЗЕН

И в связи со своей историей, и в отношении метода приготовления «Замороженный Дайкири» заслуживает отдельного упоминания. Он был первым в истории замороженным коктейлем, а изобретен был, видимо, кубинским барменом по имени Эмилио Гонсалес. В 1924 году у него возникла идея смешать коктейль с дробленым льдом.

Однако прославил метод приготовления замороженных коктейлей в блендере другой бармен – легендарный Константе Рибалайга. Он первым на Кубе обзавелся блендером и готовил в нем все варианты Дайкири, которые превратили его гаванский бар «Флоридита» в одно из самых посещаемых заведений мира.

Здесь приводится модернизированный рецепт «Замороженного Дайкири» от Константе Рибалайга. Этот коктейль носил название «Дайкири номер четыре».

-  40 мл белого рома Bacardi или Havana Club
- 5 мл сахарного сиропа
- 5 мл ликера Maraschino
- сок половины лайма

 чаша для шампанского

 трубочки

1. Взбить ингредиенты в блендере с 4 дроблеными кубиками льда до тех пор, пока смесь не обретет консистенцию снега.
2. Чтобы придать коктейлю специфическую форму вулкана, следует вначале поместить смесь в ситечко, а затем опрокинуть ее в бокал подобно куличу.
3. Подавать с одной или двумя трубочками.

ВАРИАНТЫ

Сегодня большим успехом пользуются фруктовые «Дайкири». Самый нежный из них – это «Банановый Дайкири». «Клубничный Дайкири» и «Киви Дайкири» практически стали классикой.








«Мохито» в баре L'Amiral отеля Martinez, Канны.

Мохито

Mojito

САМЫЙ УСПЕШНЫЙ КОКТЕЙЛЬ МИРА

Самый известный коктейль мира имеет неопределенно-спорное происхождение. Некоторые усматривают в нем преемника любимого напитка пирата Дрейка. Лично я считаю, что «Мохито» является продолжением кубинской традиции добавлять мяту и лайм в газированную воду. Единственная вещь, в которой можно не сомневаться, так это то, что первое письменное упоминание «Мохито» встречается в меню гаванского бара «Слоппи Джоз» и датируется 1930 годом. В 1946 году «Мохито» стал фирменным коктейлем другого кубинского бара – «Ла Бодегита дель Медियो», конкурентом которого является знаменитая «Флоридита». Оба они навсегда вошли в крылатую фразу Хемингуэя, которую он произнес однажды утром в баре в ожидании завоза льда: «Мои "Дайкири" – во Флоридите, мои "Мохито" – в Бодегите».

-  30 мл свежавыжатого сока лайма
- 50 мл рома Bacardi или Havana Club
- две барные ложки сахарного песка
- 12 листьев мяты
- содовая вода
-  бокал хайбол
-  веточка мяты, ломтик лайма

1. В бокал насыпать сахар, положить мятные листья, налить сок лайма и добавить дробленый лед.
2. Перемешать содержимое барной ложкой и заполнить бокал дробленым льдом до краев.
3. Налить ром, хорошо перемешать.
4. Добавить содовую.
5. Украсить и подать с 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.



ХОРОШАЯ ТРАВА МЯТА

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 (*peperita*) 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.





Май Тай

Mai Tai

НЕЗЕМНАЯ ЭКЗОТИКА

«Май Тай» создан известной личностью – Виктором Бержероном по прозвищу Трейдер Вик, который основал американскую сеть баров-ресторанов в полинезийском стиле под названием «Trader Vic's». В один день 1948 года 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. Существует множество версий этого знаменитого коктейля. «Май Тай», приготовленный по представленному ниже рецепту, обретает пряные ароматы.

- 40 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 25 мл свежевыжатого сока лайма
- 20 мл бесцветного ликера Orange Curaçao De Kuypen
- 10 мл миндального сиропа
- 20 мл рома Captain Morgan Black Label
- две капли биттера Angostura

бокал рокс

мятные листья, ломтик лайма, вишня

1. Положить лед в шейкер и в бокал.
2. В шейкер налить все ингредиенты, кроме рома Captain Morgan Black Label.
3. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
4. Сверху уложить слоем ром Captain Morgan Black Label.
5. Украсить и подать.

ВАРИАНТЫ

Варианты коктейля многочисленны.

В «Май Тай» иногда добавляют ликер *Argicot Brandy* или сироп *Гренадин*. Часто его разбавляют ананасовым соком, превращая в лонг дринк.



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

«Зомби» был создан в Голливуде легендарным Доном зе Бичкамбером, настоящее имя которого – Эрнест Раймонд Бомон Гэнт. Этот бывший «бутлегер», занимавшийся контрабандой рома во время сухого закона, разбирался в напитках лучше всех. В 1930-е годы он открыл свой первый бар на улице МакКэдден в Голливуде, где бывал сам Чарли Чаплин. Дон зе Бичкамбер создал более 70 коктейлей. Он также был учителем Трейдера Вика, придумавшего знаменитый Mai Tai. Затем их пути разошлись, и они открыли конкурирующие сети баров-ресторанов.

«Зомби» – коктейль в тропическом стиле, длинный, медленно кружащий голову. Его пьют, созерцая закат солнца. И когда зажигаются первые звезды, можно быть уверенным, что одна из них – это Эрнест Гэнт, он же – Дон зе Бичкамбер.

- 30 мл темного рома Captain Morgan Black Label
- 30 мл белого рома
- 20 мл золотистого рома
- 30 мл свежевыжатого сока лайма
- 20 мл апельсинового сока
- 30 мл ананасового сока
- несколько капель сиропа Гренадин
- дэш ликера Cointreau

бокал рокс

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.





Пунш ПЛАНТАТОРА

Planter's Punch

ПРАДЕДУШКА ВСЕХ КОКТЕЙЛЕЙ

«Пунш Плантатора» – это предок всех современных 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.

-  60 мл темного рома Captain Morgan Black Label
- 30 мл свежевыжатого лимонного сока
- 10 мл сиропа Гренадин
- дэш биттера Angostura
- 50 мл минеральной воды без газа

 бокал рокс

 долька лимона или апельсина

1. В бокал положить лед, налить лимонный сок, ром, биттер и сироп.
2. Перемешать и добавить воду.
3. Украсить ломтиком лимона или апельсина.





КАЙПИРИНЬЯ

Caipirinha

КОКТЕЙЛЬ ВМЕСТО ЛЕКАРСТВА

Рождение национального бразильского коктейля «Кайпиринья» восходит к XIX столетию. На праздниках и похоронах рабы смешивали кашацу – 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.

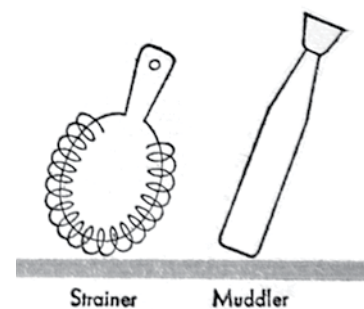
-  50 мл кашацы
- один лайм
- две барные ложки бурого сахара
-  бокал рокс

1. Обрезать лайм с двух концов. Поставить его вертикально на один из срезов (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 девять длинных долек. Центральную дольку, содержащую горькую продольную белую перегородку, надо выбросить.
2. Положить кусочки лайма в бокал, добавить сахар и все тщательно растолочь пестиком.
 3. Наполнить бокал дробленым льдом до края.
 4. Добавить кашацу и перемешать.
 5. Подавать с трубочками.

ВАРИАНТЫ

Коктейль *Caipirissima* («Кайпириссима») готовится точно таким же образом, но с белым ромом. А коктейль *Caipiroska* («Кайпироска») содержит вместо кашацы водку.



КЛАССИКА НА ОСНОВЕ ДЖИНА

АЛЕКСАНДР

Alexander

РОДОНАЧАЛЬНИК ДИНАСТИИ КОКТЕЙЛЕЙ

«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.

ВАРИАНТЫ

В семействе коктейлей Alexander можно найти Alexander №2 с белым Crème de Cacao, 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 «Александра» на основе бренди (первоначальное название – «Бренди Александр») был создан по случаю бракосочетания принцессы Мэри (Виктория, Александр, Алиса, Мэри) и графа Анри Ласселя в Лондоне в 1922 году.



25 мл сливок
25 мл коричневого ликера Crème de Cacao De Kuypere

25 мл джина

бокал для мартини

молотый мускатный орех

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.
4. Посыпать мускатным орехом.



Джин Физз

Gin Fizz

Во всей своей великолепной простоте «Джин Физз» всегда вдохновлял величайших барменов своего времени. Достаточно вспомнить «Рамос Джин Физз» (представленный в этом издании среди исторических коктейлей), «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 великим Франком Мейером из «Ритца», – «Франк'с Специал Джин Физз». Он добавлял в шейкер раздавленную четвертинку белого персика.

Первое упоминание о классическом «Джин Физзе», которое мне удалось найти, встречается во втором издании «Справочника Бармена» (Bartender's Guide) Джерри Томаса, вышедшего в 1887 году. С тех пор рецепт не менялся. «Джин Физз» надо быстро пить, пока он еще пенится.

50 мл джина Bombay Sapphire
20 мл свежевыжатого лимонного сока

10 мл сахарного сиропа

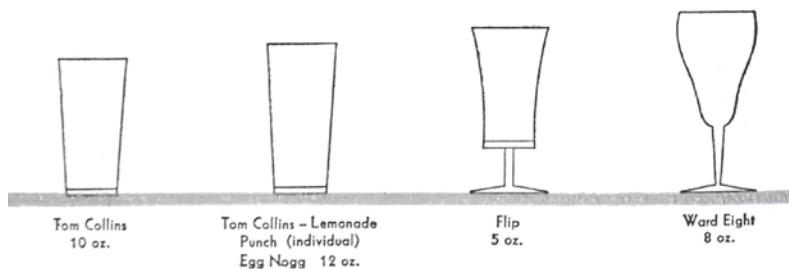
100 мл содовой воды

бокал хайбол

ломтик лимона и мятные листья

1. Положить лед в шейкер и бокал.
2. В шейкер налить сахарный сироп, лимонный сок и джин.
3. Завернуть шейкер в полотенце, чтобы лед меньше таял, взбивать минимум одну минуту.
4. Отфильтровать в бокал, добавить содовую.
5. Украсить и подать.






Джон Коллинз

John Collins

ТВОРЕНИЕ МЕТРДОТЕЛЯ

Один из наиболее старинных коктейлей. Настоящий динозавр, доживший до наших дней. И 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». Он 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 приготовления коктейля перестали использовать джин «Олд Том», заменив его джином «Лондон Драй», коктейль переименовали в «Джон Коллинз».

-  50 мл джина Beefeater
- 30 мл свежевыжатого лимонного сока
- 15 мл сахарного сиропа
- 85 мл содовой воды

 бокал коллинз

 коктейльная вишня или кружок лимона

1. В бокал положить 4-5 кусочков льда.
2. Налить в бокал сироп, лимонный сок и джин, перемешать.
3. Добавить содовую, слегка перемешать.
4. Украсить и подать с соломинкой.




Сингапурский слинг

Singapore Sling

УТЕРЯННЫЙ РЕЦЕПТ

«Сингапурский Слинг» был придуман в 1913 году барменом по имени Нгьям Тонг Буун в «Лонг баре» знаменитого сингапурского отеля «Раффлз», 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 «Раффлз» 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 утрачен. К 1936 году рецепт был воспроизведен при помощи племянника бармена, а затем модифицирован. Существуют различные варианты «Сингапурского Слинга». Некоторые из них могут приближаться к оригиналу. Но остерегайтесь тех барменов, которые уверяют, что владеют знаменитым рецептом. Я знаю несколько таких! Вряд ли они нашли собственноручные записи Нгьям Тонг Бууна. Скорее всего, он окончательно унес с собой свою тайну. Ниже приводится рецепт «Сингапурского Слинга», по которому он готовится в отеле «Раффлз».

-  30 мл джина
- 15 мл вишневого ликера Cherry De Kuiper
- 120 мл ананасового сока
- 15 мл сока лайма
- 7,5 мл ликера Bénédictine
- 7,5 мл ликера Cointreau
- 10 мл сиропа Гренадин
- дэш биттера Angostura

 бокал слинг

 ломтик ананаса и коктейльная вишня

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Перелить в бокал слинг, предварительно наполненный льдом.
4. Украсить и подать.






БЕЛАЯ ЛЕДИ


White Lady

ГРАНД-ДАМА ЗОЛОТОЙ ЭРЫ!

Из всех классических смешанных напитков, появившихся в Золотую эру коктейлей, то есть в начале XX века, «Белая леди» остается одним из наиболее современных. Это настоящий миксологический коктейль, в котором сложные ароматы джина чудесно сочетаются с лимонным соком и с кожурой сладких и горьких апельсинов ликера Cointreau. Название коктейлю дал Гарри МакЭлхон в 1919 году, когда он работал в лондонском «Сиро'с 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.

 40 мл джина
10 мл свежевыжатого лимонного сока
20 мл ликера Cointreau
дэш яичного белка


 бокал для мартини


1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.

ГИБСОН

Gibson

Коктейль обязан своим названием художнику по имени Чарльз Дана Гибсон. На рубеже XIX и XX веков он создал образ сексапильных «девушек Гибсона». И в этом коктейле на две маринованные луковички возложена роль женской груди.

 60 мл джина Bombay Sapphire
10 мл сухого вермута Martini Extra Dry

 бокал для мартини

 две маринованные луковички

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать содержимое стакана и отфильтровать в бокал.
3. Две маленькие маринованные луковички наколоть на палочку. Опустить ее в коктейль или положить на бортики бокала.



Драй Мартини. Сухая жидкость

История «Драй Мартини» – это история почти маниакальной погони за идеальной смесью. Сколько требуется вермута? Следует ли готовить коктейль в шейкере или в бокале для смешивания? А в последнем случае сколько сделать оборотов ложки? Следует класть оливку в бокал до или после того, как туда будет налит коктейль? Надо ли добавлять лимонную цедру? Это лишь сотая часть вопросов, которые возникают у барменов по поводу самого легендарного смешанного напитка. И все эти вопросы не имеют окончательного ответа. Беспокойными ночами все бармены мира еще долго смогут грезить о призраке идеального «Драй Мартини», который приведет их к славе.

ИСТОРИЯ САМОГО ЛЕГЕНДАРНОГО КОКТЕЙЛЯ

«Драй Мартини» знаменит, но происхождение его туманно. Первый встречный историк коктейлей упомянет по этому случаю «Мартинез», рецепт которого впервые встречается в книге Джерри Томаса, изданной в 1887 году. В 1888 году великий Гарри Джонсон опубликовал практически тот же рецепт, присвоив ему название «Мартини». Оставалось лишь заменить джин «Олд Том» на джин «Лондон Драй», а красный итальянский вермут – на сухой Нойли Прат, чтобы, наконец, получился современный «Мартини». Прозрачный и brutальный, то есть Драй. Обнаженный и чистый, в котором оливка, подобно спасательному кругу, играет роль огурчика для любителя водки. Когда возникла эта тенденция экстремальной простоты? Наверное, во время сухого закона, когда ингредиенты были редки. Говорят, что Уинстон Черчилль уже пил свой «Мартини» очень сухим. Для этого он бросал быстрый взгляд на вермут любимой марки, прежде чем выпить джин и закусить оливкой.

Один бармен из Нью-Йорка хорошо обобщил сегодняшнюю ситуацию: «Когда у меня заказывают как можно более сухой «Мартини», я наливаю только джин. Но некоторые клиенты его возвращают, утверждая, что коктейль недостаточно сух!»

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ «МАРТИНИ»

Для уравновешенного Dry Martini налейте 6 частей джина и одну – сухого вермута в стакан для смешивания, заполненный льдом. Перемешайте ингредиенты барной ложкой так, чтобы только ее обратная сторона соприкасалась со льдом. Это позволит не разломать кусочки льда, которые иначе растают слишком быстро и разбавят тонкое сочетание вермута и джина. Быстро отфильтруйте напиток в коктейльный бокал, в котором уже лежит зеленая испанская оливка. Выжмите лимонную цедру в коктейль.

САМЫЙ СУХОЙ «МАРТИНИ»

В процессе приготовления «Мартини» есть два ключевых аспекта. Первый – стремление получить коктейль как можно более холодным, но в то же время сократить контакт со льдом, который, тая, разбавляет коктейль. Второй – пропорция вермута.

Любители «Мартини» предпочитают пить этот коктейль как можно более сухим, то есть только с легким ароматом вермута. Этого можно достичь несколькими методами.



Драй Мартини Dry Martini

15 мл сухого вермута Noilly Prat
55 мл джина

бокал для мартини

оливка и цедра лимона

Это рецепт Международной ассоциации барменов (IBA).

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в бокал оливку.
4. Выжать в коктейль цедру лимона и опустить ее в бокал, чтобы смягчить вкус коктейля.

ВАРИАНТЫ

Заменяя сухой вермут на красный итальянский, вы получите «Сладкий Мартини» (Sweet Martini). А используя оба вермута пополам, вы приготовите «Совершенный Мартини» (Perfect Martini). Если вы вообще забудете налить вермут, то коктейль будет называться «Голый Мартини» (Naked Martini).

Коктейль Fifty-Fifty – это смесь равных частей джина и сухого вермута.



СПАСАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ

В Соединенных Штатах у каждого любителя есть своя формула идеального «Мартини». По этому поводу даже существует один анекдот. Американская армия, посылая своих солдат в потерянные уголки планеты, снабжала их спасательным комплектом, в который входило все необходимое для приготовления «Мартини». При возникновении проблемы солдату было достаточно просто открыть комплект, чтобы ему сразу пришел на помощь какой-нибудь американский гражданин, готовый дать совет приготовления удачного коктейля!

Самый распространенный из них следующий: стакан для смешивания наполняют льдом и наливают в него 10-20 мл вермута. Вермут размешивают со льдом, делая около 20 оборотов барной ложкой. Затем из стакана для смешивания сливают вермут и на пропитанный вермутом лед наливают джин. Еще несколько вращательных движений барной ложкой – и готовый коктейль отфильтровывают в охлажденный бокал.

Бармен из лондонского бара The Collection, имеющий честь подавать «Мартини» членам королевской семьи, перемешивает ингредиенты только с помощью трубочки, обходясь как можно нежнее со льдом. Существует еще более радикальное решение для приготовления еще более сухого коктейля. Налейте вермут в стакан для смешивания, наполненный льдом, и поворачивайте бокал между руками, чтобы его внутренние стенки покрылись вермутом. Затем выбросьте все его содержимое, включая лед. У вас останется холодный стакан для смешивания, испускающий ароматы вермута. Положите в него новый лед, налейте джин, сделайте 10 вращательных движений барной ложкой и отфильтруйте коктейль в охлажденный бокал.

ОХЛАЖДЕНИЕ БОКАЛА

Для охлаждения бокала наполните его льдом перед тем, как готовить коктейль, а затем выбросьте лед перед тем, как отфильтровать в него готовый коктейль. Более эффективный результат дает дробленый лед, ведь он лучше прилегает к стенкам бокала.

Можно налить поверх льда газированную воду. Это поможет еще сильнее охладить бокал.

УКРАШЕНИЕ «МАРТИНИ»

«Мартини» украшают либо оливкой, либо лимонной цедрой. Отрежьте очень тонкий кусочек цедры, чтобы не затронуть внутреннюю белую часть кожуры, наименее ароматную и наиболее горькую. Слегка выжмите кусочек цедры над коктейлем и нежно проведите им по краям бокала, высвобождая дополнительные цитрусовые ароматы.

Поскольку рецепт идеального «Мартини» не существует, бармен должен найти свою версию. Действует только одно правило: каждый предыдущий «Мартини» должен быть крепче следующего. А в качестве предупреждения вспомним известную фразу американской писательницы Дороти Паркер: «После третьего мартини я – под столом, а после четвертого – под моим гостем».

ВЗБИТЫЙ ИЛИ СМЕШАННЫЙ? ВОТ В ЧЕМ ВОПРОС

Надо взбивать в шейкере или смешивать в стакане для смешивания такой коктейль, как «Драй Мартини»? Это, на самом деле, основополагающий вопрос, относящийся ко всем коктейлям, содержащим вино или вермут. И до настоящего времени, кажется, лишь Джеймс Бонд знает на него ответ.

Вопрос этот возникает от того, что вина и, в частности, вермут, мутнеют при контакте со льдом. Поэтому, в соответствии с требованиями американской школы, хороший «Драй Мартини», для которого внешний вид столь же важен, как и вкус, должен готовиться в стакане для смешивания при быстром, но осторожном перемешивании ложечкой, чтобы не расколоть лед. Тогда он сохранит свой прозрачный и сверкающий облик, который не даст его спутать с «Дерти Мартини»! Но существуют и те, кто предпочитает как можно более охлажденный коктейль, и им безразличен его внешний вид. И они (как Джеймс Бонд) закладывают «Водку Мартини», взбитую в шейкере.

И что же, два спорящих, почти враждебных лагеря так и будут сосуществовать, не допуская компромисса? Маловероятно, ведь используя очень холодный (-18°C) лед в форме крупных кубиков, можно легко и быстро снизить температуру коктейля, взбив его в шейкере, но практически не разбавив талой водой.

В результате «Водка Мартини» Джеймса Бонда получится сияющей, как драгоценность, ускользнувшая с короны Ее Величества королевы Великобритании. И коктейль сохранит прохладу на несколько минут дольше. Ровно настолько, сколько потребуется секретному агенту, чтобы покорить сердце очередной красотики.



ХЭМФРИ БОГАРТ И «МАРТИНИ»

В 1952 году в Африке, на съемках фильма «Африканская королева» режиссера Джона Хьюстона, вся съемочная группа жаловалась на бесконечные ночные атаки комаров. Лишь исполнитель главной роли Хэмфри Богарт, казалось, переносил их с легкостью. Несколько лет спустя Джон Хьюстон поведал его тайну:

«В начале ночи Богарт напивался «Драй Мартини» до бесчувствия. А потом комары сами набирались до полной неспособности кусаться!»



КЛАССИКА С ВОДКОЙ



СЕКС НА ПЛЯЖЕ

Sex on the Beach

«Секс на пляже» не относится к тем коктейлям, которые появились на свет со строгим рецептом и четко установленными пропорциями. С этим коктейлем все произошло наоборот – 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.

Если вы оставите в клубе или на дискотеке работать без присмотра лишь молодых барменов, они, в конце концов, обязательно начнут готовить коктейли «Секс на пляже», «Оргазм» или даже «Кричащий оргазм». Это универсальное правило, как закон всемирного тяготения или закон бутерброда. И частенько, где-то около часа ночи, один из барменов засунет шейкер под ремень своих брюк и, извиваясь в судорогах, будет изливать его содержимое в бокал, неловко удерживаемый перепуганной молодой посетительницей.

Для пресечения подобной распущенности сверхкорректная Международная ассоциация барменов (IBA) запретила любые телодвижения явно сексуального характера при приготовлении этих коктейлей, рецепты которых все же приводятся в этой книге.

Подавать, соблюдая приличия!



20 мл водки Finlandia
20 мл персикового ликера
Peachtree De Kuiper
20 мл дынного ликера
60 мл клюквенного сока
60 мл ананасового сока



бокал хайбол

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать 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. Его изобрел в 1970 году Роберт Батт, бармен клуба-дискотеки «Оук Бич Инн», расположенного на Лонг-Айленде поблизости от Нью-Йорка. «ОБИ», как его тогда называли, был столь же процветающим, сколь и скандальным ночным клубом. Здесь собиралось пестрое общество из прожигателей жизни, знаменитостей и всякого рода трафикантов, чьи ночные бдения разносили в пух и прах идиллическое спокойствие этих мест. Они превратили в кошмар жизнь здешних обитателей, которые обосновались на Лонг-Айленде как раз для того, чтобы сбежать от суеты Нью-Йорка. В конечном счете, местные жители добились своего, и в 2003 году клуб был снесен.

От него остался всемирно известный коктейль, который быстро 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 смешивания, он включает четыре спиртных напитка, не считая ликера.



два дэш водки Finlandia
два дэш ликера Cointreau
два дэш темного рома
два дэш джина Beefeater
два дэш текилы Olmeca Blanco
10 мл свежесжатого лимонного сока
90 мл колы



бокал хайбол



ломтик лимона

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме колы.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Налить колу в бокал, предварительно наполненный льдом.
4. Отфильтровывая от льда, медленно и осторожно налить сверху содержимое шейкера, чтобы кола осталась на дне бокала.
5. Опустить в бокал ломтик лимона.



КОСМОПОЛИТЕН

Cosmopolitan

САМЫЙ МЕДИАТИЗИРОВАННЫЙ КОКТЕЙЛЬ МИРА

В мире коктейлей «Космополитен» занимает особое место, поскольку это наиболее медиатизированный смешанный напиток мира. Говорят, что в 1990-е годы в его популяризации первой приняла участие Мадонна. Вполне возможно, хотя очевидно, что на вершину славы коктейль поднялся благодаря сериалу «Секс в большом городе». А в некоторых барах Нью-Йорка, посещаемых публикой из мира моды, сцены и искусства, бармены даже стали жаловаться на скучную и однообразную работу, поскольку готовить им приходилось лишь «Космополитены»!

Некоторые историки считают, что этот коктейль 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.

Бармен из нью-йоркского «Одеон-бара» Тоби Чеккини переработал рецепт. Он заменил трипл сек ликером Cointreau для повышения класса коктейля, а вместо Rose's lime juice использовал обычный сок лайма. С тех пор рецепт не менялся и строго соблюдается во всех барах планеты. Продолжение известно. И если сегодня бары посещают не только мужчины (на что нам, впрочем, грех жаловаться), то не в последнюю очередь мы обязаны этим вышеописанному коктейлю.

- 24 мл водки Absolut Citron
- 12 мл ликера Cointreau
- 32 мл клюквенного сока
- несколько капель сока лайма
- охлажденный бокал для мартини

цедра лайма

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.
4. Отжать в коктейль кусочек цедры лайма и опустить его в бокал.



МЕРЫ ОБЪЕМА В БАРАХ МИРА



- 1 dash (гэш) – несколько капель
- cl – сантиметр;
- 1 cl = 10 мл
- 1,5 Fl oz (жидкая унция) = 42 мл
- 2 Fl oz = 56 мл
- 1/4 Fl oz = 7 мл
- 1 барная ложка = 1 чайная ложка = 5 мл

Для удобства тех, кто подсчитывает количество напитков в граммах, ниже приведем приблизительный вес 1 литра и 40 мл основных напитков. (40 мл – это международная мера бара).

Водка, коньяк, бренди, текила, джин, ром: 1 литр – 952 грамма, 40 мл – 38 граммов.
Основные ликеры: 1 литр – 1092 грамма, 40 мл – 44 грамма. Ликеры-кремы: 1 литр – 1252 грамма, 40 мл – 50 граммов.

Разница в весе напитков объясняется их разной крепостью и разным содержанием сахара. Сахар, растворяясь в жидкости, не увеличивает ее объем. Спирт, добавляемый в воду, уменьшает объем.



КОКТЕЙЛЬ ИЗ ФИЛЬМА

«Белый русский» и «Черный русский» – два известных, признанных во всем мире коктейля – появились в начале 1960-х годов.

Культурный 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 фанатики 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.

ОТВЕРТКА

Screwdriver

БЛЕДНЫЙ – ЗНАЧИТ КРЕПКИЙ

Считается, что этот коктейль был придуман американскими авиameханиками, работавшими на Среднем востоке в начале 1950-х годов. Не имея под рукой необходимых барных аксессуаров, они перемешивали свое творение обычной отверткой (Однако сегодня не стоит брать с них пример). От этого появилось на свет название коктейля. Цвет этого коктейля особенно показателен. Он отражает крепость напитка. Чем насыщеннее его оттенок, тем меньше в нем содержание алкоголя. Качественная водка и свежесжатый сок – вот секрет успеха этого коктейля.

50 мл водки Absolut
120 мл апельсинового сока

бокал хайбол

ломтик апельсина

1. В бокал положить 4-5 кусочков льда.
2. Налить водку и апельсиновый сок, перемешать.
3. Украсить ломтиком апельсина.

БЕЛЫЙ РУССКИЙ

White Russian

30 мл водки Kauffman
20 мл кофейного ликера Kahlua
20 мл взбитых сливок

бокал рокс

1. В бокал положить 3-4 кусочка льда.
2. Налить ликер и водку, перемешать
3. Сверху добавить сливки.

ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ

Black Russian

40 мл водки Kauffman
20 мл кофейного ликера Kahlua

бокал рокс

1. В бокал положить 3-4 кусочка льда.
2. Налить ликер и водку, перемешать.

ВАРИАНТЫ

В Англии «Черного русского» часто разбавляют колой.

Коктейль Red Russian получается при замене кофейного ликера на ликер Cherry Brandy. Декадентская версия Green Russian включает зеленый мятный ликер.

КАЙПИРОСКА

Caipiroska

50 мл водки Finlandia
пол-лайм
две барные ложки бурого сахара

бокал рокс

1. Пол-лайма разрезать на четыре части.
2. Тщательно растолочь их с сахаром на дне бокала.
3. Наполнить бокал до краев дробленым льдом.
4. Добавить водку и основательно перемешать.



КРОВАВАЯ МЭРИ

Bloody Mary

РЕЦЕПТ С ЗАПУТАННОЙ ИСТОРИЕЙ

«Кровавая Мэри» заключает 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.

История этого коктейля достаточно противоречива. В парижском «Гарри'с баре» утверждают, что в 1921 году его рецепт изобрел их бармен Фердинанд Пит Петтио. Он назвал коктейль «Ведро крови» (Bucket of Blood). Но данный коктейль не упоминается ни в одном из сборников, выпущенных «Гарри'с баром» с 1923 по 1930 год. В то же время в 1964 году сам Пит Петтио в журнале «Нью-Йоркер Мэгэзин» подтвердил, что он был вдохновлен рецептом одного нью-йоркского бармена и добавил к смеси водки с томатным соком различные пряности.

История веточки сельдерея, которая традиционно подается к коктейлю, известна гораздо лучше. Она была заказана клиентом в ресторане «Памп Рум» в чикагском «Амбассадор Ист Отеле» в 1960-е годы, и с тех пор не покидает рецепт коктейля.

Странное дело, после того как Фердинанд Пит Петтио ушел из парижского «Гарри'с бара», чтобы перебраться в «Сент-Реджис Отель» в Нью-Йорке, он попытался переименовать коктейль в Red Snapper, но безуспешно. В настоящее время Red Snapper превратился в один из вариантов «Кровавой Мэри» с джином вместо водки.

Как бы то ни было, но коктейль по-настоящему прославился лишь в 1940-е годы. К 1945 году он появился в нью-йоркском «Сторк Клубе» и стал символом парижского отеля «Ритц». По словам биографа Хемингуэя, «Кровавые Мэри» Бертена – бармена из «Ритца» – далеко превосходили прочие.

Что касается названия коктейля, то опять же неизвестно, кто его придумал. Мы знаем только, что коктейль где-то называли «Ведро Крови», а где-то – «Мэри Роз». Возможно, окончательное название сложилось из комбинации этих двух: «Кровавая Мэри» по ассоциации с Марией Тюдор, которую протестанты прозвали кровавой.

Некоторые приписывают название коктейля Хемингуэю, давшему ему имя в честь его жены Мэри (четвертой по счету), которая не любила, когда он возвращался пьяным из «Ритца».

«Кровавая Мэри» лучше других коктейлей скрывала запах спиртного. Сам Хемингуэй написал по поводу этого коктейля, что он привез его рецепт в Гонконг в 1941 году и тем самым невольно способствовал падению этой британской колонии, которую японцы захватили 25 декабря того же года.



40 мл водки
120 мл томатного сока
дэш свежесжатого лимонного сока
соусы Worcestershire и Tabasco,
соль и перец по вкусу

бокал хайбол

веточка сельдерея и ломтик лимона

1. В бокал положить 5-6 кусочков льда.
2. Добавить все ингредиенты.
3. Перемешать, украсить и подать.

ВАРИАНТЫ

Международная ассоциация барменов советует добавлять в коктейль щепотку соли сельдерея. Однако сельдерей ни в какой форме – ни соли, ни веточки – не признается в «Гарри'с баре». Bloody Mary без алкоголя называется Virgin Mary. Заменяя водку текилой, получаем Bloody Maria или Tequila Maria.

ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

Blue Lagoon

СИМВОЛ ПЛЯЖА И ОТДЫХА

«Голубая Лагуна» – типичный коктейль 1960-х годов – появилась 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 «Гарри'с баре». Самое удивительное, что «Голубая Лагуна» зародилась в глубине парижской серости. Словно бы бармен с Варшавского шоссе в Москве изобрел коктейль «Свежий воздух»!

40 мл водки Finlandia
15 мл свежесжатого лимонного сока
15 мл ликера Blue Curaçao De Kuiper

бокал для мартини

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.



ВАРИАНТЫ

Можно подать коктейль в бокале слинг, разбавив лимонадом.






THE
SMOOTHEST
TASTE OF THE
WORLD
VODKA
BY GOOSE



ВОДКА МАРТИНИ

Vodka Martini

Самый знаменитый вариант «Драй Мартини», появившийся в 1940-х годах.

 55 мл водки Grey Goose
15 мл вермута Noilly Prat

 бокал для мартини

 оливка и цедра лимона


1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в бокал оливку.
4. Выжать в коктейль цедру лимона и опустить ее в бокал.



КАМИКАДЗЕ

Kamikaze

Долгое время этот коктейль неправильно называли «Балалайка» или «Тройка». В настоящее время все согласны, что «Камикадзе» – это «Балалайка», в которой сок лайма заменен соком лимона. В самом деле, это кардинально меняет характер коктейля, который продолжает пользоваться немалым успехом.

 40 мл водки Absolut
10 мл свежевыжатого лимонного сока
20 мл ликера Cointreau

 бокал для мартини

 цедра лимона

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.
4. Отжать в коктейль цедру лимона и опустить ее в бокал.


ВАРИАНТЫ

Часто «Камикадзе» подают в качестве шутера, то есть в стопке, и выпивают залпом.

МОСКОВСКИЙ МУЛ

Moscow Mule

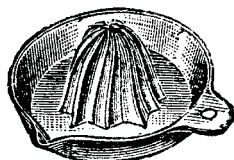
«Московский мул» был придуман в 1940-е годы в Лос-Анджелесе двумя американцами. Один из них – сотрудник компании, торгующей напитками, а другой – хозяин ресторана Sock'n' Bull, на складе которого скопилось слишком много имбирного эля.

 50 мл водки
35 мл свежевыжатого сока лайма
85 мл имбирного эля

 бокал рокс

 кружок лайма

1. В шейкер положить лед, налить водку и сок лайма.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Добавить имбирный эль.
4. Украсить кружком лайма.




МОРСКОЙ БРИЗ

Sea Breeze

Элегантный лонг дринк на основе водки, сочетающий свежесть грейпфрута с шармом клюквы. «Морской Бриз» – коктейль, который 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.

 40 мл водки Finlandia
90 мл клюквенного сока
40 мл сока грейпфрута

 бокал хайбол

 долька лайма

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный дробленым льдом.
3. Выжать в коктейль дольку лайма и опустить ее в бокал.



СТИНГЕР

Stinger

50 мл коньяка Martell VSOP
20 мл бесцветного мятного ликера



бокал для мартини



мятные листья

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

КЛАССИКА С КОНЬЯКОМ И ЛИКЕРАМИ

САЙД КАР

Side Car

СИМВОЛ ПРЕСТИЖА И ЭЛЕГАНТНОСТИ

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. В наши дни в «Ритце» все еще можно 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».



15 мл свежевыжатого лимонного сока
15 мл ликера Cointreau

40 мл коньяка Rémy Martin VSOP



бокал для мартини



апельсиновая цедра

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Отжать в коктейль кусочек апельсиновой цедры и опустить его в бокал.

КУЗНЕЧИК

Grasshopper

АВАНГАРДНЫЙ ДИЖЕСТИВ

«Кузнечик» – старинный коктейль, появившийся в начале 1900-х годов в Сан-Франциско. 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 Де Ниро рассказывает о пытках, которым его подвергали враги. «Какие пытки?» – спрашивает его один из персонажей.

«Ужасные, невыносимые пытки», – отвечает Роберт Де Ниро. «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 дижестива.



25 мл зеленого мятного ликера
Crème de Menthe Green De Kuуper
25 мл бесцветного ликера Crème de Cacao
De Kuуper
25 мл сливок



бокал для мартини

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в бокал.

ВАРИАНТЫ

«Кузнечик» можно готовить прямо в бокале рокс, наполненном дробленым льдом.



Б-52

В-52

ГОРЯЩАЯ СМЕСЬ

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.



10 мл кофейного ликера Kahlua
10 мл ирландского ликера Baileys
10 мл ликера Cointreau



стопка

1. Налить перечисленные ингредиенты слоями в бокал-стопку в указанной последовательности.
2. Верхний слой – Cointreau – принято поджигать, а коктейль быстро пить через трубочку.



ОРГАЗМ

Orgasm



30 мл ликера Baileys
30 мл ликера Cointreau
20 мл ликера Grand Marnier



бокал рокс

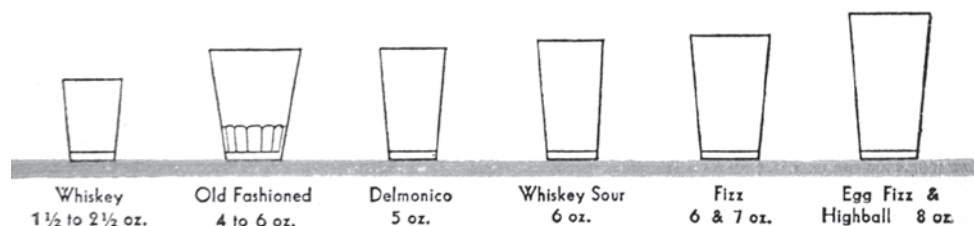


коктейльная вишня

1. В бокал положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать.
3. Украсить и подать.

ВАРИАНТЫ

«Оргазм» + Водка = «Кричащий оргазм»



Коктейли Лондона

ИЗ ЭПИЦЕНТРА КОКТЕЙЛЬНОЙ РЕВОЛЮЦИИ

Современные тенденции в области коктейлей приходят из Лондона. Лондонские коктейли выделяются не только своими ингредиентами, но и методами приготовления. Здесь приведены лучшие примеры того, что делают в мировой столице смешанных напитков.

БРИТАНСКАЯ КЛАССИКА

БРЭМБЛ

Bramble

Этот коктейль изобрел Дик Брэдселл. С тех пор «Брэмбл» сделался, наверное, самым продаваемым коктейлем в Лондоне. Успехом своим он обязан вкусу и простоте. И, как всегда бывает в подобных случаях, жизненно важно тщательно соблюдать пропорции.

