

ФЁДОР
ЕВСЕВСКИЙ



... БИБЛИЯ ... БАРМЕНА



....БИБЛИЯ....
БАРМЕНА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ИЗДАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ЛИЦ, ДОСТИГШИХ
СОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ВОЗРАСТА.

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

ФЁДОР ЕВСЕВСКИЙ

.... БИБЛИЯ БАРМЕНА

ШЕСТОЕ ИЗДАНИЕ

Дизайн
Юлия Горина

ЕВРОБУКС



СОДЕРЖАНИЕ

Часть вступительная ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ

Профессия: Бармен 10

- Двойная жизнь в многоликом мире
- Гостеприимство
- Быстро и хорошо
- Задачи бармена
- Творчество
- Правила подачи напитков
- Каким должен быть бармен
- Бар бэк
- Структура бара
- Ответственность при подаче алкоголя

Часть 1 СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

1. Хроника алкоголя и коктейлей 24

2. Методы производства спиртных напитков 34

3. Аперитивы и биттеры 40

- Вермуты 42
- Хинные настойки 48
- Абсент 50
- Анисовые настойки 51
- Биттеры и амаро 53
- Коктейльные биттеры 56

4. Водка 58

5. Джин 66

6. Виски 74

- Шотландский виски 76
- Ирландский виски 100
- Американский виски 104
- Японский виски 110

7. Ром и кашаса 112

8. Текила и мескаль 124

9. Коньяк и другие бренди 132

- Арманьяк 140
- Армянский коньяк 141
- Писко 142
- Другие бренди 143
- О-де-ви из фруктов и ягод 144
- Кальвадос 145

10. Ликёры 146

11. Вино 154

- Производство
- Покупка
- Подача
- Франция 160
- Италия 162
- Испания 164
- Южная Африка 166
- Чили 167

Игристые вина: • Просекко • Шампанское 168

Крепленые вина: • Херес • Порто 174

12. Пиво 176



СОДЕРЖАНИЕ

Часть 2 КОКТЕЙЛИ И БАРНАЯ КУЛЬТУРА

13. Искусство коктейля	182	16. Экзотика	272
• Аксессуары и инструменты	184	• Фиеста Латина	274
• Способы смешивания	187	• Тики-планета	280
• Украшение коктейлей	194	• Остров рома	294
• Про лед	196		
• Настойки	200	17. Италия	300
• Домашние заготовки	204	Победное трио: вермут, биттер и просекко	
• Коктейли из бутылок и из бочек	206		
• Классификация коктейлей	208	18. Париж	308
		• Коктейли Парижа. «Ритц»	310
14. American Bar	212	• Тем временем в «Гаррис баре»...	315
• Старый-добрый олд скул	214	• Французские коктейли-аперитивы	319
• Golden Age (конец 1860-х – 1919)	220		
• Новый Орлеан	236	19. Новейшая миксология	320
• Сухой закон	242	Коктейльная революция 21 века	
• Холодная война (1946 – 1991)	244		
		<i>Алфавитный указатель коктейлей</i>	330
15. Британия и колонии	252	<i>Указатель коктейлей по основным ингредиентам</i>	332
• Викторианское наследие	254		
• Эпоха Ар-деко и Гарри Крэддока	260		
• Дары Ирландии	267		
• Лондон на пороге Коктейльной революции	268		



ОТ АВТОРА

Благодаря этой книге у читателя сложится полная картина профессии бармена и тех требований, которые предъявляет к ней наше время. «Библия Бармена» – это, в первую очередь, базовое издание, охватывающее все стороны потрясающей профессии. В книге, как всегда, есть вся полезная информация, ознакомившись с которой, вы сможете незамедлительно приступить к работе в баре. Бармен найдет здесь легендарные, классические и исторические рецепты коктейлей. Кроме того, он получит информацию о новейших, наиболее продвинутых техниках барного искусства, а также сможет вдохновиться самыми современными рецептами, которые используются ведущими барменами в некоторых лучших заведениях мира.

Разумеется, «Библия Бармена» содержит информацию об используемых в баре продуктах. Речь идет о разных ингредиентах и, конечно, о спиртных напитках, которые вместе с коктейлями составляют ядро этой книги.

Большое внимание уделяется отдельным брендам спиртных напитков. У каждого бренда своя история, вкус, свой способ подачи. Бренды меняются, множатся. Их линейки развиваются все быстрее. Бармен обязан их знать, поскольку с некоторыми из этих брендов он будет работать всю жизнь.

В «Библии Бармена» особая классификация коктейлей. Классифицировать коктейли всегда трудно, ибо каждый из них представляет собой произведение искусства и, в какой-то мере, не поддается классификации. Привычное деление по базовому спиртному напитку имеет свои недостатки, поскольку объединяет коктейли, которые по своему духу, времени создания, способу приготовления не имеют ничего общего. Более того, многие коктейли содержат в своей основе два, а то и три алкогольных напитка. Поэтому я представляю здесь коктейли по месту и времени их создания или по принадлежности к конкретному тренду. Я считаю, что коктейль, относящийся к определенной эпохе или тренду, несет в себе их черты, которые обуславливают его характер. Так обстоит дело с коктейлями сухого закона, с коктейлями, созданными в Париже перед Второй мировой войной, с тики-коктейлями...

А те, кто пожелает найти смешанные напитки по другим признакам, смогут воспользоваться Указателем в конце книги. Там коктейли расположены в алфавитном порядке, а также согласно категориям спиртных напитков.

Мир баров – это целая отдельная вселенная. Это часть нашей цивилизации, нашей культуры.

С профессиональной точки зрения, это жесткий, но справедливый мир, где хорошо проделанная работа и честность по отношению к себе и к гостю всегда окупаются.

Профессия бармена существует уже почти два века. И она не собирается исчезать. Наоборот, она находится на новом витке развития. Знаменитые и неизвестные люди посвятили ей свою жизнь, а легендарные бармены превратили эту профессию в искусство. И каждый новый бармен, смешивая хороший коктейль, должен знать, что с этих пор он тоже занял свое место в этой Великой истории.





ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ

- Профессия: Бармен • Двойная жизнь в многоликом мире
- Гостеприимство • Быстро и хорошо • Задачи бармена
- Творчество • Правила подачи напитков • Каким должен быть бармен • Бар бэк: улыбка сквозь слезы
- Структура бара • Ответственность при подаче алкоголя

ПРОФЕССИЯ: БАРМЕН

Слово «бармен» в английском языке имеет, как минимум, два синонима, что говорит о многогранности профессии. Первый синоним – «бартендер», то есть держатель бара, наиболее точно передает смысл этой работы, охватывая все необходимые обязанности и полномочия. Кроме того, существует слово «миксолог», означающее специалиста, который посвящает свою деятельность, главным образом, созданию и приготовлению коктейлей.



Согласно академическому определению профессии, бармен подает напитки и разрабатывает коктейли. Он принимает участие в организации работы коллектива и атмосферы заведения. Он руководит сотрудниками, которые находятся под его началом, а также следит за кассой, запасами напитков и других необходимых продуктов. Он отвечает за подготовку бара, порядок и чистоту.

Соответственно, бармен – это профессия, вбирающая определенное количество обязанностей, главной из которых является приготовление и подача напитков гостям. Но помимо этой основной функции, существует целый круг других задач, которые делают профессию бармена одной из наиболее всеобъемлющих и увлекательных.

Профессия бармена является частью ресторанного дела и гостиничного бизнеса, а также, в более широком смысле, – индустрии развлечений.

Это богатая и процветающая область, в которой каждая личность, обладающая соответствующими качествами, может найти себе применение в меру своей компетенции и таланта.

Для кого-то эта работа – второй шанс, для кого-то – призвание. Но каждый человек, если он любит труд и честен, всегда найдет себе достойное место.

Далее перечислены три основных аспекта профессии бармена.

1. Подача качественных напитков в доброжелательной обстановке

Для выполнения этой основной задачи необходимо владеть методами приготовления коктейлей, знать историю и производство спиртных напитков, а также знать вина, безалкогольные напитки и все другие продукты, с которыми приходится работать. Эта фундаментальная задача требует общей культуры. Кроме того, она требует от амбициозного бармена знания как уже зарекомендовавших себя методов смешивания, так и авангардных технологий, появляющихся ежегодно, поскольку профессия бармена находится в непрерывном развитии. Клиентура при этом пребывает в постоянном ожидании новых вкусов, новых текстур, новых концепций. Бары, желающие вырваться вперед в конкурентной борьбе, должны прежде всего опираться на креативного бармена-миксолога с верным вкусом, чтобы иметь оптимальное предложение коктейлей.