50 мл джина
25 мл лимонного сока
дэш сахарного сиропа
дэш ежевичного ликера

бокал рокс

ягода ежевики и два кусочка лимонной цедры, наколотые на шпажку

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 дробленым льдом. Добавить дробленый лед.
3. Налить ежевичный ликер.
4. Украсить и подавать с двумя трубочками.



БРЭМБЛ

БОББИ БЕРНС

Bobby Burns Cocktail

Гарри Крэддок рекомендовал этот коктейль как один из лучших на основе виски.

40 мл виски Ballantine's Finest
40 мл вермута Martini Rosso
3 дэш ликера Bénédictine

бокал для мартини

узкие полоски лимонной цедры

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Сверху положить полоски лимонной цедры.

БЛИЗОСТЬ

Affinity Cocktail

30 мл сухого вермута Noilly Prat
30 мл вермута Martini Rosso
30 мл виски Dewar's White Label
2 дэш биттера Angostura

бокал для мартини

узкие полоски лимонной цедры

1. В стакан для смешивания положить лед и налить все ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Сверху положить полоски лимонной цедры.

ВИСКИ СПЕШИАЛ

Whisky Special Cocktail

Высокая классика от Гарри Крэддока.

30 мл виски Johnnie Walker Black Label
20 мл сухого вермута Noilly Prat
щепотка мускатного ореха
10 мл свежевыжатого апельсинового сока

бокал для мартини

оливка

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме сока.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Полить апельсиновым соком.
4. Опустить в бокал оливку.

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.

60 мл ирландского виски Jameson
два дэш абсента
два дэш ликера Curaçao
дэш ликера Maraschino
несколько капель биттера Angostura

бокал для мартини

оливка и полоски апельсиновой цедры

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. В бокал положить оливку, а сверху положить полоски апельсиновой цедры.

АРТИСТ СПЕШИАЛ

Artist Special Cocktail

Этот коктейль был создан в «Артист клубе» на улице Пигаль в Париже и воскрешен Гарри Крэддоком в 1930 году.

30 мл виски Dewar's
15 мл свежевыжатого лимонного сока



15 мл сиропа из красной смородины
30 мл хереса



бокал для мартини



ягоды красной смородины

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

КРОВЬ НЕЛЬСОНА

Nelson's Blood

Любовь, которую адмирал Нельсон питал к рому, общеизвестна. Уж он бы оценил этот коктейль, названный в его честь. Представленный здесь вариант мне кажется более справедливым, чем одноименный коктейль на основе шампанского и портвейна.



25 мл темного рома
25 мл ликера Grand Marnier
5 мл ванильного сиропа
25 мл воды
25 мл красной хинной настойки Lillet



винный бокал



четвертинка кружка лимона, лист мяты
и щепотка молотого мускатного ореха

1. Наполнить винный бокал дробленым льдом.
2. Налить все ингредиенты, кроме Lillet. Перемешать.
3. Сверху полить коктейль хинной настойкой.
4. Украсить и подать.

МАРТИНИ НА ЗАВТРАК

Breakfast Martini

Пожалуй, самый прославленный рецепт известного бармена Сальваторе Калабрезе.



50 мл джина Bombay Sapphire
50 мл ликера Cointreau
15 мл свежевыжатого лимонного сока
полная чайная ложка апельсинового конфитюра



бокал для мартини



тонкие полоски апельсиновой цедры

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты.
2. Энергично взбить и отфильтровать в бокал.
3. Сверху положить тонкие полоски апельсиновой цедры.

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.



60 мл джина
20 мл водки
10 мл хинной настойки Lillet



охлажденный бокал для мартини



спираль из лимонной цедры

1. Наполнить шейкер льдом.
2. Налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать его в бокал.
5. Украсить и подать.



Лондонский Dukes Hotel, в баре которого Ян Флеминг придумал рецепт коктейля «Веспер».

КОВБОЙСКАЯ НОЖИЦА

Cowboy Hoof Martini

Еще одно классическое произведение Дика Брэсселла. Это мощный коктейль, подчеркивающий богатые и тонкие ароматы джина.



60 мл джина Beefeater
10 мл сахарного сиропа
шесть листьев мяты
кусочек апельсиновой корки



бокал для мартини



веточка мяты

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме апельсиновой корки.
2. Энергично взбить в течение 15 секунд.
3. Отфильтровать в бокал.
4. Протереть края бокала кусочком апельсиновой корки.
5. Украсить и подать.




Летучий Шотландец

Flying Scotchman

Этот коктейль придуман легендарным лондонским барменом Гарри Крэдкоком в честь локомотива Flying Scotsman, построенного в 1923 году.

- 45 мл виски Ballantine's Finest
- 35 мл вермута Martini Rosso
- 5 мл сахарного сиропа
- несколько капель биттера Angostura

 бокал для мартини


1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

Русский Весенний Пунш

Russian Spring Punch

Этот коктейль от Дика Брэдселла ожидает большое будущее в барах России. У него подходящее название, престижные ингредиенты, а кроме того, он напоминает некоторые русские старинные настойки. Приводим рецепт, по которому коктейль готовят в лондонском «Лонсдейле», где в свое время работал Дик.

- 25 мл водки
- 25 мл свежесжатого лимонного сока
- 15 мл ликера из черной смородины
- 10 мл сахарного сиропа
- шампанское

 бокал хайбол


1. В бокал положить лед, налить водку, лимонный сок и сахарный сироп. Перемешать.
2. Добавить шампанское. Сверху полить ликером.

Мейфер

Mayfair

Мейфер – название аристократического квартала в Лондоне, где в XVII веке в царствование Карла II, в мае проходил ежегодный праздник. Этот коктейль был создан Робертом Вермейром в лондонском «Эмбасси клубе» в 1921 году. Его чудесные ароматы и по сей день восхищают любителей коктейлей.

- 50 мл джина Beefeater
- 40 мл свежесжатого апельсинового сока
- 5 мл сахарного сиропа
- 10 мл ликера Apricot Brandy, настоящего на гвоздике

 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Энергично взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.


Чувство Сюрприза

Wibble

Еще одно творение Дика Брэдселла, которое сегодня можно встретить во многих барах.

- 25 мл джина из Плимута
- 25 мл тернового джина (Sloe Gin)
- 25 мл сока розового грейпфрута

- 10 мл ежевичного ликера
- 10 мл свежесжатого лимонного сока
- 5 мл сахарного сиропа

 бокал для маргариты


 листья базилика

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты.
2. Энергично взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
3. Украсить и подать.

Ред Лайон

Red Lion

- 30 мл джина Beefeater
- 10 мл ликера Grand Marnier
- 5 мл свежесжатого лимонного сока
- 25 мл свежесжатого апельсинового сока

 бокал для мартини


1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал

Золотая Мечта

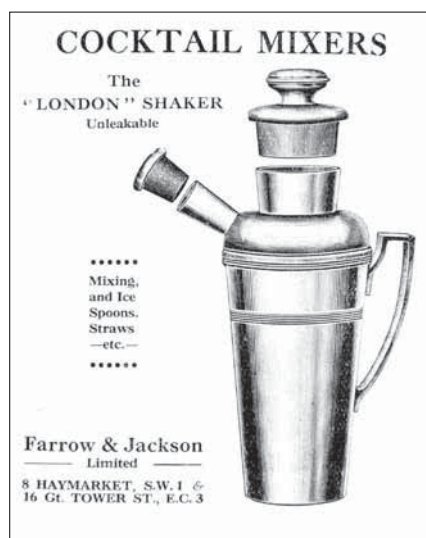
Golden Dream

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 высокой 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.

- 20 мл ликера Galliano
- 20 мл ликера Cointreau
- 20 мл апельсинового сока
- 10 мл сливок

 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.




ПОСЛЕДНИЕ ТВОРЕНИЯ ЛОНДОНСКИХ БАРМЕНОВ

АБСОЛЮТНО ДРОБЛЕННЫЙ

Absolutely Crushed

Рецепт из бара «Лаб».

- три кумквата
- две чайные ложки бурого сахара
- 25 мл пюре из маракуйи
- 12,5 мл лимонного сока
- 37,5 мл водки Absolut Citron
- 12,5 мл ликера Mandarin Napoléon

 бокал рокс

 кумкват


1. Кумкваты разрезать пополам и размять их с сахаром на дне бокала.
2. Добавить в бокал дробленый лед и все ингредиенты, кроме ликера. Перемешать.
3. Сверху полить ликером.
4. Украсить двумя половинками кумквата, подавать с трубочками.

ПАТАТИНА

Patatina

Рецепт из бара «Лаб».

- 37,5 мл клубничной водки
- 12,5 мл клубничного ликера
- 2 ягоды свежей клубники
- 10 мл бальзамического уксуса
- 20 мл сахарного сиропа
- шампанское

 бокал типа пилснер

 ягода клубники


1. Клубники разрезать пополам и слегка размять их с сахарным сиропом на дне бокала.
2. Добавить в бокал дробленый лед и все ингредиенты, кроме шампанского. Перемешать.
3. Налить шампанское.
4. Украсить двумя половинками клубники.

ШОТЛАНДСКИЙ МЕД

Scottish Honey

Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

- 50 мл односолодового виски из Спейсайда
- 15 мл меда
- шесть листьев мяты
- ломтик лайма

 бокал рокс


 лист мяты


1. На дне шейкера размять пестиком мяту, мед и порезанный ломтик лайма.
2. Наполнить льдом шейкер и положить несколько кусочков льда в бокал.
3. Налить в шейкер виски.
4. Взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать его в бокал, дополнительно процедив через ситечко (дабл стрейн).
6. Украсить и подать.

РОЗОВЫЙ СПРИТЗЕР

Rose Spritzer

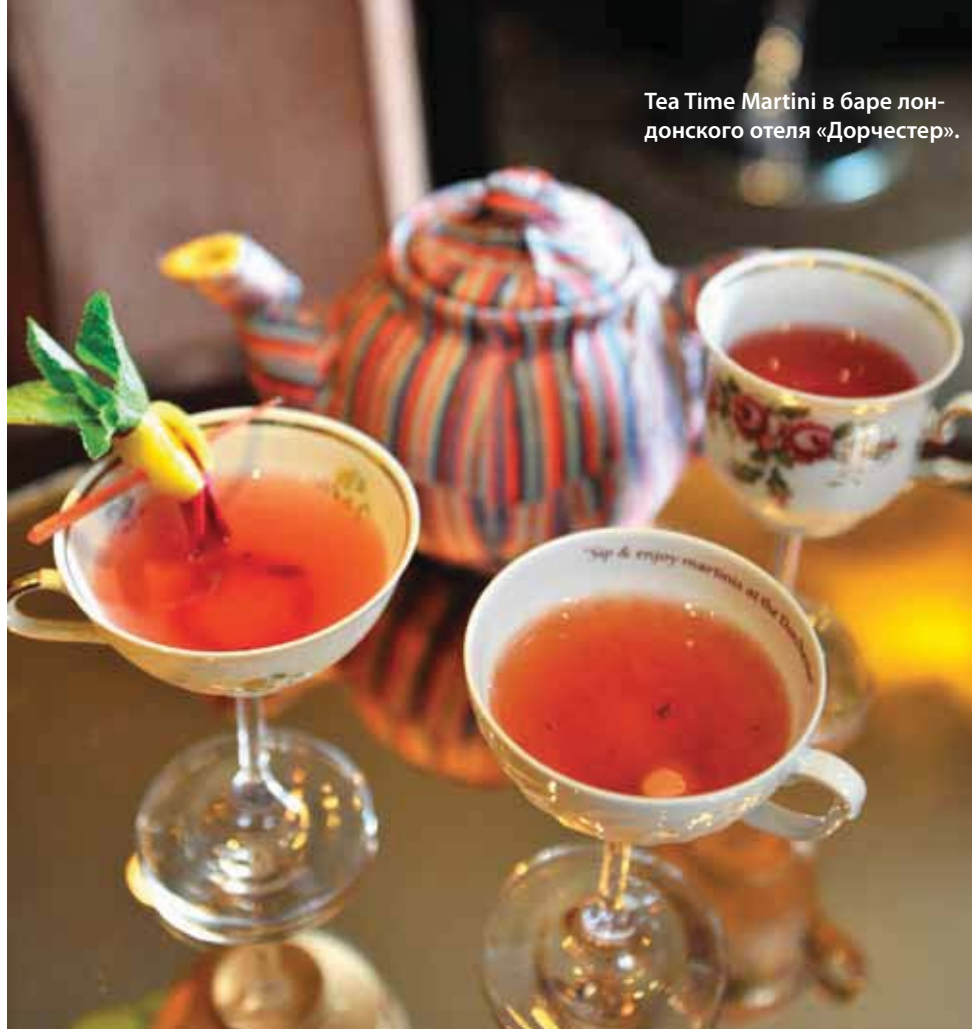
Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

-  25 мл ликера Pimm's №1
- 5 мл сахарного сиропа
- 5 мл земляничного ликера
- 10 мл ликера из розы
- две ягоды свежей клубники
- 100 мл охлажденного розового шампанского

 охлажденный фужер для шампанского

 вырезанный из свежего огурца брусок

1. В шейкере размять пестиком клубнику с сахарным сиропом.
2. Наполнить шейкер льдом.
3. Добавить оставшиеся ингредиенты, кроме шампанского.
4. Взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать его в фужер, дополнительно процедив через ситечко (double strain).
6. Добавить шампанское.
7. Украсить огурцом и подать.





Tea Time Martini в баре лондонского отеля «Дорчестер».

ЗАХВАТИ МЕНЯ АБСОЛЮТНО

Absolutely Pick Me Up

Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

-  25 мл водки Absolut Kurant
- 10 мл ежевичного ликера Crème de Mûre
- 5 мл сахарного сиропа
- 5 мл сока лайма
- 100 мл охлажденного шампанского

 охлажденный фужер для шампанского

 ягода ежевики


1. Наполнить льдом шейкер.
2. Налить в него все ингредиенты, кроме шампанского.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать его в бокал.
5. Добавить шампанское.
6. Украсить и подать.


ЧАЙНОЕ ВРЕМЯ МАРТИНИ

Tea Time Martini

(в расчете на одну порцию)

Рецепт из бара лондонского отеля «Дорчестер».

-  50 мл джина
- барная ложка джема из розы
- барная ложка джема из красной смородины
- долька лимона
- дэш сиропа из розы

 бокал для мартини

 лимонная цедра и лист мяты, наколотые на шпажку


1. Поместить в чайник все ингредиенты и перемешать.
2. Добавить лед, перемешать еще раз.
3. Украсить бокал и подать, налив коктейль из чайника перед клиентом.




НИЛ-КУРБ

Nyl-Koorb

Это Бруклин наоборот. Рецепт из бара Lonsdale.

-  25 мл ржаного виски
- 50 мл вермута Noilly Prat Ambré
- два дэш биттера Orange Bitter
- 10 мл аперитива Amer Picon
- 5 мл ликера Maraschino

 бокал для маргариты

 кусочек лимонной цедры

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.



ИДЕАЛЬНЫЙ 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 из Англии лучше, чем их любимое спиртное в сочетании с тоником. Пили тогда они эту смесь в количествах, сравнимых с употреблением кока-колы в американской армии во время Второй мировой войны.

Кто лучше англичанина может дать совет, как следует готовить джин-тоник? Вот что рекомендует Стефен Бейли в своей книге «Gin».

«Простота обманлива. Обычный джин-тоник сделать несложно, но приготовление совершенного джина с тоником требует дотошного внимания к деталям. Только в том случае, если вы точно придерживаетесь нижеследующих рекомендаций, вкус напитка будет полным. Делайте его должным образом, и вы получите один из лучших смешанных напитков. Если вы отступаете от правил, у вас будет второй из лучших.

- Вы должны использовать джин хорошей марки.
- Вы должны использовать высококачественный тоник, причем всегда из только что открытой бутылки.
- Вы должны иметь свежесрезанный ломтик лимона или лайма.
- У вас должен быть лед, приготовленный из дистиллированной или негазированной минеральной воды (вода из-под крана содержит много примесей, поэтому лед из такой воды превращается в мутную жидкость).
- Наполните высокий прямой бокал с толстым дном на $\frac{1}{3}$ льдом.
- Налейте меру джина и поболтайте его немного в бокале, позволяя раскрыться можжевеловому аромату.
- Добавьте по вкусу свежего тоника (обычно используется пропорция – 1 часть джина и 2 части тоника)».

Стефен Бейли говорит, что только так можно получить сильнейшее удовольствие в жизни и не существует в мире другого столь утонченного напитка. Заканчивая главу о джине и тонике, он подмечает, что «с джином время проходит незаметно и самым приятным образом».



АНГЛИЙСКИЙ КУЛЕР

English Cooler

- 25 мл водки Absolut Citron
- 25 мл джина Beefeater
- 25 мл свежевыжатого сока лимона
- 20 мл сиропа из цветов бузины
- 5 мл сахарного сиропа
- кусочек огурца, толщиной 5 см
- содовая вода

бокал хайбол

твист из огуречной кожуры и ягоды красной смородины

- Нарезать огурец тонкими кружками.
- На дне шейкера размять огурец с сиропами.
- В шейкер добавить лед и все остальные ингредиенты.
- Сильно взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал, наполненный льдом.
- Добавить содовую.
- Украсить и подать.

ДЫМ НАД ВОДОЙ

Smoke on the Water

Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

- 5 мл односолодового виски с острова Айла Lagavulin
- половина чайной ложки меда
- 50 мл водки

охлажденный бокал для мартини

твист из апельсиновой цедры

- Положить лед в стакан для смешивания.
- Налить в него виски и перемешать, чтобы ополоснуть им лед.
- В другом стакане для смешивания перемешать водку и мед.
- Перелить полученную смесь в первый стакан со льдом.
- Перемешать и отфильтровать в бокал.
- Сверху положить твист из цедры апельсина.

БУЗИННЫЙ МАРТИНИ

Elderflower Martini

В настоящее время это один из самых популярных коктейлей в Англии. Его утонченный и в то же время мощный вкус объясняют его успех. Кстати, это один из моих любимых коктейлей. Вот его рецепт. Приготовьтесь взбивать в большом количестве!

- 15 мл сухого вермута
- 40 мл джина Beefeater
- 20 мл свежевыжатого сока лайма
- 20 мл сиропа из цветов бузины (Elderflower Cordial)

охлажденный бокал для мартини

- Наполнить шейкер льдом наполовину и налить вермут.
- Взбить и отфильтровать в бокал.
- Покрутить бокал, чтобы стенки покрылись вермутом, и вылить его содержимое.
- Наполнить шейкер новым льдом и налить остальные ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Подавать с зелеными оливками.



ДЬЯВОЛ В МАСКЕ

Masked Devil

- 40 мл джина Bombay Sapphire
- 40 мл ликера из дыни
- маленький кусочек острого перца чили
- кусочек стебля лемонграсса
- несколько кусочков спелой дыни

бокал для мартини

стручки перца чили

- Размять пестиком дыню, чили и лемонграсс в нижней части шейкера.
- Добавить лед и остальные ингредиенты.
- Тщательно взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Отрезать верхние части двух стручков чили. Надрезать их у основания и «наставить бокалу рога», насадив их на его края.

МУН ЙОРК

Moon York

Рецепт Джулиана из лондонского «Бара Блю», который позволил ему одержать победу в конкурсе «Бомбей Сапфир». С тех пор этот превосходный коктейль постоянно присутствует в карте его бара.

- 35 мл джина Bombay Sapphire
- 15 мл ликера Apricot Brandy
- 10 мл ликера Cointreau
- дэш лимонного сока
- дэш клюквенного сока

бокал для мартини

ягода малины и полоска лимонной цедры, наколотые на шпажку

- Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Украсить и подать.



СЕКСУАЛЬНАЯ ИГРА

Slap 'n' Tickle

Рецепт из «Челси бара».

- 10 мл сока лайма
- 20 мл лимонного сока
- 25 мл Malibu
- 25 мл тернового джина (Sloe Gin)
- барная ложка сиропа из манго

бокал рокс

цедра лайма и лимона

- В бокал положить дробленый лед.
- Налить ингредиенты. Перемешать.
- Украсить и подать с трубочкой.

Двойное процеживание (дабл стрейн) используется лондонскими барменами для всех коктейлей, приготовленных в шейкере или в бокале для смешивания, чтобы не пропустить мелкие осколки льда или кусочки свежих фруктов.





1. Добавить оставшиеся ингредиенты.
2. Наполнить шейкер льдом.
3. Добавить оставшиеся ингредиенты.
4. Основательно взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать его в бокал, дополнительно процедив через ситечко (double strain).
6. Украсить и подать.

МЕДОВО-ИНЖИРНЫЙ САУЭР

Honey Fig Sour

- 50 мл джина Beefeater
- 25 мл свежевыжатого лимонного сока
- дэш яичного белка
- чайная ложка меда
- один инжир

бокал рокс

половина инжира и кусочек лимона

1. В шейкере размять пестиком инжир с медом.
2. Наполнить шейкер льдом.
3. Добавить оставшиеся ингредиенты.
4. Основательно взбить содержимое шейкера в течение одной минуты.
5. Отфильтровать его в бокал, предварительно наполненный льдом.
6. Украсить и подать.

ГАРДЕН ПАРТИ

ПЕРЕД ВАМИ ОСОБЫЕ ЛОНДОНСКИЕ КОКТЕЙЛИ, КОТОРЫЕ ГОТОВЯТ ЛЕТОМ НА ОСНОВЕ СВЕЖИХ АРОМАТИЧЕСКИХ ТРАВ, ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД.

ПОКЕТ РОКЕТ МАРТИНИ

Pocket Rocket Martini

- 50 мл водки Finlandia
- горсть листьев руколы
- 25 мл пюре манго
- дэш сахарного сиропа

бокал для мартини

листик руколы

1. В шейкере размять пестиком листья руколы с сахарным сиропом и пюре из манго.
2. Наполнить шейкер льдом.
3. Добавить водку.
4. Основательно взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать его в бокал, дополнительно процедив через ситечко.
6. Украсить и подать.

ГРУШЕВЫЙ СЛИНГ

Perry Sling

- 50 мл джина Плимут
- 75 мл грушевого пюре
- 10 мл крапивного сиропа
- 10 мл лимонного сока
- имбирный эль

бокал хайбол

ломтик груши

1. Наполнить льдом бокал и шейкер.

2. Налить в шейкер все ингредиенты, кроме имбирного эля.
3. Основательно взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать его в бокал.
5. Добавить имбирный эль.
6. Украсить и подать.

ЕЩЕ ОДНА КЛУБНИЧКА

One More Strawberry

- 30 мл водки Finlandia
- 15 мл клубничного ликера
- две ягоды свежей клубники
- дэш свежевыжатого лимонного сока
- чайная ложка сахара

бокал рокс

ягода свежей клубники

1. В бокал насыпать сахарный песок, налить ликер и положить нарезанную кусочками клубнику.
2. Слегка размять клубнику пестиком.
3. Наполнить бокал колотым льдом.
4. Добавить лимонный сок и водку.
5. Украсить и подать с трубочкой.

ПОСЛЕДНИЙ ИЗ ЛЕТНЕГО ВИНА

Last of the Summer Wine

Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

- 25 мл порто
- 25 мл коньяка Martell VSOP
- две ягоды клубники
- дэш сахарного сиропа
- дэш бальзамического уксуса

бокал для мартини

половинка клубники

1. В шейкере размять пестиком клубнику с сахар-

ОРГАНИЧЕСКАЯ МЭРИ

Mary's Organic Garden

- 50 мл водки Finlandia
- 100 мл органического овощного сока V8
- 10 мл сухого хереса
- 5 мл лимонного сока
- 3 дэш соуса Worcestershire
- 3 дэш соуса Green Tabasco
- щепотка сельдерейной соли
- чайная ложка хрена

бокал хайбол

спираль из огуречной кожуры

1. Положить в шейкер несколько кусочков льда.
2. Добавить все ингредиенты.
3. Слегка взбить содержимое шейкера.
4. Перелить коктейль в бокал.
5. Украсить и подать.

ВЕЧЕРНИЙ ЦВЕТОК

Evening Blossom

- 60 мл джина
- 45 мл сиропа из цветков бузины
- 15 мл свежевыжатого лимонного сока
- дэш сахарного сиропа
- содовая вода

бокал хайбол

стебель лемонграсса, трубочка и три цветочка бузины

1. Положить лед в бокал.
2. Налить джин, сиропы и лимонный сок.
3. Осторожно перемешать.
4. Долить содовой.
5. Поставить в бокал стебель лемонграсса и трубочку, сверху положить цветки.

Яблочный шалфито

Apple Sagito

Производная коктейля «Мохито» с шалфеем вместо мяты.

- восемь листочков шалфея
- 60 мл свежевыжатого яблочного сока
- 50 мл рома Bacardi Superior
- 10 мл сахарного сиропа
- дэш сока лайма
- содовая вода

бокал хайбол

листочек шалфея

- В шейкере размять пестиком шалфей с сахарным сиропом.
- Положить в шейкер несколько кусочков льда.
- Добавить все ингредиенты, кроме содовой.
- Основательно взбить содержимое шейкера.
- Прямо со льдом перелить все в бокал.
- Добавить содовую и листочек шалфея.

Ревень в креме

Rhubarb & Custard

- 100 мл пюре из ревеня
- 35 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 25 мл ликера Advocat
- дэш сока лайма
- дэш ванильного сиропа
- дэш ликера Cointreau
- дэш клюквенного сока

бокал хайбол

- Наполнить шейкер льдом.
- Добавить все ингредиенты, кроме клюквенного сока.
- Взбить содержимое шейкера.
- Отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
- Сверху сбрызнуть клюквенным соком.

Ищейка

Bloodhound

- 30 мл джина Beefeater
- 30 мл сухого вермута Noilly Prat
- 30 мл красного вермута Martini Rosso
- 6 клубник

бокал для мартини

клубника

- В шейкере размять пестиком клубнику.
- Наполнить шейкер льдом и добавить остальные ингредиенты.
- Основательно взбить содержимое шейкера.
- Отфильтровать его в бокал, дополнительно процедив через ситечко (дабл стрейн).
- Украсить и подать.

Розово-ягодная краста

Rose and Berry Crusta

Рецепт из бара лондонского отеля «Дорчестер».

- 50 мл кашацы
- 15 мл лимонного сока

- 15 мл клубничного сиропа
- несколько ягод (по сезону)

винный бокал

засахаренный лепесток розы* и ягоды малины

- Размять ягоды на дне шейкера.
- Добавить в шейкер лед и все остальные ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать его в бокал, наполненный колотым льдом.
- Украсить и подать с трубочкой.

*Для получения засахаренного лепестка розы, обмакните его в яичный белок, а затем – в сахарный песок и сушите несколько дней.

Елизаветинский сад

Elizabeth's Garden

- 30 мл джина
- 30 мл дынного ликера
- небольшой ломтик имбиря
- веточка свежего кориандра
- четыре кружка лайма
- две ложки бурого сахара
- содовая вода

бокал хайбол

ломтик лайма

- Имбирь, кориандр и лайм размять с сахаром в нижней части шейкера.
- Положить в шейкер колотый лед.
- Налить джин и ликер.
- Взбить и перелить в бокал.
- Добавить содовую.
- Украсить и подать.

Вакханалия

Bacchanalian Revel

Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

- 25 мл граппы
- шесть свежих виноградин
- 10 мл медового сиропа
- 100 мл охлажденного шампанского

охлажденный фужер для шампанского

свежие виноградины

- В шейкере размять пестиком виноград с медовым сиропом.
- Наполнить шейкер льдом.



Ищейка

- Добавить водку.
- Взбить содержимое шейкера.
- Отфильтровать его в фужер, дополнительно процедив через ситечко (дабл стрейн).
- Добавить шампанское.
- Украсить и подать.

Лето 75-го

Summer of 75

Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

- 25 мл пюре из крыжовника
- 15 мл джина
- 5 мл свежевыжатого лимонного сока
- 5 мл ванильного сиропа
- 100 мл охлажденного шампанского

охлажденный фужер для шампанского

ягода крыжовника

- Наполнить шейкер льдом и налить в него все ингредиенты, кроме шампанского.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в фужер.
- Добавить шампанское.
- Украсить и подать.

Дикий Мартини

Wild Martini

- 30 мл водки
- 20 мл земляничного ликера
- 20 мл сока красных фруктов
- дэш сахарного сиропа

охлажденный бокал для мартини

половинка клубники и листья мяты, наколотые на шпажку

- Наполнить шейкер льдом.
- Налить в шейкер все ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера.
- Отфильтровать коктейль в бокал.
- Украсить и подать.

Астон Мартини

Aston Martini

Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

- 60 г свежего огурца
- шесть белых виноградин
- два ломтика яблока
- кружок лайма
- 10 мл сахарного сиропа
- 60 мл джина
- 30 мл свежевыжатого яблочного сока

охлажденный бокал для мартини

веточка мяты

- На дне шейкера растолочь пестиком с сахарным сиропом все свежие ингредиенты.
- Наполнить шейкер льдом, налить джин и сок.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать его в бокал, дополнительно процедив через ситечко.
- Украсить и подать.



Коктейли Парижа

ЖИДКАЯ ГАСТРОНОМИЯ

Лондон! Лондон! Лондон! У ПАРИЖСКИХ БАРМЕНОВ ОН УЖЕ СИДИТ В ПЕЧЕНКАХ. Ну, предположим, тенденции приходят из Лондона, и что? Весь мир прекрасно знает, что хороший вкус, шик и элегантность никогда не покидали Парижа. А если все эти ингредиенты поместить в коктейль, то получится восхитительный напиток, сводящий с ума своими ароматами. Да, как и все бармены мира, французы заимствуют английскую технику, завозят некоторые британские напитки и продукты, но в остальном они придерживаются собственного стиля. Их коктейли обладают классом и достигают высочайшего уровня. Однако достаточно слов. Перейдем к делу.

НАПРЯМУЮ ИЗ ГРАНД-ОТЕЛЕЙ

КУАНТРОПОЛИТЕН

Cointreaupolitan

Это эволюция «Космополитена», коктейля культового сериала «Секс в большом городе». «Куантрополитен» встречается не только в гранд-отелях Парижа, но также подается на Каннском фестивале, где в него добавляют золотые пайетки.

50 мл ликера Cointreau
30 мл клюквенного сока
20 мл лимонного сока

охлажденный бокал для мартини

лимонная цедра

1. Наполнить шейкер льдом.
2. Налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать коктейль в бокал.
5. Украсить и подать.

БРИЛЯНТОВЫЙ ФИЗЗ

Diamond Fizz

30 мл водки
120 мл шампанского

10 мл лимонного сока
барная ложка сахара

бокал хайбол

коктейльная вишня

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Слегка перемешать.
3. Опустить в бокал коктейльную вишню.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

St Petersburg

Уильям Оливьери – шеф-бармен парижского отеля Meurice – курировал открытие бара «Борсалино» в гостинице «Астория» в Санкт-Петербурге. Увидев, что в городе на Неве повсюду продавались арбузы, он придумал этот коктейль. Его подавали на приеме в честь инаугурации бара, где он встретил огромный успех. За вечер было подано 600 порций коктейля.

Это сухой и мощный напиток с нежным ароматом, не разрушающий фантастического характера водки. А его оттенок напоминает светлое небо белых ночей.

50 мл водки Kauffman
20 мл арбузного ликера
10 мл кирша



бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

ОГУРЕЧНЫЙ МАРТИНИ

Cucumber Martini

«Just cucumber» (Только огурец)

Именно в «Огуречном Мартини» раскрывается весь талант Колина Филда – знаменитого бармена из отеля «Ритц». Почему? Да потому, что его рецепт – самый простой. Как он сам говорит, это «только огурец». Но там, где другие бармены смешивают множество компонентов, сильно ароматизируют и получают в результате мутный и невыразительный коктейль, Колин просто наливает в шейкер 60 мл водки, добавляет три кружка неочищенного огурца толщиной полсантиметра



КУАНТРОПОЛИТЕН

каждый и полную, но без горки барную ложку сахарного песка. Затем он кладет лед, энергично встряхивает шейкер ровно 12 секунд и сразу же отфильтровывает его содержимое (с двойным сцеживанием) в бокал. Жидкость должна быть слегка зеленоватой, прозрачной, «как бы радиоактивной». Коктейль получается лучше, чем при использовании раздавленного огурца, огуречного пюре или любого другого рецепта, который можно встретить. Я знаю, что другие бармены иногда добавляют несколько капель зеленого Табаско, что тоже неплохо. Но это уже не «только огурец»!

СЕРЕНДИПИТИ

Serendipiti

Этот коктейль пользуется большим успехом в баре парижского отеля Ritz. Он был придуман одним из его посетителей. А необычное название коктейля – это победный клич: «Найдем то, что всегда искали, сами того не ведая».

15 мл кальвадоса
30 мл яблочного сока
100 мл охлажденного шампанского
свежие листья мяты

бокал хайбол

1. В бокал положить мяту.
2. Налить кальвадос и слегка размять в нем мяту.
3. Добавить много льда и яблочный сок.
4. Налить шампанское.

БАРХАТНЫЙ МАРТИНИ

Velvet Martini

Рецепт Тьерри Эрнандеза из парижского отеля Plaza Athénée.

40 мл водки
10 мл ликера Cointreau
15 мл сиропа из фиалки
15 мл свежевыжатого лимонного сока

охлажденный бокал для мартини

две темные конфеты, наколотые на шпажку

1. Наполнить шейкер льдом.
2. Налить в шейкер все ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать коктейль в бокал.
5. Украсить и подать.

ШАМПАНЬ ДЖУЛЕП

Champagne Julep

120 мл охлажденного шампанского
кусочек бурого сахара
три-четыре листа мяты

фужер для шампанского

1. В бокал положить сахар и мяту.
2. Налить половину шампанского. Осторожно перемешать, слегка растирая мяту о стенки бокала.
3. Добавить оставшееся шампанское.

ФРАНЦУЗСКИЙ КРЕАТИВ

ОСОБЕННЫЙ

Spécial

Благодаря удачному сочетанию ароматов киви, огурца и джина, этот коктейль пользуется большим успехом в парижском клубе Ice Kube.

40 мл джина Bombay Sapphire
30 мл киви-огуречного пюре*
30 мл яблочного сока
10 мл сахарного сиропа

бокал рокс

веер из ломтиков огурца и ягоды красной смородины

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер добавить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

*Для получения киви-огуречного пюре измельчите в блендере два киви и один огурец среднего размера.

ФРАНЦУЗСКИЙ МОХИТО

French Mojito

8-10 листьев мяты
сок половины лайма
20 мл сахарного сиропа
20 мл кальвадоса или коньяка
20 мл рома Bacardi Superior
20 мл содовой воды

бокал хайбол

1. Размять пестиком в бокале листья мяты с сахарным сиропом и соком лайма.
2. Добавить колотый лед. Налить кальвадос или коньяк и ром.
3. Перемешать барной ложкой и налить содовую.

ТЫКВА О-ЛЯ-ЛЯ

Pumpkin Oulala

Рецепт Сандрины Удре-Грегуар из парижского отеля Mirano.

10 мл вермута Martini Extra Dry
40 мл водки Зубровка
40 мл тыквенного пюре
10 мл сока лайма
10 мл сиропа из корицы
дэш лимонада 7 Up

бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме лимонада.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Сбрызнуть лимонадом.

СИНЕЕ ШАМПАНСКОЕ

Blue Champagne

110 мл охлажденного шампанского Mumm
чайная ложка голубого ликера Blue Curaçao
кусочек сахара



Коктейль «Санкт-Петербург» – творение Уильяма Оливьери, шеф-бармена парижского отеля Meurice.

фужер для шампанского

1. Кусочек сахара вымочить в ликере и положить его в бокал.
2. Добавить охлажденное шампанское.

АБСЕНТ КОСМО

Absinthe Cosmo

15 мл абсента Pernod
25 мл ликера Cointreau
10 мл свежего сока лайма
10 мл клюквенного сока
дэш сахарного сиропа

бокал для мартини

корка апельсина

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать бокал.
3. Поджечь апельсиновую корку и опустить ее в бокал.

РЕМИ РОЗА

Rémy Rose

60 мл коньяка Rémy Martin VSOP
20 мл сиропа из розы
10 мл лимонного ликера
10 мл черносмородинового ликера
Crème de Cassis
несколько капель малинового сиропа

бокал для мартини

1. Наполнить шейкер льдом и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.





Сандрина Удре-Грегуар, неоднократно признанная лучшим миксологом Франции, готовит коктейль «Рожденный диким». Отель Murano, Париж.

РОЖДЕННЫЙ ДИКИМ

Born Wild

Рецепт Сандрины из парижского отеля Murano.

-  10 мл сиропа Monin Spicy
- 10 мл сока лайма
- 40 мл сока красного сладкого перца
- 50 мл водки
- дэш лимонада 7 Up


 бокал для мартини


 перчик чили

1. На край бокала насадить перчик чили.
2. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме лимонада.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Сбрызнуть лимонадом.

ПОЦЕЛУЙ ОТ НОЙЛИ

Le Baiser de Noilly

-  40 мл вермута Noilly Prat
- 15 мл джина Bombay Sapphire
- 20 мл свежесжатого ананасового сока
- 10 мл сиропа Гренадин
- кусочек цедры грейпфрута

 чаша для шампанского


 ягода малины


1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
3. Отжать в коктейль цедру грейпфрута и протереть ею края бокала.
4. Положить в бокал малину, чтобы она плавала в центре на поверхности коктейля.

ЯБЛОЧНЫЙ «СДЕЛАЙ ЕГО САМ»

Apple DIY

Рецепт Тьерри Эрнандеза из парижского отеля Plaza Athénée. DIY – это аббревиатура от Do It Yourself.

-  30 мл водки
- 15 мл яблочного ликера
- 15 мл яблочного сока
- несколько небольших шариков из свежего яблока

 бокал коллинз + пробирка

1. В бокал налить 20 мл водки, яблочный ликер и сок.
2. Наполнить бокал на две трети высоты дробленым льдом.
3. Положить в бокал яблочные шарики и заполнить доверху дробленым льдом.
4. Прикрепить к бокалу пробирку с водкой (10 мл) и двумя каплями яблочного ликера (см. фото).
5. Подавать с трубочкой.
6. Клиент может либо выпить содержимое пробирки залпом, либо перелить его в бокал.



Яблочный «СДЕЛАЙ ЕГО САМ»




Поцелуй от Нойли


КОКТЕЙЛИ СОМЕЛЬЕ

КОКТЕЙЛИ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЙ ПРЕРОГАТИВОЙ БАРМЕНА. ВОТ НЕСКОЛЬКО КОКТЕЙЛЕЙ, КОТОРЫЕ РАСШИРЯЮТ ВКУСОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА. РЕЦЕПТЫ ИЗ ПАРИЖСКОГО РЕСТОРАНА *СНАИ 33*.

ЛАКРИМОЗА

Lacrimosa

 60 мл белого вина Совиньон
10 мл персикового сиропа
30 мл Ciroc


 бокал для мартини


 черная винограда

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в коктейль виноградину.

АТЛАС

Satin

 60 мл розового вина
10 мл арбузного сиропа
30 мл Ciroc


 бокал для мартини


 черная винограда

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в коктейль виноградину.

БАРХАТ

Velours

 60 мл красного вина из долины Роны
10 мл вишневого сиропа
30 мл Ciroc


 бокал для мартини


 вишня

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в коктейль вишню.

КИСЛОРОД

Oxygène

 60 мл охлажденного игристого вина
10 мл сиропа из фиалки
30 мл Ciroc

 фужер для шампанского


 черная винограда


1. В бокал налить сироп и водку, перемешать.
2. Добавить игристое вино.
3. Опустить в бокал виноградину.

ПРОГУЛКИ ПО ПАРИЖУ

ЕЛИСЕЙСКИЕ ПОЛЯ

Champs-Élysées


 50 мл коньяка Baron Otard VSOP
20 мл зеленого ликера Chartreuse
30 мл лимонного сока
сахарный сироп по вкусу
несколько капель биттера Angostura


 бокал для мартини

1. Наполнить льдом стакан для смешивания и налить в него ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.

МОНМАРТР

Montmartre

 60 мл джина
20 мл сухого вермута
20 мл ликера Cointreau

 бокал для мартини


 кусочек лимонной цедры


1. Наполнить льдом стакан для смешивания и налить в него ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

НОЙЛИ КАССИС

Noilly Cassis

Коктейль был создан в Париже в 1915 году.

 70 мл сухого вермута Noilly Prat
20 мл ликера Crème de Cassis
содовая вода


 бокал рокс


 твист из лимонной цедры

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить вермут и ликер, перемешать.
3. Добавить содовую.
4. Украсить и подать.

МУЛЕН РУЖ

Moulin Rouge


 15 мл коньяка Martell VS
60 мл ананасового сока
75 мл охлажденного шампанского


 бокал хайбол

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить сок и коньяк, перемешать.
3. Добавить шампанское.

ФРЕНЧ КАН-КАН

French Can-Can


 30 мл ржаного виски
30 мл абсента
30 мл сухого вермута Noilly Prat


 бокал для мартини

1. Наполнить льдом стакан для смешивания и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.

ПАРИЖСКИЙ МАРТИНИ

Parisian Martini


 70 мл джина
20 мл сухого вермута
10 мл черносмородинового ликера Crème de Cassis

 бокал для мартини

1. Наполнить шейкер льдом и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

МАДАМ

Madam

 20 мл водки
20 мл ликера из дыни Melon De Kuiper
20 мл лимонного ликера

130 мл сока экзотических фруктов


 бокал хайбол


 спираль из лимонной цедры

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

КОКО ШАНЕЛЬ

Coco Chanel

 30 мл джина
30 мл кофейного ликера
20 мл сливок
20 мл молока


 бокал для мартини


1. Наполнить шейкер льдом и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

ДЖИН & ФРЕНЧ

Gin and French

«Слишком много вермута и слишком мало джина!» – скажет об этом коктейле ваш американский гость. Однако это дело вкуса. Коктейль готовится с французским вермутом Noilly Prat, от этого и произошло его название.

 40 мл джина Bombay Sapphire
30 мл вермута Noilly Prat

 бокал для мартини

 кусочек лимонной цедры

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Выжать цедру лимона в коктейль и опустить ее в бокал.

Смешиваем по-итальянски


Коктейли и дольче вита

В Италии процветает культ классических коктейлей, напитков с переливчатыми оттенками и выразительным вкусом. Здесь вы найдете их примеры, от высокого барокко до глубокой романтики.

Беллини-тини

Bellini-tini

- 50 мл водки
- 15 мл персикового ликера Peachtree De Kuiper
- 25 мл свежего пюре из персиков с белой мякотью
- 2 дэш персикового биттера Peach Bitters

 бокал для мартини


 твист из цедры лимона

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

Ромео

Roméo

- 30 мл вермута Martini Rosso
- 20 мл сиропа из цветов бузины
- 20 мл ликера Chambord
- 80 мл сока красных апельсинов


 бокал хайбол

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Подавать с трубочкой.

Джульетта

Giulietta

- 30 мл вермута Martini Bianco
- 20 мл ликера из ревеня Sour Rhubarb De Kuiper
- 10 мл дынного ликера Melon De Kuiper
- игристое вино Martini Brut

 бокал хайбол


1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить все ингредиенты, кроме шампанского.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Добавить шампанское.
5. Подавать с трубочкой.

Имбирь

Zenzero

- дэш имбирного сиропа
- 50 мл свежавыжатого огуречного сока

40 мл вермута Martini Bianco


 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

Красный бледный

Rosso Pallido

- несколько ягод красной смородины
- несколько листьев базилика
- дэш сиропа из цветков бузины
- 20 мл вермута Martini Rosso
- 20 мл джина Bombay Sapphire
- лимонд Биттер лимон


 бокал хайбол

1. В бокал положить колотый лед, смородину и базилик.
2. Налить сироп, вермут и джин. Перемешать.
3. Добавить Биттер лимон.
4. Подавать с трубочкой.

Да Винчи

Da Vinci

- шесть коктейльных вишен
- 60 мл апельсинового сока
- дэш кокосового ликера
- дэш сиропа Гренадин

 охлажденный винный бокал


 две коктейльные вишни и лист ананаса, наколотые на шпажку

1. Положить в блендер несколько кусочков льда.
2. Добавить все ингредиенты.
3. Взбить их до однородной массы.
4. Перелить в бокал.
5. Украсить коктейль и подать с трубочкой.

Гарибальди

Garibaldi

- 120 мл апельсинового сока
- 50 мл биттера Campari

 бокал хайбол


 ломтик апельсина

1. В бокал положить лед и налить Campari.
2. Налить апельсиновый сок. Не смешивать.
3. Украсить ломтиком апельсина.

Золотой Кадиллак

Golden Cadillac

- 30 мл ликера Galliano
- 30 мл бесцветного ликера Crème de Cacao De Kuiper
- 30 мл сливок

 бокал для мартини


 коктейльная вишня

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Украсить вишней.

Зависть

Envy

- 30 мл рома Bacardi Superior
- 15 мл ликера Amaretto
- 15 мл голубого ликера Curaçao Blue
- 30 мл ананасового сока
- дэш лимонного сока

 замороженный винный бокал


 крошка из сахара и ликера Curaçao Blue

1. Сделать у бокала крошку.
2. Наполнить шейкер льдом.
3. Налить все ингредиенты.
4. Взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать коктейль в бокал

Мокатино

Mochatino

- 60 мл водки
- 15 мл кофейного ликера Kahlua
- 20 мл охлажденного кофе эспрессо
- дэш сахарного сиропа
- дэш сливок

 бокал для мартини

 три кофейных зернышка и шоколадная трубочка


1. Наполнить шейкер льдом.
2. Добавить все ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать в бокал для мартини.
5. Украсить коктейль и подать.




МАРТИНИ РОЯЛЕ

Martini Royale

Создав коктейль «Мартини Рояле», Денис Тёмный нашел формулу успеха. Сегодня его коктейль стал трендовым способом употребления Martini по всему миру и подает заявку на статус новой классики. «Мартини Рояле» символизирует итальянскую «дольче виту», которую можно просто передать словами: «Наслаждайся жизнью, она прекрасна».

 100 мл вермута Martini Bianco
100 мл игристого вина Martini Prosecco
15 мл сока лайма

 крупный винный бокал

 долька лайма, веточка мяты


1. В крупный шарообразный винный бокал налить Martini Bianco.
2. Выжать в бокал сок лайма.
3. Наполнить бокал на 2/3 льдом.
4. Налить Martini Prosecco.
5. Перемешать барной ложкой.
6. Опустить в бокал дольку лайма.
7. «Разбудить» макушку ветки мяты и положить её так, чтобы она была сверху.
8. Подавать без трубочки!




МАРТИНИ РОКС

Martini Rocks

Если напиток приготовлен правильно, то вы почувствуете его яркий аромат, во всей своей чистоте: нотки тропических фруктов, нежная ваниль с Мадагаскара, сладкая фиалка из Флоренции и мягкая горчинка средиземноморских трав. Делая первый глоток, обратите внимание на потрясающий баланс между ароматными травами, ванильной сладостью и свежей кислоткой сока лайма.

 100 мл вермута Martini Bianco
долька лайма

 бокал рокс

1. Заполнить кусочками льда бокал рокс.
2. Налить Martini Bianco.
3. Отжать в напиток дольку лайма и опустить ее в бокал. Перемешать.



Денис Тёмный готовит коктейль Martini Royale.

«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. ЗА АРОМАТ ОТВЕЧАЕТ ВЕТОЧКА МЯТЫ. И В ЗАВЕРШЕНИИ ЛЁГКИЙ, ПРЯНЫЙ, СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ВКУС УНОСИТ ВАС НА БЕРЕГ АДРИАТИЧЕСКОЙ РИВЬЕРЫ»

ДЕНИС ТЁМНЫЙ



EDIZIONI
STAR
OFFICINE I.G.A.P.
MILANO

MARTINI & ROSSI

TORINO

ТУРИНСКИЙ САУЭР

Torino Sour

Коктейль от Сальваторе Калабресе.

- 40 мл вермута Martini Extra Dry
- 40 мл вермута Martini Rosso
- 10 мл абсента
- 20 мл свежевыжатого лимонного сока
- 10 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 1 яичный белок
- 2 дэш биттера Angostura
- 2 дэш биттера Peychaud's
- 10 мл сахарного сиропа

винный бокал

коктейльная вишня и
твист из апельсиновой цедры

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
3. Украсить и подать.

ЯРКО-РОЗОВЫЙ МАРТИНИ

Martini Rosato Intenso

- 30 мл вермута Martini Rosato
- 30 мл водки Grey Goose Le Citron
- 20 мл свежевыжатого сока красного перца
- несколько капель соуса Tabasco

бокал рокс

ломтик лимона

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

ЗЕЛЕНЫЙ МАРТИНИ БЬЯНКО

Martini Bianco Verde

- 20 мл вермута Martini Bianco
- 20 мл водки Grey Goose Le Citron
- 30 мл свежевыжатого огуречного сока
- дэш яичного белка
- несколько листочков базилика и мяты

бокал рокс

кружок огурца

1. В шейкер и бокал положить лед.
2. В шейкер добавить все ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

РОЗОВЫЙ МАРТИНИ РОЗАТО

Martini Rosato Pink

- 40 мл вермута Martini Rosato
- сок половины лайма
- дэш сахарного сиропа
- шесть листьев мяты
- дэш содовой воды

бокал рокс

ломтик лайма

1. На дне шейкера размять мятные листья с сахарным сиропом.
2. В шейкер добавить лед и все остальные ингредиенты, кроме содовой.
3. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный дробленым льдом.
4. Сбрызнуть содовой, украсить и подать.

КЛУБНИКА ФРУТИНИ

Strawberry Fruitini

- 70 мл водки
- дэш сухого вермута
- дэш сахарного сиропа
- две ягоды клубники

бокал для мартини

половинка клубники

1. Размять мадлером клубнику с сахарным сиропом на дне шейкера.
2. Добавить лед и остальные ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный бокал.
4. Украсить половинкой клубники.

СИЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Deep Pleasure

- 35 мл рома Bacardi
- 35 мл апельсинового сока
- 50 мл игристого вина Martini Asti

фужер для шампанского

ломтик ананаса

1. В шейкер положить лед. Налить ром и сок.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Налить охлажденное игристое вино.
4. Украсить и подать.

КОЛЛИНЗ ИТАЛЬЯНСКОЙ РАБОТЫ

Italian Job Collins

- 35 мл водки
- 12 мл сока лайма
- 5 мл сахарного сиропа
- 25 мл имбирного эля
- 5 мл соуса Balsamic Glaze
- четыре листа базилика

бокал типа пилснер

листья базилика

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме имбирного эля.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный дробленым льдом.
3. Добавить имбирный эль, перемешать.
4. Украсить и подать с трубочкой.

НЕОБУЗДАННАЯ СТРАСТЬ

Passione Sfrenata

- 20 мл вермута Martini Bianco
- 20 мл водки Grey Goose
- 20 мл свежевыжатого сока маракуйи
- дэш инжирного сиропа
- дэш сока лайма

бокал для мартини

листья мяты

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

РОССИНИ

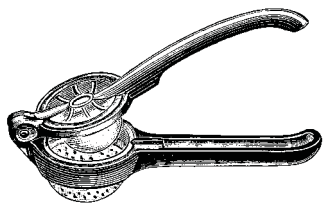
Rossini

- 120 мл охлажденного игристого вина Martini Prosecco
- две-три ягоды спелой клубники
- немного сахара (по вкусу и в зависимости от спелости ягод)

фужер для шампанского

1. Растолочь клубнику с сахаром в пюре.
2. Положить полученное пюре в охлажденный фужер.
3. Налить игристое вино.
4. Слегка перемешать и подать.





Коктейли миксологов

СОВРЕМЕННЫЕ И НЕОБЫЧНЫЕ

Перед вами сложные, отработанные коктейли, которые впечатляют и удивляют, отражая всю изобретательность и мастерство создавшего их миксолога.

МОЛЕКУЛЯРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Золотой глоток

Golden Swallow

Рецепт Колина Филда из отеля «Ритц». (в расчете на 18 мини-порций)

200 мл коньяка Martell VSOP
30 мл лимонного сока
40 мл апельсинового сока
шесть чайных ложек сахара
шесть листиков желатина
120 мл воды

китайские ложки

лимонный сахар, лимонная кислота

1. Размочить желатин в холодной воде.
2. Переложить желатин в теплую воду (120 мл).
3. Процедить соки через ситечко.
4. К желатину добавить соки, коньяк и сахар.
5. Перемешать венчиком до получения однородной массы.
6. Перелить смесь в формочки для льда.
7. Поставить ее на 4 часа в холодильник.
8. Выложить содержимое формочек в китайские ложки.
9. Слегка посыпать их смесью из лимонного сахара и совсем небольшого количества лимонной кислоты.

Мон Амур

Mon Amour

Рецепт Тьерри Эрнандеза. (в расчете на 18 порций)

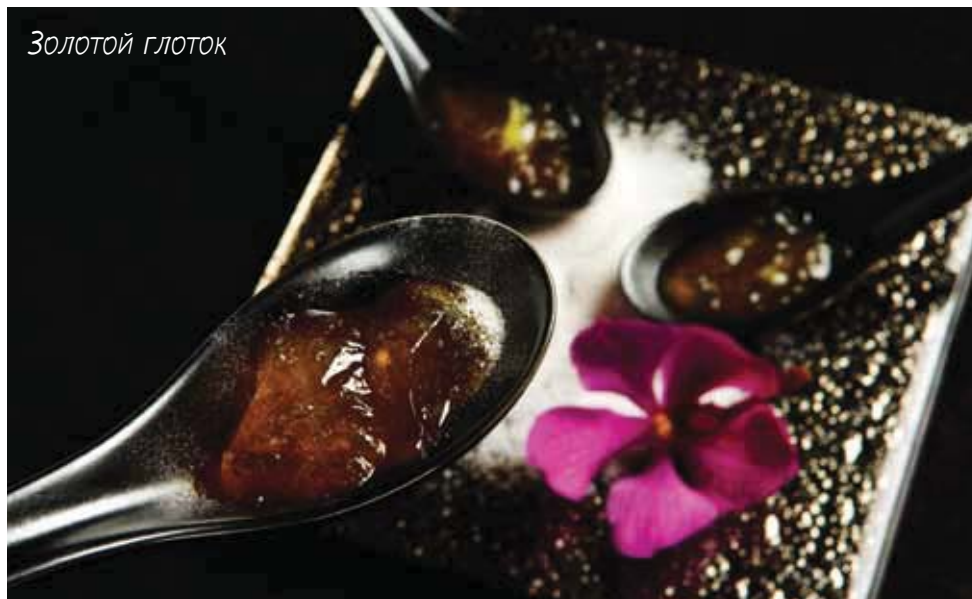
250 мл белого рома
350 мл кокосового крема (экстракт мякоти кокосового ореха)
50 мл сахарного сиропа
100 мл ликера Malibu
250 мл ананасового сока
тридцать листиков желатина

квадратные блюдца

короткие коктейльные палочки

1. В миску положить желатин и налить все ингредиенты.

Золотой глоток



2. Поставить миску в микроволновку три раза по одной минуте, чтобы желатин растворился.
3. Осторожно перемешать, убедившись, что желатин полностью растворился.
4. Слегка смазать растительным маслом лоток из нержавеющей стали.
5. Перелить в него смесь.
6. Поставить лоток на 24 часа в холодильник.
7. Формочками вырезать из застывшей смеси сердечки.
8. Положить по 4 сердечка и по 2 коктейльные палочки на каждое блюдце.

содержимое каждой емкости.

4. В отдельный маленький лоток перелить смесь, содержащую ликер Kahlua.
5. Подождать около 60 секунд, пока смесь не охладится, и налить сверху слоем смесь, содержащую ликер Baileys. Налить следует по обратной стороне ложки, чтобы слои не перемешались.
6. Подождать около 60 секунд и налить таким же образом смесь, содержащую ликер Cointreau.
7. Не притрагиваться к лотку, как минимум, полтора часа. А затем поставить, как минимум, на 1 час в холодильник.
8. Нарезать готовое желе и подать холодным.

Б-52 молекулярный

B-52 Molecular

Три слоя ликеров Baileys, Kahlua и Cointreau превращают в желе. Они тают во рту и образуют коктейль «Б-52».

(в расчете на 2-4 порции)

50 мл ликера Cointreau
50 мл ликера Baileys
50 мл ликера Kahlua
150 мл воды
3 грамма порошка желатина

квадратные блюдца

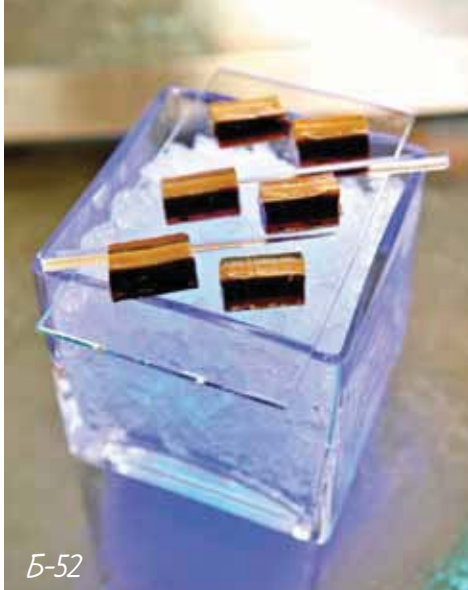
короткие коктейльные палочки

1. В горячую воду (150 мл) добавить желатин. Как следует перемешать.
2. Сразу же разлить ее поровну в три небольшие емкости.
3. В первую емкость налить Cointreau, во вторую – Kahlua, а в третью – Baileys. Хорошо перемешать

Эскимо-тини

Eskimo-tini

Тьерри Эрнандез (Plaza Athénée, Париж) держит в строгом секрете рецепты своих коктейлей. Тем не менее, мне удалось раздобыть для вас некоторые из них. А по представленному ниже рецепту вы сможете приготовить коктейли в форме эскимо, очень похожие на его знаменитые Fashion Ice, точный рецепт которых никому не известен. Секрет этого коктейля, который держит форму около 15 минут при комнатной температуре, заключается в использовании сахарозаменителя марки Equal Sugar. Если вы его не найдете, используйте любой сахарозаменитель в порошке (аспартам), но добавьте два листика желатина. Вдохновившись этим рецептом (на основе Apple Martini), вы сможете приготовить любой



Б-52

коктейль в форме эскимо.
(в расчете на 8 порций)



250 мл водки
300 мл ликера Sour Apple Pucker De Kuyper
350 мл яблочного сока
90 мл воды



6 пакетиков Equal Sugar

узкие стопки
(или формочки для эскимо)



деревянные палочки

1. Медленно перемешать все ингредиенты.
2. Перелить их в стопки.
3. Поставить стопки в морозилку.
4. Через полчаса вставить в них деревянные (и только деревянные) палочки.
5. Через 24 часа коктейли можно подавать.
6. Перед подачей подержать стопку между ладонями несколько секунд, чтобы ее содержимое «отклеилось» от стенок.
7. Поставить стопку с коктейлем палочкой вверх в более крупный бокал, наполненный дробленым льдом.

Кусочек желе из маршмеллоу, покрытый тонким ломтиком ананаса, берут палочками и обмакивают в смесь рома и кокосового молока, а затем погружают в кокосовую стружку. В результате получают вкуснейший коктейль «Пинья Колада - Суши».



Пинья Колада - Суши



Гуру молекулярных коктейлей Тьерри Эрнандез и одно из его творений – коктейль «Модный лед» (Fashion Ice), а точнее – «Космополитен» и «Пинья Колада» в форме эскимо.

МИКСОЛОГ В ДУХЕ КАМИКАДЗЕ

Для того чтобы добиться успеха в баре, необходимо, в первую очередь, заполучить исключительного бармена. Именно этой идеей руководствовались в баре отеля «Плаца Атене» в Париже, который был полностью перестроен в 2001 году. К старинной деревянной обшивке зала добавились светящаяся стойка из дутого стекла, напоминающая панель управления звездолета. А за «штурвал» посадили пилота в духе камикадзе – Тьерри Эрнандеза, которому предстояло превратить свой бар в самое модное заведение Парижа. Миссия невыполнима? И все же пари выиграно.

Метаморфоза

Для начала Тьерри Эрнандез опрокинул все привычные и обывательские представления. Не расставаясь со своей беспокойной флегматичностью, которая встречается лишь у настоящих артистов, он отбросил старые рецепты и начал все с нуля. Он решился на то, о чем другие даже не смели помышлять: видоизменить неприкосновенные классические коктейли, придав им новую телесную оболочку. Карта его бара сделалась просто революционной и гениальной. Лучшие свидетельства его триумфа – высказывания конкурентов: «Это ненадолго», – цедили они сквозь зубы, глядя в пустоту и вцепившись в свой шейкер. «А может быть, лучше поговорим о МОИХ коктейлях?»

Невообразимые коктейли

Вы можете попробовать удивительный коктейль «Пинья Колада - Суши», который едят палочками, если, конечно, вы найдете свободное место в баре. Или заказать «Мохито», «Космополитен» или «Дайкири», окрашенные в черный цвет. В еще большей мере вас поразит «Модный лед». Это знаменитые классические коктейли, которые едят, как эскимо. Они возникли благодаря дерзости миксолога и технологическому чуду, позволяющему замораживать коктейль крепостью 30% vol.!

«Секс в большом городе» в сердце Парижа

В наши дни успех бара в «Плаца Атене» превзошел все ожидания. Он сделался самым модным баром столицы, и создатели «Секса в большом городе» поспешили зарезервировать отель для съемок заключительного эпизода сериала. «Космополитен» в виде эскимо. Да, есть от чего размечтаться героям знаменитого сериала...

КОКТЕЙЛИ-ДЕСЕРТЫ

Во все времена были люди, подверженные греху чревоугодия и усердно посещавшие кондитерские. И другие – так сказать, одержимые напитками. Теперь они могут встретиться. Разумеется, в баре, но за тирамису или пирогом татен. Дело в том, что появилось новое веяние – кондитерские коктейли. Коктейли, перед которыми не устоит никто, даже самый заядлый трезвенник. Но когда перед вами стоит жидкий лимонный пирог, да еще «с градусом» в придачу, удержаться невозможно. Подав такой коктейль на десерт или, например, во время чаепития, вы никого не разочаруете.

ТАТЕН МАРТИНИ

Tatin Martini

Вы знаете историю Татена – французского яблочного пирога, который сестры Татен по ошибке поставили в печь вверх тормашками? В этом коктейле вы встретитесь со всеми оттенками его вкуса. Коктейль следует подавать с чайной ложкой, которая позволит выудить яблочное пюре со дна бокала.

- 40 мл ванильной водки
- 20 мл яблочного сока
- чайная ложка яблочного пюре
- 10 мл карамельного сиропа

бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме яблочного пюре.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Добавить яблочное пюре, которое должно опуститься на дно бокала.
4. Подать с ложечкой.

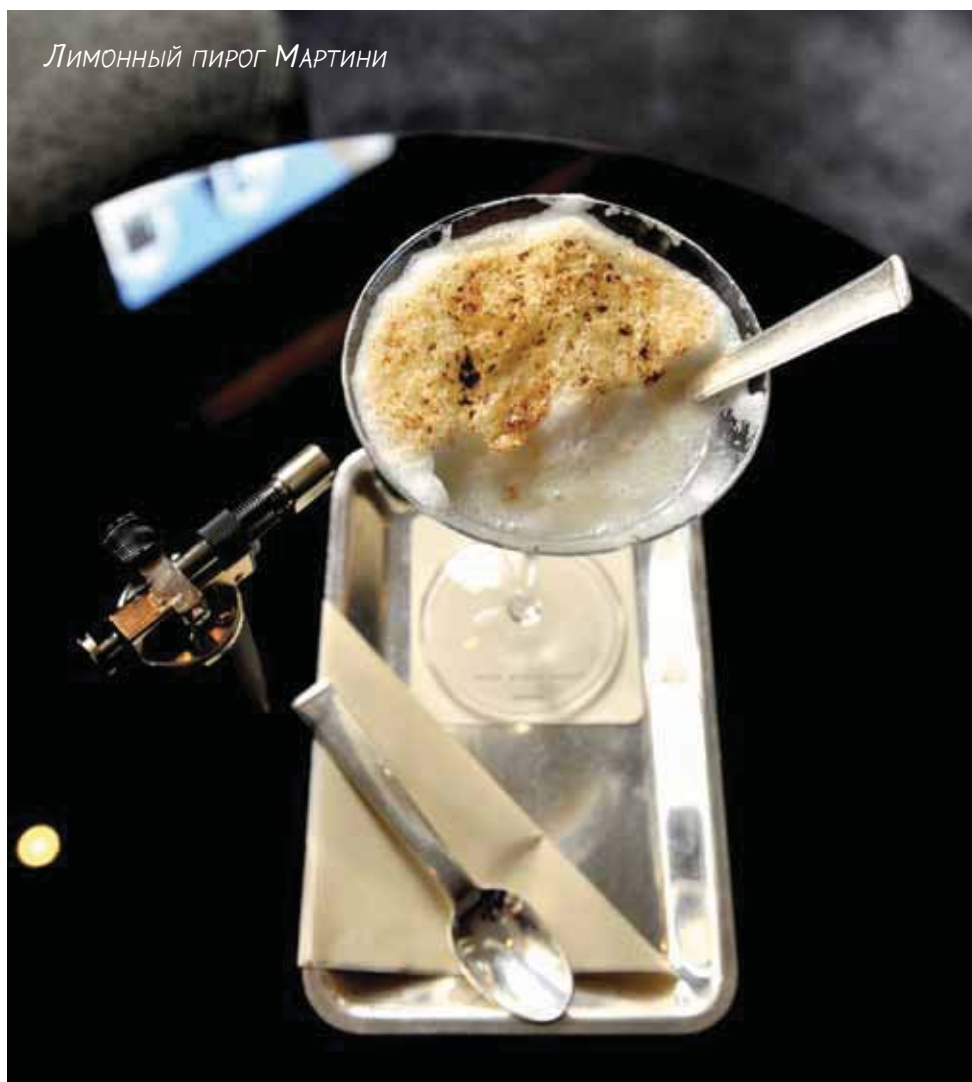
МОЛОКО БИЗОНА

Bizon's Milk

- 40 мл рома Bacardi Superior
- 15 мл сиропа Monin «Карамель-орех»
- 10 мл сиропа Monin «Миндаль»
- 50 мл сливок (10-15% жирности)
- 5 г зерен кондитерского мака

бокал рокс

1. Охлажденный бокал наполнить дробленым льдом.
2. Налить ром, сиропы, сливки.
3. Сверху насыпать мак, перемешать.



КАПУЧИНО МАРТИНИ

Cappuccino Martini

- 45 мл водки
- 30 мл кофейного ликера
- 30 мл обезжиренных сливок

бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.

ТИРАМИСУ

Tiramisu

Рецепт из лондонского бара «Лаб».

- 25 мл текилы-ликера Patron XO Café
- 15 мл ликера Mozart White
- 10 мл ликера Mozart Black
- две барные ложки сыра Маскарпоне
- 25 мл кофе эспрессо
- дэш сахарного сиропа

бокал для мартини

какао-порошок

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Сверху посыпать какао-порошком.

КАК ПРИГОТОВИТЬ САМОМУ ЛИМОННУЮ ПАСТУ (LEMON CURD)

Для приготовления некоторых коктейлей, например, «Лимонного пирога Мартини», вам потребуется лимонная паста. Ее можно иногда встретить в баночках в супермаркете. Но можно приготовить лимонную пасту и самим. Возьмите лимон, тщательно вымойте его и вытрите. Натрите на терке его кожуру, не затрагивая ее белого нижнего слоя.

Положите тертую цедру в миску. Добавьте сок двух лимонов, 150 граммов сахарного песка, 4 яйца и 100 граммов сливочного масла.

Поставьте миску в кастрюлю с кипящей водой на водяную баню. Перемешивайте ее содержимое в течение примерно 15 минут, пока смесь не загустеет. Затем снимите ее с огня и выложите в баночку. Вы получили лимонную пасту, которую можно использовать как в кондитерском деле, так и для приготовления коктейлей. В частности, англичане просто мажут ее на тосты на завтрак.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ МАРТИНИ

Lemon Pie Martini

Автор этого удивительно вкусного коктейля – Ян Даниэль из парижского отеля Park Hyatt Vendôme.

- 40 мл водки
- 10 мл лимонного сока
- 10 мл ликера Limoncello
- 2 полные чайные ложки лимонной пасты (Lemon Curd)



бокал для мартини

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ВИВИАНЫ

Vivian's Apple Pie

- 30 мл ликера Sour Apple Pucker De Kuiper
- 15 мл водки
- 15 мл сахарного сиропа
- две-три дольки яблока
- щепотка корицы



бокал для мартини

яблочный веер, палочка корицы

- Размять мадлером дольки яблок с корицей и сахарным сиропом на дне шейкера.
- В шейкер добавить лед и налить остальные ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Украсить и подать.

СУМАСШЕСТВИЯ НАПОЛЕОНА Les Folies de Napoléon

Коктейль передает вкус традиционного французского десерта «Рождественское полено» в свете достижений современной миксологии.

Для коктейля

- 45 мл водки Grey Goose
- 15 мл сливок
- 10 мл сахарного сиропа
- шесть ягод малины

Для пены

- 30 мл малинового ликера
- 10 мл бесцветного ликера Crème de Cacao
- 10 мл минеральной воды
- 4 г желатина



бокал для мартини

тертый шоколад

- В отдельной посуде перемешать ингредиенты для пены, пока смесь не станет равномерной, и перелить ее в кремер-сифон.
- По краям бокала сделать кромку из тертого шоколада.
- В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
- Основательно взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Коктейль покрыть пеной, образовавшейся в кремер-сифоне.

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.
- Завершить приготовление коктейля одним из двух способов.

Первый способ. Взбейте обезжиренное молоко в пену капучинатором кофейной машины. Ложкой выложите эту пену слоем 2 см на коктейль. Сверху посыпьте бурым сахаром (одна чайная ложка). Обожгите сахар горелкой. Подайте с ложечкой. Второй способ. Если вы готовите коктейль дома, и у вас нет кофейной машины, замените молочную пену белком, взбитым с сахаром, и обожгите его зажигалкой.

ГРУШЕВО-ЕЖЕВИЧНЫЙ ПИРОГ

Apple & Blackberry Pie

- 50 мл грушевой водки Absolut Pears
- 25 мл яблочного сока
- 5 мл свежеевыжатого сока лайма
- 5 мл сахарного сиропа
- пять ягод ежевики



бокал для мартини

две ягоды ежевики, наколотые на шпажку

- На дне шейкера размять ежевику с сахарным сиропом.
- В шейкер добавить лед и все остальные ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.

СЛАДКИЙ МИР

One Sweet World

Рецепт Тьерри Эрнандеза.

- 45 мл водки
- 15 мл черносмородинового ликера
- 30 мл ежевичного сока
- 30 мл клюквенного сока
- одна ягода клубники
- дэш сахарного сиропа



замороженный винный бокал

половина клубники и листья мяты, наколотые на шпажку

- Размять пестиком клубнику на дне шейкера.
- Наполнить шейкер льдом и налить ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать с трубочкой.



ЯБЛОЧНЫЙ
ПИРОГ
ВИВИАНЫ



СУМАСШЕСТВИЯ
НАПОЛЕОНА

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ТВОРЕНИЯ

МЕРЦАНИЕ ШАМПАНСКОГО

Champagne Shimmer

Рецепт из бара лондонского отеля «Дорчестер».

- 50 мл водки
- 35 мл ликера St Germain
- 40 мл клюквенного сока
- охлажденное шампанское Piper Heidsieck Brut



чаша для шампанского

щепотка пудры из кондитерского золота

- В стакан для смешивания положить лед, налить водку, ликер и клюквенный сок.
- Перемешать и отфильтровать в бокал.
- Добавить шампанское.
- Сверху посыпать золотой пудрой.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ БОМБА

Blackcurrant Bomb

(в расчете на 2 порции)

- 50 мл водки
- три барные ложки черносмородинового джема
- 50 мл сливок
- 10 мл хинной настойки Dubonnet
- 10 мл черносмородинового ликера Crème de Cassis
- 10 мл яичного белка
- 5 мл сахарного сиропа



два фужера для шампанского

ягоды черной смородины в сахарной пудре

- Поместить все ингредиенты в блендер с дробленым льдом.
- Взбивать около 20 секунд.
- Разлить по бокалам.
- Украсить и подать.

КРАСНАЯ ЯГОДКА

Berry Red

Рецепт лондонского миксолога Эдама Хайронса.

- 40 мл водки Absolut Kurant
- 10 мл ликера Amaretto
- 50 мл малинового пюре
- дэш клюквенного сока
- несколько капель сока лайма
- содовая вода
- лимонад



бокал хайбол


ягода клубники


- Положить в шейкер лед и налить все ингредиенты, кроме содовой и лимонада.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать его в бокал, предварительно наполненный льдом.
- Добавить немного содовой и лимонада.
- Украсить и подать.

Арбузный Физз

Watermelon Fizz

Этот летний освежающий коктейль – одно из любимых творений его создателя лондонского миксолога Эдама Хайронса.

 50 мл водки
крупный кусок арбуза
дэш сахарного сиропа
дэш ванильного сиропа
дэш арбузного сиропа
дэш клюквенного сока
кусочек лайма
содовая вода


 бокал хайбол


 ломтик арбуза

1. Положить арбуз в шейкер и размять его пестиком.
2. Добавить в шейкер лед, дэш сахарного, арбузного и ванильного сиропа, дэш клюквенного сока, водку и выжать сок из лайма.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать содержимое шейкера в бокал, заполненный доверху льдом.
5. Добавить содовой по вкусу и слегка перемешать коктейль барной ложкой.
6. Украсить ломтиком арбуза.

Пистолеты и розы

Guns 'n' Roses

 50 мл водки
20 мл флердоранжевой воды
20 мл свежавыжатого сока лайма
20 мл сахарного сиропа
четыре лепестка розы
четыре веточки тимьяна


 бокал для мартини


 лепесток розы

1. На дне шейкера основательно размять лепестки розы и тимьян с сахарным сиропом.
2. Добавить лед и все остальные ингредиенты.
3. Сильно взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный бокал.
4. Украсить и подать.

Огуречный-тини

Cucumber-tini

 40 мл рома Bacardi Superior
пол-огурца, очищенного от кожуры
10 мл сиропа Monin “Фисташковый”
20 мл свежавыжатого сока лайма


 бокал для мартини


 долька огурца

1. В шейкер положить нарезанный дольками огурец и размять его мадлером.
2. Наполнить шейкер льдом, налить ром, сок и сироп.
3. Энергично взбить в течение 10-15 секунд.
4. Отфильтровать коктейль (дабл стрейн) в предварительно охлажденный бокал.
5. Украсить и подать.

Абсолютная страсть

Perfect Passion

 60 мл водки Absolut Mandrin
30 мл клубничного ликера
дэш свежавыжатого апельсинового сока
дэш пюре из маракуйи
три ягоды клубники
чайная ложка сахарного песка

 бокал для мартини


 половинка клубники

1. Размять мадлером клубнику с сахаром на дне шейкера.
2. Добавить в шейкер лед и остальные ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный бокал.
4. Украсить половинкой клубники.

Пряный ангел

Spicy Angel

Коктейль от Сальваторе Калабрезе.

 40 мл рома Bacardi Superior
20 мл вермута Martini Extra Dry
20 мл свежавыжатого сока лайма
10 мл сахарного сиропа
15 мл сиропа из цветков бузины
ломтик свежего ананаса

 два ломтика перчика чили

 бокал рокс


 кружок перчика чили


1. На дне шейкера размять ананас и перчик чили с соком лайма и сахарным сиропом.
2. Добавить лед и остальные ингредиенты.
3. Энергично взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал, наполненный дробленным льдом.
4. На края бокала насадить кружок перчика чили.

Мексиканская бабочка

Mexican Butterfly

Коктейль создан Сарой Митчел из лондонского бара «ЛАБ». Это один из лучших коктейлей, которые мне доводилось пробовать в Лондоне. Он в полном смысле предназначен для любителей текилы, поскольку подчеркивает ее ароматы. Жгучий перец придает ему особый характер, и у него есть все, чтобы стать знаменитым.

 50 мл текилы, настоящей на перчике чили
25 мл свежавыжатого сока лайма
две барные ложки сиропа из агавы
12,5 мл сиропа из цветков бузины (Elderflower Cordial)
шесть-восемь листьев мяты

 бокал для мартини


 веточка мяты


1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
3. Украсить и подать.

Порностар Мартини

Pornstar Martini

Еще один рецепт из лондонского бара «Лаб».