В отличие от шеф-повара, не вступающего в непосредственный контакт с гостями, бармен персонально отвечает за вкус своих напитков. Поэтому любезность и гостеприимство должны всегда оставаться в центре требований, предъявляемых к профессии.

Кроме того, бармен должен быть психологом, поскольку он обязан разрешать непростые ситуации, чреватые разными эксцессами. Не зря говорят, что бармен – «доктор души»!

Эта сторона профессии никогда не менялась – со времен первых салунов, где трудился Джерри Томас, до самых современных и безумных концепт-баров, какие только могут существовать сегодня.

2. Обеспечение работы бара

Для выполнения данной задачи необходимо уметь каждый день готовить бар к работе, что позволит затем трудиться без суеты и спешки, без задержек в обслуживании, которые могут привести к потере качества. Эта задача охватывает множество вещей: подготовка фруктов, льда, проверка бокалов, напитков, чистота, контроль различной техники... Кроме того, здесь потребуются менеджерские способности, так как необходимо уметь управлять персоналом, за который вы отвечаете. А также надо уметь отчитываться перед начальством.

3. Общеадминистративный аспект

Третий круг задач в большей мере административный. Он включает осуществление и контроль кассовых операций. Сюда же относится обеспечение контактов и переговоры с поставщиками, а также составление заказов, исходя из имеющихся запасов. Кроме того, к этим задачам относится создание меню коктейлей, которое соответствует концепции бара. В некоторых случаях бармену также приходится отвечать за ивенты.

Список вышеперечисленных задач далеко не полон. Он доказывает, что любой сотрудник может подняться по карьерному лифту и дорасти от бар бэка до директора, если научится анализировать ситуацию и будет повышать свою квалификацию, отвечая требованиям к компетенции на всех уровнях иерархической лестницы.

Многогранная профессия Бармена, когда один день не похож на другой, открыта всем желающим. Только надо отдавать себе отчет в том, что трудно найти личность, которая будет соответствовать всем требованиям. Каждый из нас может лучше проявить себя при решении какой-то части этих задач. Кто-то может быть хорошим администратором и королем общения, другой, возможно, – великим креативщиком и миксологом. Получается, что главное качество хорошего бармена – влиться в команду и занять там свое место. Потому что успешный бар – это бар, где все сотрудники умеют поддерживать друг друга и трудятся вместе в полной гармонии.





ДВОЙНАЯ ЖИЗНЬ В МНОГОЛИКОМ МИРЕ

Как и все люди, работающие на публику, бармены ведут двойную жизнь. В этом частично и заключается аттрактивность профессии. Вы выходите из «бабушкиной двушки», пробегаете мимо ободранных почтовых ящиков, едва не спотыкаетесь на выходе из подъезда, но вам есть к чему стремиться. Вы знаете, что через три четверти часа у вас под ногами будет толстый ковер роскошного клуба. Или же вы ступите на мраморный пол пятизвездного отеля. Или, может быть, вы встретитесь с командой друзей и коллег, вместе с которыми создали свой небольшой бар, паркет которого уже истерт толпами посетителей. Бар, который столь дорог вашему сердцу. Вы снимете пальто, расправите рукава безупречной рубашки и, наконец, вступите в блестящую часть вашей двойной жизни. Что общего, помимо напитков, можно найти между роскошным баром отеля класса «люкс» и баром дискотеки, или между спикизи и баром круизного лайнера? По сути, почти ничего. Все разное. Клиенты, обстановка, меню. Однако, во всех этих местах делают ту же самую работу! А получив опыт в барной сфере, вы сможете не только найти работу в любой точке страны, но и – везде в мире, обеспечив себе очень интенсивную жизнь. Вы будете проводить время в заведениях, иногда роскошных, иногда экзотических, но всегда волнующих.

Найти себе подходящий бар

Все мы разные, и каждый бармен может, а точнее должен найти тип бара, соответствующий его характеру. Я никогда не перестану советовать бармену набираться опыта в различных заведениях. Разумеется, каждый бар уникален. Их невозможно подвергнуть строгой классификации. Но я вам представлю несколько типов баров. Так вы поймете, какой из них вам больше подходит и может стать вашим будущим местом работы. Выбор за вами.

Спикизи

Весь мир знает, или должен знать историю спикизи – баров, возникших в эпоху сухого закона. Первые спикизи были тайными заведениями, спрятанными от глаз федеральных агентов. Они снова вошли в моду благодаря Саше Петраске, открывшему в 1999 году в Нью-Йорке первый спикизи нашего времени – Milk&Honey. Продолжение известно: с тех концепция спикизи покорила весь мир.

Спикизи, тайный и интимный, сближает гостя с барменом. Поэтому столь важна личность стоящего за стойкой. От него в большой мере зависит, вернется клиент или нет. Подаваемые коктейли часто носят индивидуальный характер (bespoke). Глядя на гостя, вы должны понять, что ему нравится, суметь приспособить коктейль к его вкусам и настроению.

Требуемые качества: способность видеть в темноте (с этим лучше справляются голубые глаза), знание великой американской классики и ее мельчайших нюансов, яркая креативность, умение предугадать желание гостя, коммуникативные способности.

Бар гранд-отеля

Бар отеля должен быть воплощением уюта и комфорта. Гость расслабляется при входе и погружается в состояние блаженства. Этому способствует высокая культура обслуживания и приятная спокойная обстановка, которая тешит самолюбие гостя. Ибо даже если, в принципе, каждый может время от времени заплатить за коктейль в гранд-отеле, делают это далеко не все. Гость ждет от бармена, чтобы он был образованным, приятным в общении, знатоком человеческих душ и коктейлей. Гость желает попробовать исторические или новаторские напитки, уносящие его в утонченную вселенную высокой гастрономии.

Он ожидает, что они будут приготовлены из лучших ингредиентов, самых

утонченных и дорогих спиртных напитков, поскольку в некоторых подобных барах пара коктейлей стоит как целый ужин в неплохом ресторане.

Обращаясь к истории, можно сказать, что бары отелей распространили коктейльную культуру по всему миру. В Англии, во Франции, в Италии, в Восточной Европе и Азии поначалу подавали американские коктейли американским гостям в гранд-отелях. А потом и местная клиентура стала заказывать смешанные напитки, и они вошли в обиход. Все это к тому, что типичный бар гранд-отеля выдержан в классическом стиле.

Вместе с тем, в отеле может быть и экстремально трендовый бар, находящийся на передовой линии миксологии. Очевидно одно: бары отелей объединяет стремление к абсолютному совершенству, погоня за идеалом в мельчайших деталях, будь то в искусстве приготовления коктейлей, в общем уровне обслуживания, в образовании персонала и его манерах. Если ваша цель – быть барменом в гранд-отеле, вы должны понимать ожидания гостей. И если вы не перфекционист в крайней степени, лучше проходите мимо.

Требуемые качества: скрупулезность, высшая степень личной гигиены, ухоженность, вежливость и образованность, скромность, соблюдение субординации, широкая улыбка (необходимо регулярное отбеливание и детартраж зубов).

Лаунж-бар

Поскольку лаунж вдохновлен атмосферой гранд-отеля, логично, что он часто оказывается вариацией бара гранд-отеля. Это заведение отличается просторством, элегантностью и роскошью. По причине большого размера помещения, бармен находится дальше от клиента, и его лучшим способом общения становится совершенство в обслуживании, качество коктейлей и внимание ко всем деталям.

Работа в лаунж-баре – это в большей степени работа в коллективе, поскольку при меньшем значении личности, все – от уборщицы до управляющего – являются представителями бара и ответственны за его успех.

Аперитивные бары

Аперитивный бар – итальянская традиция. Коктейлям и прочим напиткам в этой стране сопутствуют роскошные буфеты, предлагающие широкий выбор закусок, при условии соответствующего заказа выпивки. Если, покидая бар, вы все еще ощущаете голод, это ненормально, и ничто не помешает вам написать об этом в ТрипАдвизоре. По примеру итальянских баров, предложение закуски тем, кто заказывает бокал, распространяется в мире коктейлей. Поэтому современный бармен должен все лучше разбираться в гастрономии.

В барах данного типа бармен обязан знать правила гастрономических сочетаний, а также уметь подавать свои коктейли к определенным блюдам, европейским или азиатским. Кроме того, очень востребовано знание вин, вермутов, просекко и шампанского.