 37,5 мл ванильной водки Absolut Vanilia
12,5 мл ликера Passoa
25 мл пюре из маракуйи
две барные ложки ванильного сахара
40 мл охлажденного шампанского


 бокал для мартини и стопка

 половинка маракуйи

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить и отфильтровать в 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.

Агава Джулеп

Agave Julep

 50 мл текилы Olmeca Altos Plata
сок половины лайма
две барные ложки сахарного сиропа
10 листьев мяты

 бокал рокс


 ломтик лайма и веточка мяты

1. В бокале 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.

Жидкий кокаин

Liquid Cocaine

Коктейль из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

 20 мл водки
40 мл напитка Red Bull
120 мл охлажденного шампанского Mumm Cordon Rouge


 бокал хайбол

 украшений не требуется

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты.
3. Осторожно перемешать.

Физз из цветков бузины

Elderflower Fizz

 15 мл водки Absolut Citron
10 мл сиропа из цветков бузины
150 мл охлажденного шампанского Mumm Cordon Rouge

 охлажденный фужер для шампанского


 лимонная цедра

1. В бокал налить водку и сироп. Перемешать.
2. Добавить шампанское.
3. Украсить и подать.

АР СИ СИ ЭКСКЛЮЗИВ

RCC Exclusive

В этом коктейле Джулиан демонстрирует всю свою технику, благодаря которой его можно считать одним из ведущих миксологов Англии. Это согревающий коктейль (winter warmer), а его создание подсказано «Блю Блейзером» Джерри Томаса. Немаловажная деталь: Джулиан предварительно прогревает все аксессуары, что гарантирует ему превосходный результат.

 35 мл коньяка Rémy Martin VSOP


15 мл ликера Cointreau

15 мл ликера Chambord

барная ложка меда



коньячный бокал

 две ягоды малины, апельсиновая цедра

1. В крупный коньячный бокал положить две малины и несколько тонких полосок апельсиновой цедры.
2. Отдельный коньячный бокал положить на стакан с горячей водой (как на фото). Также наполнить горячей водой два нижних стакана бостон-шейкера.
3. Налить коньяк и оба ликера в коньячный бокал, положенный над стаканом.
4. Барную ложку с медом раскрутить ладонями в первом коньячном бокале. Мед покроет тонкими струйками внутренние стенки бокала.
5. Вылить горячую воду из нижних стаканов бостон-шейкера.
6. Поднести к коньячному бокалу со спиртными напитками кусочек апельсиновой корки. Поджечь ее, а затем с ее помощью поджечь содержимое бокала.
7. Как только спиртные напитки воспламятся, взять бокал и перелить его содержимое в один из нижних стаканов бостон-шейкера.
8. Дважды медленно перелить горящую смесь из одного нижнего стакана бостон-шейкера в другой.
9. Погасить пламя, накрыв стакан с горячей смесью другим пустым стаканом.
10. Перелить коктейль в бокал, покрытый медом.
11. Подавать сразу же.



СПАЙСИ ФИФТИ

Spicy Fifty

Фирменный коктейль лондонского бара Fifty, в котором царствует Сальваторе Калабрезе.

- 50 мл ванильной водки Absolut Vanilia
- 15 мл сиропа из цветков бузины (Elderflower Cordial)
- 15 мл свежевыжатого сока лайма
- дэш меда

два тонких кружка перчика чили

бокал для мартини

стручок перчика чили

- В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты.
- Энергично взбить и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.

СВЕЖИЙ ОГУРЕЧНЫЙ МАРТИНИ

Fresh Cucumber Martini

Отличный вариант известного «Огуречного Мартини» с восхитительным сочетанием ароматов огурца и мяты.

- 40 мл водки Finlandia
- два кружка (0,5 см толщины) свежего огурца
- шесть листьев мяты
- 20 мл яблочного сока
- 10 мл сахарного сиропа

бокал для мартини

- На дне шейкера слегка размять мяту и огурец с сахарным сиропом.
- Добавить лед и остальные ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.

ГОЛУБАЯ ОРХИДЕЯ

Blue Orchid

- 40 мл водки
- 20 мл абрикосового ликера
- 20 мл ананасового пюре
- 10 мл ликера Blue Curaçao De Kuypere
- дэш ванильного сиропа



ПЕРСИКОВАЯ
МАРГАРИТА



ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ



МАРТИНИ ТИ



ЕЖЕВИЧНЫЙ МУЛ



АБСОЛЮТ-БАЗИЛИКОВЫЙ
ДЖУЛЕП

бокал рокс

половинка клубники

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.

АЗИЯТИНИ

Asiatini

Это коктейль высокой гастрономии, удачно подходящий к азиатской кухне. Он был придуман шеф-барменом парижского Buddha Bar Станисласом Жуэном.

- 40 мл водки Finlandia
- 20 мл ликера Grand Marnier
- 4 ломтика свежего имбиря
- 2 четвертинки лайма
- кусочек апельсиновой корки

бокал для мартини

- Протереть бортик бокала апельсиновой коркой.
- Растолочь в нижней части шейкера имбирь и лайм.
- Наполнить шейкер льдом, добавить водку и Grand Marnier.
- Энергично взбить коктейль в течение 12 секунд и отфильтровать (дабл стрейн) в подготовленный бокал.

ПАССИОНАМЕНТЕ

Passionamente

- 40 мл водки
- 20 мл ликера Passoa
- дэш клюквенного сока
- одна маракуйя
- ломтик зеленой испанской дыни
- сок половины лайма

бокал для мартини

- На дне шейкера размять маракуйю и дыню.
- Добавить лед и остальные ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал (без дабл стрейн, чтобы зернышки маракуйи всплыли в коктейле).

ШАМПАНЬ МИССИСИПИ

Champagne Mississippi

Рецепт из лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

- 15 мл бурбона Woodford Reserve
- 10 мл имбирного сиропа
- 90 мл охлажденного шампанского Piper Heidsieck Brut
- ломтик ананаса

охлажденный фужер для шампанского

лист ананаса

- В шейкере размять пестиком ананас с имбирным сиропом.
- Наполнить шейкер льдом.
- Добавить бурбон.
- Взбить содержимое шейкера.
- Отфильтровать его в фужер, дополнительно процедив через ситечко (дабл стрейн).
- Добавить шампанское.
- Украсить и подать.

ПЕРСИКОВАЯ МАРГАРИТА

Peachtree Margarita

- 25 мл ликера Peachtree De Kuypere
- 20 мл персикового пюре
- 50 мл текилы Jose Cuervo Clasico
- 25 мл свежевыжатого сока лайма

бокал для мартини или купет

веер из персика

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Украсить и подать.

ИМБИРНО-БАЗИЛИКОВЫЙ МАРТИНИ

Ginger and Basil Martini

- 40 мл водки
- 20 мл ликера из зеленого яблока Sour Apple Pucker De Kuypere
- 30 мл свежевыжатого яблочного сока
- ломтик имбиря
- листья базилика

охлажденный бокал для мартини

листок базилика


1. На дне шейкера растолочь пестиком порезанный имбирь и листья базилика.
2. Наполнить шейкер льдом.
3. Налить остальные ингредиенты.
4. Взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать его в бокал, дополнительно процедив через ситечко (double strain).
6. Украсить и подать.

ПОЧЕМУ ЛИЧИ?

Why Lychee?

Коктейль из гонконгского отеля Intercontinental.

- 30 мл водки Finlandia
- 15 мл ликера из личи Soho дэш ананасового сока
- дэш сиропа Гренадин
- один плод личи
- чайная ложка сахара

 бокал рокс

 плод личи и винограда


1. В бокал насыпать сахарный песок.
2. Налить ликер и положить порезанный личи.
3. Слегка растолочь личи пестиком.
4. Наполнить бокал колотым льдом.
5. Добавить дэш ананасового сока и Гренадина.
6. Налить водку.
7. Сверху положить виноградину и плод личи, разрезанные пополам.
8. Подать с трубочкой.

НИКО'С ДЖИМЛЕТ

Niko's Gimlet

Рецепт французского миксолога Нико Джун. Вина из парижского клуба China.

- 50 мл джина
- два кружка свежего огурца
- 20 мл сиропа из цветков бузины
- 10 мл лимонного сока
- 10 мл сахарного сиропа
- половина яичного белка

 бокал для мартини


 ломтик огурца

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
3. Украсить и подать.

АБСОЛЮТ - БАЗИЛИКОВЫЙ ДЖУЛЕП

Absolut Basil Julep

- 50 мл водки Absolut Vanilia
- 20 мл лимонного сока
- 10 мл сахарного сиропа
- 30 г свежего базилика

 бокал рокс

 лист базилика


1. На дне бокала размять базилик с сахарным сиропом.
2. Насыпать в бокал дробленый лед, перемешать.

3. Добавить водку и сок, перемешать.
4. Украсить и подать.

МАРТИНИ ТИ

Martini Tea

- 50 мл вермута Martini Rosato
- 50 мл водки
- 50 мл зеленого жасминового чая*
- ломтик имбиря

 бокал рокс

 кружок лайма

1. На дне стакана для смешивания основательно размять имбирь с водкой.
2. Бокал рокс наполнить льдом.
3. Отфильтровать в него содержимое стакана для смешивания.
4. Добавить вермут и чай.
5. Украсить, подавать с трубочкой.


* Для приготовления чая заварите на 2 минуты один пакетик или чайную ложку чая в 400 мл горячей воды. Добавьте 3 барные ложки сахара, охладите и добавьте сок одного лайма. Готовый чай храните в холодильнике не более 24 часов.

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Black Truffle Cocktail

Этот изысканный коктейль – пропуск в мир роскоши. Он приготовлен на основе водки Grey Goose, настоянной на знаменитом деликатесе – черном трюфеле.

- 40 мл водки Grey Goose, настоянной на трюфелях*
- 20 мл грушевого нектара
- 10 мл о-де-ви из груши
- трюфельная эссенция

 бокал для мартини


1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме трюфельной эссенции.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
3. Сбрызнуть трюфельной эссенцией.

* В бутылку водки Grey Goose положить несколько ломтиков черного трюфеля и дать ей настояться в течение недели при комнатной температуре.

ЕЖЕВИЧНЫЙ МУЛ

Blackberry Mule

- 40 мл виски Ballantine's Finest
- сок половины лайма
- чайная ложка сахарного песка
- два дэш биттера Angostura
- две ягоды ежевики
- имбирный эль

 бокал хайбол

1. На дне бокала размять ежевику с соком лайма и сахарным песком.
2. Добавить несколько кусочков льда, виски и биттер. Перемешать.
3. Добавить имбирный эль.




БАР БЛЮ МАРТИНИ

БАР БЛЮ МАРТИНИ

Bar Blue Martini

Один из путеводных рецептов лондонского «Бара Блю», пряный и чудесно мятный. Приготовить его непросто, но результат восхитителен.

- 7 капель сахарного сиропа с перчиком чили*
- 20 мл водки Absolut Citron
- 15 мл яблочного ликера
- 10 мл ликера из личи
- 25 мл сока из личи
- дэш лимонного сока
- дэш сахарного сиропа
- пять-семь листьев мяты

 бокал для мартини

 два перчика чили

1. Положить в шейкер лед, мяту и налить все ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
3. Наставить бокалу рожки из перчиков чили.

* В первую очередь, надо приготовить сахарный сироп с перчиком чили: измельчить 20 мелких перчиков чили, перемешать их с сахарным сиропом и дать настояться несколько дней, а затем перелить (через сито, чтобы отделить зернышки) в бутылочку из-под Табаско.

Vodka Time



ВОДКА ПОЗВОЛЯЕТ СОЗДАВАТЬ ФАНТАСТИЧЕСКИЕ ВКУСОВЫЕ СОЧЕТАНИЯ, И СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ НА ЕЕ ОСНОВЕ ПОЛЬЗУЮТСЯ БОЛЬШИМ УСПЕХОМ. НА ЭТИХ СТРАНИЦАХ ВЫ НАЙДЕТЕ ПОДБОРКУ ВОСХИТИТЕЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ С ВОДКОЙ И ЕЕ ВКУСОВЫМИ ВАРИАНТАМИ, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ В ЛУЧШИХ БАРАХ ПЛАНЕТЫ.

КОСМО-ЛИЧИ

Cosmo Lychee

Рецепт парижского ледяного бара Ice Kube.

- 40 мл водки Grey Goose L'Orange
- 10 мл ликера из личи Soho
- 20 мл клюквенного сока
- 10 мл сока лайма

бокал для мартини

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.

РОЗОВАЯ ПАНТЕРА

Pink Panther

- 50 мл водки Finlandia
- 25 мл персикового ликера Peachtree De Kuiper
- 10 мл малинового ликера Crème de Framboise
- восемь крупных ломтиков свежего ананаса
- несколько ягод малины

бокал хайбол

кусочек ананаса

- На дне шейкера размять ананас и малину.
- Добавить лед и остальные ингредиенты.
- Сильно взбить и отфильтровать в бокал, наполненный льдом.
- Украсить и подать.

ЧЕРНЫЙ ЛЕС

Black Forest Cocktail

- 40 мл водки
- 20 мл ежевичного ликера Crème de Mûre
- 10 мл ликера Grand Marnier
- 25 мл клюквенного сока
- четыре ягоды свежей клубники
- пять листиков базилика

бокал для мартини

щепотка молотого черного перца и листик базилика

- На дне шейкера слегка размять клубнику с базиликом.
- В шейкер добавить лед и все остальные ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Украсить и подать.

ЛАЙМ КОККО

Lime Kokko

- 40 мл водки Finlandia Lime
- 60 мл клюквенного сока
- 60 мл имбирного эля

бокал хайбол

долька лайма

- Наполнить льдом бокал.
- Налить водку, сок и эль.
- Украсить и подать.

КЛЮКВЕННАЯ РУСКА

Cranberry Rusca

- 40 мл водки Finlandia Cranberry
- 60 мл яблочного сока
- 60 мл лимонада

бокал хайбол

долька яблока

- Наполнить льдом бокал.
- Налить водку, сок и лимонад.
- Украсить и подать.

ИЗИ БРИЗ

Easy Breeze

- 40 мл водки Finlandia Grapefruit
- 120 мл клюквенного сока

бокал хайбол

долька лайма

- Наполнить льдом бокал.
- Налить водку и сок. Перемешать.
- Украсить и подать.

РЕДБЕРРИ ТОНИК

Redberry Tonic

- 40 мл водки Finlandia Redberry
- 120 мл тоника

бокал хайбол

долька лайма

- Наполнить льдом бокал.
- Налить водку и тоник.
- Украсить и подать.



ЛАЙМ
КОККО



КЛЮКВЕННАЯ
РУСКА



ИЗИ БРИЗ





РЕДБЕРРИ
ТОНИК



ЛИМОННАЯ КАПЛЯ

Lemon Drop

-  50 мл лимонной водки
- 10 мл свежевыжатого сока лимона
- 10 мл сахарного сиропа

 бокал для мартини


 твист из лимонной цедры

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в коктейль твист из лимонной цедры.

БЕЛЫЙ ПАЗУК

White Spider

-  50 мл водки Finlandia
- 20 мл бесцветного мятного ликера


 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

БОЛЬШЕВИК БЕЛЛИНИ


Bolshevik Bellini

Удивительная встреча советского большевика с аристократичным Bellini – водки с шампанским – стала возможной благодаря этому коктейлю, придуманному в американском баре The Red Square, Лас-Вегас.

-  35 мл водки Kauffman

Парижский бар Ice Kube by Grey Goose – это 20 тонн льда, заставляющие забыть о глобальном потеплении. При – 10°C ботинки слегка примерзают к полу, но коктейли на основе водки отрывают вас от земли. Ice Kube – это также полчаса неподдельного веселья в обществе бармена Жюльена. Его прием согревает в той же мере, что и поданные им коктейли.


- 85 мл охлажденного шампанского
- дэш клюквенного сока
- дэш апельсинового сока
- дэш сахарного сиропа


 фужер для шампанского

1. В бокал налить водку, соки и сахарный сироп. Перемешать.
2. Добавить шампанское.

КИВИ-ТИНИ

Kiwi-tini

-  50 мл водки Finlandia
- один киви
- 5 мл сахарного сиропа


 бокал для мартини


1. Очистить киви от кожицы, нарезать кусочками и размять их с сахарным сиропом на дне шейкера.
2. Добавить в шейкер лед и водку.
3. Сильно взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.

ЗАВОДНОЙ АПЕЛЬСИН

Clockwork Orange

Придуманый Колином Филдом, этот коктейль является обновленной версией классической «Отвертки».

-  один апельсин
- две чайные ложки сахара
- 50 мл водки

 бокал рокс


1. Апельсин очистить от кожуры и белых перегородо-


док, нарезать кусочками.

2. Размять их в бокале с сахаром.
3. Наполнить бокал колотым льдом и налить водку.

КУМКВАТ КРАШ

Kumquat Crush


-  40 мл водки Absolut Citron
- 15 мл ликера Cointreau
- шесть кумкватов
- две полные барные ложки бурого нерафинированного сахара


 бокал рокс

1. Кумкваты разрезать на четыре части.
2. Размять их с сахаром на дне бокала.
3. Добавить водку, ликер и дробленый лед.
4. Тщательно перемешать.

МЕДОВАЯ КАЙПИРОСКА

Honey Caipiroska

-  50 мл водки Absolut Kurant
- 20 мл медового сиропа
- две ягоды клубники
- три дольки лайма

 бокал рокс


1. Размять мадлером клубнику и лайм с сиропом на дне бокала.
2. Заполнить бокал дробленым льдом и налить водку, хорошо перемешать.




НАПРЯМУЮ ИЗ СТОЛИЦЫ МИКСОЛОГИИ. ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ ЛОНДОНСКОГО ABSOLUT ICE BAR

АБСОЛЮТ АЙСБАР ЛОНДОН

Absolut Icebar London


-  30 мл ванильной водки Absolut Vanilia
- 10 мл ежевичного ликера
- 5 мл сиропа из корицы
- 65 мл яблочного сока


 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.

АБСОЛЮТ - ФРУКТОМЕШАЛКА

Absolut Pulp Mixer


-  30 мл водки Absolut
- 10 мл клубничного ликера
- 5 мл клубничного пюре
- 65 мл Half 'n' Half (смесь из половины молока и половины сливок)


 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.

АБСОЛЮТ - ДИСТИЛЛЯТОР

Absolut Distiller

-  30 мл грушевой водки Absolut Pears
- 10 мл ликера из дыни
- 5 мл сиропа из корицы
- 65 мл яблочного сока

 бокал рокс

 палочка корицы

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Украсить и подать.

ТАЙНА КОКТЕЙЛЕЙ ИЗ ЛЕДЯНЫХ БАРОВ


При -10°C вы не сможете хранить компоненты коктейля (за исключением водки) привычным образом. Поэтому в айс-барах сначала готовят основу коктейля, включающую немного водки и остальные ингредиенты. Чтобы она не замерзла, ее помещают в термос. Когда коктейль подают, основу наливают в ледяной бокал прямо из термоса и добавляют от 20 до 40 мл водки. Здесь публикуются рецепты коктейлей в классической форме, которые подходят для всех баров и подаются в обычных бокалах.

ЖЕВАЧКА

Bubble Gum

Рецепт парижского ледяного бара Ice Kube.

- 10 мл сиропа Bubble Gum Monin
- 20 мл клюквенного сока
- 10 мл сока лайма
- 40 мл водки Grey Goose


 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

БАЗИЛИК-ЛИМОН

Basil Citron

- 40 мл водки Grey Goose Le Citron, настоянной 24 часа на листьях базилика
- 30 мл сока лайма
- 10 мл сахарного сиропа


 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

НАЖДАК

Metal Polisher

- 30 мл ванильной водки Absolut Vanilia
- 10 мл кофейного ликера Kahlua
- 5 мл ванильного сиропа
- 65 мл Half 'n' Half (смесь из половины молока и половины сливок)


 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.

ТРАНСФОРМАТОР

Transformer

- 30 мл ванильной водки Absolut Vanilia
- 10 мл сиропа из цветков бузины
- 65 мл сока маракуйи
- дэш голубого ликера Curaçao

 бокал рокс


1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме ликера.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный дробленным льдом.
3. Налить ликер.

ЛЕДЯНОЙ РЕАКТОР

Ice Reactor

Рецепт лондонского ледяного бара Absolut Ice Bar.

- 30 мл малиновой водки Absolut Raspberri
- 10 мл ликера из киви
- 5 мл сока лайма
- 65 мл лимонада

 охлажденный фужер для шампанского


1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме лимонада.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Налить лимонад по барной ложке.

АБСОЛЮТ КОМПАКТОР

Absolut Compactor

- 30 мл мандариновой водки Absolut Mandrin

- 10 мл ликера из маракуйи
- 65 мл гранатового сока


 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.

ЛИТЕЙНЫЙ АППАРАТ

Injection Moulder

- 30 мл черносмородиновой водки Absolut Kurant
- 10 мл ликера из маракуйи
- 65 мл сока гуавы


 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.

БАЛТИЙСКИЙ БРИЗ

Baltic Breeze

- 40 мл водки Absolut Citron
- 10 мл сиропа из цветков бузины
- 80 мл яблочного сока
- 80 мл клюквенного сока

 бокал хайбол

 ломтик лимона и листья мяты


1. Наполнить льдом бокал.
2. Налить ингредиенты.
3. Украсить и подать.



Ву Ву

Woo Woo

- 25 мл ликера Peachtree De Kuiper
- 25 мл водки
- 70 мл клюквенного сока

 бокал рокс

 долька лайма

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты. Взбить.
3. Отфильтровать содержимое шейкера в бокал.
4. Украсить и подать.





Ву Ву

РЕВЕНЬ-ТИНИ

Rhubarb-tini

- 25 мл ликера Sour Rhubarb De Kuiper
- 45 мл водки

 бокал для мартини

 кусочек ревеня

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.



РЕВЕНЬ-ТИНИ

ШОКОЛАДНЫЙ МАРТИНИ

Chocolate Martini

- 40 мл водки Finlandia
- 25 мл бесцветного шоколадного ликера Crème de Cacao De Kuuper
- 5 мл коричневого шоколадного ликера Crème de Cacao De Kuuper

бокал для мартини

- Положить лед в стакан для смешивания.
- Налить в него водку и бесцветный ликер, перемешать.
- Отфильтровать в охлажденный бокал.
- Аккуратно налить сверху темный ликер и дать ему осесть на дно бокала.

МОСКВА

Moscow

- 20 мл водки Kauffman
- 30 мл сухого вермута
- 15 мл ежевичного ликера дэш ликера Cointreau

бокал рокс

- Положить лед в шейкер и налить ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.

ВАНИЛЬНО-ГРУШЕВЫЙ РИКИ

Vanilla Pear Rickey

- 25 мл грушевой водки Absolut Pears
- 25 мл водки Absolut
- 25 мл свежевыжатого сока лайма
- 15 мл ванильного сиропа
- лимонад 7 Up или Sprite

бокал хайбол

ломтик груши

- В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме лимонада.
- Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный льдом.
- Добавить лимонад.
- Украсить и подать.

БЛЕСТЯЩАЯ ИДЕЯ

Bright Idea

- 50 мл водки
- 25 мл ликера из инжира
- восемь ягод свежей черешни
- кусочек лимонной цедры
- шампанское

фужер для шампанского

ягода свежей черешни с плодоножкой

- На дне шейкера слегка размять черешню с ликером.
- Добавить лед и водку.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Добавить шампанское.
- Отжать в коктейль лимонную цедру, но не опускать ее в бокал
- Украсить черешней.

ЯБЛОЧНЫЙ МАРТИНИ

Apple Martini

- 40 мл водки
- 20 мл яблочного сока
- 20 мл яблочного ликера Sour Apple Pucker De Kuuper

бокал для мартини

- Положить лед в шейкер и налить ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

ОСТРЫЙ ЭПЛТИНИ

Spiced Apple-tini

- 50 мл водки Finlandia
- 20 мл яблочного сока
- 5 мл сахарного сиропа
- половина зеленого яблока
- 2,5 см от стручка свежего перчика чили

бокал для мартини

тонкие полоски перчика чили

- На дне шейкера размять нарезанную половину яблока и перчик чили с сахарным сиропом.
- Добавить лед и остальные ингредиенты.
- Сильно взбить и отфильтровать в охлажденный бокал.
- Сверху уложить полоски перчика.

БАРХАТНЫЙ МОЛОТ

Velvet Hammer

- 30 мл водки Finlandia
- 20 мл коричневого шоколадного ликера Crème de Cacao De Kuuper
- 20 мл сливок

бокал для мартини

шоколадная стружка

- Положить лед в шейкер и налить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.
- Посыпать шоколадной стружкой.



Ледяной бар Kauffman, Москва.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ ОТВЕРТКА

Cassis Screwdriver

30 мл ликера Crème de Cassis De Kuiper
30 мл водки

апельсиновый сок

дэш сиропа Гренадин



бокал хайбол

ежевика, черника и листок герани

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный дробленным льдом.
3. Украсить и подать.



ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ
ОТВЕРТКА

СКРЫТАЯ ОПАСНОСТЬ

Snake in the Grass

30 мл ликера Crème de Menthe Green De Kuiper
30 мл водки

лимонад



бокал хайбол

долька лайма, спираль из цедры лайма и листья мяты

1. В бокал положить несколько кусков льда.
2. Налить ликер и водку. Перемешать.
3. Добавить лимонад.
4. Украсить и подать.



СКРЫТАЯ
ОПАСНОСТЬ

ПРОМЫВКА МОЗГОВ

Brain Eraser

20 мл ликера Crème de Café De Kuiper
20 мл ликера Amaretto De Kuiper
30 мл водки



бокал для мартини

коктейльная вишня, листья мяты и спираль из цедры лайма

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.



ПРОМЫВКА
МОЗГОВ



КЛУБНИЧНЫЙ СМЭШ

Strawberry Smash

50 мл водки
25 мл свежевыжатого лимонного сока

10 мл клубничного ликера

Crème de Fraîche

10 мл сахарного сиропа

две ягоды свежей клубники

шесть листьев мяты



бокал рокс

половинка клубники

1. На дне шейкера размять клубнику и мяту с сахарным сиропом.
2. Добавить лед и остальные ингредиенты.

3. Сильно взбить в течение 10 секунд и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал, наполненный дробленным льдом.

4. Украсить и подать.

2. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный дробленным льдом.

3. Украсить и подать.

КРАСНАЯ ТУРБИНА

Red Turbine

30 мл перцовой водки Absolut Peppar
75 мл томатного сока

несколько капель соуса Tabasco

5 мл соуса Worcestershire



бокал рокс

перчик чили

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

КЕЙП КОДДЕР

Cape Codder

40 мл водки Grey Goose

130 мл клюквенного сока

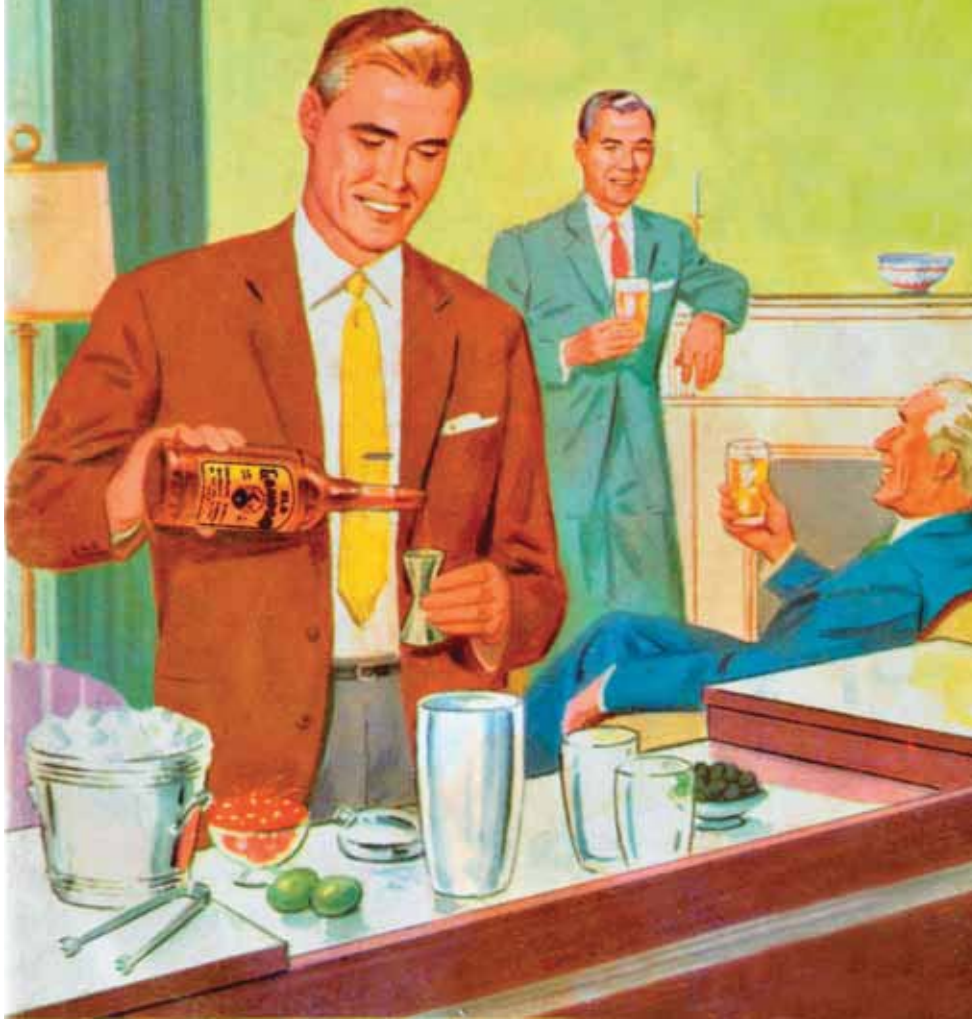
сок половины лимона



бокал хайбол

кружок лимона

1. В бокал положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать.
3. Положить в коктейль кружок лимона.



ДЖЕНТЛЬМЕНЫ ВЫБИРАЮТ... КОКТЕЙЛИ С ВИСКИ

От «Пенициллина» до «Миллионера» – ДАЛЕЕ ПРЕДСТАВЛЕНА
КЛАССНАЯ ПОДБОРКА КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ ВИСКИ.

БАРХАТНАЯ ГРУША

Velvet Pear

- 40 мл виски Ballantine's Finest
- 20 мл грушевого пюре
- 10 мл меда
- 60 мл яблочного сока

бокал рокс

щепотка молотой корицы

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный дробленным льдом.
3. Посыпать корицей.

НЬЮ ФЕШЕНЕД

New Fashioned

Рецепт лондонского клуба The Collection.

- 40 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 10 мл ликера Grand Marnier
- дэш ликера Tia Maria
- дэш персикового ликера
- дэш свежего лимонного сока
- дэш сахарного сиропа

бокал рокс

обожженная корка апельсина

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Нагреть над огнем зажигалки кусочек апельсиновой корки. Сжать корку пальцами. Брызнувшие эфирные масла воспламятся. Опустить опаленную корку в бокал.

ЗЕЛЕНый ВСПЛЕСК

Green Splash

«Мохито» с виски вместо рома и базиликом вместо мяты – так можно представить этот ароматный коктейль с экзотическими нотами.

- 40 мл виски Ballantine's Finest
- шесть листьев базилика
- 20 мл сиропа из имбиря и лемонграсса (Ginger Lemongrass Cordial)
- имбирный эль

бокал хайбол

1. На дне бокала размять листья базилика в сиропе.
2. Добавить дробленый лед и виски. Перемешать.
3. Добавить имбирный эль.

СТРАСТИ ПО БУРБОНУ

Passion for Bourbon

Рецепт из бара лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

- 40 мл бурбона Woodford Reserve
- 20 мл ликера из маракуйи
- один плод маракуйи
- 5 мл лимонного сока
- чайная ложка сахара
- 60 мл сока маракуйи

бокал хайбол

коктейльная вишня

1. На дне шейкера размять пестиком маракуйю с сахаром и лимонным соком.
2. Наполнить льдом шейкер и бокал.
3. Налить в шейкер остальные ингредиенты.
4. Взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать коктейль в бокал.
6. Украсить и подать.

КРОВАВЫЙ БАЛАНТАЙНС

Bloody Ballantine's

- несколько любых сезонных ягод красного цвета
- 40 мл виски Ballantine's Finest
- четыре листа мяты
- сок четвертинки лайма
- 15 мл малинового сока
- 30 мл клюквенного сока
- 30 мл свежевыжатого яблочного сока

бокал рокс

1. На дне шейкера слегка размять ягоды с мятой.
2. Добавить лед и другие ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный дробленным льдом.

МАЛИНОВЫЙ ДЖУЛЕП

Raspberry Julep

- 40 мл виски Jack Daniel's
- 50 мл клюквенного сока
- чайная ложка ванильного сахара
- четыре ягоды малины

бокал рокс

ягода малины

1. В бокале растолочь малину с сахаром.
2. Положить дробленый лед, налить бурбон и сок.
3. Перемешать. Украсить малиной.

ДЖЕМЕСОН И КЛЮКВА

Jameson & Cranberry

- 50 мл виски Jameson
- 100 мл клюквенного сока
- долька лайма
- долька мандарина

бокал хайбол

1. В бокал налить виски, положить несколько кусочков льда и добавить сок.
2. Отжать в бокал сок лайма и мандарина, перемешать.

ФРУКТОВЫЙ СМЭШ

Fruit Smash

- 60 мл виски Ballantine's Finest
- 80 мл клюквенного сока
- 20 мл сока лайма
- четыре-пять ягод малины
- бурый сахар

бокал хайбол

ломтик лайма

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Добавить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить и подать.

МИЛЛИОНЕР

Millionaire

- 40 мл бурбона Woodford Reserve
- 10 мл лимонного сока
- 10 мл сиропа Гренадин
- дэш ликера Cointreau
- 10 мл яичного белка

бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

ДЖЕМЕСОН - ИМБИРНЫЙ ЭЛ

Jameson & Ginger Ale

- 50 мл виски Jameson
- 100 мл имбирного эля

бокал хайбол

длинная спираль из цедры лимона или лайма

1. Подвесить на край бокала спираль из цедры, чтобы она свисала внутрь бокала.
2. Положить лед, налить ингредиенты, перемешать.

ДАР ИРЛАНДИИ

Gift of Ireland

- 40 мл виски Jameson
- 10 мл ликера Sour Apple Pucker De Kuiper
- 120 мл сока зеленых яблок

бокал хайбол

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.

ДЕНДИ КОКТЕЙЛЬ

Dandy Cocktail

- 35 мл канадского виски
- 35 мл хинной настойки Dubonnet
- несколько капель биттера Angostura
- барная ложка ликера Cointreau

бокал для мартини

твист из лимонной и апельсиновой цедры

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал
3. Украсить лимонной и апельсиновой цедрой.

ГОРЯЧИЙ МИНДАЛЬНО-МЕДОВЫЙ УОКЕР

Hot Almond Honey Walker

- 50 мл виски Johnnie Walker Red Label
- 15 мл медового сиропа
- 10 мл ликера Amaretto
- 150 мл свежевыжатого апельсинового сока

жароустойчивый бокал тодди

палочка корицы

1. В бокал налить ингредиенты.
2. Подогреть паром.
3. Украсить и подать.

ИДЕАЛЬНАЯ ПОДАЧА

Perfect Serve

- 50 мл виски Ballantine's 12 years old
- 25 мл Rose's Lime Juice
- два дэш биттера Angostura
- сок четвертинки лайма
- лимонад

бокал хайбол

ломтики лайма и лимона

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить все ингредиенты, кроме лимонада, перемешать.
3. Добавить лимонад.
4. Украсить и подать.





ИДЕАЛЬНАЯ ПОДАЧА

КАЛЕНДАРЬ ПО ЧИВАСУ, ИЛИ КОКТЕЙЛИ МЕСЯЦА

ЯНВАРЬ

- 25 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 25 мл Lillet Rouge
- 25 мл вишневого ликера Peter Herring
- 25 мл сока маракуйи
- одна очищенная маракуйя


 бокал для мартини


 половинка маракуйи

- В шейкер положить лед, добавить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- На поверхность положить половинку маракуйи.

ФЕВРАЛЬ

- 60 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 5 мл ликера Benedictine
- 5 мл Lillet Rouge
- капля биттера Angostura
- капля апельсинового биттера


 бокал для мартини

 апельсиновая цедра

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.

МАРТ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 35 мл ананасового сока
- 10 мл ванильного сахарного сиропа
- 10 мл сиропа Гренадин
- 6 листиков базилика


 бокал рокс


 веточка базилика и кусочек ананаса

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
- Украсить и подать.

АПРЕЛЬ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 50 мл сока красного грейпфрута
- 2 чайные ложки жидкого мёда (с лавандой по возможности)
- капля грейпфрутового биттера

 бокал рокс


 цедра грейпфрута


- В бокал положить дробленый лед и налить ингредиенты. Перемешать.
- Украсить и подать.

МАЙ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 25 мл натурального сидра

- 25 мл яблочного сока
- 25 мл кленового сиропа


 бокал хайбол


 яблочный веер

- В бокал положить дробленый лед и налить ингредиенты. Перемешать.
- Украсить и подать.

ИЮНЬ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 15 мл свежевыжатого сока лайма
- 3 ягоды ежевики
- 5 мл сиропа из цветов бузины
- 5 мл сахарного сиропа
- имбирный эль


 бокал хайбол


 две ягоды ежевики

- Размять ежевику на дне бокала с сахарным сиропом.
- Добавить дробленый лед и налить все ингредиенты, кроме имбирного эля. Перемешать.
- Добавить имбирный эль, осторожно перемешать.
- Украсить и подать.

ИЮЛЬ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 10 мл ванильного сиропа
- 5 мл свежевыжатого лимонного сока
- 15 мл пюре маракуйи
- 15 мл пюре ананаса
- 6 ягод черники


 бокал хайбол

 две ягоды черники

- На дне шейкера размять чернику с сиропом.
- Добавить лед и другие ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал, предварительно наполненный льдом.
- Украсить и подать.

АВГУСТ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 25 мл свежевыжатого грейпфрутового сока
- 15 мл сахарного сиропа
- 10 мл содовой


 бокал хайбол


 долька грейпфрута

- В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме содовой.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал, предварительно наполненный льдом.
- Добавить содовую.

СЕНТЯБРЬ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 8 белых виноградин
- кусочек огурца
- 10 мл тростникового сахара
- 50 мл яблочного сока
- 5 мл лимонного сока


 бокал рокс

 цедра лимона

- На дне шейкера размять виноград и огурец с сахаром.
- Добавить лед и другие ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал, предварительно наполненный льдом.
- Украсить и подать.

ОКТАБРЬ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 25 мл грушевого пюре
- 15 мл пюре маракуйи
- 10 мл сиропа маракуйи
- шампанское Mumm Cordon Rouge


 бокал рокс

 половинка маракуйи и долька груши

- В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
- Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
- Добавить шампанское.
- Украсить и подать.

НОЯБРЬ

- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 5 мл ванильного сахара
- капля биттера Angostura


 бокал хайбол


 стручок ванили и звездочка аниса

- На дне бокала растворить сахар в биттере.
- Добавить несколько кусочков льда и виски. Перемешать.
- Украсить и подать.

ДЕКАБРЬ

- 35 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- 5 мл сиропа корицы
- 50 мл яблочного сока

 бокал рокс

 палочка корицы и яблочный веер

- В бокал положить несколько кусков льда и налить ингредиенты. Перемешать.
- Украсить и подать.



ЯНВАРЬ



МАРТ



ИЮНЬ



ОКТАБРЬ




ДЕКАБРЬ

ЛИНЧБУРГСКИЙ ЛИМОНАД

Lynchburg Lemonade

- 50 мл виски Jack Daniel's
- 20 мл свежевыжатого лимонного сока
- 10 мл ликера Cointreau
- 100 мл лимонада Sprite или 7Up

 бокал хайбол

 долька лимона


1. Наполнить льдом бокал.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

СТАРЫЙ ДРУГ

Old Pal Cocktail

Коктейль был создан в Париже в 1929 году Спэрроу Робинсоном, редактором спортивных новостей из New York Herald Tribune.

- 40 мл канадского виски
- 15 мл вермута Noilly Prat
- 15 мл биттера Campari


 бокал для мартини

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал

ДЖЕК САУЭР

Jack Sour

- 30 мл виски Jack Daniel's
- 45 мл сахарного сиропа
- 45 мл лимонного сока

 бокал рокс

 вишня и долька апельсина

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Украсить и подать.

ТЕННЕССКИЙ ЧАЙ

Tennessee Tea

- 30 мл виски Jack Daniel's
- 30 мл ликера Cointreau
- 15 мл лимонного сока

кола

 бокал хайбол

 долька лимона

1. Положить в бокал несколько кусков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

КЛЮКВЕННЫЙ ДЖЕК

Cranberry Jack

- 45 мл виски Jack Daniel's
- 30 мл ликера Chambord
- 30 мл клюквенного сока
- 30 мл сахарного сиропа
- 30 мл лимонного сока
- немного лимонада Sprite




 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме лимонада.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Сбрызнуть лимонадом.

КОФЕ ДЖЕНТЛЬМЕНА

Gentleman's Coffee

- 40 мл шотландского виски Dewar's White Label
- 15 мл сиропа Gingerbread Monin
- 50 мл горячего кофе
- 15 мл молока
- 20 мл сливок

 жароустойчивый бокал тодди

 тертый мускатный орех

1. Согреть бокал под горячей водой.
2. Вытереть бокал, налить в него виски, кофе, сироп и молоко. Хорошо перемешать.
3. Сверху налить сливки и посыпать мускатным орехом.

ЭСКВАЙР

Esquire

- 40 мл виски Jameson
- 30 мл пюре из маракуйи
- четыре кумквата
- барная ложка бурого сахара
- барная ложка лимонного сока
- барная ложка мандаринового ликера


 бокал хайбол

1. Кумкваты разрезать пополам и растолочь их пестиком вместе с сахаром и лимонным соком в бокале.
2. Добавить пюре и ликер, перемешать.
3. Наполнить бокал колотым льдом. Налить виски. Перемешать.

КАЛИФОРНИЯ ЛИМОНАД

California Lemonade

- 50 мл бурбона Woodford Reserve
- 35 мл лимонного сока
- 85 мл содовой воды
- чайная ложка сахарного песка


 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме содовой.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный дробленым льдом.
3. Добавить содовую.

ТЕХАССКАЯ РОЗА

Texas Rose

- 20 мл бурбона Woodford Reserve
- 50 мл апельсинового сока
- 50 мл охлажденного шампанского
- несколько капель ликера Cherry Brandy

 фужер для шампанского

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Добавить шампанское.

СНОУСТАР

Snowstar

- 40 мл виски Ballantine's Finest
- 20 мл ликера Amaretto
- 60 мл кокосового крем-ликера
- 40 мл ананасового сока

 бокал хайбол

 кружок лимона и малина

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.



КАМЕННАЯ ОГРАДА



ПЕНИЦИЛЛИН



КРАСНЫЙ ПЕРСИК



КЛЕНОВЫЙ
БУШ

ПЕНИЦИЛЛИН

Penicillin

Этот коктейль был изобретен австралийским миксологом Сэмом Россом в 2000-х годах в нью-йоркском баре Milk & Honey. Познавший бурный успех, он объединяет вкусовой баланс купажированного виски с торфяными и копчеными тонами виски с острова Айла, которые сочетаются друг с другом благодаря имбирию, меду и лимону. Сок выжимается из имбиря при помощи центрифуги или соковыжималки для цитрусовых, и в него добавляется немного сахарного песка (но не сиропа). А медовый сироп, присутствующий в рецепте, готовится из 3 частей меда и 1 части воды. Сэм Росс наливает свой коктейль в бокал рокс с единственным крупным куском льда, украшает его засахаренным имбирем и подает без трубочки.

- 60 мл виски Johnnie Walker Black Label
- 22.5 мл свежесжатого лимонного сока
- 12 мл медового сиропа
- 12 мл имбирного сока, слегка подслащенного сахарным песком
- 7.5 мл солодового виски Laphroaig

бокал рокс

засахаренный или свежий имбирь

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме солодового виски.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный льдом.
3. Сверху налить флот солодового виски.
4. Украсить и подать.

КРАСНЫЙ ПЕРСИК

Red Peach

- 50 мл виски Johnnie Walker Red Label
- 30 мл персикового ликера
- 20 мл апельсинового сока
- 20 мл лимонного сока
- 10 мл сахарного сиропа

коктейльный бокал

долька персика

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

КЛЕНОВЫЙ БУШ

Maple Bush

- 50 мл ирландского виски Bushmills
- 15 мл кленового сиропа
- 10 мл сахарного сиропа
- 25 мл лимонного сока
- 15 мл яблочного сока
- две капли биттера Angostura

бокал рокс

яблочный веер

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный льдом.
3. Украсить и подать.

ЛАВЛИ БЛЭК

Lovely Black

- 40 мл виски Johnnie Walker Black Label
- 20 мл ликера Grand Marnier
- 10 мл сиропа из цветков бузины
- 20 мл апельсинового джема

бокал рокс

цедра апельсина

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
4. Украсить и подать.



ЛАВЛИ БЛЭК

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 Антоне мог быть автором таких коктейлей, как «Харвей, ударяющийся о стены» и «Крестный отец». Я пользуюсь условным наклонением, поскольку в данном случае не сумел найти первоначальный источник и, соответственно, не могу считать это достоверным.

- 40 мл шотландского виски Johnnie Walker Red Label
- 30 мл ликера Drambuie

бокал рокс

ломтик лимона

1. В бокал положить лед.
2. Налить Drambuie и виски, перемешать.
3. Украсить и подать.

КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ

God Father

- 50 мл шотландского виски Johnnie Walker Black Label
- 20 мл ликера Amaretto

бокал рокс

1. В бокал положить лед.
2. Налить ингредиенты, перемешать.

БЛЭК ОРАНЖ

Black Orange

- 50 мл виски Johnnie Walker Black Label
- 20 мл ванильного ликера
- 50 мл свежесжатого апельсинового сока
- 10 мл сахарного сиропа

коктейльный бокал

цедра апельсина

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ

High Voltage

- 40 мл виски Johnnie Walker Red Label
- 10 мл ликера Cointreau
- половина лайма
- 60 мл содовой воды


бокал рокс


1. Разрезать половинку лайма на две части, отжать из них сок и опустить в бокал.
2. Добавить несколько кусочков льда.
3. Налить виски, ликер и содовую. Перемешать.



ПОЛУНОЧНЫЙ КОВБОЙ

Midnight Cowboy


-  35 мл бурбона Woodford Reserve
- 20 мл темного рома
- 15 мл сливок


 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал

ЧИВАС ЛАЙМ СКОТЧ

Chivas Lime Scotch


-  20 мл сока лайма
- 50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.
- барная ложка сахара


 бокал рокс

1. В бокал положить лед.
2. Налить ингредиенты, перемешать.

СЛАДКИЙ ВЕРЕСК

Sweet Heather

-  30 мл шотландского виски Dewar's White Label
- 30 мл черносмородинового ликера
- 30 мл сливок


 бокал для мартини


 молотая корица

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал
3. Сверху посыпать корицей.

КАМЕННАЯ ОГРАДА

Stone Fence


-  20 мл виски Dewar's White Label
- 50 мл сидра


 бокал рокс

1. В бокал положить лед. Налить виски.
2. Добавить сидр.

ДЕНЬ СВЯТОГО ПАТРИКА

St. Patrick's Day

-  40 мл виски Jameson
- 10 мл персикового ликера
- 10 мл голубого ликера Blue Curaçao
- 10 мл апельсинового сока

 бокал для мартини


 долька апельсина


1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

АЛАБАМСКАЯ ТЮРЬМА

Alabama Slammer

Southern Comfort – ликер на основе виски – придает особый характер этому коктейлю, в котором доминируют фруктовые ароматы.

-  30 мл ликера Southern Comfort
- 15 мл ликера Amaretto
- 15 мл Sloe Gin
- 50 мл апельсинового сока

 бокал рокс


 долька апельсина


1. В бокал положить несколько кусков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

МОЛОЧНЫЙ ПУНШ ИЗ БУРБОНА

Bourbon Milk Punch

Этот напиток советуют подавать в начале бранча, считая, что он способствует оживлению разговора за столом.


-  50 мл бурбона Woodford Reserve
- 100 мл молока
- барная ложка сахара
- щепотка ванили
- щепотка тертого мускатного ореха
- щепотка молотой корицы


 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.

ХАЙЛЕНД КУЛЕР

Highland Cooler

-  40 мл шотландского виски Dewar's White Label
- 10 мл сахарного сиропа
- 10 мл лимонного сока
- 120 мл имбирного эля

 бокал хайбол

1. В бокал положить несколько кусков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.

Шик, блеск, коктейль

СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА И БРЕНДИ

Коктейли на основе коньяка занимают привилегированное место в барах гранд-отелей и других престижных заведениях. Кроме того, легендарные бармены часто отдавали предпочтение коньяку, создавая свои лучшие смешанные напитки.



«AFTER LOVE...»

Коктейль создан специально к приезду в Москву певицы Шер в 2004 году.

- 40 мл коньяка Арарат Ани
- 5 мл ликера Soho
- 150 мл лимонада 7UP (или Sprite)
- две дольки лайма



бокал хайбол

- В бокал положить 5-6 кусочков льда.
- Налить коньяк и ликер. Добавить сок из долек лайма. Перемешать.
- Налить лимонад.

В & В

- 35 мл коньяка Арарат Ани
- 35 мл ликера Bénédictine



коньячный бокал

- Налить ингредиенты в бокал без льда.

Зум

Zoom

Рецепт парижского «Гарри'с бара».

- 60 мл коньяка Martell VSOP
- столовая ложка меда
- столовая ложка сливок



бокал для мартини

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ

French Connection

«Французский связной» – известный фильм, в котором американский полицейский в ис-

полнении Джина Хекмана борется против итальянской и французской мафии, торгующей произведенными в Марселе наркотиками.

- 35 мл ликера Amaretto
- 35 мл коньяка Rémy Martin VSOP



бокал рокс

- В бокал положить несколько кусочков льда.
- Налить коньяк и ликер, перемешать.

АРАРАТ САЙД КАР

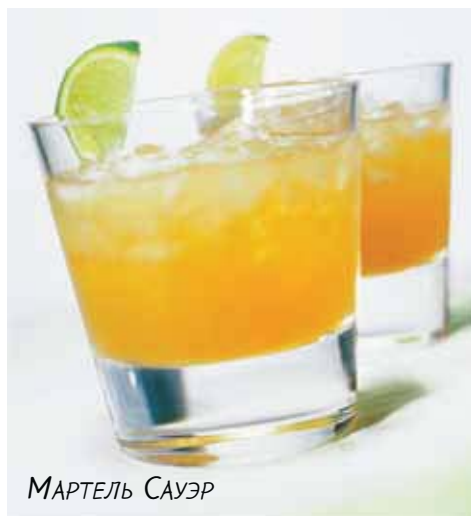
- 30 мл коньяка Арарат Ани
- 20 мл ликера Cointreau
- 20 мл лимонного сока



бокал для мартини

ломтик лимона

- Наполнить шейкер льдом и налить в него все ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.



МАРТЕЛЬ САУЭР

МАРТЕЛЬ КОСМОПОЛИТЕН

Martell Cosmopolitan

- 40 мл коньяка Martell VSOP
- 10 мл ликера Cointreau
- 10 мл сока лайма
- 40 мл клюквенного сока



бокал для мартини

две ягоды малины на шпажке

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
- Украсить и подать.

КАПРИЗ НАПОЛЕОНА

Caprice of Napoléon

- 20 мл коньяка Baron Otard VSOP
- 20 мл молока
- 20 мл персикового сока
- 15 мл сахарного сиропа



бокал для мартини


вишня, клубника и листья ананаса


- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный бокал.
- Украсить и подать.

ПУСС Л'АМУР

Pousse l'Amour


В первой половине XX века были популярны коктейли Pousse l'Amour (рюмочка после любви – по-французски). Этот слоистый напиток берет начало от Pousse Café (рюмочка после кофе) и содержит неповрежденный яичный желток, который считался афродизиаком.


-  15 мл ликера Maraschino
- неповрежденный желток
- 15 мл ликера Crème de Cacao
- 15 мл коньяка Rémy Martin VSOP


 ликерная рюмка

1. В рюмку налить слоями ингредиенты в указанном порядке. Не смешивать.
2. Пить залпом.

Пять чувств

-  40 мл коньяка Арарат Ани
- 30 мл черносмородинового ликера
- 30 мл сливок (11%)
- 5 мл сиропа Гренадин

 коньячный бокал


 щепотка корицы и шоколадная стружка


1. Наполнить шейкер льдом и налить в него все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Посыпать корицей и шоколадной стружкой.

Реми - Лимонный Физз

Rémy Lemon Fizz

Легкий и освежающий напиток для любого времени суток.

-  40 мл коньяка Rémy Martin VSOP
- лимонад
- пол-лимона


 бокал хайбол


 тонкие ломтики лимона

1. В бокал выжать сок из половинки лимона.
2. Положить несколько кусков льда и налить коньяк.
3. Налить лимонад.
4. Украсить и подать.

«1715»

Коктейль придуман прославленным барменом «Ритца» Колином Филдом в честь старейшего коньячного дома Martell, основанного в 1715 году.


-  20 мл коньяка Martell VSOP
- 30 мл сока белого винограда
- охлажденное шампанское
- чайная ложка сахара
- веточка мяты

 бокал хайбол

1. Слегка размять мяту с сахаром на дне бокала.
2. Добавить коньяк и виноградный сок.
3. Положить несколько кусочков льда.
4. Налить шампанское.

МАРТЕЛЬ САУЭР

Martell Sour

-  40 мл коньяка Martell VSOP
- 10 мл сахарного сиропа
- 30 мл лимонного сока



ЛЕГЕНДА


ПЯТЬ ЧУВСТВ


 бокал рокс

 ломтик лайма

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный дробленым льдом.
3. Украсить и подать.

ЛЕГЕНДА

-  30 мл коньяка Арарат Ани
- 15 мл сиропа из маракуйи
- 100 мл охлажденного сухого игристого вина


 фужер для шампанского

 твист из цедры лайма

1. В бокал налить коньяк и сироп. Перемешать.
2. Добавить игристое вино.
3. Украсить и подать.

Реми - Пряный Кентавр

Rémy Centaur Spice

-  40 мл коньяка Rémy Martin VSOP
- несколько капель биттера Angostura
- имбирный эль


 бокал хайбол


 твист из апельсиновой цедры


1. В бокал положить несколько кусков льда и налить коньяк.
2. Налить имбирный эль и sprysнуть биттером.
3. Украсить и подать.

КОНФИТЮР ГРЕЧАНКИ

Greek Lady Marmalade

-  60 мл Metaxa 5*
- 30 мл свежевыжатого лимонного сока
- три барные ложки конфитюра из инжира
- дэш яичного белка


 бокал для мартини


 половинка свежего инжира и веточка розмарина


1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный бокал.
3. Украсить и подать.

АФИНА

Athena

-  20 мл Metaxa 5*
- 20 мл ликера Cointreau
- 20 мл апельсинового сока
- шампанское

 бокал для мартини

 ломтик старфрута и цветок физалиса

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный бокал.
3. Сверху полить охлажденным шампанским.
4. Украсить и подать.





Зажигательные смеси


В РИТМЕ ЛАТИНО



ЗДЕСЬ ВЫ НАЙДЕТЕ ПРЯНЫЕ И ОСВЕЖАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ, ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ, С РОМОМ И ТЕКИЛОЙ. МНОГИЕ ИЗ НИХ ПОЯВИЛИСЬ НА СВЕТ В БРАЗИЛИИ, НА КУБЕ ИЛИ В МЕКСИКЕ. ОНИ ОБЕСПЕЧАТ ЗАЖИГАТЕЛЬНУЮ АТМОСФЕРУ И ЗАДАДУТ РИТМ ВАШЕЙ ВЕЧЕРИНКЕ.

ОЛЬМЕКА - ДЕВУШКА МЕЧТЫ

Olmeca Dream Girl


-  20 мл текилы Olmeca Gold
- 5 мл бананового сиропа
- 5 мл малинового сиропа
- 50 мл имбирного эля


 фужер для шампанского

1. В шейкер положить лед, налить текилу и сиропы.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Добавить имбирный эль.

Эль Дьябло

El Diablo

-  50 мл текилы Olmeca Blanco
- 20 мл черносмородинового ликера Crème de Cassis
- имбирный эль

 бокал хайбол


 четверть лайма


1. В бокал положить лед, налить текилу и ликер. Перемешать.
2. Добавить имбирный эль.

3. Разрезать пополам четверть лайма, отжать сок в коктейль и опустить в бокал.

ЮЖНАЯ ГРАНИЦА

South of the Border

-  40 мл текилы Olmeca Blanco
- 20 мл кофейного ликера Kahlua
- сок половины лайма


 бокал для мартини


 четверть лайма, молотый кофе, бурый сахар

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Четверть лайма обмакнуть с одной стороны в молотый кофе, а с другой – в бурый нерафинированный сахар. Подать в качестве украшения.

БАЛЕРИНА ИЗ БОГОТЫ

Bogota Ballarina

-  20 мл виски Ballantine's Finest
- один лайм
- бурый сахар


 бокал рокс

1. Разрезать лайм на восемь частей (как для «Кайпириньи»).
2. Размять их с сахаром на дне бокала.
3. Налить виски.
4. Наполнить бокал дробленым льдом. Перемешать.

Мэри Пикфорд

Mary Pickford

Коктейль создан на Кубе в честь актрисы немого кино Мэри Пикфорд, посетившей остров в начале XX века.

-  40 мл рома Havana Club Añejo 3 Años
- 30 мл ананасового сока
- дэш сиропа Гренадин
- дэш ликера Maraschino


 бокал для мартини


 коктейльная вишня

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Украсить вишней.

ОТМОРОЖЕННЫЙ

Frostbite

-  30 мл текилы Cazadores Blanco
- 20 мл сливок
- 20 мл бесцветного ликера Crème de Cacao De Kuypers

 бокал для мартини

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

САНГРИЯ

Sangria

(в расчете на 12 порций)

Сангрия – традиционный испанский напиток – имеет множество версий, которые вращаются вокруг общей базы из красного вина, коньяка, ликеров, пряностей, фруктов и газированной воды. Сангрия всегда готовится за несколько часов до подачи, чтобы успеть пропитаться различными ароматами. Здесь приведен один из рецептов этого напитка. Его преимущество в том, что он достаточно прост и проверен на практике.

- бутылка красного сухого вина (750 мл)
- семь кусочков сахара
- 50 мл бренди
- 50 мл ликера Cointreau
- 70 мл апельсинового сока
- 50 мл свежевыжатого лимонного сока
- одна палочка корицы
- 250 мл содовой воды

винный бокал

- 12 тонко нарезанных кружков лимона
- 12 тонко нарезанных кружков лайма
- 12 тонко нарезанных кружков апельсина

- Все ингредиенты, кроме содовой воды и кружков цитрусовых, поместить в большую миску, перемешать.
- Накрыть миску и поставить ее в холодильник как минимум на 10 часов (или настаивать напиток 4 часа при комнатной температуре).
- Добавить цитрусовые и газированную воду, перемешать.
- Разлить Сангрию в винные бокалы, добавляя в каждый из них один-два кусочка льда и три кружка разных цитрусовых.

МЕКСИКАНА

Mexicana

- 50 мл текилы Jose Cuervo Clasico
- 60 мл ананасового сока
- сок половины лайма
- дэш сиропа Гренадин

бокал рокс

- В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
- Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, наполовину заполненный дробленым льдом.

ЗОЛОТАЯ ЛИХОРАДКА

Gold Fever

- 40 мл текилы Olmeca Gold
- 15 мл сиропа из маракуйи
- половинка маракуйи

бокал рокс

- золотые кондитерские шарики

- Бокал наполнить льдом.
- Налить сироп из маракуйи и текилу. Добавить половинку маракуйи. Перемешать.
- Положить в бокал несколько золотых шариков.

ФРУКТОВЫЕ ДАЙКИРИ

ЕЖЕВИЧНЫЙ ДАЙКИРИ

Blackberry Daiquiri

- 50 мл белого рома Bacardi Superior
- 30 мл свежевыжатого сока лайма
- 2 столовые ложки ежевичного джема

чаша для шампанского

- сахарная кромка, ягода ежевики

- На предварительно охлажденном бокале сделать сахарную кромку.
- В блендер положить 8-10 кусочков льда и добавить ингредиенты.
- Взбить и перелить в бокал.
- Украсить ежевикой.

Внимание: количество льда должно быть таким, чтобы готовый коктейль имел однородную консистенцию (не расслаивался на лёд и жидкость). В то же время он не должен быть слишком густым как сорбет. Горочка, образующаяся в бокале за счёт густоты, не должна превышать одного сантиметра.

КЛУБНИЧНЫЙ ДАЙКИРИ

Strawberry Daiquiri

- 50 мл белого рома Bacardi Superior
- 20 мл свежевыжатого сока лайма
- две-три ягоды спелой клубники
- две чайные ложки тростникового сахара

чаша для шампанского

- сахарная кромка, ягода клубники

- На предварительно охлажденном бокале сделать сахарную кромку.
- В блендер положить 8-10 кусочков льда и добавить все ингредиенты.
- Взбить и перелить в бокал.
- Украсить клубникой.

ВАРИАНТЫ:

Заменяв клубнику другими ягодами или фруктами (около 50 г), мы получаем Персиковый, Ананасовый, Банановый и т.д. Дайкири, который готовится в блендере со льдом и украшается соответствующим фруктом. Для усиления характера коктейля можно заменить сахар фруктовым сиропом соответствующего вкуса.



ЕЖЕВИЧНЫЙ
ДАЙКИРИ

КИВИ ДАЙКИРИ

Kiwi Daiquiri

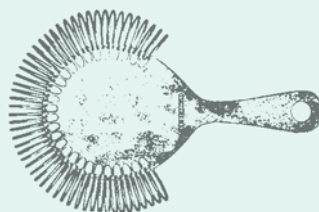
- 30 мл белого рома
- 20 мл ликера из киви
- один свежий очищенный от кожуры киви
- дэш сока лайма
- дэш сахарного сиропа

бокал для мартини

- кружок киви

- Отрезать от киви один кружок для украшения, а остальное нарезать кусочками и растолочь их в шейкере с сахарным сиропом.
- Положить в шейкер лед и налить остальные ингредиенты.
- Взбить и отфильтровать в бокал, дополнительно процедив через ситечко.
- Украсить и подать.

STRAINERS.



РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАНТЫ «МАРГАРИТЫ»

Классический коктейль Margarita (рецепт на стр. 314) имеет множество вкусных вариантов с разнообразными фруктами и ягодами.

ЗАМОРОЖЕННАЯ МАРГАРИТА Frozen Margarita

40 мл текилы Olmeca Blanco
15 мл ликера Cointreau
20 мл свежевыжатого сока лайма

бокал купет

ломтик лимона

1. В блендер положить несколько кусочков льда и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.
3. Украсить и подать.

КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА Strawberry Margarita

40 мл текилы Olmeca Blanco
10 мл ликера Cointreau
10 мл клубничного сиропа
20 мл свежевыжатого сока лайма

бокал купет

соленая крошка и ягода клубники

1. Край охлажденного бокала протереть четвертинкой лайма и сделать на нем крошку из соли.
2. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в подготовленный бокал.
4. Украсить свежей клубникой.

КАЗАДОРЕС МАРГАРИТА С АНАНАСОМ И КОРИЦЕЙ Pineapple and Cinnamon Cazadores Margarita

В этой «Маргарите» ноты агавы текилы Cazadores сочетаются со вкусом ананаса, а ароматы выдержки – с пряными оттенками корицы.

50 мл текилы Cazadores Reposado
25 мл ананасового пюре
20 мл свежевыжатого сока лайма
5 мл сиропа из корицы
10 мл медового сиропа
15 мл ликера Cointreau

бокал купет

ломтик и лист ананаса

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

ГРАНАТОВАЯ МАРГАРИТА Pomegranate Margarita

50 мл текилы Cazadores Reposado
25 мл гранатового сока
20 мл свежевыжатого сока лайма
10 мл сахарного сиропа
15 мл ликера Cointreau

бокал купет

крошка из соли, зернышки граната и долька лайма

1. Сделать на бокале соленую крошку.
2. В блендер положить несколько кусочков льда и налить все ингредиенты.
3. Взбить и перелить в бокал.
4. Сверху разложить зернышки граната, на край бокала насадить дольку лайма.

ЗАМОРОЖЕННАЯ МАРГАРИТА С МАНГО Mango Frozen Margarita

40 мл текилы Jose Cuervo Especial
40 мл сока лайма
20 мл сахарного сиропа
кусочек манго

купет или бокал для мартини

ломтик манго

1. Манго нарезать кубиками.
2. В блендер положить чашку дробленого льда и добавить все ингредиенты.
3. Взбить содержимое блендера до однородного состояния.
4. Перелить в бокал, украсить и подать.



ДЫННАЯ
МАРГАРИТА



МАЛИНОВАЯ
МАРГАРИТА

КЛУБНИЧНАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ МАРГАРИТА Strawberry Frozen Margarita

40 мл текилы Jose Cuervo Clasico
10 мл ликера Cointreau
50 г мороженой клубники
20 мл свежевыжатого сока лайма

купет или бокал для мартини

ягода свежей клубники

1. В блендер положить чашку дробленого льда и добавить все ингредиенты.
2. Взбить содержимое блендера до однородного состояния.
3. Перелить в бокал, украсить и подать.

ДЫННАЯ МАРГАРИТА Melon Margarita

40 мл ликера Melon Liqueur De Kuiper
30 мл текилы Jose Cuervo Clasico
20 мл свежевыжатого лимонного сока

бокал для мартини или купет

два шарика из дыни и листья мяты

1. В блендер положить несколько кусочков льда и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.
3. Украсить и подать.

МАЛИНОВАЯ МАРГАРИТА Raspberry Margarita

30 мл ликера Raspberry De Kuiper
30 мл текилы Jose Cuervo Clasico
10 мл свежевыжатого лимонного сока

бокал для мартини или купет

ягода малины, кружок лайма и листья мяты

1. В блендер положить несколько кусочков льда и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.
3. Украсить и подать.

РУССКАЯ МАРГАРИТА Russian Margarita

Рецепт бара The Red Square, Лас-Вегас.

20 мл текилы Jose Cuervo Clasico
15 мл водки Kauffman
20 мл ликера Cointreau
15 мл сока лайма

бокал для мартини

кружок лайма

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Сверху положить кружок лайма.



ЗАМОРОЖЕННАЯ
МАРГАРИТА С МАНГО



КЛУБНИЧНАЯ
ЗАМОРОЖЕННАЯ МАРГАРИТА






ХРАБРЫЙ БЫК

Brave Bull

Сочетание двух лучших продуктов Мексики – текилы и кофейного ликера – образуют мощный коктейль с выразительным вкусом.

-  50 мл текилы Jose Cuervo Especial
- 25 мл кофейного ликера Kahlua

 бокал рокс


1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.




ЦВЕТОК ПУСТЫНИ

Desert Flower

Рецепт из знаменитого отеля Bellagio в Лас-Вегасе.

-  20 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 20 мл белого рома
- 20 мл ликера Apricot Brandy
- 30 мл ананасового сока
- 30 мл апельсинового сока
- 15 мл лимонного сока
- 15 мл сахарного сиропа

 бокал слинг


 ломтик апельсина и вишня


1. Наполнить льдом шейкер и бокал.
2. Налить в шейкер все ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать коктейль в бокал.
5. Украсить и подать.

ВАГОН ФУНИКУЛЕРА

Cable Car

Еще один известный рецепт отеля Bellagio.

-  40 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 25 мл ликера Orange Curaçao
- 20 мл сахарного сиропа
- 10 мл лимонного сока
- 10 мл сока лайма


 коктейльный бокал


 кромка из сахара и молотой корицы, твист из апельсиновой цедры

1. На бокале сделать кромку.
2. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить апельсиновой цедрой.

МУЛАТА

Mulata


-  25 мл коричневого ликера Crème de Cacao De Kuypere
- 10 мл сока лайма
- 50 мл темного рома Havana Club Añejo 5 Años


 бокал для мартини


1. В блендер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.

РУБИ РИТА

Ruby Rita

-  30 мл текилы Cazadores Reposado
- 30 мл сока грейпфрута
- 10 мл ликера Cointreau

 бокал рокс

 соленая кромка и ломтик грейпфрута

1. Край охлажденного бокала протереть ломтиком грейпфрута и сделать на нем кромку из соли.
2. Положить лед в шейкер и в бокал.
3. В шейкер налить ингредиенты, взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить ломтиком грейпфрута.

ЛЕТНЯЯ СИЕСТА

La Sieste de l'Et

Освежающий летний коктейль, в котором экзотические ароматы сочетаются с мастерским использованием водки.

- 45 мл водки Grey Goose
- 30 мл ванильного сиропа
- 15 мл ликера из агавы (Agavero)
- 10 мл свежевыжатого лимонного сока
- три маракуйи

бокал хайбол

половинка маракуйи и веточка мяты

1. Плоды маракуйи разрезать пополам и отжать их содержимое в шейкер.
2. В шейкер добавить лед и все остальные ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал, наполненный дробленым льдом.
4. Украсить и подать.

КАЗАДОРЕС ПАЛОМА

Cazadores Paloma

- 50 мл текилы Cazadores Blanco
- 100 мл газированного напитка со вкусом грейпфрута
- дэш свежевыжатого сока лайма
- дэш содовой воды

бокал хайбол

кромка из соли и сиропа Гренадин, ломтики грейпфрута

1. Сделать на бокале кромку из соли и сиропа.
2. В бокал положить лед. Налить текилу и сок лайма, перемешать. Добавить газированный напиток. Слегка перемешать.
3. Сверху сбрызнуть содовой.
4. Украсить и подать.

КАЙПИРИССИМА

Caipirissima

- 50 мл рома Havana Club Añejo 3 Años
- один лайм
- две барные ложки сахарного песка

бокал рокс

1. Лайм разрезать на восемь частей (как для «Кайпириньи»).
2. В бокале растереть лайм с сахаром.
3. Наполнить бокал дробленым льдом.
4. Налить ром и хорошо перемешать.



ЛЕТНЯЯ СИЕСТА



КАЗАДОРЕС ПАЛОМА

ПРЕЗИДЕНТЕ

Presidente

Перед вами классический кубинский коктейль бара «Флоридита». Что касается сиропа Гренадин, то он, по всей видимости, был добавлен позднее Гарри Крэдкоком из лондонского «Савойя».

- 30 мл золотистого рома Bacardi Gold
- 30 мл сухого вермута Noilly Prat
- 20 мл ликера Cointreau
- дэш сиропа Гренадин (факультативно)

бокал рокс

цедра апельсина и вишня

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный дробленым льдом.
3. Украсить и подать.

КАЗАДОРЕС - ЛЕТНИЙ ПУНШ

Cazadores Summer Punch

- 50 мл текилы Cazadores Reposado
- 15 мл грушевого ликера
- 150 мл ананасового сока
- 20 мл абрикосового ликера
- 5 мл сока лайма

бокал хайбол

ломтики груши, ананаса и абрикоса

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать с двумя трубочками.

ЖГУЧИЙ ПЕРЧИК ЧИЛИ

Red Hot Chili Pepper

Творение Сары Митчел из лондонского бара «ЛАБ».

- 37,5 мл текилы Jose Cuervo Clasico, настоящей на перчике чили и лемонграссе
- 12,5 мл сока лайма
- две барные ложки ванильного сахара
- дэш имбирного эля
- дэш шампанского
- 10 мл ликера Goldschlager



КУЭРВО МОХИТО

бокал хайбол

перчик чили и два кусочка лемонграсса

1. В бокал положить дробленый лед.
2. Добавить текилу, сок лайма и сахар. Перемешать.
3. Налить имбирный эль и шампанское.
4. Сверху полить ликером.
5. Украсить и подать с трубочкой.

КУЭРВО МОХИТО

Cuervo Mojito

- 50 мл текилы Jose Cuervo Especial
- 15 мл сахарного сиропа
- 100 мл содовой воды
- треть лайма
- десять листьев мяты

бокал рокс

веточка мяты

1. Разрезать лайм на три части.
2. Положить в бокал мяту, лайм, налить сахарный сироп.
3. Растереть мяту пестиком, наполнить бокал доверху дробленым льдом.
4. Налить текилу и содовую.
5. Перемешать, досыпать немного дробленого льда и украсить веточкой мяты.

КАЙПИРИССИМА

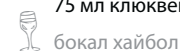




КРОВЬ ХРИСТА

Sangre de Cristo

- 30 мл текилы Olmeca Blanco
- 30 мл лимонного сока
- 15 мл ликера Cointreau
- 75 мл клюквенного сока



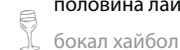
бокал хайбол

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно заполненный льдом.

МЕКСИКОЛА

Mexicola

- 40 мл текилы Olmeca Blanco
- 120 мл колы
- половина лайма



бокал хайбол

1. Лайм разрезать на кусочки.
2. Растереть их пестиком в бокале.
3. Добавить дробленый лед.
4. Налить текилу и колу. Осторожно перемешать.

ЗОЛОТОЙ

Golden

- 50 мл текилы Cazadores Reposado
- 175 мл яблочного сока
- 5 мл свежесвыжатого сока лайма
- 15 мл миндального сиропа
- 5 мл меда



бокал хайбол



яблочный веер

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Энергично взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

ПИСКО САУЭР

Pisco Sour

Традиционный напиток жителей Перу и Чили, приготовленный на основе писко, то есть бренди, сделанного из мускатных сортов винограда.

- 40 мл писко
- 20 мл сока лайма
- четыре чайные ложки сахара
- чайная ложка яичного белка
- три капли биттера Angostura



бокал рокс

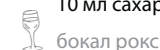
1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

КАЗАДОРЕС ФЛИРТ

Cazadores Flirt

Модный способ почувствовать ароматы текилы – смешать ее с тропическими фруктами и добавить нотку корицы.

- 50 мл текилы Cazadores Reposado
- 25 мл пюре из гоавы
- 10 мл свежесвыжатого сока лайма
- 10 мл сиропа из корицы
- 10 мл сахарного сиропа



бокал рокс



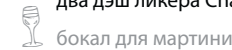
палочка корицы

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Энергично взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

ШЕЛКОВЫЙ ЧУЛОК

Silk Stocking

- 40 мл текилы Cazadores Blanco
- 20 мл бесцветного ликера Crème de Cacao De Kuuper
- 20 мл свежих сливок
- два дэш ликера Chambord



бокал для мартини



какао-порошок

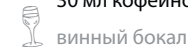
1. На охлажденном бокале сделать кромку из какао-порошка.
2. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.

ОЧИ ЧЕРНЫЕ

Ojos Negros

Коктейль-дигестив, объединяющий ароматы кофе и выдержанной текилы.

- 50 мл текилы Cazadores Anejo
- 5 мл миндального сиропа
- 30 мл кофейного ликера Kahlua



винный бокал



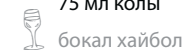
взбитые сливки и тертый орех

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Энергично взбить и отфильтровать в бокал.
3. Сверху выложить взбитые сливки и посыпать молотым орехом.

МЕКСИКАНСКИЙ БУЛЬДОГ

Mexican Bulldog

- 30 мл текилы Olmeca Blanco
- 15 мл кофейного ликера Kahlua
- 30 мл сливок
- 75 мл колы



бокал хайбол



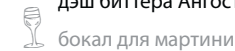
тертый шоколад

1. В бокал положить лед, налить текилу, ликер и сливки. Перемешать.
2. Добавить колу. Осторожно перемешать.
3. Сверху посыпать тертым шоколадом.

ТЕКИНИ

Tequini

- 55 мл текилы Jose Cuervo Clasico
- 15 мл сухого вермута Martini Extra Dry
- дэш биттера Ангостура



бокал для мартини



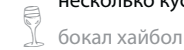
лимонная цедра

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в бокал.
3. Отрезать кусочек лимонной цедры. Отжать ее в коктейль и опустить в бокал.

МАТАДОР

Matador

- 40 мл текилы Herradura Blanco
- 25 мл сока лайма
- 65 мл ананасового сока
- барная ложка сахарного сиропа
- несколько кусочков ананаса



бокал хайбол



ломтик ананаса и твист из лимонной цедры

1. В блендер положить несколько кусочков льда и добавить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.
3. Украсить и подать.

БОН ВОЯЖ

Bon Voyage

- 30 мл ликера Southern Comfort
- 30 мл текилы Pepe Lopez Silver
- 15 мл ликера Amaretto
- 40 мл апельсинового сока
- 40 мл ананасового сока



бокал хайбол

1. В бокал положить несколько кусков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.

ХИМАРИТА

La Jimarita

- 45 мл текилы El Jimador Blanco
- 15 мл ликера Cointreau
- 40 мл свежесжатого сока лайма
- 10 мл сахарного сиропа



бокал купет

ломтик лайма, крошка из соли

1. У бокала сделать соленую крошку.
2. В блендер положить несколько кусков льда и налить ингредиенты.
3. Взбить и перелить в бокал.
4. Украсить и подать.