Тики

Работа в тики-баре требует особых качеств. Во-первых, следует знать культуру тики (так, зомби – это не клиент, это коктейль!). Надо, чтобы эта культура вас интересовала. Необходимо любить экзотику и выглядеть соответственно. Желательно быть готовым носить рубашку с цветочными принтами и, шляпу. Не злоупотребляйте услугами солярия, хотя выглядеть загорелым круглый год – несомненный плюс. Тики-бары – самые гостеприимные заведения планеты. Логично предположить, что ваш период работы в тики-баре будет вычтен из вашего пребывания в Раю.

Дисотека

Работа бармена в дискотеке может шокировать миксолога из крафтового бара. Но обратное тоже справедливо. Мир ночной жизни и праздника многолик. Подача сотен, а то и тысяч напитков за один вечер/ночь, сохраняя при этом допустимый уровень качества, – это изматывающий труд, который невозможен в течение долгих лет. От бармена дискотеки требуется, в частности, физическая выносливость и терпимость к громкой музыке. Мой совет: умение читать по губам – это большое преимущество.



ГОСТЕПРИИМСТВО

ОТНОШЕНИЯ С КЛИЕНТАМИ

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

У истоков бара стоит гостеприимство. В давние времена бармен, он же хозяин заведения (часто усатый) следил за благополучием своего небольшого мирка. Он сам и был душой бара, предназначенного для развлечения, беседы и отдыха. Тогда не существовали ни телевидение, ни интернет. Местом социального общения был бар. Учитывая, что люди проводили много времени в одном и том же баре (транспорт не был столь же развит, как в наши дни), бармен становился их другом и поверенным. Его слова поддерживали завсегдатаев наравне с сервировемыми напитками. Он служил лекарем для тела и для духа. Бармен был центральным действующим лицом общественной жизни, а его характер и человеческие качества значили не меньше, чем манера смешивать и подавать напитки.

Позже, в ходе индустриализации и развития конвейерного производства, появился человек-робот, который сделался образцом общественной жизни. Люди начали одеваться одинаково, мыслить одинаково и, разумеется, пить одно и то же. Гостеприимство стало расплывчатым понятием, профессиональной обязанностью, а не смыслом жизни. Столь значимая раньше индивидуальность бармена теперь считалась скорее недостатком, чем достоинством.

Бармен, лишенный индивидуальности, был нужен, чтобы подавать стандартные напитки. Не следовало требовать от него большего. В случае проблем обращались к директору.

Но все эпохи имеют свой конец. Даже худшие. Коктейльная революция возвела на пост бармена креативную личность, живущую страстью к коктейлю и вкусу. Эту личность даже называли давним, не слишком употребительным именем, несколько отдававшим наукой: «миксолог». Новый миксолог, зачастую запершийся в своей башне из слоновой кости, погруженный в творчество, не был специалистом по гостеприимству,

но, по крайней мере, то, что он создавал, было вкусно. Благодаря ему, люди вновь открыли для себя вкус коктейлей и потянулись в бары из гурманских соблазнов. Профессия бармена опять вошла в моду. Даже девушки из хороших семей стали посещать бары. Бар снова сделался центром общественной жизни, как в старые добрые времена. А после улучшения качества коктейлей осталось лишь улучшить прием гостей.

С этим мы подошли к дню сегодняшнему. Или к прошлой неделе, или, если вам так больше нравится, к будущему вечеру пятницы. Пришли к той самой эпохе, о которой уже и не думали, что она когда-нибудь наступит. Уникальный момент истории, где разом столкнулись прошлое, настоящее и будущее. Когда бармен со своей индивидуальностью и харизмой (не забывая про усы) и миксолог со своим одиноким гением, встретились в одном лице, чтобы подавать с широкой улыбкой немыслимо вкусные, филигранные коктейли, которые сердечная атмосфера делает еще лучше.

Те, кто пережил индустриальную эпоху, а потом и жизнь в Фейсбуке, снова стали настоящими людьми, любящими настоящую жизнь а, следовательно, и настоящие бары. Как по волшебству, бармен вернулся на свое центральное место: он вновь стал публичным персонажем с характером, одновременно доверенным лицом, другом, советником и гарантом успеха своего бара. А прием, гостеприимство, являющиеся основой профессии бармена, вернулись на ту позицию, которую никогда не должны были потерять, то есть, на первое место.

Что такое гостеприимство?

Гостеприимство – широкое понятие, оно включает и сам прием, и сервировку напитков. Работа в баре состоит из тысяч деталей, и все они должны быть на высоте. Когда цель достигнута (а она никогда не бывает достигнута полностью), вы становитесь великим барменом.

Поданный с улыбкой плохой коктейль похож на замаскированную попытку убийства. А сервированный с пренебрежением хороший коктейль унижит гостя, и он больше не вернется. Гостеприимство не должно быть в ущерб качеству, и напротив. Они неразрывно связаны.

Принять гостя – это тоже немного ему помочь, особенно в экстремальных ситуациях. Человек, искавший при -22°C полтора часа вход в спикизи (и, в конце концов, отыскавший его), заслуживает большего, чем прохладный прием. Почему бы, в память о всех тех, кто не сумел найти вход, не поднести ему напиток за счет заведения?

Беседа

Самое трудное дело в приеме гостей – это, наверное, завязать беседу, что зависит от природных качеств и дано не всем. Для этого необходимо развивать общую культуру и интересоваться другими вещами, помимо бара. В первую очередь, необходимо интересоваться людьми. Необязательно немедленно спрашивать их, что они будут пить. Можно для начала спросить, как у них дела. Следует подбирать сердечные и благожелательные слова, где присутствует слово «да» и отсутствует слово «проблема». Но слова – это еще не все. Говорят, что половина общения между людьми происходит при помощи невербалики: жестикуляции, мимики, интонаций, взглядов и т. д.

Гости

Гость не может вас раздражать, он ваша профессия. Без него вас бы здесь не было. Как только вы это усвоили, вы способны к дальнейшему развитию. Каждый клиент хочет, чтобы его признали, сначала как человека, затем как желанного гостя. Существуют два типа клиентов. Тот, кто пришел в первый раз, нуждается в поддержке и одобрении. Для него важен визуальный прием. Если бармен покажет, что заметил его, хотя бы издали, гость сразу же почувствует себя более уверенно. Существует правило, что со вновь пришедшим клиентом следует поздороваться в течение минуты с момента его появления. Если этот сигнал



запоздает, то настроение клиента испортится и прием окажется неудачным.

Второй тип клиентов – завсегдатаи. Чувствуя себя как дома, они допускают легкие задержки обслуживания, но в ответ ждут, чтобы их узнавали. В этом случае, они почувствуют признательность, которая отразится на их заказах и чаевых. В противном случае, они ощутят разочарование, фрустрацию. Их верность вашему бару может быть поставлена под вопрос.

Следует знать, что доброжелательность персонала помогает забыть о невольных мелких погрешностях в обслуживании. Даже в стремлении к совершенству нельзя быть уверенным в его достижимости. Гостеприимство поможет сгладить проблемы.

Наконец, прием – это командная работа. Он начинается с превосходно поставленной телефонной беседы, начатой после максимум трех звонков. Он продолжается встречей при входе. В приеме участвуют все, и даже для уборщицы найдется своя роль, поскольку неадекватное поведение любого сотрудника будет рассматриваться в ущерб всем остальным.

Бар Dirty Dick, Париж.

На следующем развороте.
Михаил Мельник, El Copitas Bar,
Санкт-Петербург.





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.

ЗАДАЧИ 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 также контролировать кассовые операции.
- Бармен принимает участие в подборе напитков и в составлении карты бара.

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. Такие бармены не понимают, что искусство составления коктейлей не менее сложно, чем литературное творчество. Любой из нас способен написать текст, но Пушкин – только один!... Самым трудным для начинающего бармена будет сдерживание излишней творческой активности. Именно поэтому, в первую очередь, он должен научиться готовить наилучшим образом, точно, ловко и в академической манере классические коктейли. Только когда его «Манхэттен» будет походить на настоящий «Манхэттен», «Дайкири» сохранит свою свежесть, не утопая в растаявшем льду, от «Мохиито» не будут склеиваться зубы, а «Космополитен» окончательно обретет тонкое равновесие между крепостью алкоголя и фруктовой сладостью, возможно, бармен будет готов проявить свое творческое видение. Но, поверьте, путь будет длинным. Пикассо сделался Пикассо, способным изменить мир в своей области, только тогда, когда он полностью освоил классическую манеру живописи. Не забывайте об этом, и сэкономите массу времени. Если у вас есть тяга к творчеству, она проявится сама собой. Когда вы овладеете мастерством управления вкусом и пропорциями, вам удастся добавить к коктейлям собственный штрих. Если вы талантливы и достигли высокого уровня, то ваши коктейли обретут признание. А если вы к тому же – харизматичная личность, то станете выдающимся барменом. Но не все наделены способностью к творчеству. Творчество требует большого внутреннего напряжения. Это постоянная, непрерывная и выматывающая погоня за совершенством вкуса. В данной области не существует непреложных истин, и нет ничего менее долговечного, чем коктейль.