ФРАНЦУЗСКАЯ МАРГАРИТА

French Margarita

- 45 мл текилы Herradura Blanco
- 10 мл ликера Cointreau
- 15 мл ликера Chambord
- 45 мл свежесжатого сока лайма
- 10 мл сахарного сиропа



бокал купет

ломтик лайма, крошка из соли

1. У бокала сделать соленую крошку.
2. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

СЕКС С КАПИТАНОМ

Sex with the Captain

- 45 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 30 мл ликера Amaretto
- 30 мл ликера Peachtree De Kuiper
- 50 мл клюквенного сока
- 50 мл апельсинового сока



бокал хайбол

вишня

1. В бокал положить несколько кусков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.



«МОХИТО» ПОЛЬЗУЕТСЯ ТАКИМ УСПЕХОМ, ЧТО СЕГОДНЯ НАряду с классическим рецептом существует множество его вариантов. Можно даже сказать, что «МОХИТО» дал рождение новой группе смешанных напитков. Ниже представлены фруктовые «МОХИТО» с ромом BACARDI.

БАКАРДИ - КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО

Bacardi Strawberry Mojito

- 50 мл рома Bacardi Superior
- 12 листьев перечной мяты
- пол-лайма
- две-три ягоды спелой клубники
- 2 чайные ложки белого тростникового сахара
- содовая



бокал хайбол

веточка мяты, половинка клубники

1. Нарезать лайм на три части, клубнику – ломтиками.
2. В бокал положить сахар, нарезанные лайм и клубнику.
3. Размять содержимое мадлером.
4. Слегка прихлопнуть ладонью листья мяты (мяту мяту не следует) и положить ее в бокал.
5. Наполнить бокал до краев дробленным льдом.
6. Добавить ром и хорошо перемешать.
7. Дополнить бокал льдом и добавить содовую.
8. Украсить и подать с палочкой для перемешивания и двумя коктейльными трубочками.

1. Разрезать лайм на две части.
2. В бокал положить нарезанный лайм, ежевику и добавить сироп.
3. Размять содержимое мадлером.
4. Слегка прихлопнуть ладонью листья мяты (мяту мяту не следует) и положить ее в бокал.
5. Наполнить бокал до краев дробленным льдом.
6. Добавить ром и хорошо перемешать.
7. Дополнить бокал льдом и добавить содовую.
8. Украсить и подать с палочкой для перемешивания и двумя коктейльными трубочками.

БАКАРДИ - ВИНОГРАДНЫЙ МОХИТО

Bacardi Grape Mojito

- 50 мл рома Bacardi Superior
- 12 листьев перечной мяты
- пол-лайма
- 4-5 крупных виноградин
- 2 чайные ложка белого тростникового сахара
- содовая



бокал хайбол

веточка мяты, виноград

1. Разрезать лайм на три части, а виноградины – пополам.
2. В бокал положить нарезанный лайм и сахар.
3. Размять содержимое мадлером.
4. Добавить виноград. Примять до появления сока.
5. Слегка прихлопнуть ладонью листья мяты (мяту мяту не следует) и положить ее в бокал.
6. Наполнить бокал до краев дробленным льдом.
7. Добавить ром и хорошо перемешать.
8. Дополнить бокал льдом и добавить содовую.
9. Украсить и подать с палочкой для перемешивания и двумя коктейльными трубочками.

БАКАРДИ - ЕЖЕВИЧНЫЙ МОХИТО

Bacardi Blackberry Mojito

- 50 мл рома Bacardi Superior
- 12 листьев перечной мяты
- треть лайма
- три ягоды ежевики
- 15 мл ежевичного сиропа
- содовая



бокал хайбол

веточка мяты, ежевика



КОКТЕЙЛИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ



В ПОИСКАХ
КУМКВАТА



АЗИАТСКИЙ
ЦВЕТОК



ЛИЧИ
ФРУТИНИ

В ПОИСКАХ КУМКВАТА

A Kumquat Quest

Встреча Востока с Западом: азиатских кумкватов и французских спиртных напитков.

- 40 мл водки Grey Goose
- 10 мл ликера Grand Marnier
- 5 мл свежевыжатого сока лайма
- две чайные ложки бурого сахара
- шесть кумкватов

бокал хайбол

две половинки кумквата

1. Размять кумкваты с сахаром и соком лайма на дне бокала.
2. В бокал добавить водку и наполнить его дробленым льдом. Перемешать.
3. Добавить ликер.
4. Украсить и подать.

АЗИАТСКИЙ ЦВЕТОК

Asian Blossom

- 70 мл водки Absolut
- 20 мл сиропа из зеленого чая
- 110 мл апельсинового газированного напитка (типа Fanta)

бокал хайбол

ломтик апельсина

1. Бокал наполнить льдом.
2. Налить водку и сироп, перемешать.
3. Добавить газированный напиток, осторожно перемешать.
4. Украсить ломтиком апельсина.

ШОГАН

Shogun

Саке и васаби требуют суши и придают характер этому пряному мартини с подходящим названием от лондонского миксолога Джейми Уокера.

- 30 мл джина Bombay Sapphire
- 20 мл саке
- 40 мл овощного сока (например, V8)
- несколько капель лимонного сока
- дэш острой японской пасты васаби

бокал для мартини

долька лайма

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

ЛИЧИ ФРУТИНИ

Lychee Fruitini

- 70 мл водки Absolut Citron
- дэш сухого вермута
- дэш сахарного сиропа
- три-четыре очищенных плода личи

бокал для мартини

личи и твист из лимонной цедры

1. Растолочь личи с сахарным сиропом на дне шейкера.
2. Добавить в шейкер водку, вермут и лед.

3. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
4. Украсить и подать.

ЖАСМИН

Jasmine

Фирменный коктейль ресторана китайской кухни Jasmine из знаменитого отеля Bellagio в Лас-Вегасе.

- 30 мл джина Bombay Sapphire
- 15 мл ликера Cointreau
- 15 мл биттера Campari
- 20 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 10 мл лимонного сока
- 10 мл сахарного сиропа

охлажденный бокал для мартини

цветок орхидеи

1. Наполнить льдом шейкер.
2. Налить в шейкер все ингредиенты.
3. Взбить содержимое шейкера.
4. Отфильтровать коктейль в бокал.
5. Украсить и подать.



АЗИАТСКИЙ МАРТИНИ

Asian Martini

Коктейль к суши, рецепт из парижского клуба Bound.

- 40 мл водки
- 40 мл sake
- 10 мл ликера из личи Soho

бокал для мартини

нарезанная кусочками ягода клубники

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в бокал кусочки клубники.

НИНДЗЯ ФИЗЗ

Ninja Fizz

- 40 мл sake
- 20 мл имбирного сиропа
- 40 мл ананасового сока
- 40 мл игристого вина

бокал хайбол

ломтик ананаса

1. В шейкер и бокал положить лед.
2. В шейкер налить sake, сироп и сок.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Налить игристое вино.
5. Украсить и подать.

ШЕЛКОВЫЙ ШЕЛК

Silky Silk

- 40 мл водки
- 10 мл сиропа из маракуйи
- 10 мл ягодного сиропа Monin Wildberry
- 20 мл sake
- 30 мл клюквенного сока
- 30 мл игристого вина

бокал хайбол

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить все ингредиенты, кроме игристого вина.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Налить игристое вино.

НАСИ МАРТИНИ

Nashi Martini

- 30 мл водки Зубровка
- три ломтика японской груши Наси
- 10 мл грушевой о-де-ви Poire Williams
- 40 мл свежесжатого яблочного сока
- чайная ложка сахара

бокал для мартини

ломтик груши Наси

1. На дне шейкера растолочь пестиком грушу с сахаром.
2. Наполнить шейкер льдом.
3. Налить остальные ингредиенты.
4. Взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать его в бокал, дополнительно процедив через ситечко (double strain).
6. Украсить и подать.

ЧИН

Ching

- 37,5 мл джина
- 12,5 мл сока лайма
- 12,5 мл ликера Velvet Falernum
- барная ложка ванильного сахара
- 50 мл яблочного сока
- дэш имбирного сиропа

4 мятных листа

бокал хайбол

яблочный веер и веточка мяты

1. В бокал положить дробленый лед.
2. Добавить все ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать с трубочкой.

В СТИЛЕ КИМОНО

Kimono Way

- 30 мл джина
- 20 мл sake
- 10 мл персикового ликера De Kuiper Peachtree
- свежий плод личи

охлажденный бокал для мартини

личи

1. На дне шейкера растолочь пестиком личи.
2. Наполнить шейкер льдом.
3. Налить остальные ингредиенты.
4. Взбить содержимое шейкера.
5. Отфильтровать его в бокал, дополнительно процедив через ситечко (double strain).
6. Украсить и подать.

САПФИР КРАШ

Sapphire Crush

- 50 мл джина Bombay Sapphire
- четыре кумквата
- дэш свежесжатого сока лайма
- две барные ложки бурого сахара

бокал рокс

кумкват

1. В бокале растолочь кумкваты с сахаром и соком лайма.
2. Добавить дробленый лед и джин, перемешать барной ложкой.
3. Украсить кумкватом.

ГЕЙША КОЛЛИНЗ

Geisha Collins

- 40 мл джина
- 10 мл имбирного сиропа
- 20 мл sake
- 70 мл апельсинового сока

бокал коллинз

твист из апельсиновой цедры

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.



САПФИР КРАШ

ЧАЙНЫЙ ЦВЕТОК

Green Tea Blossom

- 40 мл текилы Jose Cuervo Clasico
- 10 мл сиропа из зеленого чая
- 20 мл свежесжатого яблочного сока
- 70 мл имбирного эля

бокал хайбол

ломтик яблока

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить все ингредиенты, кроме имбирного эля.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Налить имбирный эль.
5. Украсить и подать.

ИМБИРНЫЙ МАРТИНИ

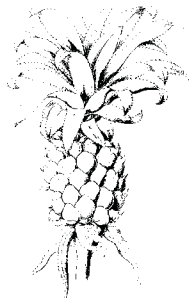
Ginger Martini

- 70 мл водки Absolut Citron
- дэш имбирного сиропа

бокал для мартини

кусочек маринованного имбиря и маринованная луковица

1. Положить лед в бокал для смешивания и налить ингредиенты.
2. Перемешать барной ложкой и отфильтровать в бокал.
3. Опустить в коктейль кусочек маринованного имбиря и маринованную луковицу.





Бар на пляже

ТРОПИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

КАРИБСКАЯ ПРЯНОСТЬ

Caribbean Spice


-  50 мл Malibu
- 5 мл сока лайма
- кусочек стебля лемонграсса (5 см)
- две веточки кориандра
- кусочек перца чили


 бокал для мартини

1. На дне шейкера размять мадлером кориандр и лемонграсс.
2. В шейкер положить лед и добавить остальные ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.

ДЕНЬ НА ПЛЯЖЕ

Day at the Beach

-  30 мл Malibu
- 10 мл ликера Amaretto di Saronno
- 100 мл апельсинового сока
- дэш сиропа Гренадин


 бокал рокс


 кружок апельсина

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить все ингредиенты, кроме Гренадина. Перемешать.
3. Сверху налить Гренадин.
4. Украсить и подать.

КАЛУА - КАБАНА

Kahlua Cabana

-  60 мл ликера Kahlua
- 30 мл водки Absolut
- 30 мл клюквенного сока
- 5 мл свежевыжатого сока лайма
- 5 мл сахарного сиропа


 бокал хайбол


 кружок лайма


1. В шейкер и в бокал положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

Чи Чи

Chi Chi

-  45 мл водки
- 15 мл Malibu
- 90 мл ананасового сока

 бокал рокс

 ломтик ананаса и вишня

1. В блендер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.
3. Украсить кусочком ананаса и вишней.

КАЛУА

Kahlua – кофейный ликер мексиканского происхождения. Это оригинальный напиток с насыщенным вкусом, интенсивными ароматами и ярко выраженным характером.

Свои ароматы он черпает в первую очередь у прославленных мексиканских сортов кофе, которые отличаются ярким, богатым и маслянистым вкусом. Свою крепость он получает от тростникового спирта, а индивидуальность – от какао-бобов и стручков ванили, придающих ему утонченный аромат.

Kahlua – старинный ликер, но для его появления во всех барах планеты пришлось дожидаться грандиозного успеха таких коктейлей, как «Черный русский» и «Белый русский», а также В-52. Традиционно Kahlua пьют со льдом, добавляя по вкусу немного молока. Но, кроме того, он присутствует в огромном количестве коктейлей, причем без некоторых из них невозможно обойтись.



MALIBU

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 высшего 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. Существует немало способов прочувствовать весь шарм Malibu. Если вы работаете на дискотеке или хотите организовать пляжную вечеринку, вы вряд ли сможете без него обойтись. Как это часто случается, самый простой способ потребления Malibu зачастую оказывается самым лучшим. На этих страницах приводятся несколько рецептов коктейлей, которые можно попробовать при первом удобном случае.



ЮКАТАНСКИЙ СЛИНГ

Yucatan Sling

- 30 мл ликера Kahlua
- 30 мл джина Beefeater
- 20 мл вишневого ликера
- 30 мл сока лайма
- 30 мл ананасового сока
- 3 капли биттера Angostura

содовая вода

бокал хайбол

долька апельсина

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме содовой.
2. Основательно взбить и перелить в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Добавить содовую.
4. Украсить и подать.

КАРИБСКАЯ ДРАГОЦЕННОСТЬ

Caribbean Jewel

- 50 мл Malibu
- 25 мл клубничного ликера
- 10 мл сиропа из личи
- 100 мл ананасового сока

бокал хайбол

ягода клубники

1. В шейкер и в бокал положить лед, в шейкер налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

КАЛУА - МАМБО

Kahlua Mambo

- 30 мл ликера Kahlua
- 45 мл рома Havana Club Añejo 3 Años
- 45 мл свежевыжатого сока лайма

бокал для мартини

кружок лайма

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Основательно взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

МАЛИБУ РАССВЕТ

Malibu Sunrise

- 50 мл Malibu
- 100 мл грейпфрутового сока
- чайная ложка сиропа Гренадин

бокал хайбол

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить сок и ликер, перемешать.
3. Добавить сироп и не размешивать, а дать ему осесть на дно бокала.

КАЛУА - КОФЕ

Kahlua Coffee

- 60 мл ликера Kahlua
- 90 мл горячего кофе
- взбитые сливки

термостойкий бокал тодди

1. В бокал налить кофе и ликер. Перемешать.
2. Сверху выложить взбитые сливки.

МАЛИБУ - МОРСКОЙ БРИЗ

Malibu Seabreeze

- 50 мл Malibu
- 75 мл клюквенного морса
- 75 мл ананасового сока

бокал хайбол

долька лайма

1. Бокал наполнить льдом.
2. Налить Malibu и соки. Перемешать.
3. Украсить и подать.

КАЛУА & МОЛОКО

Kahlua & Milk

- 50 мл кофейного ликера Kahlua
- молоко по вкусу

бокал рокс

1. Наполнить льдом бокал.
2. Налить ликер и молоко, хорошо перемешать.

МАЛИБУ - ПИНЯ КОЛАДА

Malibu Pi a Colada

- 15 мл Malibu
- 40 мл рома Havana Club Añejo 3 Años
- 10 мл кокосового сиропа
- 100 мл ананасового сока

бокал слинг

ломтик свежего ананаса и вишня

1. В блендер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.
3. Украсить кусочком ананаса и вишней.



ЮКАТАНСКИЙ СЛИНГ



КАРИБСКАЯ ПРЯНОСТЬ



КАРИБСКАЯ ДРАГОЦЕННОСТЬ



МАЛИБУ - ПИНЯ КОЛАДА



МАЛИБУ - МОРСКОЙ БРИЗ

TWELVE
Islands
ESTABLISHED

MALIBU



CARIBBEAN RUM
WITH
COCONUT



Original
ORIGINAL



АНАНАС И КАРДАМОН

Pineapple & Cardamon

Генри Бизант придумал этот коктейль в лондонском баре Lonsdale в 2002 году.

- 40 мл водки
- 4 крупных куска свежего ананаса
- 10 мл сахарного сиропа
- четыре стручка кардамона

бокал для мартини

ананасовый лист или физалис

- На дне шейкера растолочь кардамон и ананас с сахарным сиропом.
- В шейкер добавить лед и водку.
- Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в бокал.
- Украсить и подать.

ШТОРМОВАЯ ВАНИЛЬ

Stormy Vanilla

Рецепт Тьерри Эрнандеза.

- 30 мл ванильной водки
- 30 мл бесцветного ликера Crème de Cacao
- шарик ванильного мороженого
- дэш сливок

бокал для мартини

молотый миндаль и стручок ванили

- Наполнить шейкер льдом, добавить ликер и мороженое. Налить водку и сливки.
- Взбить и отфильтровать коктейль в бокал.
- Сверху посыпать молотым миндалем и положить стручок ванили на края бокала.

КРАСИВЫЙ ОСТРОВ

Iha Bela

Название этому коктейлю с фруктовыми ароматами дал бразильский остров Илия Бела.

- 50 мл кашацы
- 75 мл сока из маракуйи
- дэш мятного сиропа
- дэш клубничного сиропа
- один плод маракуйи
- две ягоды клубники
- шесть белых виноградин

бокал хайбол

клубника

- В шейкере размять пестиком фрукты с сиропами.
- Положить в шейкер лед, добавить кашацу и сок.
- Взбить содержимое шейкера.
- Перелить коктейль в бокал.
- Украсить и подать.

ОКО ТАЙФУНА

Eye of the Storm

Восхитительная версия коктейля «Куба Либре», которая превращает напиток для дискотеки в творение миксолога.

- 40 мл рома Bacardi Superior, настоящего на специях*
- 10 мл сока лайма
- 100 мл колы

бокал хайбол

ломтик лайма

- В бокал положить несколько кусочков льда.
- Налить ром и сок лайма. Перемешать.
- Добавить колу.
- Украсить и подать.

* Для получения настойки из рома, положите в бутылку рома следующие ингредиенты:

- стручок ванили
- палочку корицы
- звезду аниса
- две гвоздики
- кусочек апельсиновой цедры длиной 5 см
- несколько зернышек ямайского перца.

Дайте рому настояться два дня.

БАУНТИ

Bounty

- 40 мл виски Ballantine's Finest
- 40 мл кокосового крем-ликера
- 20 мл клубничного ликера

бокал рокс

ягода клубники и листья мяты

- В блендер положить дробленый лед и налить ингредиенты.
- Взбить и перелить в бокал.
- Украсить и подать.

ПАУ-ПАУ

Paw Paw

Папайя, она же пау-пау, известна своими полезными для здоровья свойствами. Рецепт гонконгского отеля Intercontinental.

- 30 мл водки Finlandia
- 20 г свежей папайи
- 15 мл свежевыжатого лимонного сока
- дэш арбузного сиропа
- чайная ложка сахара

бокал рокс

два ломтика папайи

- В бокал насыпать сахарный песок.
- Налить сироп и положить кусочки папайи.
- Нежно размять папайю пестиком.
- Наполнить бокал колотым льдом.
- Добавить лимонный сок и водку.
- Украсить и подать с трубочкой.

ОСТРОВНОЙ ПУНШ

Island Punch

(в расчете на 8 порций)

- 1 литр ананасового сока
- 250 мл белого рома
- 30 мл сахарного сиропа
- 10 мл сиропа Гренадин

винные бокалы

кружки банана, ломтики ананаса и вишни

- В большой миске смешать все ингредиенты.
- Настоять несколько часов в прохладном месте.
- Подавать в больших винных бокалах со льдом, кружками банана, ломтиками ананаса, вишнями и с соломинками.

СТРАСТНЫЙ

Passionate

- 50 мл виски Ballantine's 12 years old
- три кусочка ананаса
- 10 мл сиропа из маракуйи
- один плод маракуйи
- 20 мл свежевыжатого лимонного сока
- 10 листьев мяты

металлический стакан

половинка маракуйи и веточка мяты

- В металлический стакан положить мяту, мякоть маракуйи, ананас и налить сироп.
- Размять все мадлером на дне стакана.
- Добавить лимонный сок, виски и дробленый лед, перемешать.
- Украсить и подать.




СТРАСТНЫЙ

РОН КОЛЛИНС

Ron Collins

- 50 мл белого рома
- 120 мл содовой воды
- чайная ложка сахара
- сок половины лайма

 бокал коллинз


 ломтик лайма

1. В бокал положить дробленый лед и налить все ингредиенты, кроме содовой.
2. Перемешать, разбавить содовой.
3. Украсить и подать.

КАРИБСКИЙ МАРТЕЛЬ

Martell Caribbean

- 40 мл коньяка Martell VSOP
- 40 мл кокосового молока
- 80 мл яблочного сока
- нарезанная кусочками четверть банана

 чаша для шампанского

1. В блендер положить несколько кусочков льда и добавить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.

БИ-БЛЭК

B-Black

- 50 мл рома Bacardi Black
- долька апельсина
- корица


 стопка

1. Налить в стопку ром.
2. Сверху положить дольку апельсина, посыпанную корицей.
3. Ром пьют залпом и закусывают апельсином.

ПЕРСИК И МЯТА

Peach & Mint

- 25 мл ликера Peachtree De Kuiper
- 30 мл белого рома
- 30 мл свежевыжатого сока лайма
- 15 мл сахарного сиропа
- листья мяты
- содовая вода

 бокал хайбол

 веточка мяты


1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить все ингредиенты, кроме содовой.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Добавить содовую и мяту, перемешать.
5. Украсить и подать.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ

ЮЖНЫЙ УРАГАН

Frozen Southern Hurricane

- 60 мл ликера Southern Comfort
- 20 мл сока лайма
- 40 мл апельсинового сока
- 6 ягод клубники
- 10 мл клубничного сиропа
- 10 мл сиропа Гренадин

 бокал слинг


 клубника

1. В блендер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в бокал.
3. Украсить и подать.

МАНГО КИСС

Mango Kiss

- 30 мл водки
- 20 г свежего манго
- 15 мл персикового ликера
- 15 мл сиропа из манго
- чайная ложка сахара

 бокал рокс


 два ломтика свежего манго

1. В бокал насыпать сахарный песок.
2. Налить сироп и положить кусочки манго.
3. Нежно размять манго пестиком.
4. Наполнить бокал колотым льдом.
5. Добавить ликер и водку.
6. Украсить и подать с трубочкой.

УРАГАН

Hurricane

- 40 мл белого рома
- 40 мл темного рома
- 40 мл сока лайма
- 20 мл сиропа из маракуйи

 бокал слинг


 ломтик лайма

1. В шейкер и в бокал положить лед, в шейкер налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить ломтиком лайма.

ЦВЕТОК ВАНИЛИ

Vanilla Flower

- 40 мл коньяка Martell VSOP
- 10 мл ванильного ликера
- 80 мл виноградного сока
- 80 мл апельсинового сока

 винный бокал


 ягоды винограда

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в винный бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Украсить виноградными ягодами.

ЦУНАМИ

Tsunami

- 30 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 15 мл Malibu
- 15 мл сиропа Гренадин
- 15 мл темного рома Captain Morgan Black Label
- ананасовый сок

 бокал хайбол

1. В бокал положить лед, налить Captain Morgan Spiced Gold и Malibu.
2. Добавить ананасовый сок. Перемешать.
3. Сверху налить Гренадин, а затем темный ром.



КАРИБСКИЙ МАРТЕЛЬ



ПЕРСИК И МЯТА



БИ-БЛЭК

ПРЯНЫЙ СКОРПИОН

Spiced Scorpion

- 30 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 20 мл коньяка
- 20 мл апельсинового сока
- 20 мл лимонного сока
- 10 мл миндального сиропа



бокал рокс

1. В блендер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое блендера и перелить его в бокал.

ЧЕРНАЯ ВДОВА

Black Widow

- 40 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 20 мл бесцветного мятного ликера Creme de Menthe



бокал рокс

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.

ПРЯНЫЙ БАНАНОВЫЙ СМОГ

Spicy Banana Smoke

Один из коктейлей-победителей конкурса Diageo Bar Academy 2009, автор Михаил Калачев (Москва). Это легкий дижестивный коктейль, идеально раскрывающий достоинства Johnnie Walker Black Label.

- 50 мл виски Johnnie Walker Black Label
- 50 мл бананового нектара
- 25 мл ванильного сиропа
- 27 мл сока лайма
- 5 гр корицы



бокал рокс

кружки банана и палочка корицы

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, в который предварительно положен один большой и круглый кусок льда.
3. Украсить и подать.

ЯГОДНЫЙ КАПИТАН

Berry Captain

Рецепт лучшего бармена Шотландии по версии World Class - 2009 Райна Четивардана.

- 50 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 10 мл ванильного сиропа
- 10 мл сока лимона
- 10 мл тернового джина (Sloe gin)
- гроздь красной смородины



коктейльный бокал

ягоды красной смородины

1. На дне шейкера размять ягоды с сиропом.
2. Добавить лед и остальные ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.



ПРЯНЫЙ
МОХИТО

СПАЙСЕД & САУЭР

Spiced & Sour

- 50 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 15 мл абрикосового ликера Apricot Brandy
- 20 мл сахарного сиропа
- 25 мл лимонного сока
- две капли апельсинового биттера



коктейльный бокал

цедра апельсина

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

ПРЯНЫЙ МОХИТО

Spiced Mojito

- 50 мл Captain Morgan Spiced Gold
- 10-15 листьев мяты
- половина лайма
- сахар
- 50 мл содовой воды



бокал хайбол

веточка мяты

1. Половинку лайма порезать на кусочки и размять их с сахаром и мятой на дне бокала.
2. Положить в бокал дробленый лед, налить ром. Перемешать.
3. Добавить содовую.
4. Украсить и подать.



ПРЯНЫЙ БАНАНОВЫЙ СМОГ



ЗАМОРОЖЕННЫЙ
ЮЖНЫЙ УРАГАН



ЯГОДНЫЙ КАПИТАН



В холодную погоду

СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ЗИМЫ

КАЗАЦКИЙ КАПУЧИНО

Cossack Cappuccino

40 мл водки Kauffman
20 мл кофейного ликера Kahlua
горячее молоко

термостойкий бокал тодди

тертый шоколад

1. Налить ингредиенты в бокал.
2. Хорошо перемешать.
3. Посыпать сверху тертым шоколадом.

ШОКОЛАДНЫЙ ГРЕХ

Chocolate Sin

20 мл мятного ликера
горячее какао

термостойкий бокал тодди

1. Налить ингредиенты в бокал.
2. Хорошо перемешать.
3. Подавать с печеньем.

ПАРИЖСКИЙ МЕД

Parisian Honey

Рецепт лондонского отеля Intercontinental Park Lane.

40 мл коньяка Rémy Martin VSOP
две чайные ложки меда



80 мл горячего черного чая
10 мл малинового пюре
дэш лимонного сока

термостойкий бокал тодди

лимонная цедра

1. Налить ингредиенты в бокал.
2. Хорошо перемешать их барной ложкой.
3. Отжать в напиток кусочек лимонной цедры и опустить его в бокал.

ВЕЧЕРНИЙ НЕКТАР

Evening Nectar

Согревающий коктейль для нескончаемых зимних вечеров.

40 мл водки Grey Goose
20 мл ликера Grand Marnier
20 мл меда
30 мл горячей воды
20 мл свежесжатого лимонного сока
20 мл свежесжатого апельсинового сока
щепотка молотого аниса

термостойкий бокал тодди

звездочка аниса

1. В нижней части шейкера перемешать мед с горячей водой.
2. Добавить остальные ингредиенты. Перемешать.
3. Перелить в бокал.
4. Опустить в коктейль звездочку аниса.

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 развлекать 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.

50 мл рома Captain Morgan Black Label
150 мл горячей воды
столовая ложка сахара
несколько капель лимонного сока
щепотка молотой гвоздики
щепотка корицы

термостойкий бокал тодди

1. В бокал налить немного горячей воды, растворить в ней сахар и пряности.
2. Добавить сок, ром и горячую воду. Перемешать.



ВЕЧЕРНИЙ НЕКТАР

МЕКСИКАНСКИЙ КОФЕ

Mexican Coffee

10 мл горячего кофе
15 мл кофейного ликера Kahlua
15 мл текилы Jose Cuervo Clasico
30 мл взбитых сливок

термостойкий бокал тодди

1. В бокал налить кофе, текилу и ликер, перемешать.
2. Сверху разместить сливки.

ХОТ ТЕННЕССИ ТОДДИ

Hot Tennessee Toddy

45 мл виски Jack Daniel's
сок половинки лимона
столовая ложка сахара
кипящая вода

термостойкий бокал тодди

кружок лимона

1. Налить в бокал виски, добавить сахар и лимонный сок.
2. Размешивать, пока сахар не растворится, постепенно добавляя кипящую воду.
3. Украсить и подать.

force santi





МИКСИРУЕМ НАПИТКИ ДЛЯ ДИСКОТЕКИ

БЫСТРЫЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ, ОСВЕЖАЮЩИЕ И ДИНАМИЗИРУЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ТЕХ, КТО ТАНЦУЕТ ДО УТРА.

НОЧНАЯ ЛИХОРАДКА

Night Fever

- 40 мл белого рома
- 50 мл сока манго
- 10 мл голубого ликера Curaçao
- 10 мл лимонного сока



бокал хайбол

1. Наполнить шейкер льдом.
2. Налить в шейкер все ингредиенты, кроме ликера.
3. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
4. По барной ложке налить в бокал голубой ликер, чтобы он опустился на дно.

КРАСНАЯ ЛУНА

Red Moon

- 45 мл биттера Becherovka
- 150 мл сока черной смородины
- 50 мл содовой



бокал хайбол

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер налить биттер и сок.
3. Взбить и отфильтровать в бокал.
4. Добавить содовую.

СВИРЕПЫЙ БЫК

Raging Bull

- 40 мл текилы Jose Cuervo Clasico
- 120 мл Red Bull
- 10 мл сока лайма



бокал хайбол

долька лайма

1. В бокал положить лед, налить текилу и сок лайма, перемешать.
2. Добавить Red Bull, осторожно перемешать.
3. Украсить напиток долькой лайма и подать его с початой банкой Red Bull.

БАКАРДИ ЭНЕРГИЯ

Bacardi Energy

- 25 мл рома Bacardi Superior
- 25 мл энергетического напитка (Red Bull, Burn или Adrenalin Rush)
- долька лайма



стопка

1. Налить в стопку слоями энергетический напиток и Bacardi.
2. Выжать в стопку дольку лайма. Пьют залпом.

РАКЕТА

Rocket

- 60 мл ликера Blueberry De Kuiper
- апельсиновый сок



бокал хайбол

черника, кумкват, листья мяты

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ликер и сок. Перемешать.
3. Украсить и подать.

ВОЛОСАТЫЙ ПУПОК

Fuzzy Navel

- 50 мл ликера Peachtree De Kuiper
- свежевыжатый апельсиновый сок



бокал хайбол

ломтик лимона

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ликер Peachtree и свежевыжатый апельсиновый сок, перемешать.
3. Украсить и подать.

БЕТОН

Beton

- 45 мл биттера Becherovka
- 100 мл тоника
- 10 мл лимонного сока
- кусочек лимонной цедры



бокал хайбол

долька лимона

1. В бокал положить несколько кусочков льда. Налить ингредиенты.
2. Выжать в бокал сок из лимонной цедры.
3. Украсить и подать.

СОЛЕННЫЙ ПЕС

Salty Dog

Особый характер этому коктейлю придает соленая кромка, без которой он был бы обычной «Отверткой» с соком грейпфрута. В конечном итоге получается лонг дринк с характером, освежающий и позволяющий бороться с обезвоживанием, которое, как мы знаем, нередко случается на дискотеках.

- 50 мл водки Finlandia
- 110 мл сока грейпфрута



бокал хайбол

кромка из соли

1. Сделать на бокале кромку из соли.
2. Положить в него несколько кусочков льда.
3. Налить ингредиенты и перемешать.

НОЧНОЕ БДЕНИЕ

All-Nighter

- 40 мл водки
- 120 мл энергетического напитка Red Bull
- дэш сиропа Гренадин



бокал хайбол

1. В бокал положить лед, налить водку и сироп, перемешать.
2. Добавить Red Bull, осторожно перемешать.
3. Подать с трубочкой и початой банкой Red Bull.

ДЖЕМЕСОН И ЯБЛОКО

Jameson & Apple

- 50 мл виски Jameson
- 100 мл свежевыжатого яблочного сока



бокал хайбол

яблочный веер

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить и подать.

SoCo, ЛАЙМ И КЛЮКВА

SoCo Lime & Cranberry

- 40 мл ликера Southern Comfort
- сок четвертинки лайма
- 100 мл клюквенного сока



бокал хайбол

долька лайма

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

ПОТЕРЯННЫЙ В КОСМОСЕ

Lost in Space

Рецепт из лондонского клуба The Collection.

- 25 мл свежего лимонного сока
- дэш джина
- дэш водки
- дэш золотистой текилы
- дэш ликера Cointreau
- дэш ликера Chambord
- лимонад
- содовая вода



бокал слинг

лимонная цедра

1. Положить в шейкер лед и налить все ингредиенты, кроме лимонада и содовой.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Добавить лимонад и содовую.
4. Украсить твистом из лимонной цедры.

ПЕРСИКОВЫЙ СПРАЙТ

Peach Sprite

- 50 мл ликера Peachtree De Kuiper
- газированный напиток Sprite



бокал хайбол

ломтик лимона

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ликер и Sprite. Слегка перемешать.
3. Украсить и подать.



РАКЕТА



ВОЛОСАТЫЙ ПУПОК



АБСОЛЮТ – ДИВА



SoCo, ЛАЙМ И КЛЮКВА

СУП ИЗ ШАМПАНСКОГО

Soupe de Champagne

(в расчете на 6 порций)

- бутылка шампанского
- 100 мл ликера Cointreau
- 70 мл лимонного сока
- 50 г сахара



фужеры для шампанского

1. В большой миске смешать ликер, сок и сахар со льдом (около 20 кусочков).
2. Добавить охлажденное шампанское.
3. Подать в узких фужерах.

АБСОЛЮТ - ДИВА

Absolut Diva

- 50 мл водки Absolut Mandrin
- 75 мл ананасового сока
- 75 мл Sprite



бокал хайбол

ломтик ананаса

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить водку и сок, перемешать.
3. Добавить Sprite, осторожно перемешать.
4. Украсить и подать.

ДЖЕМЕСОН И КОЛА

Jameson & Cola

- 50 мл виски Jameson
- 100 мл колы
- половина лайма



бокал хайбол

ломтик лайма

1. Нарезать кусочками половину лайма и растолочь ее мадлером на дне бокала.
2. Положить лед, налить виски и колу. Осторожно перемешать.
3. Украсить и подать.

В ПОИСКАХ СОЛНЦА

Sun Seeker

- 50 мл водки Absolut Citron
- пол-лайма
- 100 мл Sprite



бокал хайбол

твист из лимонной цедры

1. Разрезать половину лайма на четыре части.
2. В бокал положить несколько кусочков льда.
3. Добавить лайм и налить водку, перемешать.
4. Добавить Sprite, осторожно перемешать.
5. Украсить и подать.

ПЕРСИКОВЫЙ СПРАЙТ



В ПОИСКАХ СОЛНЦА





SoCo и кола

Большой кайф



Кубинская Сангрия



МАРТЕЛЬ ДЖИНДЖЕР

МАЛИБЕРРИ

Maliberry

- 40 мл Malibu
- 110 мл клюквенного сока

бокал рокс

долька лайма

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить долькой лайма.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД

Electric Lemonade

- 15 мл синего ликера Blue Curaçao
- 45 мл водки
- 30 мл свежевыжатого лимонного сока
- 15 мл сахарного сиропа
- 65 мл газированного напитка Sprite или 7UP

бокал хайбол

твист из цедры лимона

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме газировки.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Добавить газированный напиток.
4. Украсить твистом из лимонной кожуры.

МАРТЕЛЬ ДЖИНДЖЕР

Martell Ginger

- 20 мл коньяка Martell VSOP
- имбирный эль

бокал хайбол

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить Martell и имбирный эль.

ХОСЕ КУЭРВО И ИМБИРНЫЙ ЭЛЬ

Jose Cuervo & Ginger Ale

- 30 мл текилы Jose Cuervo Especial
- 150 мл имбирного эля

бокал рокс

долька лайма

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить текилу и имбирный эль, перемешать.
3. Украсить и подать.

АКАПУЛЬКО

Acapulco

- 40 мл текилы Jose Cuervo Clasico
- 40 мл ананасового сока
- 40 мл сока грейпфрута

бокал хайбол

ломтик ананаса

1. В бокал положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать, украсить и подать.

БАКАРДИ ВИШНЯ

Bacardi Cherry

- 25 мл рома Bacardi Superior
- 25 мл вишневого сока

долька лайма

стопка

1. Налить в стопку слоями сок и Bacardi.
2. Выжать в стопку дольку лайма. Пьют залпом.

ГЛАЗГО АЙСЕД ТИ

Glasgow Iced Tea

- 30 мл виски Ballantine's Finest
- 10 мл ликера Cointreau
- 30 мл лимонного сока

кола

бокал хайбол

долька лимона

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить все ингредиенты, кроме колы. Перемешать.
3. Добавить колу.

ДОЛГОЕ ЖАРКОЕ ЛЕТО

Long Hot Summer

- 50 мл виски Johnnie Walker Red Label
- 20 мл биттера Campari
- 100 мл Sprite или Seven Up
- несколько капель биттера Angostura

бокал хайбол

кружок огурца, ломтик апельсина и лимона, веточка мяты

1. Положить в бокал достаточно толстый кружок огурца, ломтики апельсина и лимона, веточку мяты и несколько кусочков льда.
2. Налить алкогольные ингредиенты, сверху добавить лимонад.

SoCo и кола

SoCo & Cola

- 40 мл ликера Southern Comfort
- сок четвертинки лайма
- 100 мл колы

бокал хайбол

долька лайма

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

ХАРВЕЙ, УДАРЯЮЩИЙСЯ О СТЕНЫ

Harvey Wallbanger

В 1969 году некий Харвей, чемпион по серфингу из Калифорнии, выиграл соревнование и, отмечая свою победу, выпил много «Отверток», добавляя в них ликер Galliano. Он ушел из бара, шатаясь от стены к стене. Такова легенда появления на свет коктейля «Харвей, ударяющийся о стены» – более нежной и сладкой версии знаменитой «Отвертки». Однако, скорее всего, этот рецепт был создан американским барменом по имени Донато Антоне, который почувствовал, что сочетание ликера Galliano и апельсинового сока имеет большой потенциал.

50 мл водки Finlandia
120 мл апельсинового сока
10 мл ликера Galliano

бокал хайбол

ломтик апельсина

1. В бокал положить лед, налить водку и апельсиновый сок.
2. Хорошо перемешать.
3. Сверху налить Galliano.
4. Украсить и подать с соломинкой.

КУБИНСКАЯ САНГРИЯ

Sangria Cubana

Самый простой из известных мне рецептов Сангрии. Освежающий и тонизирующий.

10 мл сахарного сиропа
10 мл сока лайма
20 мл рома Havana Club
60 мл красного вина
содовая вода

бокал хайбол

1. В бокал положить несколько кусочков льда и добавить все ингредиенты, кроме содовой.
2. Перемешать и налить содовую.

ГРЕЧЕСКИЙ МОХИТО

Greek Mojito

40 мл Метакса 5*
10 листьев мяты
20 мл лимонного сока
один лайм
две чайные ложки бурого сахара
содовая вода

бокал хайбол

веточка мяты

1. В бокал положить сахар, мяту и налить лимонный сок.
2. Добавить разрезанный на четыре части лайм и размять его на дне бокала.
3. Налить Метакса 5* и содовую. Перемешать.
4. Украсить и подать.

БОЛЬШОЙ КАЙФ

The Big Easy

40 мл ликера Southern Comfort
20 мл ликера Cointreau
40 мл апельсинового сока
лимонат Sprite или 7Up

бокал хайбол

долька апельсина

1. В бокал положить несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

СОКРУШИТЕЛЬНАЯ СВЕЖЕСТЬ

Fresh Smashing

45 мл биттера Becherovka
150 мл сока грейпфрута
половина чайной ложки сахара
50 мл содовой

бокал хайбол

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме содовой.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, содержащий несколько кусочков льда.
3. Добавить содовую.

БЛЭК ДЖЕК

Black Jack

50 мл виски Jack Daniel's
100 мл колы

бокал хайбол

долька лимона

1. Положить в бокал несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты.
3. Украсить и подать.

ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕК

Apple Jack

50 мл виски Jack Daniel's
50 мл яблочного сока
сок четвертинки лайма

бокал рокс

вишня

1. Положить в бокал несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

ДЖЕК И ИМБИРЬ

Jack & Ginger

40 мл виски Jack Daniel's
120 мл имбирного эля

бокал рокс

долька лайма

1. Положить в бокал несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

ФРУКТОВАЯ ВЕЧЕРИНКА

Fruity Party

40 мл Метакса 5*
20 мл бананового ликера
10 мл сиропа Гренадин
60 мл апельсинового сока
60 мл ананасового сока

бокал хайбол

коктейльная вишня и два кружка банана

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал, предварительно наполненный льдом.
3. Украсить и подать.

КАПИТАН И ВИШНЯ

Captain & Cherry

50 мл Captain Morgan Spiced Gold
сок четверти лайма
150 мл вишневого сока

бокал хайбол

долька лайма

1. Положить в бокал несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

КАПИТАН И КОЛА

Captain & Cola

50 мл Captain Morgan Spiced Gold
сок четверти лайма
150 мл колы

бокал хайбол

долька лайма

1. Положить в бокал несколько кусочков льда.
2. Налить ингредиенты.
3. Украсить и подать.





На следующее утро ВОСКРЕШАЮЩИЕ К ЖИЗНИ

УДАР БЫКА

Bullshot

В холодную погоду Bullshot можно пить горячим. А если в него добавить 40 мл томатного сока, то получится «Кровавый удар быка» (Bloody Bullshot).

- 50 мл водки
- 100 мл говяжьего бульона
- 20 мл лимонного сока
- соусы Worcestershire и Tabasco,
- соль и перец – по вкусу

бокал хайбол

1. В шейкер положить лед, специи и налить ингредиенты. Взбить.
2. Отфильтровать содержимое шейкера в бокал, предварительно наполненный льдом.

ЛУГОВАЯ УСТРИЦА

Prairie Oyster

- один желток
- две барные ложки соуса Worcestershire
- несколько капель соуса Tabasco
- несколько капель винного уксуса
- щепотка соли
- щепотка молотого перца

бокал рок

1. Аккуратно положить в бокал желток, чтобы он не растекся.
2. Добавить остальные ингредиенты.
3. Пьют залпом.

ЭСПРЕССО МАРТИНИ

Espresso Martini

- 20 мл водки
- 10 мл кофейного ликера Kahlua
- 10 мл ирландского крем-ликера Baileys
- 10 мл ликера Crème de Cacao White
- 20 мл охлажденного эспрессо

бокал для мартини

1. Наполнить шейкер льдом, добавить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в бокал.

КРОВАВЫЙ ЦЕЗАРЬ

Bloody Caesar

Этот напиток придуман в 1969 году барменом Уолтером Шеллом в баре Owl's Nest канадского отеля «Калгари Инн». Уолтер постарался создать коктейль для сопровождения средиземноморской кухни и взял за отправную точку рецепт спагетти с вонголе. Для начала он смешал томатный сок и пюре из моллюсков. Теперь такой напиток продается под маркой Clamato.

- 45 мл водки
- 180 мл напитка Clamato (смесь томатного сока и отвара из морских моллюсков)
- два дэш Tabasco
- два дэш соуса Worcestershire
- соль сельдерея
- молотый перец

бокал хайбол

веточка сельдерея и долька лимона

1. В бокал положить лед.
2. Добавить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить и подать.

ВОСКРЕШАЮЩИЙ МЕРТВЕЦА №1

Corpse Reviver # 1

- 15 мл красного вермута Martini Rosso
- 15 мл кальвадоса
- 45 мл коньяка

бокал для мартини

твист из цедры лимона

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать барной ложкой и отфильтровать в бокал.
3. Украсить и подать.

ВОСКРЕШАЮЩИЙ МЕРТВЕЦА №2

Corpse Reviver # 2

Рецепт Франка Мейера из «Ритца».

- 40 мл анисовой настойки Pernod
- четвертинка лимона
- охлажденное шампанское


 фужер для шампанского


1. В бокал налить Pernod.
2. Добавить шампанское.
3. Отжать сок из четвертинки лимона.

ПРОДИРАЮЩИЙ ГЛАЗА

Eye Opener

Еще один рецепт Франка Мейера из «Ритца».


-  один желток
20 мл ликера Cointreau
20 мл рома
20 мл анисовой настойки Pernod


 бокал рокс

1. В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
3. Основательно взбить и отфильтровать в бокал.

КРАСНЫЕ ГЛАЗА

Red Eye

-  40 мл пива
100 мл томатного сока
яйцо
соусы Tabasco и Worcestershire,
соль и перец (по вкусу)


 бокал хайбол


 веточка сельдерея

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер добавить сок, яйцо и специи.
3. Основательно взбить и отфильтровать в бокал.
4. Добавить пиво.
5. Украсить и подать.

МЕЙ БИ ХОТ

May be Hot

-  50 мл водки Absolut Peppar
25 мл свежевыжатого
апельсинового сока
95 мл томатного сока
дэш бальзамического уксуса
щепотка молотого тмина


 бокал рокс

 кружок огурца

1. В шейкер положить несколько кусочков льда и добавить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и перелить в бокал.
3. Украсить кружком огурца.

РЕАНИМАТОР

Reanimator

-  30 мл джина
15 мл лимонного сока
5 мл сахарного сиропа
дэш соуса Tabasco


 стопка


1. В шейкер положить лед и налить лимонный сок и сахарный сироп.
2. Взбить и отфильтровать смесь в стопку.
3. Сверху налить слоями соус Tabasco и джин.

КОКТЕЙЛЬ НА ЗАВТРАК

Breakfast Cocktail

Один из вариантов известного коктейля Breakfast Martini.

-  25 мл апельсиновой водки
25 мл лимонной водки
15 мл свежевыжатого
апельсинового сока
15 мл свежевыжатого сока розового
грейпфрута
5 мл ликера Cointreau
5 мл сахарного сиропа
барная ложка апельсинового джема
5 мл свежевыжатого лимонного сока
5 мл свежевыжатого сока лайма


 бокал рокс


 цедра грейпфрута и апельсина

1. В шейкер и в бокал положить лед.
2. В шейкер добавить все ингредиенты.
3. Сильно взбить и отфильтровать в бокал.
4. Украсить и подать.

ПЕРЦОВАЯ КРОВАВАЯ МЭРИ

Peppar Bloody Mary

-  50 мл водки Absolut Peppar
дэш соуса Worcestershire
дэш соуса Tabasco
20 мл лимонного сока
100 мл томатного сока
щепотка соли и перца

 бокал хайбол

 веточка сельдерея

1. В шейкер положить несколько кусочков льда и добавить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и перелить в бокал.
3. Украсить и подать.

КОВБОЙ

C.S. Cowboy


-  30 мл ликера Butterscotch De Kuyper
10 мл ликера Country Lane De Kuyper


 стопка

1. В стопку налить ликер Butterscotch.
2. По обратной стороне барной ложки аккуратно налить верхним слоем ликер Country Lane.

ЛИМОННАЯ БОМБА

Lemon Bomb

-  40 мл джина
20 мл лимонного ликера Limoncello
полная барная ложка лимонной пасты
(lemon curd)


 бокал для мартини

 листья мяты

1. В шейкер положить лед и добавить ингредиенты.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.
3. Украсить мятой.

АБСЕНТ СПЕЦИАЛЬ

Absinthe Special

-  40 мл абсента
40 мл джина
несколько капель сиропа Гренадин
несколько капель биттера Angostura

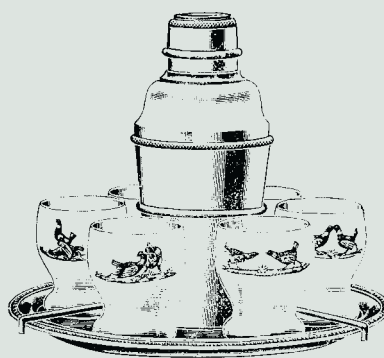
 бокал для мартини

1. Наполнить шейкер льдом и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал.





Составление карты бара



Карта бара играет важную роль, поскольку она отражает душу заведения и, посмотрев ее, можно узнать специфику бара, его клиентуру и то, как здесь обслуживают. Поэтому надо очень внимательно относиться к ее составлению. Она должна быть ясная, четкая, содержаться в чистоте. Следует избегать всех типов ошибок, как орфографических, так и смысловых. Необходимо переписывать с этикеток предлагаемых спиртных напитков все названия, указывающие на их принадлежность к определенным категориям (для коньяков – VS, VSOP и др., для виски – Single Malt, Blend и т.д.). Не забывайте указывать год урожая в случае присутствия такого у шампанских и других вин. Конечно же, карта бара должна содержать объемы подаваемых напитков и их цены.

Я советую использовать в карте бара названия напитков на языке оригинала, хотя по вашему желанию может быть сделан их перевод на русский язык.

Следует отметить, что такие словосочетания, как Blend, Fine Champagne и т.д., принадлежат международному языку баров и нигде в мире не переводятся.

Не забудьте, что карта – одна из основ успешной работы бара. Вы можете выделить в ней те напитки, на которые вам хочется повысить спрос клиентов. Знайте, что люди, изучая меню, больше всего обращают внимание на правую страницу, на текст расположенный в ее центре и нижней половине. Поместите в этой части карты бара объявление о вашем фирменном коктейле, об организации «промоушен» или маленькую фотографию того напитка, которого скопилось слишком много на вашем складе.

Используйте для перечисленных выше целей небольшие карточки и, заменяя их каждый раз на новые, вам не придется постоянно переделывать карту.

Карту бара принято вывешивать перед входом, что удобно для посетителей.

Следует отметить, что форма карты, а

также содержащаяся в ней информация о напитках и коктейлях зависят от размера заведения. В маленьких барах, где бармен также выполняет важную коммерческую роль, карта часто остается минималистской. И бармен сам объясняет посетителям особенности напитков и коктейлей. В тех барах, где бармен больше занят и не может много общаться с клиентами, карта становится более информативной.

Разумеется, существует множество заведений с очень содержательными картами, что не мешает их барменам активно участвовать в продаже напитков. Впрочем, это они сами составляют свои карты, часто проявляя большую оригинальность и характер.

Далее приводится классический пример карты бара, которую вы можете использовать и в вашем заведении. Я составил эту карту, вдохновившись теми лучшими образцами, которые смог собрать повсюду в мире. Рецепты всех включенных в нее коктейлей вы найдете в этой книге.

КАРТА БАРА

АПЕРИТИВЫ И БИТТЕРЫ..... 50 мл

Слово «аперитив» происходит от латинского *aperire*, что значит «открывать». Травы и другие растительные компоненты, настоянные на вине или спирте, возбуждают аппетит и разряжают обстановку.

Martini Extra Dry, Bianco, Rosso и Rosé
Noilly Prat Original Dry
Becherovka
Campari
Pernod
Ricard

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА..... 120 мл

Шампанское и традиционные игристые вина производят путем вторичного брожения в бутылке. За исключением бутылок с пометкой *Blanc de Blancs* (белое из белых), шампанские вина получают из винограда красных сортов (Пино Нуар и Пино Менье) в сочетании с белым сортом Шардоне. Прочие игристые вина вырабатываются путем брожения в закрытых чанах, не выпускающих углекислый газ, который и придает вину его шипучий характер.

Piper-Heidsieck Brut
Mumm Cordon Rouge
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé

Martini Asti
Martini Brut

ЛИКЕРЫ..... 50 мл

Ликеры восходят к старинным монастырским традициям. Зачастую они имеют медицинское происхождение и являются настоящими концентратами ароматов. Это сладостные напитки, их пьют в чистом виде, часто на десерт или в качестве дигестива. Кроме того, они сообщают коктейлям вкус и цвет.

Cointreau
Southern Comfort
Chambord
Cherry De Kuiper
Kahlua
Baileys
Grand Marnier
Peachtree De Kuiper



ВОДКА..... 50 мл

Водка – национальный русский напиток. Ее название происходит от слова «вода», а точнее – от выражения «вода жизни», которым пользовались алхимики. Они первыми освоили искусство перегонки, пытаясь добиться бессмертия и богатства.

Absolut
Finlandia
Grey Goose
Imperia
Kauffman

ДЖИН..... 50 мл

Джин – английское производное от *genever*, то есть можжевеловой настойки, традиционного голландского напитка. Джин производится путем настаивания и перегонки ягод можжевельника, различных трав и пряностей. Во все времена он был излюбленным компонентом выдающихся коктейлей.

Beefeater
Bombay Sapphire
Beefeater 24

РОМ..... 50 мл

Сахарный тростник был завезен на Карибские острова Христофором Колумбом, а умение перегонки оказалось в этих краях благодаря испанцам. Душистый напиток ром получают либо из мелассы – побочного продукта сахарного производства, либо – из сока сахарного тростника. В процессе выдержки в дубовых бочках он приобретает янтарную окраску и ароматы ванили. Ром – не только превосходная основа для коктейлей, но и высококачественный спиртной напиток, который пьют в чистом виде или со льдом.

Bacardi Gold
Captain Morgan Black Label
Havana Club Añejo 7 Años
Bacardi 8 Años Reserva Superior

ТЕКИЛА..... 50 мл

Текила – традиционный мексиканский спиртной напиток, получаемый путем сбраживания и перегонки сока голубой агавы. Белые (*Blanco*) сорта текилы не подвергают выдержке. *Репозадо (Reposado)* выдерживается несколько месяцев. *Аньехо (Añejo)* – не менее года, приобретая янтарный оттенок и мощные ароматы.

Jose Cuervo Especial
Olmeca Gold
Cazadores Reposado
Herradura Añejo
Olmeca Extra Aged
Jose Cuervo Reserva de la Familia

КАРТА БАРА

Виски 50 мл

Слово «виски» происходит от гэльского *uisge beatha*, что значит «вода жизни». Впервые напиток появился либо в Ирландии, либо в Шотландии. Поначалу его получали только из ячменя, но впоследствии он распространился по всему миру и обрел множество местных особенностей.

ШОТЛАНДСКИЙ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Это виски, произведенный на одной конкретной винокурне из ячменного солода. Часто противопоставляют друг другу островные виски с дымным и йодистым вкусом и виски Хайлендса и Спейсайда, обладающие классическим стилем, ароматами ванили, сухофруктов и хереса.

Спейсайд

Долина Спей – центр производства знаменитых односолодовых виски с гармоничным и уравновешенным нравом.

Aberlour • The Glenlivet • Strathisla • Dalwhinnie

Хайлендс

В Хайлендсе делают выразительные виски с утонченными ароматами.

Aberfeldy • Oban • Clynelish

Острова

Острова, о которые в брызги разбиваются волны, дают рождение виски с йодистым, морским характером.

Lagavulin • Caol Ila • Talisker

ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

Здесь относятся самые известные марки. Их получают смешиванием множества односолодовых и нескольких зерновых виски, после чего купажи выдерживают в бочках в течение более или менее долгого периода.

Johnnie Walker Red Label

Chivas Regal 12 y.o.

Dewar's 12 y.o.

Johnnie Walker Black Label 12 y.o.

Ballantine's 12 y.o.

Dewar's 18 y.o. Founder's Reserve

Royal Salute 21 y.o.

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

В отличие от шотландского односолодового виски, который перегоняется дважды, ирландский виски, как правило, перегоняется в три приема в больших перегонных кубах.

Jameson Irish Whiskey • Bushmills Malt 10 y.o. • Jameson 12 y.o.

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Американский виски производят из смеси таких злаков, как кукуруза (ее содержание составляет не менее 51% в бурбонах и Теннесси виски), а также пшеница, ячмень и рожь. Виски выдерживается в глубоко обожженных дубовых бочках, что придает ему темный цвет и бархатистый характер. Кроме того, Теннесси виски фильтруется через древесный уголь.

Jack Daniel's Old № 7 • Gentleman Jack • Woodford Reserve

Коньяк 50 мл

Коньяк и арманьяк – наиболее старинные крепкие напитки на основе винограда, существующие на Земле. Их получают путем перегонки белого вина с последующей долгой выдержкой в дубовых бочках. Слово «коньяк» происходит от названия небольшого французского городка в департаменте Шаранта. Из всех крепких напитков коньяк считается самым престижным и самым сложным. Действительно, некоторые коньячные спирты выдерживают в дубовых бочках около 100 лет.

Rémy Martin VSOP

Hennessy VSOP

Martell VSOP

Rémy Martin Rare

Martell XO

Rémy Martin XO

Baron Otard XO

L'Or de Martell

Louis XIII

Арманьяк 50 мл

Janneau XO

Marquis de Montesquiou Hors d'Age 21 y.o.

Бренди 50 мл

Бренди – спиртные напитки из винограда – встречаются в разных странах по всему миру. Их название происходит от слова *brandewijn*, что означает «жженое вино».

Коньяк из солнечной Араратской долины

Арарат «Ахтамар»

Арарат «Наири»

«Жженое вино» из Греции

Metaxa 5*

Metaxa Grand Olympian Reserve

Пиво 250 мл

Guinness, Heineken, Carlsberg

Безалкогольные напитки

Вода: Perrier, Vittel

Газированные напитки: кока-кола, имбирный эль, спрайт, тоник

Соки: апельсиновый, томатный, яблочный, ананасовый

Горячие напитки:

Кофе эспрессо

Капучино

Чай

Какао

КОКТЕЙЛИ

Первые коктейли появились в XVIII столетии. Само слово «коктейль» восходит к 1806 году. Оно упоминается в американском журнале «Весы» (The Balance), который описывает коктейль как «возбуждающий напиток, состоящий из спиртного, сахара и биттера». Создание хорошего коктейля всегда ассоциировалось с искусством, а лучших барменов зачастую сравнивали с величайшими художниками.

СТАРАЯ ДОБРАЯ КЛАССИКА

Авиация • Aviation

Первоначальный рецепт великого коктейля цвета неба. Джин Bombay Sapphire, лимонный сок, Maraschino Luxardo и капля фиалкового ликера.

Кровь и песок • Blood & Sand

Мощное сочетание ароматов виски Johnnie Walker Black Label, свежесжатого апельсинового сока, ликера Cherry Brandy и вермута Martini Rosso.

Физз Утренней славы • Morning Glory Fizz

Самый свежий, самый пенящийся и лучше всех утоляющий жажду из всей высокой классики. Виски Dewar's White Label, лимонный сок, сок лайма, капля абсента и содовая вода.

Мохито • Mojito

Белый ром Bacardi Superior с мятой, соком лайма и сахаром, «продолженный» содовой водой.

Белая леди • White Lady

Джин Beefeater, ликер Cointreau и лимонный сок образуют великий коктейль, который остается невероятно современным.

Май Тай • Mai Tai

Означает «лучший, неземной». Captain Morgan Spiced Gold с соком лайма, миндальным сиропом и ликером Cachaça, «продленный» ананасовым соком.

Кровавая Мэри • Bloody Mary

Водка Finlandia, томатный сок и специи, смешанные по первоначальному рецепту. По вашей просьбе мы сделаем напиток более или менее острым.

Сайд Кар • Side Car

Классика среди классики. Наши «Сайд Кар» – лучшие в городе. Коньяк Rémy Martin VSOP, ликер Cointreau и лимонный сок.

СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИКА

Брэмбл • Bramble

Солидная порция джина и лимонный сок, залитые замечательным ежевичным ликером Blackberry De Cuureg в большом бокале с дробленым льдом. Один из лучших коктейлей Лондона.

Куантрополитен • Cointreapolitan

Искушающий и романтичный коктейль, эволюция знаменитого «Космополитена», в котором ликер Cointreau дополнен клюквенным соком и соком лайма.

Линчбургский лимонад • Lynchbourg Lemonade

Эта освежающая смесь виски Jack Daniel's с лимонадом и цитрусовым соком явно пришлась бы по вкусу самому Джеку!

Агава Джулеп • Agave Julep

Соблазнительная и декадентская версия знаменитого «Минт Джулепа», которая готовится из солидной порции текилы Olmeca Altos Plata, сахарного сиропа и свежей мяты и подается в бокале, заполненном дробленым льдом.

РОСКОШНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Френч 75 де люкс • French 75 de Luxe

Элегантный коктейль с тонкими ароматами. Джин Beefeater 24, шампанское, лимонный сок и сахарный сироп.

Манхэттен - Бизнес Класс • Business Class Manhattan

Усовершенствованная версия знаменитого «Манхэттена», приготовленная из бурбона Woodford Reserve, вермута Martini Rosso и биттера Angostura. Украшается свежей черешней.

Шикарный Веспер • Luxury Vesper

Блестящий вариант излюбленного коктейля Джеймса Бонда. Он заказывает его в романе Флеминга «Казино Рояль». Водка Kauffman, джин Bombay Sapphire и белая хинная настойка Lillet сильно взбиваются в шейкере и подаются в коктейльном бокале, охлажденном до -18°C.

Платиновая Маргарита • Platinum Margarita

Платиновая версия «Маргариты»: изысканная смесь текилы Jose Cuervo Platino, свежесжатого сока из органических лимонов и ликера Cointreau.

VIP Беллини • VIP Bellini

Этот коктейль был изобретен в венецианском «Гарри'с баре». Наша эксклюзивная версия включает престижное шампанское Perrier-Jouët Belle Époque и пюре из свежих белых персиков домашнего приготовления, что создает одно из самых романтичных гастрономических сочетаний.

КОКТЕЙЛИ

Мы представляем вашему вниманию подборку безупречных смешанных напитков, в которой великие исторические коктейли соседствуют с последними творениями лучших барменов дня сегодняшнего. Если интересующий вас коктейль отсутствует в карте бара, вам достаточно обратиться к нашему бармену-миксологу, и он с радостью приготовит его специально для вас.

ПРЯНЫЕ И ОСТРЫЕ

Острый перчик чили • Red Hot Chilli Pepper

Обжигающая смесь текилы Jose Cuervo, настоянной на перце и лемонграссе, освеженная соком лайма, разбавленная имбирным элем и шампанским, подслащенная ванильным сахаром и обогащенная ликером Goldschlager с чудесными ароматами корицы.

Дьявол в маске • Masked Devil

Наводящая ужас, искушающая и обжигающая, как преисподняя, смесь джина, дыни, стручкового перца и лемонграсса

Спайсед & Сауэр • Spiced & Sour

Captain Morgan Spiced Gold, абрикосовый ликер, сахарный сироп, лимонный сок и апельсиновый биттер.

Карибская пряность • Caribbean Spice

Карибское солнце обжигает слабее, чем эта сражающая наповал, но притягательная смесь Malibu, сока лайма, кориандра и перца.

ФРУКТОВЫЕ И ОСВЕЖАЮЩИЕ

Ежевичный Дайкири • Blackberry Daiquiri

Темная и колдовская версия легендарного «Дайкири» с нежными ароматами рома Bacardi и ежевичного варенья.

Клюквенная Руска • Cranberry Ruska

Элегантное, тонкое и глубокое, как фьорд, сочетание клюквенной водки Finlandia, яблочного сока и лимонада.

Лонг Айленд Айсед Ти • Long Island Iced Tea

Наша версия этого классического коктейля – особо «долгоиграющая» и освежающая. Ликер Cointreau, ром, джин, водка, текила Olmeca, лимонный сок и кола.

Бархатная груша • Velvet Pear

Чудесная, сладкая и умиротворяющая смесь виски Ballantine's, грушевого пюре, меда и яблочного сока.

Персиковый спрайт • Peach Sprite

Настоящее цунами свежести, одновременно сладкое и тонизирующее сочетание ликера De Kuiper Peachtree и спрайта.

Абсолютно дробленный • Absolutely Crushed

Чудовищно холодная смесь водки Absolut Citron, кусочков кумквата и маракуйи, лимонного сока и ликера Mandarine Napoléon.

СТАНЦИЯ «МАРТИНИ»

Мартини к завтраку • Breakfast Martini

Джин Beefeater, ликер Cointreau и апельсиновый конфитюр основательно взбивают, получая этот великолепный классический коктейль.

Огуречный Мартини • Cucumber Martini

Наиболее чистое выражение вкуса огурца. Водка Grey Goose и ломтики огурца энергично взбивают в шейкере ровно 12 секунд, а затем смесь отфильтровывают в бокал, охлажденный до -18°C.

Бузинный Мартини • Elderflower Martini

Мощный и в то же время ласкающий коктейль, который, кроме всего прочего, тонко ароматизирован сухим французским вермутом. Джин, сироп из цветков бузины, вермут Noilly Prat.

ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мартини Физз • Martini Fizz

Элегантная, бодрящая и чудесная смесь розового вермута Martini Rosato, игристого вина Martini Asti и свежей малины.

Шампань коктейль • Champagne Cocktail

Шампанское и коньяк образуют самый гармоничный и престижный альянс, который только можно вообразить, и создают несравненный коктейль-аперитив.

ВМЕСТО ДЕСЕРТА

Храбрый бык • Brave Bull

Зажигательная смесь двух лучших произведений Мексики. Ликер Kahlua и текила Jose Cuervo Especial.

Пирог Татен Мартини • Tarte Tatin Martini

Необычный, чувственный и сногшибательный вариант пирога Татен в виде коктейля. Водка, яблочное пюре, яблочный сок, карамельный сироп. Из-за повышенного спроса, мы подаем не более двух порций на посетителя.

Александра • Alexandra

Изысканное и классическое сочетание коньяка Martell VSOP, шоколадного ликера Crème de Cacao De Kuiper и сливок.

Наждак • Metal Polisher

Брутальный и нежный. Ванильная водка Absolut Vanilia и ликер Kahlua, разбавленные молоком и сливками.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

«1715» 375

A Kumquat Quest 384
Absinthe Cosmo 347
Absinthe Special 399
Absolut Basil Julep 361
Absolut Compactor 365
Absolut Distiller 364
Absolut Diva 395
Absolut Icebar London 364
Absolut Pulp Mixer 364
Absolutely Crushed 340
Absolutely Pick Me Up 341
Acapulco 396
Affinity 338
After Love 374
Agave Julep 358
Alabama Slammer 373
Alexander 325
Alexander Baby 325
Alexander №2 325
Alexander's Sister 325
Alexandra 325
All-Nighter 394
American Beauty 292
Americano 312
Apple & Blackberry Pie 357
Apple D.I.Y. 348
Apple Jack 397
Apple Martini 366
Apple Sagito 345
Ararat Side Car 374
Army & Navy 306
Artist Special 338
Asian Blossom 384
Asian Martini 385
Asiatini 360
Aston Martini 345
Athena 375
Aviation 305

B&B 374

B-52 337
B-52 Molecular 354
Bacardi Blackberry Mojito 383
Bacardi Cherry 396
Bacardi Cocktail 299
Bacardi Energy 394
Bacardi Grape Mojito 383
Bacardi Strawberry Mojito 383
Bacchanalian Revel 345
Baltic Breeze 365
Banana Daiquiri 320
Bar Blue Martini 361

Basil Citron 365
B-Black 390
Bee's Knees 291
Bellini 310, 311
Bellini-tini 351
Berry Captain 391
Berry Red 357
Beton 394
Between The Sheets 303
Bijou 293
Bizon's Milk 356
Black Forrest 362
Black Jack 397
Black Orange 372
Black Russian 332
Black Truffle Cocktail 361
Black Velvet 294
Black Widow 391
Blackberry Daiquiri 377
Blackberry Mule 361
Blackcurrant Bomb 357
Blood & Sand 290, 291
Bloodhound 345
Bloody Ballantine's 368
Bloody Caesar 398
Bloody Maria 333
Bloody Mary 333
Blue Blazer 287
Blue Champagne 347
Blue Lagoon 333
Blue Orchid 360
Bobby Burns 338
Bogota Ballerina 376
Bolshevik Bellini 363
Bon Voyage 383
Born Wild 348
Bounty 389
Bourbon Milk Punch 373
Brain Eraser 367
Bramble 338
Brandy Alexander 325
Brave Bull 380
Breakfast Cocktail 399
Breakfast Martini 339
Bright Idea 366

Bronx 296
Bronx Terrace 296
Bubble Gum 365
Buck's Fizz 303
Bullshot 398

C.S. Cowboy 399

Cable Car 380
Caipirinha 324
Caipirissima 324, 381

Caipiroska 332
California Lemonade 371
Cape Codder 367
Cappucino Martini 356
Caprice of Napoleon 374
Captain & Cherry 397
Captain & Cola 397
Cardinal 313
Caribbean Jewel 387
Caribbean Spice 386
Cassis Screwdriver 367
Cazadores Flirt 382
Cazadores Paloma 381
Cazadores Summer Punch 381
Chambord French Martini 241
Champagne Cocktail 308
Champagne Julep 347
Champagne Mississippi 360
Champagne Pick Me Up 304
Champagne Shimmer 357
Champs-Elysées 349
Chi Chi 387
Ching 385
Chivas Lime Scotch 373
Chocolate Martini 366
Chocolate Sin 392
Clockwork Orange 363
Clover Club 307
Clover Leaf 307
Coco Chanel 349
Cointreupolitan 346
Corpse Reviver №1 398
Corpse Reviver №2 398
Cosmo Lychee 362
Cosmopolitan 331
Cossack Cappuccino 392
Cowboy Hoof Martini 339
Cranberry Jack 371
Cranberry Rusca 362
Cuba Libre 319
Cucumber Martini 346
Cucumber-tini 358
Cuervo Mojito 381

Da Vinci 351

Daiquiri 320
Daiquiri №2 300
Daiquiri №3 300
Daiquiri №4 300
Dandy Cocktail 369
Day at the Beach 387
Death In The Afternoon 309
Deep Pleasure 353
Depht Bomb 296

Desert Flower 380
Diamond Fizz 346
Dirty Martini 293
Drake's Mojito 299
Dry Americano 312
Dry Manhattan 317
Dry Martini 328

Easy Breeze 362

Egg-Nog 292
El Diablo 376
Elderflower Fizz 358
Elderflower Martini 343
Electric Lemonade 396
Elizabeth's Garden 345
English Cooler 343
Envy 352
Eskimo-tini 354
Espresso Martini 398
Esquire 371
Evening Blossom 344
Evening Nectar 392
Everybody's Irish 308
Eye of the Storm 389
Eye Opener 399

Fifty-Fifty 328

Flying Scotchman 340
French 75 304
French Can-Can 349
French Connection 374
French Margarita 383
French Mojito 347
Fresh Cucumber Martini 360
Fresh Smashing 397
Frostbite 376
Frozen Daiquiri 320
Frozen Margarita 314, 378
Frozen Southern Hurricane 390
Fruit Smash 369
Fruity Party 397
Fuzzy Navel 394

Garibaldi 352

Geisha Collins 385
Gentleman's Coffee 371
Gibson 327
Gift of Ireland 369
Gimlet 289
Gin and French 349
Gin Fizz 325
Gin Sangaree 288
Gin Smash 291
Gin Tonic 342

Ginger and Basil Martini 360
Ginger Martini 385
Giulietta 351
Glasgow Iced Tea 396
God Father 372
Gold Fever 377
Golden 382
Golden Cadillac 352
Golden Dream 340
Golden Swallow 354
Grasshopper 337
Greek Lady Marmalade 375
Greek Mojito 397
Green Splash 368
Green Tea Blossom 385
Grog 392
Guns 'n' Roses 358

Harry Pick Me Up 293

Harry's Cocktail 307
Harvey Wallbanger 397
High Voltage 372
Highland Cooler 373
Honey Caipiroska 363
Honey Fig Sour 344
Horse's Neck 298
Hot Almond Honey Walker 369
Hot Tennessee Toddy 392
Hurricane 390

Ice Reactor 365

Ilha bella 389
Injection Moulder 365
Irish Cocktail 338
Irish Coffe 317
Island Punch 389
Italian Job Collins 353

Jack & Ginger 397

Jack Sour 371
Jameson & Apple 395
Jameson & Cola 395
Jameson & Cranberry 368
Jameson & Ginger Ale 369
Japanese 304
Jasmine 384
John Collins 326
Jose Cuervo & Ginger Ale 396

Kahlua & Milk 387

Kahlua Cabana 387
Kahlua Coffee 387
Kahlua Mambo 387

Kamikaze 335
Kimono Way 385
Kir 313
Kir Royal 311
Kiwi Daiquiri 320, 377
Kiwi-tini 363
Kumquat Crush 363

La Jamarita 383
La Sieste de l'Été 381
Lacrimosa 349
Lady Laura 79
Last of the Summer Wine 344
Le Baiser de Noilly 348
Lemon Bomb 399
Lemon Drop 363
Lemon Pie Martini 357
Les Folies de Napoleon 357
Lime Kokko 362
Liquid Cocaine 358
Long Hot Summer 396
Long Island Iced Tea 330
Lost in Space 395
Lovely Black 372
Lychee Fruitini 384
Lynchburg Lemonade 371

Madam 349
Mai Tai 323
Maliberry 396
Malibu Piña Colada 387
Malibu Seabreeze 387
Malibu Sunrise 387
Mango Frozen Margarita 378
Mango Kiss 390
Manhattan 317
Maple Bush 372
Margarita 314
Martell Caribbean 390
Martell Cosmopolitan 374
Martell Ginger 396
Martell Sour 375
Martinez 287
Martini Bianco Verde 353
Martini Cherrio 79
Martini Fizz 79
Martini on the Rocks 79
Martini Rocks 351
Martini Rosato Intenso 353
Martini Rosato Pink 353
Martini Royale 351
Martini Tea 361
Mary Pickford 376
Mary's Organic Garden 344
Masked Devil 343
Matador 382

May Be Hot 399
Mayfair 340
Melon Margarita 378
Metal Polisher 365
Metaxa Suntonic 227
Mexican Bulldog 382
Mexican Butterfly 358
Mexican Coffee 392
Mexicana 377
Mexicola 382
Midnight Cowboy 373
Millionaire 369
Mint Julep 318
Mochatino 352
Mojito 322
Mon Amour 354
Monkey Gland 306
Montmartre 349
Moon York 343
Morning Glory Fizz 307
Moscow 366
Moscow Mule 335
Moulin Rouge 349
Mulata 380

Naked Martini 328
Nashi Martini 385
Negroni 313
Nelson's Blood 339
New Fashioned 368
Night Fever 394
Niko's Gimlet 361
Nikolaschka 298
Ninja Fizz 385
Noilly Cassis 349
Nyl-Koorb 341

Ojos Negros 382
Old Fashioned 318
Old Pal 371
Olmeca Dream Girl 376
One More Strawberry 344
One Sweet World 357
Opal 299
Orange Blossom 295
Orgasm 337
Oxygène 349

Papa Doble 309
Paradise 295
Parisian Martini 349
Passion for Bourbon 368
Passionamente 360
Passionate 389
Passione Sfenata 353

Patatina 340
Paw Paw 389
Peach & Mint 390
Peach Sprite 395
Peachtree Margarita 360
Penicillin 372
Peppar Bloody Mary 399
Perfect Americano 312
Perfect Manhattan 317
Perfect Martini 328
Perfect Passion 358
Perfect Serve 369
Perry Sling 344
Piña Colada 319
Pineapple & Cardamon 389
Pineapple and Cinnamon
Cazadores Margarita 378
Pink Gin 296
Pink Panther 362
Pisco Sour 382
Planter's Punch 324
Pocket Rocket Martini 344
Pomegranate Margarita 378
Pornstar Martini 358
Porto Flip 291
Pousse l'Amour 374
Prairie Oyster 398
Presidente 381
Pumpkin Oulala 347

R.A.C. Cocktail 296
Raging Bull 394
Ramos Gin Fizz 294
Raspberry Julep 368
Raspberry Margarita 378
RCC Exclusive 359
Reanimator 399
Red Eye 399
Red Hot Chili Pepper 381
Red Lion 340
Red Moon 394
Red Peach 372
Red Snapper 299
Red Turbine 367
Redberry Tonic 362
Remy Centaur Spice 375
Remy Lemon Fizz 375
Remy Rose 347
Rhubarb & Custard 345
Rhubarb-tini 365
Rob Roy 317
Rocket 394
Romeo 351
Ron Collins 390
Rose 303
Rose and Berry Crusta 345
Rose Spritzer 341

Rosso Pallido 351
Ruby Rita 380
Rum Sour 316
Russian Margarita 378
Russian Spring Punch 340
Rusty Nail 372