ГИГИЕНА

Для директора бара гигиена должна быть одним из приоритетов, а барменам и остальному персоналу следует постоянно о ней помнить. Личная гигиена должна быть безупречной. Необходимо полностью избавиться от запаха тела. Волосы и ногти должны быть аккуратно подстрижены (желательна короткая стрижка).

ГИГИЕНА РУК

- Всегда мыть руки перед работой и регулярно во время работы.
- Всегда мыть руки после туалета.
- Всегда мыть руки, прикоснувшись к деньгам (неважно, монетам или купюрам) и газете.
- Всегда мыть руки после к губки или тряпки для уборки, а также после пользования моющими средствами.
- Всегда мыть руки перед и после работы с продуктами питания.
- Во время обслуживания не прикасаться к волосам и лицу.

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



Андрей Казимиров, бар Voda, Москва.

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 чистым полотенцем. 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.

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 меню 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 спиртное во

время работы, но обязан знать вкус всех предлагаемых им напитков.

- Внешний вид бармена, разумеется, должен быть безукоризненным. Это касается как физического, так и психологического аспекта. Его карманы не должны раздуваться от бесполезных личных вещей. Ногти – ухожены.

Девушки-бармены не должны носить броские украшения, а аромат их духов может ощущаться лишь в непосредственной близости.

- Очень важно, чтобы одежда и общий вид бармена сочетались с общим стилем заведения, в котором он работает.

- Бармен должен уметь выслушать клиента, поддержать беседу, соблюдая при этом необходимую дистанцию.

- Он не должен вступать ни в какие споры, за исключением рабочих моментов со своими коллегами.

- Один из основных аспектов его деятельности – развитие профессиональных качеств с целью установления хороших отношений с клиентурой, поэтому он должен следить за своей речью и при необходимости совершенствоваться в этом. Он должен быть в курсе текущих событий, чтобы суметь поддержать разговор.

- Он должен суметь уменьшить дозу алкоголя перебравшему 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, что вкус коктейлей не менее важен, чем манера их приготовления. Смешанные с необыкновенной ловкостью коктейли часто разочаровывают своим вкусом, не соответствующим ожиданиям.

- Не следует рассчитывать на антисептические свойства спирта и творить невзвесть что за спиной клиента. Постоянной заботой бармена должна быть самая строгая гигиена.

- Бармен должен следить за своей манерой речи, за словами, которые он употребляет. Это относится как к общению с вышестоящим, так и с подчиненным персоналом. Он не должен выставлять напоказ свои религиозные или политические взгляды во время работы.

БАР БЭК: УЛЫБКА СКВОЗЬ СЛЕЗЫ

В мире бара бар бэк – фундаментальная фигура. С одной стороны, он занимает нижнюю ступень в иерархии, и в его обязанности входит вся неблагодарная работа. С другой стороны, он символизирует будущее, поскольку все лучшие бармены начинали как бар бэки или бас бой. Bar Back – английское выражение, одновременно обозначающее место позади барной стойки и человека, который должен содержать это место в порядке. Его синоним – Bus Boy (бас бой) – в большей мере употребляется в Соединенных Штатах и применяется к сотрудникам, ответственным за поддержание чистоты и порядка, как в баре, так и в ресторане. Иногда функции бар бэка входят в обязанности бармена. Но в крупных коктейльных барах, где многочисленные заказы почти не оставляют времени на одновременное приготовление напитков и поддержание порядка, бар бэк – отдельная должность, занимаемая соответствующим лицом.

Основные аспекты его работы сводятся к следующему.

- Он убирает и чистит стойку бара и место за баром (или отведенную ему секцию), а также все те аксессуары, которые не моют бармены.
- Он проверяет уровень напитков в бутылках и в случае необходимости заменяет их новыми.
- Он проверяет расположение бутылок на полках и следит за тем, чтобы их этикетки были чистыми и всегда видны. Он протирает их влажной тряпкой.
- Он готовит ингредиенты для коктейлей: от сахарного сиропа до льда. Что касается фруктов, то, за исключением некоторого количества лимонов и лаймов, плоды не нарезают заранее. Их следует только аккуратно помыть и почистить, а нарежет их бармен перед подачей.
- Бар бэк моет и проверяет бокалы, откладывает на вы-

брос поцарапанную, разбитую и испорченную посуду.

• Он подчиняется бармену и делает все то, что требуется тому для хорошего исполнения своей работы. Великий бармен Гарри Джонсон в своем «Учебнике бармена» 1888 года издания подчеркивает ответственность бармена перед своим учеником. В определенной мере обучение бар бэка входит в обязанности бармена, и если ученик работает плохо, может статься, что он всего лишь подражает характеру и манере работы своего наставника. Необходимо, чтобы отношения между барменом и его помощником были вежливыми, но строго иерархическими, а указания бармена – четкими, точными и логичными. Бармен должен без колебаний учить бар бэка всему, что умеет сам, ибо профессиональный опыт передается именно так. В результате сложное, тонкое и удивительное искусство работы за барной стойкой перейдет к следующему поколению. Нежелание делиться своими познаниями с другими, в конечном счете, лишь свидетельствует о слабости бармена. Что касается бар бэка, то он должен усвоить, что его неблагодарная работа – временная, и относиться к ней как к испытанию. Если он выполняет свои обязанности, не проявляя недовольство, то у него есть все данные, чтобы стать хорошим барменом. В любом случае в этот период он должен привыкнуть к атмосфере 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. 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.

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 меню 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, ведает мини-барами в гостиничных номерах. Шеф-бармен занимается приемом на работу и обучением барменов и бар бэков, он составляет график работы.



ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ПОДАЧЕ АЛКОГОЛЯ

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

Одна из самых важных обязанностей бармена – оценивать степень опьянения гостя. Он должен уметь отказать в обслуживании клиенту, превысившему определенную дозу, если тот может нарушить атмосферу заведения, нанести существенный вред собственному здоровью или угрожать безопасности окружающих. Будучи профессионалами в мире спиртных напитков, вин и коктейлей, мы знаем, что они несут в себе культуру и цивилизацию. Но мы создаем и ту опасность, которую они могут представлять для людей слабых, зависимых или переживающих сложный период в жизни. Бармен 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 большом количестве за едой, оказывает пропорционально меньший эффект, чем более легкий, но выпитый в качестве аперитива натошак. Легендарный бар-

мен Алекс Бомон не рекомендовал выпивать в час более одного коктейля.

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 вежливо, со всей возможной корректностью и тактом отказываете клиенту в обслуживании, предложите ему бесплатно фруктовый сок, любой другой безалкогольный напиток или, например, небольшую порцию закуски, чтобы он лучше себя почувствовал.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЗА РУЛЕМ

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

ПРАВИЛА ПОДАЧИ НАПИТКОВ

Способ подачи напитков играет не меньшую роль, чем они сами по себе. Вот перечень требований к подаче напитков, который существует в «Школах профессиональных барменов Америки» («Professional Bartending Schools of America»), а также предъявляется лучшими профессионалами мира.

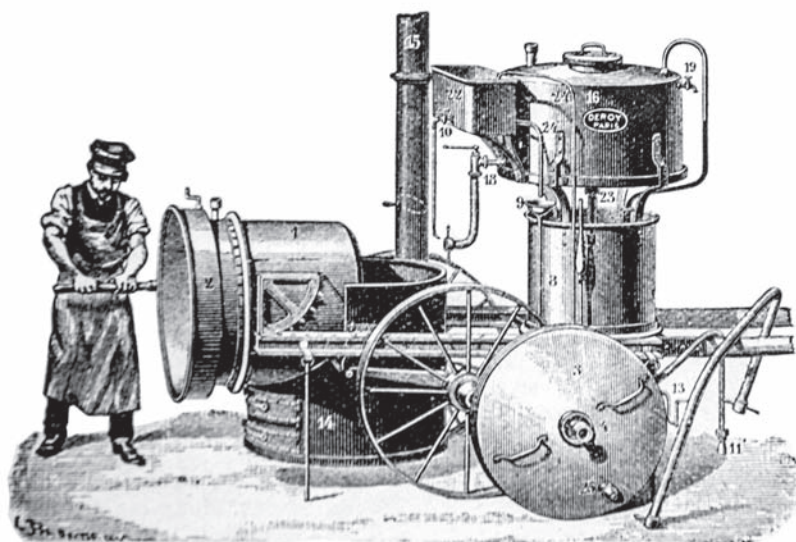
- Еще в 1888 году Гарри Джонсон написал: *«Каждый напиток должен подаваться в соответствующей посуде. Клиент вправе разочароваться, если мартини не будет подан в бокале для мартини».*
- Качество и стиль бокала должны соответствовать стилю заведения и материальному уровню клиентов.
- Чистота бокала должна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



.... ЧАСТЬ № 1

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

- Хроника алкоголя и коктейлей
- Методы производства спиртных напитков
- Аперитивы и биттеры • Водка
- Джин • Виски • Ром и кашаса • Текила и мескаль
- Коньяк и другие бренди
- Ликеры • Вино • Пиво



ХРОНИКА АЛКОГОЛЯ И КОКТЕЙЛЕЙ

«АКВАВИТА ХОРОШО ИЗЛЕЧИВАЕТ ВСЕ БОЛЕЗНИ ОТ ХОЛОДА. ОНА ПОМОГАЕТ ЛЮДЯМ СО ЗЛОВОННЫМ ДЫХАНИЕМ, ПРОТИВ ГНИЛЫХ И ЗАРАЖЕННЫХ РАН, ПРОТИВ НЕИЗЛЕЧИМЫХ БОЛЕЗНЕЙ, ПРОТИВ УКУСОВ ЯДОВИТЫХ ТВАРЕЙ».

Письменный источник эпохи Средневековья

Нашим доисторическим предкам приходилось довольствоваться только напитками, полученными путем брожения: ферментированным соком винограда и перебродившим настоем ячменя. В те далекие времена само брожение представлялось священным процессом, связанным с влиянием богов.

Что касается искусства перегонки, то оно могло зародиться в Китае, однако этой стране не хватает точных данных для подтверждения такой гипотезы. Поэтому Египет берет на себя роль колыбели дистилляции, используя в качестве доказательства настенные изображения.

Античность

Во времена Античности древние греки внесли огромный вклад в развитие перегонки. В то время дистилляция была занятием философов и лекарей, которые предавались смолокурению, получая ценные масла и эссенции для медицинских целей. Перегонный аппарат того времени чаще всего состоял из котла, служившего водяной баней, реторты, содержащей исходный продукт, а также вытянутого сосуда, в котором скапливались пары, и трубки, по которой они

проходили, конденсируясь в приемнике дистиллята. Вероятно, в те далекие времена вино и пиво еще не особо интересовали наших предков в качестве объектов перегонки. Так, первое письменное упоминание о перегонке вина встречается лишь в позднеантичном документе (3-й век нашей эры). Он называется «Трактат о красках». Его автор Маппаз Клавикула пишет: «Смешивая чистое и крепкое вино с тремя частями соли и грея смесь в подходящем сосуде, получается огненная вода, которая может гореть не обжигая материю, на которую она налита». Как свидетельствует название данного труда, этот «предшественник» бренди все еще не предназначался для питья.

Средневековье

В период Средневековья важнейшей наукой была алхимия, сплетавшая между собой химию, философию, религию и искусство. Алхимики, среди которых было много монахов, активно занимались изготовлением «воды жизни» (аквавита), которая, по их представлению должна была излечивать от всех болезней, а на самом деле стала предшественницей спиртных напитков.



Египет берет на себя роль колыбели дистилляции. По всей видимости, первым объектом перегонки была кедровая смола. Получаемое из нее масло служило для бальзамирования покойников, благодаря чему мумии сохранялись на протяжении тысячелетий. Так же пройдет еще не одно тысячелетие, пока продукт перегонки не будет предназначен для питья.





в 1493 году Христофор Колумб берет ростки сахарного тростника, который впоследствии станет сырьем для производства рома.

В 1494 году в шотландском письменном источнике упоминается «вода жизни», полученная из ячменя. Это первый известный нам предшественник **шотландского виски**.

В начале 1500-х годов испанцы знакомят Мексику с мастерством перегонки. Так на свет появляется **мескаль** – дистиллят перебродившего сока агавы.

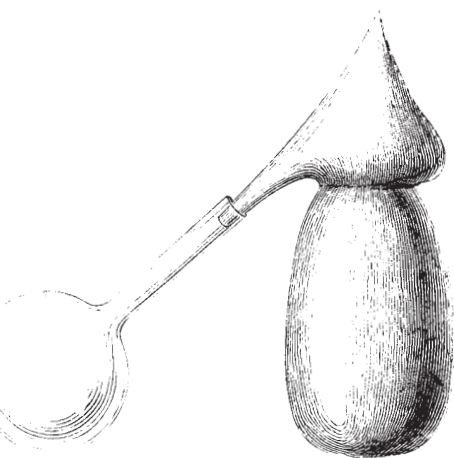
Можжевельный напиток **жenever** появляется на свет в конце 16 века. Его придумал голландец Франциск Сильвиус в качестве средства от желудочных болей.

ЛЕКАРСТВО И НЕ ТОЛЬКО

К 1600-м годам методы перегонки стали достаточно развиты, что дало возможность получать алкоголь в большом количестве. На этом закончилась его «медицинская» эпоха и началась эпоха торговли. В то время начинают использовать **выдержку**. Для перевозки спиртное наливали в дубовые бочки, которые долго пребывали в трюмах кораблей. Было замечено, что древесина улучшала грубоватый вкус аквавиты и придавала напитку красивый оттенок. Так выдержка в бочках стала играть важную роль в процессе изготовления многих спиртных напитков.

В 1608 году произошла **легализация древнейшей дистиллерии** – ирландской винокурни Бушмилс, которая производила виски даже и до того времени, но подпольным образом.

Наряду с изготовлением виски в Шотландии и Ирландии, в начале 17 века в районе реки Шаранты, во Франции начинают «жечь» белое вино. Продукт перегонки получает название **«бренди из Коньяка»** (впоследствии – просто «коньяк»).



Наверху. На протяжении многих веков алкоголь можно было приобрести исключительно в аптеках, ибо он использовался только в медицинских целях.

Внизу. Древний, примитивный перегонный «аппарат».

В 13 веке итальянские и французские монахи изготавливали **древние аналоги современных биттеров и ликеров**, перегоняя травы и корни. Использовались они в медицинских целях.

В 1310 году Виталь дю Фур – настоятель монастыря, впоследствии ставший кардиналом, обучавшийся в Париже и Монпелье, воспевавший полезные для здоровья свойства «воды жизни» из Гаскони, которую можно считать предшественницей современного **арманьяка**, старейшего спиртного напитка Франции.

В 15 веке изыскания алхимиков увенчались значительным **прогрессом в технике дистилляции**. Так, монах-бенедиктинец Базиль Валентин советовал погрузить трубы с алкогольными испарениями в чан холодной воды, которую рекомендовал менять почаще для ускорения конденсации. Для получения более крепкого спиртного он предлагал повторять перегонку.

В свое второе путешествие в Новый Свет

В первой половине 17 века на Руси появляются казенные и частные винокурни. До этого, в 16 веке спиртное гнали прямо при кабаках. На винокурнях брагу начинают перегонять по несколько раз. Предшественник нынешней водки становится крепче и чище.

Во второй половине 17 века в Англии развивается винокурение, и местный спиртной напиток с можжевельной ягодой получает название «**джин**». В это же время монах Дом Периньон совершенствует **шампанское** вино во Франции.

В другой части земного шара – на Карибских островах – начинают подвергать перегонке перебродившую патоку сахарного тростника, получая при этом **ром**.

В 17 веке под английским влиянием появляются первые смешанные напитки – **пунши**, в первую очередь – на основе рома и бренди.

В 1732 году был создан один из старейших рецептов смешанных напитков, дошедших до наших дней. Он зародился в клубе Fish House в Филадельфии. Напиток называется «**Фиш Хаус Пунш**» и включает коньяк, ром, персиковый бренди, лимонный сок, воду и сахар.

В середине 18 века в Англии появляются смешанные напитки группы «Сауэр», взбитые из лимонного сока, сахара и алкоголя. Самый известный их представитель – «**Виски Сауэр**».

Во второй половине 18 века итальянский город Турин становится центром производства **вермутов** на основе пьемонтских вин и душистых альпийских растений. А в Англии появляется традиция готовить на рождественские праздники смешанный напиток «**ег-ног**» из спиртного (коньяк или ром), молока, сахара и яичного желтка.

Конец 18 века стал свидетелем зарождения **бурбона** в Америке, а также изобретения швейцарским доктором Ординером **абсента**.