Salty Dog 394
Sangre de Cristo 382
Sangria 377
Sangria Cubana 397
Santiago Cocktail 301
Sapphire Crush 385
Satin 349
Sazerac 289
Scarlett O'Hara 240
Scottish Honey 340
Screwdriver 332
Sea Breeze 335
Serendipiti 347
Sex on the Beach 330
Sex with the Captain 383
Shogun 384
Side Car 336
Silk Stocking 382
Silky Silk 385
Singapore Sling 326
Slap 'n'Tickle 343
Sloppy Joe's Cocktail 301
Smoke on the Water 343
Snake in the Grass 367
Snowstar 371
SoCo & Cola 396
SoCo & Lime 240
SoCo Lime & Cranberry 395
Soupe de Champagne 395
South of the Border 376
Special 347
Spiced & Sour 391
Spiced Apple-tini 366
Spiced Mojito 391
Spiced Scorpion 391
Spicy Angel 358
Spicy Banana Smoke 391
Spicy Fifty 360
Spritzer 295
Sreaming Orgasm 337
St Patrick's Day 373
St Petersburg 346
Stinger 336
Stone fence 373
Stormy Vanilla 389
Strawberry Daiquiri 320, 377
Strawberry Frozen Margarita 378
Strawberry Fruitini 353
Strawberry Margarita 378

Strawberry Smash 367
Summer Gin Punch 293
Summer of 75 345
Sun Seeker 395
Sweet Heather 373
Sweet Martini 328

Tatin Martini 356
Tea-Time Martini 341
Tennessee Tea 371
Tequila Maria 333
Tequila Sunrise 315
Tequini 382
Texas Rose 371
The Big Easy 397
Tiramisu 356
Tom & Jerry 288
Torino Sour 352
Transformer 365
Tsunami 390

Vanilla Flower 390
Vanilla Pear Rickey 366
Velours 349
Velvet Hammer 366
Velvet Martini 347
Velvet Pear 368
Vesper 339
Virgin Mary 333
Vivian's Apple Pie 357
Vodka Martini 335
Vodka Sour 316

Watermelon Fizz 358
Whiskey Sour 316
Whisky Julep 295
Whisky Smash 295
Whisky Special 338
White Lady 327
White lady Original Version 303
White Russian 332
White Spider 363
Whiz-Bang 305
Why Lychee ? 361
Wibble 340
Wild Martini 345
Woo Woo 365

Yucatan Sling 387

Zenzero 351
Zombie 323
Zoom 374

УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ ПО ОСНОВНЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

ВИСКИ

Affinity 338
Alabama Slammer 373
Apple Jack 397
Artist Special 338
Black Jack 397
Black Orange 372
Blackberry Mule 361
Blood & Sand 290, 291
Bloody Ballantine's 368
Blue Blazer 287
Bobby Burns 338
Bogota Ballerina 376
Bounty 389
Bourbon Milk Punch 373
California Lemonade 371
Champagne Mississippi 360
Chivas Lime Scotch 373
Cranberry Jack 371
Dandy Cocktail 369
Dry Manhattan 317
Esquire 371
Everybody's Irish 308
Flying Scotchman 340
French Can-Can 349
Fruit Smash 369
Gentleman's Coffee 371
Gift of Ireland 369
Glasgow Iced Tea 396
God Father 372
Green Splash 368
High Voltage 372
Highland Cooler 373
Hot Almond Honey Walker 369
Hot Tennessee Toddy 392
Irish Cocktail 338
Irish Coffe 317
Jack & Ginger 397
Jack Sour 371
Jameson & Apple 395
Jameson & Cola 395
Jameson & Cranberry 368
Jameson & Ginger Ale 369
Long Hot Summer 396
Lovely Black 372
Lynchburg Lemonade 371
Manhattan 317
Maple Bush 372
Midnight Cowboy 373
Millionaire 369
Mint Julep 318
Morning Glory Fizz 307
New Fashioned 368
Nyl-Koorb 341

Old Fashioned 318
Old Pal 371
Passion for Bourbon 368
Passionate 389
Penicillin 372
Perfect Manhattan 317
Perfect Serve 369
Raspberry Julep 368
Red Peach 372
Rob Roy 317
Rusty Nail 372
Sazerac 289
Scottish Honey 340
Smoke on the Water 343
Snowstar 371
Spicy Banana Smoke 391
St Patrick's Day 373
Stone fence 373
Sun Seeker 395
Sweet Heather 373
Tennessee Tea 371
Texas Rose 371
Velvet Pear 368
Whiskey Sour 316
Whisky Julep 295
Whisky Smash 295
Whisky Special 338
Whiz-Bang 305

Водка

A Kumquat Quest 384
Absolut Basil Julep 361
Absolut Compactor 365
Absolut Distiller 364
Absolut Diva 395
Absolut Icebar London 364
Absolut Pulp Mixer 364
Absolutely Crushed 340
Absolutely Pick Me Up 341
All-Nighter 394
Apple & Blackberry Pie 357
Apple D.I.Y. 348
Apple Martini 366
Asian Blossom 384
Asian Martini 385
Asiatini 360
Baltic Breeze 365
Bar Blue Martini 361
Basil Citron 365
Bellini-tini 351
Berry Red 357
Black Forrest 362
Black Russian 332
Black Truffle Cocktail 361

Blackcurrant Bomb 357
Bloody Caesar 398
Bloody Mary 333
Blue Lagoon 333
Blue Orchid 360
Bolshevik Bellini 363
Born Wild 348
Brain Eraser 367
Bright Idea 366
Bubble Gum 365
Bullshot 398
Caipiroska 332
Cape Codder 367
Cappucino Martini 356
Cassis Screwdriver 367
Chambord French Martini 241
Champagne Shimmer 357
Chi Chi 387
Chocolate Martini 366
Clockwork Orange 363
Cosmo Lychee 362
Cosmopolitan 331
Cossack Cappuccino 392
Cranberry Rusca 362
Cucumber Martini 346
Diamond Fizz 346
Easy Breeze 362
Elderflower Fizz 358
Electric Lemonade 396
English Cooler 343
Eskimo-tini 354
Espresso Martini 398
Evening Nectar 392
Fresh Cucumber Martini 360
Ginger and Basil Martini 360
Ginger Martini 385
Guns 'n' Roses 358
Harvey Wallbanger 397
Honey Caipiroska 363
Ice Reactor 365
Injection Moulder 365
Italian Job Collins 353
Kahlua Cabana 387
Kamikaze 335
Kiwi-tini 363
Kumquat Crush 363
La Sieste de l'Été 381
Lemon Drop 363
Lemon Pie Martini 357
Les Folies de Napoleon 357
Lime Kokko 362
Liquid Cocaine 358
Long Island Iced Tea 330
Lost in Space 395

Lychee Fruitini 384
Madam 349
Mango Kiss 390
Martini Tea 361
Mary's Organic Garden 344
May Be Hot 399
Metal Polisher 365
Mochatino 352
Moscow 366
Moscow Mule 335
Nashi Martini 385
One More Strawberry 344
One Sweet World 357
Passionamente 360
Passione Sfenata 353
Patatina 340
Paw Paw 389
Peppar Bloody Mary 399
Perfect Passion 358
Pineapple & Cardamon 389
Pink Panther 362
Pocket Rocket Martini 344
Pornstar Martini 358
Pumpkin Oulala 347
Red Turbine 367
Redberry Tonic 362
Rhubarb-tini 365
Russian Margarita 378
Russian Spring Punch 340
Salty Dog 394
Screwdriver 332
Sea Breeze 335
Sex on the Beach 330
Silky Silk 385
Snake in the Grass 367
Spiced Apple-tini 366
Spicy Fifty 360
Sreaming Orgasm 337
St Petersburg 346
Stormy Vanilla 389
Strawberry Fruitini 353
Strawberry Smash 367
Tatin Martini 356
Transformer 365
Vanilla Pear Rickey 366
Velvet Hammer 366
Velvet Martini 347
Vesper 339
Vivian's Apple Pie 357
Vodka Martini 335
Vodka Sour 316
Watermelon Fizz 358
White Russian 332
White Spider 363
Why Lychee ? 361

Wild Martini 345
Woo Woo 365

ДЖИН

Alexander 325
Alexander №2 325
Alexander's Sister 325
Army & Navy 306
Aston Martini 345
Aviation 305
Bee's Knees 291
Bijou 293
Bloodhound 345
Bramble 338
Breakfast Martini 339
Bronx 296
Bronx Terrace 296
Ching 385
Clover Club 307
Clover Leaf 307
Coco Chanel 349
Cowboy Hoof Martini 339
Dirty Martini 293
Dry Martini 328
Elderflower Martini 343
Elizabeth's Garden 345
Evening Blossom 344
Fifty-Fifty 328
French 75 304
Geisha Collins 385
Gibson 327
Gimlet 289
Gin and French 349
Gin Fizz 325
Gin Sangaree 288
Gin Smash 291
Gin Tonic 342
Harry's Cocktail 307
Honey Fig Sour 344
Jasmine 384
John Collins 326
Kimono Way 385
Le Baiser de Noilly 348
Lemon Bomb 399
Long Island Iced Tea 330
Lost in Space 395
Martinez 287
Masked Devil 343
Mayfair 340
Monkey Gland 306
Montmartre 349
Moon York 343
Naked Martini 328
Negroni 313

Niko's Gimlet 361
Opal 299
Orange Blossom 295
Paradise 295
Parisian Martini 349
Perfect Martini 328
Perry Sling 344
Pink Gin 296
R.A.C. Cocktail 296
Ramos Gin Fizz 294
Reanimator 399
Red Lion 340
Red Snapper 299
Rosso Pallido 351
Sapphire Crush 385
Shogun 384
Singapore Sling 326
Slap 'n'Tickle 343
Special 347
Summer Gin Punch 293
Summer of 75 345
Sweet Martini 328
Tea-Time Martini 341
Vesper 339
White Lady 327
Wibble 340
Yucatan Sling 387

Ром и кашаца

Alexander Baby 325
Apple Sagito 345
Bacardi Blackberry Mojito 383
Bacardi Cherry 396
Bacardi Cocktail 299
Bacardi Energy 394
Bacardi Grape Mojito 383
Bacardi Strawberry Mojito 383
Banana Daiquiri 320
B-Black 390
Berry Captain 391
Bizon's Milk 356
Black Widow 391
Blackberry Daiquiri 377
Cable Car 380
Caipirinha 324
Caipirissima 324, 381
Captain & Cherry 397
Captain & Cola 397
Caribbean Jewel 387
Caribbean Spice 386
Chi Chi 387
Cuba Libre 319
Cucumber-tini 358
Daiquiri 320
Daiquiri №2 300
Daiquiri №3 300

Daiquiri №4 300
Day at the Beach 387
Deep Pleasure 353
Desert Flower 380
Drake's Mojito 299
Envy 352
Eye of the Storm 389
Eye Opener 399
French Mojito 347
Frozen Daiquiri 320
Grog 392
Hurricane 390
Ilha bella 389
Island Punch 389
Kahlua Mambo 387
Kiwi Daiquiri 320, 377
Long Island Iced Tea 330
Mai Tai 323
Maliberry 396
Malibu Piña Colada 387
Malibu Seabreeze 387
Mary Pickford 376
Mojito 322
Mon Amour 354
Mulata 380
Nelson's Blood 339
Night Fever 394
Papa Doble 309
Peach & Mint 390
Piña Colada 319
Planter's Punch 324
Presidente 381
Rhubarb & Custard 345
Ron Collins 390
Rose and Berry Crusta 345
Rum Sour 316
Sangria Cubana 397
Santiago Cocktail 301
Sex with the Captain 383
Sloppy Joe's Cocktail 301
Spiced & Sour 391
Spiced Mojito 391
Spiced Scorpion 391
Spicy Angel 358
Strawberry Daiquiri 320
Strawberry Daiquiri 377
Tom & Jerry 288
Tsunami 390
Zombie 323

Текила

Acapulco 396
Agave Julep 358
Bloody Maria 333
Bon Voyage 383
Brave Bull 380
Cazadores Flirt 382

Cazadores Paloma 381
Cazadores Summer Punch 381
Cuervo Mojito 381
El Diablo 376
French Margarita 383
Frostbite 376
Frozen Margarita 314, 378
Gold Fever 377
Golden 382
Green Tea Blossom 385
Jose Cuervo & Ginger Ale 396
La Jimarita 383
Mango Frozen Margarita 378
Margarita 314
Matador 382
Melon Margarita 378
Mexican Bulldog 382
Mexican Butterfly 358
Mexican Coffee 392
Mexicana 377
Mexicola 382
Ojos Negros 382
Olmeca Dream Girl 376
Peachtree Margarita 360
Pineapple and Cinnamon
Cazadores Margarita 378
Pomegranate Margarita 378
Raging Bull 394
Raspberry Margarita 378
Red Hot Chili Pepper 381
Ruby Rita 380
Russian Margarita 378
Sangre de Cristo 382
Silk Stocking 382
South of the Border 376
Strawberry Frozen Margarita 378
Melon Margarita 378
Strawberry Margarita 378
Tequila Maria 333
Tequila Sunrise 315
Tequini 382
Tiramisu 356

Коньяк и бренди

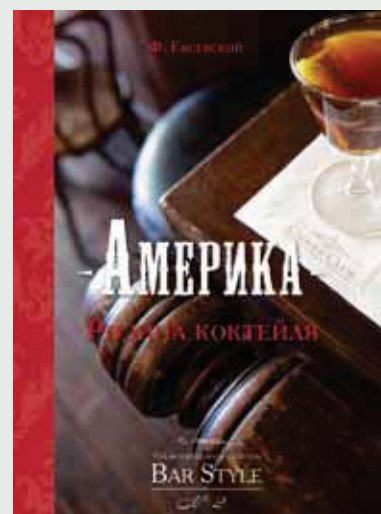
«1715» 375
After Love 374
Alexandra 325
American Beauty 292
Ararat Side Car 374
Athena 375
B&B 374
Bacchanalian Revel 345
Between The Sheets 303
Caprice of Napoleon 374

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА



МОСКВА - ЛОНДОН Искусство коктейля

Трендовые рецепты коктейлей и ноу-хау от барменов Лондона и Москвы
Серия: Гид по коктейлям и напиткам
BAR STYLE



АМЕРИКА. РОДИНА КОКТЕЙЛЯ

Серия: Гид по коктейлям и напиткам
BAR STYLE

Блог: <https://bar-style.org>



<https://www.facebook.com/cocktail.book>

Champs-Elysées 349
 Corpse Reviver №1 398
 Depht Bomb 296
 Egg-Nog 292
 French Connection 374
 French Mojito 347
 Fruity Party 397
 Golden Swallow 354
 Greek Lady Marmalade 375
 Greek Mojito 397
 Harry Pick Me Up 293
 Horse's Neck 298
 Japanese 304
 Last of the Summer Wine 344
 Martell Caribbean 390
 Martell Cosmopolitan 374
 Martell Ginger 396
 Martell Sour 375
 Metaxa Suntonic 227
 Moulin Rouge 349
 Nikolaschka 298
 Pisco Sour 382
 Pousse l'Amour 374
 RCC Exclusive 359
 Remy Centaur Spice 375
 Remy Lemon Fizz 375
 Remy Rose 347
 Rose 303
 Sazerac 289
 Serendipiti 347
 Side Car 336
 Stinger 336
 Vanilla Flower 390

White lady Original Version
 303
 Zoom 374

Ликеры

Absinthe Cosmo 347
 Alexander 325
 Alexander Baby 325
 Alexander №2 325
 Alexander's Sister 325
 Alexandra 325
 B-52 337
 B-52 Molecular 354
 Black Russian 332
 Blue Lagoon 333
 Bon Voyage 383
 Brandy Alexander 325
 Brave Bull 380
 Breakfast Cocktail 399
 C.S. Cowboy 399
 Cappucino Martini 356
 Chambord French Martini
 241
 Chocolate Sin 392
 Cointreapolitan 346
 Cossack Cappuccino 392
 Da Vinci 351
 Espresso Martini 398
 Evening Nectar 392
 Eye Opener 399
 Frostbite 376
 Frozen Southern Hurricane
 390

Fuzzy Navel 394
 Golden Cadillac 352
 Golden Dream 340
 Grasshopper 337
 Harvey Wallbanger 397
 Kahlua & Milk 387
 Kahlua Cabana 387
 Kahlua Coffee 387
 Kahlua Mambo 387
 Lost in Space 395
 Melon Margarita 378
 Mexican Coffee 392
 Orgasm 337
 Peach & Mint 390
 Peach Sprite 395
 Peachtree Margarita 360
 Raspberry Margarita 378
 RCC Exclusive 359
 Rocket 394
 Scarlett O'Hara 240
 Sex on the Beach 330
 SoCo & Cola 396
 SoCo & Lime 240
 SoCo Lime & Cranberry 395
 Screaming Orgasm 337
 Stormy Vanilla 389
 The Big Easy 397
 Tiramisu 356
 Vivian's Apple Pie 357
 White Lady Original Version
 303
 White Lady 327
 White Russian 332
 Yucatan Sling 387

Eye Opener 399
 Irish Cocktail 338
 Monkey Gland 306
 Morning Glory Fizz 307
 Sazerac 289

Шампанское и игристые вина

«1715»
 Absolutely Pick Me Up 341
 Bacchanalian Revel 345
 Bellini 310, 311
 Black Velvet 294
 Blue Champagne 347
 Bolshevik Bellini 363
 Bright Idea 366
 Buck's Fizz 303
 Champagne Cocktail 308
 Champagne Julep 347
 Champagne Mississippi 360
 Champagne Pick Me Up 304
 Champagne Shimmer 357
 Corpse Reviver №2 398
 Death in The Afternoon 309
 Deep Pleasure 353
 Diamond Fizz 346
 Elderflower Fizz 358
 French 75 304
 Giuletta 351
 Kir Royal 311
 Lady Laura 79
 Liquid Cocaine 358
 Martini Fizz 79
 Martini Royale 351
 Moulin Rouge 349
 Oxygène 349
 Patatina 340
 Pink Floyd 79
 Pornstar Martini 358
 Rose Spritzer 341
 Russian Spring Punch 340
 Serendipiti 347
 Soupe de Champagne 395
 Summer of 75 345

Порто

Last of the Summer Wine 344
 Porto Flip 291
 Gin Sangaree 288

Вино

Cardinal 313
 Kir 313
 Lacrimosa 349
 Sangria 377

Sangria Cubana 397
 Satin 349
 Spritzer 295
 Velours 349

Вермуты и биттеры

Americano 312
 Beton 394
 Bloodhound 345
 Corpse Reviver №1 398
 Dry Americano 312
 Dry Manhattan 317
 Fifty-Fifty 328
 French Can-Can 349
 Fresh Smashing 397
 Garibaldi 352
 Gin and French 349
 Giuletta 351
 Harry's Cocktail 307
 Lady Laura 79
 Le Baiser de Noilly 348
 Manhattan 317
 Martini Bianco Verde 353
 Martini Cherro 79
 Martini Fizz 79
 Martini on the Rocks 79
 Martini Rocks 351
 Martini Rosato Intenso 353
 Martini Rosato Pink 353
 Martini Royale 351
 Martini Tea 361
 Negroni 313
 Noilly Cassis 349
 Nyl-Koorb 341
 Passione Sfrenata 353
 Perfect Americano 312
 Perfect Manhattan 317
 Pink Floyd 79
 Red Moon 394
 Romeo 351
 Rose 303
 Rosso Pallido 351
 Torino Sour 352
 Whiz-Bang 305
 Zenzero 351

Саке

Asian Martini 385
 Geisha Collins 385
 Kimono Way 385
 Ninja Fizz 385
 Silky Silk 385

Абсент и анисовые настойки

Absinthe Cosmo 347
 Absinthe Special 399
 Corpse Reviver №2 398
 Death in The Afternoon 309



БЛАГОДАРНОСТИ

Сара Митчел (Sarah Mitchell), Lab Bar, Chelsea Bar, Лондон

Весталия Чилтон (Vestalia Chilton), Лондон

Джулиано Морандин (Giuliano Morandin), The Bar at the Dorchester, Лондон

Уильям Оливьери (William Olivieri), Bar 228, Hôtel Meurice, Париж

Колин Питер Филд (Colin Peter Field), Hemingway Bar, Hôtel Ritz, Париж

Ребекка Алмквист (Rebecca Almqvist), Lonsdale Bar, Лондон

Франсис Шампань (Francis Champagne), Barrio Latino, Париж

Тьерри Эрнандез (Thierry Hernandez), Plaza Athénée, Париж

Джулиан Красон (Julian Krason), Bar Blue, Лондон

Сандрина Удре-Грегуар (Sandrine Houdré-Grégoire), Murano Urban Resort, Париж

Мари-Эв Фулье (Marie-Eve Foulmer), Ice Kube, Париж

Ян Даниэль (Yann Daniel), Park Hyatt Vendôme, Париж

Саймон Роджерс (Simon Rogers), Roadhouse, Лондон

Николя Барлет (Nicholas Bartlett), Hôtel Negresco, Ницца

Марк Грин (Mark Green), Absolut Ice Bar, Лондон



АДРЕСА

Absolut Ice Bar

Лондон

Лондонский Absolut Ice Bar – одно из тех мест, которое ни один любитель удовольствий не может пропустить. Здесь скандинавская чистота знаменитой водки сочетается с несравненным умением лучших миксологов, что создает коктейли поразительного вкуса. Здесь находится самый большой в Европе ледяной бар. Но если холод вас не привлекает, то чудесный ресторан, классический коктейль-бар и лаундж позволят вам продолжить вечеринку под бодрящую музыку местного диджея.

www.belowzerolondon.com

Bar 228

Отель Meurice, Париж

Дизайн Филиппа Старка принес свои плоды, и Meurice снова стал одним из величайших отелей класса люкс в мире. Вы оцените роскошную элегантность холла и феноменальный интерьер «Бара 228», где каждое кресло, каждый стол, каждая ваза, каждая деталь сама по себе является произведением искусства.

Шеф-бармен Уильям Оливьери корпит над коктейлями идеальной свежести и изысканного вкуса, гостеприимно встречая вас, как у себя дома.

Понятно, что возможность вкусить лучшее, что есть на Земле, стоит недешево. Но по сравнению с полученным удовольствием цена покажется более, чем скромной.

Bar Blue

Лондон

Лондон занимает особое место на шахматной доске коктейлей, и он обязан этим барам наподобие Bar Blue. Синий цвет, который преобладает в его интерьере, напоминает о знаменитой марке джина, и это неслучайно. Ведь Bar Blue – не просто превосходный коктейль-бар. Но это еще и лаборатория смешанных напитков на основе джина Bombay Sapphire, где великие классические кок-



Бар – это душа отеля, а Уильям Оливьери – душа великолепного «Бара 228» парижского отеля «Мерис». Этот сицилиец по происхождению, пришедший в бар всего на 8 дней, чтобы подменить коллегу, работает здесь уже 35 лет.

Джулиано Морандин, управляющий баром лондонского отеля Dorchester.



тейли соседствуют с творениями лучших миксологов.

Barrio Latino

Париж

Я уже много писал о «Баррио Латино» – единственном в своем роде заведении, здание которого было построено в свое время Гюставом Эйфелем. Могу добавить, что, если в свое время «Флоридита» на Кубе была храмом «Дайкири», то «Баррио Латино» сегодня воспринимается разом, как святилище «Маргариты», «Мохито», латиноамериканской музыки, а также сигар «Ромео и Джульетта»! Добавьте к этому вкусные и объемистые порции блюд южноамериканской кухни, историческую атмосферу, и вы поймете, почему без этого заведения не могут жить парижские полуночники.

Bound

Париж

Вы по достоинству оцените

Bound, расположенный на проспекте Георга V, в двух шагах от Елисейских Полей. Бар здесь настолько же длинный, насколько коктейли вкусные. И этим все сказано. В обстановке, от которой перехватывает дыхание, в окружении красивейших девушек Парижа, вы отведаете свежайшие суши и сашими и предоставите священнодействующим барменам порекомендовать вам лучшие коктейли, подходящие к каждому конкретному случаю.

Carlton

(Intercontinental Hotels & Resorts)

Канны

Кажется, все уже было сказано о «Карлтоне», этом символе Канн, и его ошеломляющей роскоши. О «Карлтоне» и его собственном пляже (безусловно одном из лучших на Лазурном Берегу). О «Карлтоне» и его баре, который расположен прямо в величественном холле отеля и где

можно потягивать свой напиток по соседству со знаменитостями со всей планеты.

Chelsea Bar

Лондон

«Челси бар» расположился в доме, где жила дизайнер Вивиан Вествуд. На нескольких этажах этого красивого здания в викторианском стиле имеется все, что нужно для счастья: бар, ресторан (где кухня с французскими веяниями напоминает об истинных ценностях) и небольшие уютные залы с караоке. Волшебное место с божественными напитками.

China

Париж

«Чайна» всегда был одним из моих любимых парижских клубов. Я проводил здесь долгие вечера в раздумьях о том, как переделать мир. Здесь выковался мой вкус к коктейлям и уважение к барменам. За длинной отполированной стойкой они вскидывают на плечи огромные серебряные шейкеры и готовят лучшие за пределами Америки «Мартини», а также прочие произведения, приближающиеся к совершенству.
www.lechina.eu

Dorchester

Лондон

Бар лондонского отеля «Дорчестер» – один из наиболее известных и престижных баров в английской столице. Составленная Джулиано Морандино карта предлагает коктейли, отшлифованные, как произведения искусства. Бокалы, специально изготовленные для «Дорчестера». Настойки собственного приготовления. Каждая деталь дополняет другую, создавая шедевр. Джулиано во все вкладывает итальянскую душу, что столь важно для приема гостей. Поэтому в его баре время летит слишком быстро.

Fifty

Лондон

Этот знаменитый лондонский бар Сальваторе Калабрезе служит для искусства составления коктейлей тем же, чем монашеский ресторан Дюкасса «Людовик XV» – для гастрономии. Роскошный храм, посвященный искусству питания. Уникальное место, где вы можете продегустировать самые выдержанные напитки планеты и попробовать выдающиеся коктейли, приготовленные лично Мастером. «Эль Маэстро» (таково

прозвище Калабрезе) всегда сам стоит за стойкой бара, принимая гостей с несравненным искусством. Сумма счета, разумеется, заставит вас провести несколько лишних часов на работе, но, подводя итоги, вы убедитесь, что игра стоила свеч.

Harry's New York Bar

Париж

Из года в год «Гарри'с бар» остается таким, каким он был всегда: легендарным баром, уголком Америки в сердце Парижа. Именно в подобных заведениях зарождались коктейли Золотого века, и именно здесь их продолжают пить, что вызывает чувство причастности к их истории. Помимо классических коктейлей, рецепт которых свято соблюдается (например, «Кровавая Мэри» подается без веточки сельдерея), «Гарри'с бар» предлагает широкий, один из лучших в Париже, ассортимент односолодовых виски. А заказы принимает сама госпожа МакЭлхон!
www.harrysbar.fr

Hemingway Bar

Отель Ritz, Париж

Бар «Хемингуэй» – это сокровище,

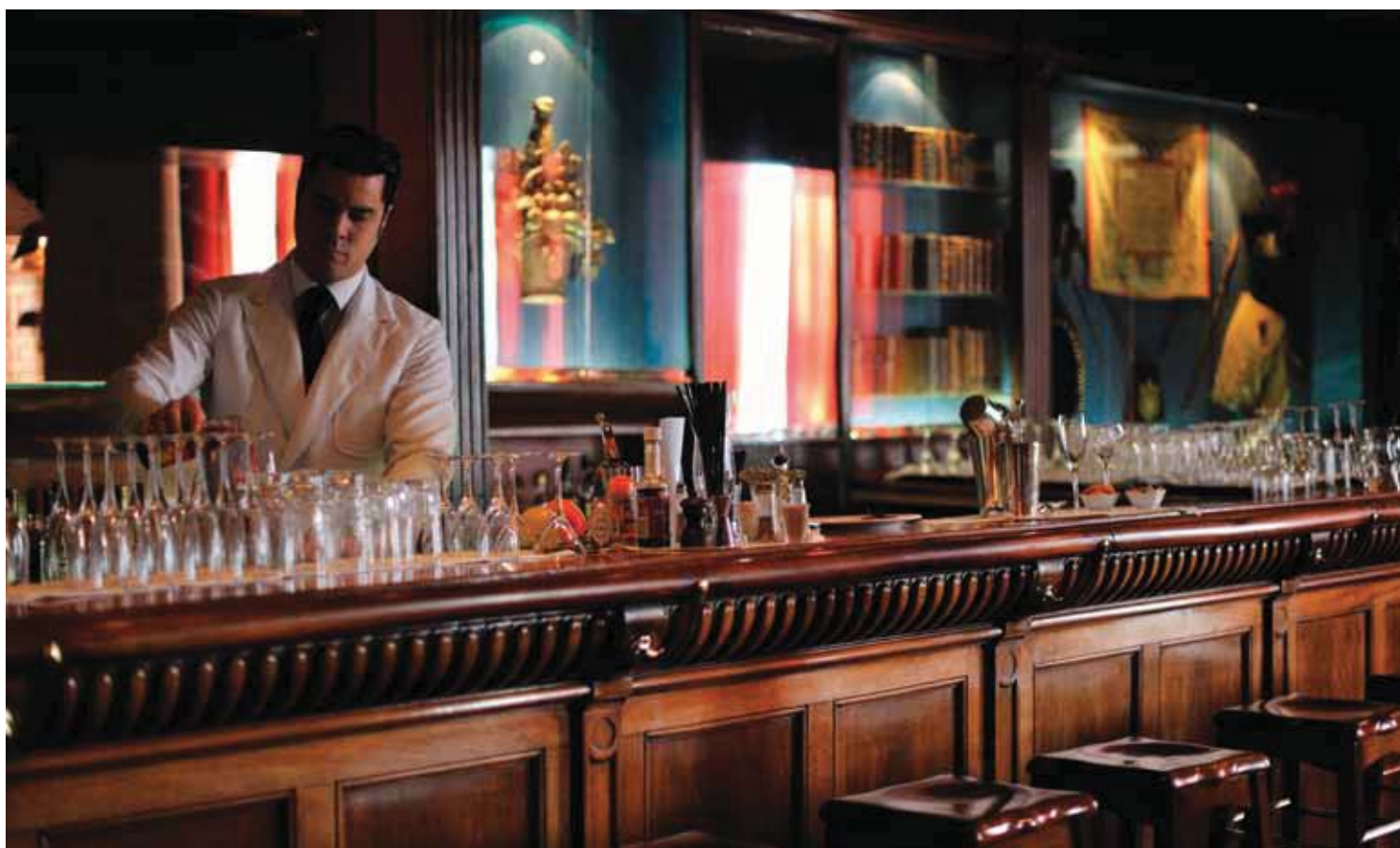
чудо уюта и гостеприимства. В первую очередь, вы находитесь в отеле «Ритц», а во вторых, вы – в гостях у Колина Филда, лучшего бармена планеты. Здесь вас встретят, как друга. Но свободных мест не хватает на всех желающих, и я рекомендую вам прийти к самому открытию, ровно в 18 часов 30 минут. Устраивайтесь поудобнее и предоставьте выбор коктейля Колину. Вы поймете, какие эмоции способен вызвать коктейль. И, как многие до вас, вы загадаете желание, чтобы счастливое время в «Ритце» остановилось навсегда. Кто знает, может быть, ваше желание сбудется, благодаря магии коктейля?
www.ritzparis.com

Ice Kube

Париж

Не верьте причисленному к историческим памятникам фасаду отеля Kube. На самом деле, притаившись в двух шагах от Монмартра, он скрывает за своими солидными каменными стенами настоящий рай в стиле хай-тек, посвященный комфорту и расслаблению. Так, стойку-ресепшн заменил длинный бар, и я неоднократно замечал, что бармен или

Бар отеля Negresco, Ницца.





Бар отеля Plaza Athénée, Париж.

барменша всегда значительно гостеприимнее, чем самая милая девушка-администратор. На втором этаже отеля Kube находится один из самых посещаемых баров столицы – ледяной «Ice Kube», входящий в обязательную программу тех, кто решил открыть для себя ночной Париж. Приходите, прихватив нескольких друзей, и вы увидите, что здешний эмблематичный Жюльен – самый улыбчивый и раскомплексованный из барменов. Вернувшись из ледяного бара в холл отеля, вы выпьете коктейль «Татен Мартини» под звуки музыки диджея. Наконец, вы доберетесь до своего просторного номера, оформленного в стиле минимализма, дверь которого волшебным образом откроется, считав отпечатки ваших пальцев. И сколько бы коктейлей вы ни выпили, вы никогда не испугаетесь, что потеряли ключ. www.muranoresort.com

Kauffman

Москва

Ледяной бар Kauffman в центре Москвы – одно из самых удивительных питейных заведений в городе. В этом баре можно не только погрузиться в атмосферу настоящей русской зимы в любое время года, но и выпить знаменитой российской водки Kauffman, из которой составлено меню. Ледяной бар Kauffman находится в здании ЦУМа, в помещении гастронома «Глобус Гурмэ» (ул. Петровка д. 2) в самом сердце Москвы и найти его не составит никакого труда.

Lab

Лондон

В этом баре в самом центре Сохо на Олд Комптон Стрит творческие фантазии бурлят в головах барменов. В результате «ЛАБ» (аббревиатура от Лондонской Академии Барменов – London Academy of Bartending) – это место, где начинающие бармены тренируются на практике и где рождаются новые коктейли. Миксологи всего мира приезжают сюда в поисках вдохновения. Коктейли здесь великолепны. Пряные, как стейк тартар или блюдо индийской кухни. Сладкие, как клубничные пирожные. Это настоящая жидкая гастрономия. Здесь можно сидеть часами, просто наблюдая за работой барменов. Даже если вечером здесь в полном смысле не протолкнуться.

Lonsdale

Лондон

Если речь идет о миксологии как о сочетании наследия прошлого и творчества современности, то она живет и дышит в небольшом баре в Ноттинг Хилле, который называется «Лонсдейл». Здесь с почтением относятся к великим классическим коктейлям и готовят их с дьявольской точностью. Здесь работает менеджером Ребекка Алмквист, которая входит в тройку лучших миксологов Лондона.

Martinez

Канны

«Мартинез» – легендарный отель, расположенный на набережной

Круазетт в Каннах фасадом к морю, – каждый год принимает участников Каннского фестиваля. Он может похвастать абсолютным комфортом и отвечает запросам наиболее требовательных клиентов. Его бар L'Amiral оснащен как для обслуживания голливудских актеров, так и любителей хороших коктейлей. Часто это одни и те же люди, но бармены приучены хранить такие детали в тайне! www.hotel-martinez.com

Murano

Париж

Парижский отель Murano Resort с его сногшибательным оформлением, являющим нечто среднее между виртуальным и реальным миром, служит фоном для расслабляющего и исполненного роскоши пространства, которое выведет из равновесия самого отъявленного скептика. Что касается бара, который является душой отеля, то он, в первую очередь, бьет все рекорды по количеству сортов водки, а именно их насчитывается 204. На их основе Сандрина, лучший миксолог Франции, предложит вам блестящие коктейли. www.muranoresort.com

Negresco

Ницца

«Негреско» в Ницце – один из символических дворцов-отелей из наследия Бель эпок, когда искусство жить было возведено в ранг религии. И сегодня, помимо роскоши, он обладает душой, что отличает его от других гранд-отелей. А после реконструкции в начале 2010 года он достиг еще более высокого уровня комфорта. Его бар Le Relais – это тихая гавань для отдыха, а также место с богатым историческим прошлым. В его бархатной атмосфере с приглушенным светом глаз отдыхает, а изысканные коктейли, аккуратно смешанные понятливыми барменами, вызывают тихую эйфорию, утоляя жажду и смягчая последствия солнечных ударов. www.hotel-negresco-nice.com

Park Hyatt Vendôme

Париж

Этот отель может похвастаться идеальным расположением в самом центре Парижа, на улице Мира, в двух шагах от Вандомской площади и Гранд-Оперы. Бар здесь находится в центре внимания, а молодой талантливый бармен Ян Даниэль сочетает французский вкус с лондонской методикой и готовит коктейли, которые относят к лучшим в Париже. Вот почему «Лимонный пирог Мартини» (Lemon Pie Martini), который я представил в этой книге, навсегда останется в моей памяти! И если вы интересуетесь искусством приготовления коктейлей, то можете записаться на курсы для любителей. Для Яна нет большего удовольствия, чем поделиться своими знаниями. www.paris.vendome.hyatt.fr

Plaza Athénée

Париж

Бар отеля Plaza Athénée – это парижский Бар (с большой буквы), который вы обязаны посетить, если хотите по-настоящему почувствовать себя во французской столице. Хотя после проводившихся здесь съемок заключительных эпизодов «Секса в большом городе» попасть сюда в часы наплыва становится все труднее. Следует отметить, что успех этот абсолютно заслужен. Сам бар великолепен, а коктейли, приготовленные Тьерри Эрнандезом и его командой, – практически лучшие в мире. Искусство коктейля здесь выражается с ошеломляющей современностью. Здесь вы находитесь в области авангардизма, и следует настроиться скорее на Пикассо или Уорхола, чем на Тициана или Рембрандта. Пробуя Fashion Ice или декадентские версии классических коктейлей в черном цвете, понимаешь, что Тьерри Эрнандез – один из гениальнейших барменов нашего времени. Он, действительно, один из тех людей, которые способны развернуть Гольфстрим, и заложенные им тенденции доходят до Нью-Йорка. www.plaza-athenee-paris.com

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 все остальные предоставленные иллюстрации автор благодарит следующие частные лица и компании: Musée de Pontarlier (80), Roger Schall (18), Glen Grant, SWA, Bruichladdich (90), Brown-Forman, Finlandia, José Goitia (170), BNIC / Stéphane Charbeau (202, 204, 206), BNIC / Gérard Martron (206, 210), BNIC / Bernard Verrax (212), Ritz (309), Plaza Athénée (365), Pernod Ricard, Rémy Cointreau, White Hall, Bacardi Martini, Diageo, Macallan, Bols (66), De Kuyper (394).

Рисунки Жана-Клода Леклера.

Бармены и заведения на разворотах-шмуцтитутах:
Венсан, клуб The Bound, Париж (8-9)
Жюльен, бар Ice Kube by Grey Goose, Париж (62-63)
Ресторан Les Caves Saint-Gilles, Париж (242-243)
Рикардо, Chelsea Bar, Лондон (284-285)



Федор Евсевский
БИБЛИЯ БАРМЕНА

Над книгой работали:

Д. Ческис
В. Заведеева

Верстка: ООО «Гарамонд»

Е 25 Федор Евсевский. **Библия бармена**. Все о напитках. Барная культура. Коктейльная революция – М.: Евробукс, 2014.– 416 с.: ил.

Формат 245 x 310 мм
Печать офсетная

Отпечатано в типографии «PNB Print», Латвия
www.pnbprint.eu