Ранняя миксология

Около 1800 года в Виргинии появился на свет известный исторический коктейль «**Минт Джулеп**» (мята, сахар и – в то время – коньяк).

Кроме того, **начало 19 века** стало свидетелем появления американских смешанных напитков группы «**кобблер**» (смесь вина, сухого или крепленого, кусочки фруктов и часто ликера Кюрасао), которые включали забавное нововведение: трубочку. Говорят, что они получили свое название от маленьких «cobble», то есть «камешков» льда, которые входят в их рецепт.

В то же время в Англии появляются «**флипы**», в основе которых тоже лежало крепленое вино. Его взбивали с желтком и сахаром, а потом посыпали молотым мускатным орехом.

1806 год стал символическим в истории миксологии, ибо к нему относится первое письменное упоминание слова **коктейль** применительно к смеси спиртных напитков. В американской газете «The Balance» была опубликована статья, где говорилось, что «cock tail» (писалось в два слова) – это «*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 можно выслушать речь политика и заглотить любую его идею.

К первой половине 19 века относится появление легендарного «**Шампань-коктейля**», который первоначально состоял из шампанского, куса сахара, пропитанного биттером, и цедры лимона.

Ирландец Аэнеас Коффи **в 1831 году** изобретает революционный **аппарат непрерывной перегонки**, который улучшил очистку спирта, позволив гнать его в большом количестве. Это изобретение вскоре стало использоваться некоторыми производителями виски, а также джина, рома и других напитков.



FANCY BRANDY SOUR.

Слово «коктейль»

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



САЛУНЫ, БАРЫ И ИХ «ДЕРЖАТЕЛИ»

Американское слово «салун» (saloon) происходит от французского «салон» (salon). Первоначально оно имело тот же смысл, а к 1750-м годам стало относиться к общественным помещениям, где можно было расслабиться, и использовалось преимущественно на пассажирских судах.

Наконец, к 1840-м годам это слово стало означать бар, хорошо отражая его суть. Салун — это место, где можно расслабиться, отдохнуть после изнурительного рабочего дня. Слово «салун» практически вышло из употребления во времена сухого закона и вновь вошло в обиход лишь много позже. Сегодня оно снова пользуется благосклонностью публики, и многочисленные новые салуны открывают свои двери для посетителей.

Что касается слова «бар», то оно появилось в Соединенных Штатах только в середине 19 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.

Как только появились бары, сразу же возникло слово «бармен» и его синоним «бартендер», то есть держатель 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 сильным характером. Дирижеры, способные управлять непрерывным праздником, не допуская ни единой фальшивой ноты.

19-е столетие стало свидетелем появления подобных персонажей, оставивших неизгладимый след в истории.

На соседней странице: «Эрикссон Салун», штат Орегон, начало 20 века.

В середине 19 века в Новом Орлеане зарождается группа коктейлей **«круста»**: крепкое спиртное (обычно бренди или виски), лимонный сок, сахар и биттер, подаваемые в бокале с кромкой из цедры и сахара. В Лондоне тем временем был придуман **«Том Коллинз»** (джин, лимонный сок, сахарный сироп и содовая), давший рождение целой группе смешанных напитков под названием «коллинзы».

В 1853 году Эндрю Ашер создает **шотландский купажированный виски (бленд)**, смешав солодовые сорта с зерновыми, полученными путем непрерывной перегонки.

В Новом Орлеане в середине 19 века появляется на свет легендарный коктейль **«Сазерак»** (коньяк, биттер Пешо, абсент, сахар, цедра лимона).

В 1862 году вышло в свет **первое руководство для бартендеров** за авторством великого Джерри Томаса (1830–1885 г.г.).

В том же 1862 году на Кубе выходец из Каталонии **Факундо Бакарди создает новый, легкий тип рома**, который несколькими десятилетиями позднее ляжет в основу легендарных кубинских коктейлей.

Во Франции в 1870-х годах разразился **кризис филлоксеры**. Большинство виноградников уничтожено. Нехватка вина на рынке дала мощный толчок распространению коктейльной культуры. Производители коньяка столкнулись с тяжелыми временами. Кризис филлоксеры продлился до 1890-х годов.

GOLDEN AGE

Во второй половине 19 века транспортное сообщение между Европой и Америкой развивается благодаря трансатлантическим лайнерам. Со старого континента на новый поставляются крепкие напитки, вина, вермуты и ликеры, которые становятся ингредиентами модных американских коктейлей.

В обратном направлении следуют состоятельные американцы, ради которых в Европе при отелях открывают так называемые «американские бары», где подают смешанные напитки. Происходит глобализация коктейльной моды.

1874 — это год создания культового **«Манхэттена»** (ржаной виски, красный вермут, биттер).

В 1875 году появляется **льдогенератор**. Искусственный лед сменил дорогой природный лед из ледников, что значительно облегчило работу бартендеров и сделало доступнее коктейли.

В 1870-х годах Америка стала свидетельницей рождения шипучих лонг-дринков **физзов**. На самом деле, они представляли собой эволюцию коллинзов, но — с яичным белком.

Ориентировочно **к 1880-м годам** можно отнести коктейль **«Олд фешенд»**, который появился на свет в джентльменском «Педденис клубе» в Кентукки.

В 1882 году был издан **«Учебник бармена» Гарри Джонсона**, легендарного бартендера и «преподавателя искусства содержания бара».

В 1895 году в России вводится монополия, ужесточающая процесс очистки спирта путем обязательной ректификации и фильтрации. Можно считать, что эта «питейная монополия» ознаменовала **сегодняшнюю концепцию водки**, основанную на максимальной, безупречной чистоте.

Годом позднее — **в 1896 году** — американский инженер Дженнинг Кокс, работавший на кубинской шахте неподалеку от Сантьяго-де-Куба, создал культовый коктейль **«Дайкири»** (легкий ром Bacardi, сок лайма и сахар).

На рубеже 19 и 20 столетий в Италии на свет появляется коктейль «Милано-Торино» (вермут, кампари и содовая), который ориентировочно в 1917 году будет переименован в **«Американо»**.

В Америке начало 20 века – это время рождения великих классических коктейлей. В **1904 году** в одном из отелей Филадельфии был изобретен «**Кlover клуб**» (джин, лимонный сок, сахар, малиновый сироп и яичный белок).

К тому же году относится первое письменное упоминание коктейля «**Драй Мартини**» (Франк Ньюман. «American Bar»).

1914 – год рождения коктейля «**Роб Рой**» (скотч, красный вермут и биттеры), который ознаменовал начало использования шотландского купажированного виски в коктейлях.

Считается, что в **1919 году** был создан знаменитый «**Негрони**», более крепкая вариация «Американо» с джином.

СУХОЙ ЗАКОН (1920 – 1933 г.г.)

В **1920 году** в Америке вступил в силу **сухой закон**. Он привел к возникновению подпольных баров, которые назывались «спикизи» (от speak easy – говорить вполголоса), где подавали контрабандные напитки и коктейли на их основе. Официальная барная культура переметнулась в другие страны. Париж стал коктейльной столицей мира, а Гавана – барной стойкой Америки.

«**Кровавая Мэри**» – один из первых коктейлей на основе водки – была придумана в парижском «Гаррис баре» в 1920-х годах. К тому же периоду можно отнести «**Сайд Кар**» (коньяк, трипл сек, лимонный сок). По одной из версий его создал Франк Мейер в парижском «Ритце».

Первое письменное упоминание «**Мохито**» относится к **1930 году**, встречаясь в буклете с рецептами гаванского бара «Слоппи Джоз».

В Лондоне в том же году выходит в свет знаменитая книга не менее знаменитого Гарри Крэддока – «**Книга коктейлей Савоя**».

1933 – это год **отмены сухого закона**, после чего коктейльное движение переживает своего рода застой, который продлится до 1980-х годов.

ПЕРИОД ЗАСТОЯ (1940-е – 1970-е г.г.)

Вторая Мировая война ознаменовала собой конец блестящей коктейльной эпохи. Постепенно профессия бармена потеряла свой былой престиж, и больше не служила источником вдохновения. По большому счету, только одно направление отпочковалось от той эпохи, сумев избежать застоя, и стало мощным трендом, который продолжается и в наши дни. Это тики-коктейли, возникшие сразу после отмены сухого закона. Прародителями экзотического направления были американцы – друзья и конкуренты Дон Бичкомбер и Трейдер Вик.

В **1944 году** Трейдер Вик разработал коктейль «**Май Тай**» (темный ром, апельсиновый ликер, сиропы миндальный и карамельный, сок лайма).

Данный период также отмечен распространением водки в Америке. Ее продажи росли небывалыми темпами, и она вытеснила джин в коктейлях.

В **1940-х годах** в Лос-Анджелесе был создан коктейль «**Московский Мул**» (водка, сок лайма, имбирный эль) – яркий представитель нового поколения коктейлей на основе водки.

80-Е И 90-Е: ВЕТЕР ПЕРЕМЕН

В 1980-х годах легкий ветер перемен встает над сонным царством смешанных напитков. Появляются первые ласточки, которые укажут путь и высвободят творческую энергию у множества барменов по всему свету.

В Сан-Франциско в 1980-х годах Хулио





После окончания Второй мировой войны «Драй Мартини» оставался самым популярным коктейлем планеты. Рисунок с обложки итальянского журнала Grand Hôtel, 1950 год.

Бермехо создает революционный твист на «Маргариту» – коктейль **«Томмиз Маргарита»** (текила, сок лайма и сироп агавы). Такой новый подход к классике впоследствии послужит примером для множества бармендов по всему миру, которые начнут придумывать всевозможные твисты на известные, исторические коктейли.

В 1984 году Дик Брэдселл создает в Лондоне **«Эспрессо Мартини»** (водка, охлажденный кофе, кофейный ликер). Этим коктейлем он задал моду на всевозможные «мартини» на основе водки, которая продолжается до сих пор.

В 1980-х годах Дик Брэдселл также придумывает легендарный коктейль **«Брэмбл»**, ставший символом лондонской миксологии.

В 1987 году будущий «Король коктейлей», а в то время просто талантливый и увлеченный бармен **Дейл ДеГрофф** встает за стойку «Рейнбоу рум» в Нью-Йорке. Вдохновившись старинной книгой Джерри Томаса (1862 год), он возрождает из пепла американскую миксологию и подает исторические коктейли с размахом высокой кухни. Дейл ДеГрофф возвращает блеск профессии бармендера. Сегодня он считается первым миксологом современной эпохи.

В 1988 году на большие экраны выходит фильм **«Коктейль»** с **Томом Крузом** в главной роли. Он вдохновляет молодых людей выбрать профессию бармена и задает моду на **флейринг**.

В том же 1988 году появляется на свет культовый коктейль – **«Космополитен»**. Он был создан, по всей видимости, девушкой-барменом из Флориды по имени Шерил Кук. Коктейль включал следующие ингредиенты: лимонная водка, клюквенный сок, ликер трипл сек и – на тот момент – Rose's lime juice, который впоследствии был заменен на свежесжатый сок лайма.

В 1990-х годах появляется новый, пока еще микро-тренд: готовить в баре **домашние настойки** на водке. Так, например, этой теме посвящается бар-

ресторан Infusion в Сан-Франциско. Настойки в то время пьют, в основном, в чистом виде. Лет через десять-пятнадцать микро-тренд разрастется до тотальной моды на домашние настойки, причем не только на водке, но и на всех других напитках, которые будут повсюду использоваться для смешивания.

1994 год. В Лондоне открывается **Atlantic Bar & Grill**, за стойкой которого работал Дик Брэдселл. Ассистировали ему Тони Кониглиаро и Ник Стрэнджуэй. Это место стало эпицентром коктейльной революции в Лондоне.

В том же 1994 году **Колин Филд** становится шеф-барменом бара «Хемингуэй» в парижском «Ритце», где, кстати, он продолжает трудиться по сей день. Колин, одним из первых – в 1994 году, – ввел в коктейли домашние настойки (водка на малине, водка на имбире, водка на перце-чили).

21-й ВЕК.

НОВАЯ ЗОЛОТАЯ ЭРА

К началу текущего столетия сложились все предпосылки для коктейльной революции. Эти первые творческие искры, появившиеся в конце 20 века, теперь превратились в пламя, озарив Новую Золотую эру коктейлей, полностью изменившую суть работы бармендера и наши питейные привычки.

Креативная лихорадка охватила барменов по всему миру. Бармендер стал не просто исполнителем, а творцом, волшебником вкуса. Профессия вернула себе престиж, который она имела в 19 веке. В бар стали приходить ради бармена. Чтобы попробовать его творения и увидеть мастера за работой.

Вместе с тем, глобализация ускорила обмен информацией через интернет и увеличила торговый оборот, способствуя продажам новых продуктов и экзотических ингредиентов, что тоже дало импульс развитию коктейлей. По всему миру стало открываться все больше коктейльных баров. Коктейльная культура захватила широкие слои населения.

В начале нулевых Лондон стал центром коктейльной культуры. А бар **Lab** – творческой лабораторией, взрастившей некоторых выдающихся профессионалов, среди которых Шарль Вексена и Дре Массо.

Совершенно разные эпохи и направления миксологии стали сосуществовать параллельно друг с другом. Так, с одной стороны, бармены старались как можно точнее воспроизвести вкус забытых исторических коктейлей, а с другой – готовили суперсовременные молекулярные творения.

Это был период резкой премиумизации алкоголя и смешанных напитков. Для коктейлей начинают использовать напитки повышенной выдержки, односолодовый виски, текилу 100% агавы и т.д. и т.п.

Благодаря лондонскому влиянию, произошла полная реабилитация джина, который теперь не только вновь востребован у миксологов, но и стал самой быстро растущей категорией спиртных напитков.

В то время меняется суть и расширяются рамки самой профессии бармена. Отныне он становится еще и консультантом, креативщиком, разработчиком, амбассадором и даже... – ученым-исследователем.

Так, в **2005 году Тони Кониглиаро** открывает свою лондонскую лабораторию – консультационный центр Drink Factory, где он превращает миксологию в целую науку. Тони экспериментирует с новыми способами приготовления смешанных напитков: выдержка коктейлей в бутылке, выдержка в бочке, настаивание методом су-вид и т.д. и т.п.

По другую сторону Атлантики в том же **2005 году** нью-йоркский бармен **Сэм Росс** создает коктейль «**Пенициллин**», который можно считать одновременно наиболее ярким, простым и иконоборческим произведением современной миксологии. Рецепт включает шотландский купажируемый виски, а также – солодовый виски (флоат), лимонный и имбирный соки и медовый сироп.

Если в самом начале 21 века бармены старались как можно точнее воспроизвести вкус старинных и классических коктейлей, то в 2010-х годах они стали представлять публике свое видение классики и истории. Всевозможные «твисты» на известные коктейли появились в меню любого уважающего себя бара. Писк тренда – использование редких, домашних ингредиентов, которых не встретишь в других местах.

В этом контексте приготовление домашних настоек **в 2010-х годах** набрало обороты и породило еще один смежный тренд – приготовление собственных биттеров. Кроме того, все другие домашние ингредиенты, как никогда, востребованы для использования в коктейлях. Да и вообще, в особом фаворе оказалось все редкое, уникальное, единственное и неповторимое, включая «подножный корм», ставший новой экзотикой.

Получается, что с одной стороны, работа бармендера все больше похожа на ту, которой она была во второй половине 19 века, когда половину ингредиентов для коктейлей приходилось готовить на месте. С другой стороны, сегодня на помощь приходят все современные технологии и приборы: су-вид, роторные испарители, гомогенизаторы, дегидраторы...

Еще одним устойчивым трендом миксологии стало сближение коктейлей с искусством высокой кухни.

Кроме того, у коктейлей с некоторых пор появился новый компонент – эмоциональная составляющая, которая определяется уровнем воздействия напитка на чувства потребителя. Теперь коктейль обязан быть не просто качественным напитком. Он должен удивлять своим внешним видом и подачей, восхищать своим ароматом, вкусом и текстурой, передавать концепцию, то есть обеспечивать, так называемое, мультисенсорное восприятие.

МУЛЬТИСЕНСОРНОЕ ВОСПРИЯТИЕ

Мультисенсорное восприятие – это процесс, при котором информация от разных сенсорных зон человеческого организма синтезируется, влияя на его общее впечатление и поведение. В последнее время мультисенсорность стала одной из важных тем в миксологии. На самом деле, это направление не является чем-то новым. Человек всегда воспринимал напиток или блюдо на мультисенсорном уровне, ибо в процессе их потребления в ход всегда задействуются несколько органов чувств, а не только рецепторы на языке.

Но теперь мультисенсорность стала предметом детального изучения со стороны физиологов, психологов, а также шеф-поваров и миксологов. То что раньше делалось на интуитивном уровне согласно традициям и коллективному опыту, теперь подвергается разбору и анализу. Так, например, сегодня доподлинно известно какие именно рецепторы человеческого языка чувствуют каждый из вкусов, а также какой именно из отделов головного мозга анализирует поступающие с языка сигналы и под действием каких секретов.

Целью «мультисенсорной подачи» коктейля или блюда является желание восхитить и удивить потребителя и тем самым вызвать у него эмоции.

Художник, шоумен, менеджер, креативщик, консультант, кулинар, бизнесмен, амбассадор – сегодня профессия бармена позволяет раскрыться самым разным талантам.

На соседней странице. Подача Коктейля №22 в баре 15 Kitchen+Bar, Москва.



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 коже фруктов), 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, в частности, такие перегонные аппараты, как английский «пот стил» (для

ПРИБОР SPIRIT SAFE

При производстве виски мастер дистилляции пользуется специальным застекленным ящиком – Spirit Safe. Прибор помогает мастеру удалить «головы» и «хвосты», то есть те части дистиллята, которые выходят в самом начале и в самом конце перегонки и включают нежелательные вещества. Мастер отслеживает выход различных фракций дистиллята в трубках прибора, где измеряется крепость проходящего спиртного. Мастер сохраняет лишь «сердце» напитка, содержащее лучшие ароматы.



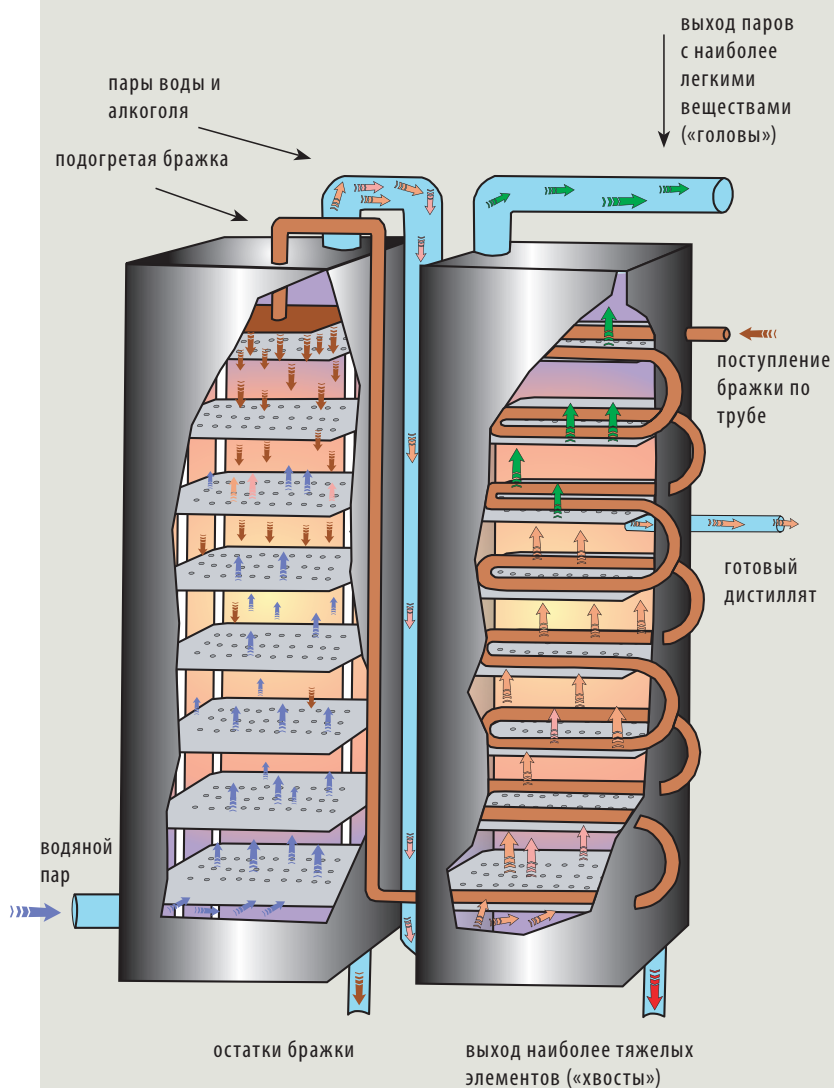
ПЕРЕГОННЫЙ АППАРАТ PATENT STILL

Разделительная колонна

Здесь происходит отделение спирта от бражки

Ректификатор

Здесь спирт очищается и автоматически отделяются «головы» и «хвосты»



Рассмотрим процесс постоянной перегонки на примере работы двухколонного аппарата. Горячие пары воды вводятся снизу в первую колонну, а сверху поступает нагретая бражка. Проходя сквозь отверстия тарелок, расположенных параллельно друг другу по высоте колонны, оба потока встречаются. Пары воды, забирая с собой пары алкоголя, поднимаются вверх, а остатки бражки падают вниз. Затем пары поступают в ректификатор. В его верхней части пары алкоголя конденсируются и идут в накопитель дистиллята. Вышеописанный процесс постоянен и продолжается до тех пор, пока не закончится бражка.

виски) и французский «аламбик шаранте» (для коньяка).

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. 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 «патент стил» или «коффи стил» позволяет сразу изготовить спиртное высокой крепости. В данном случае «сердце» напитка получается автоматически, но его количественное соотношение с «головами» и «хвостами» меньше, чем при перегонке в традиционном аппарате.

Эта перегонка дает спиртное в большом количестве. Оно получается чистым, обладает нейтральным вкусом и высокой крепостью, зависящей от высоты колонн, и не должно быть подвержено выдержке. Непрерывная перегонка используется для водки, джина, белого рома, зернового виски, некоторых видов текилы.



Бочки: дуб и время

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

Новые бочки

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

чтобы не забыть характерные свойства хранящегося в них напитка.

Старые бочки, в которых уже старел напиток того же типа

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

Старые бочки, в которых выдерживался напиток другого типа

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

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 путем непрерывной перегонки. 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 владелец бренда Chivas Regal, однажды произнес фразу, ставшую знаменитой: *«перегонка – это наука, а купажирование – искусство»*. Он был совершенно прав, поскольку это две абсолютно разные области. В процессе купажа мастер-блендер, исходя из своего опыта, таланта, суждения, смешивает спиртные напитки одного типа, но различного происхождения с тем, чтобы получить напиток, превосходящий простую совокупность его компонентов. Так 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.

Измерение крепости

Французская система

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

Английская система

Раньше спиртное получало отметку *proven*, если его смесь с порохом горела не очень слабо, но и не очень сильно. В начале 19 века такому напитку присвоили крепость 100 British Proofs и установили, что она соответствует 57,1% vol.
70 British Proofs = 40% vol.

Американская система

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

СЫРЬЕ – ОСНОВА КРЕПКОГО 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. 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 напиток, 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. Лишь благодаря неполной перегонке коньяк сохраняет ароматы винограда, виски – дыма, в то время как очищенная водка имеет нейтральный вкус.

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



Виноград

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

Зерно

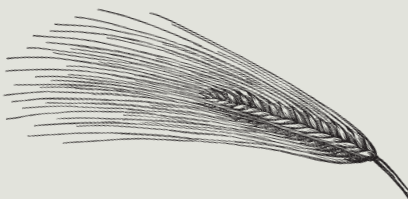
Для производства как виски, так и джина или водки используется зерно. Для виски, перегоняемого в традиционном аппарате «пот стил», ячмень обрабатывают в солод, что позволяет легче превратить крахмал в сахар и, соответственно, сделать более крепкое сусло. При изготовлении зернового виски, предназначенного 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 используется кукуруза и большинство других известных злаковых, например, рожь и пшеница. При производстве водки несколько последовательных перегонок приводят к чрезвычайно высокому уровню очистки спирта, при котором характер первоначального сырья не сохраняется совсем или замечен слабо.



Растения

Текилу и мескаль получают перегонкой сока агавы, который разбавляют водой, чтобы сделать его менее густым, а для брожения добавляют дрожжи. Ром получают по большей части из душистых отходов сахарного производства или реже – непосредственно из сока сахарного тростника. Мастерство его производства – от сбраживания патоки до перегонки и выдержки – очень важно, поэтому вкусовая палитра рома столь различается от бутылки к бутылке.

На соседней странице. Сахарный тростник служит сырьем для производства рома и кашасы.





АПЕРИТИВЫ И БИТТЕРЫ



АПЕРИТИВ, ПЕРЕТЕКАЮЩИЙ В УЖИН

Сегодня аперитив распространяется не только в пространстве, но и во времени. Он уже начинает вытеснять ужин благодаря своей новой форме, которая по-итальянски называется «аперичена» (apericena), то есть аперитив, перетекающий в ужин и продолжающийся весь вечер. Французский эквивалент носит название *aperitif dinatoire*.

Это неформальный прием пищи, когда едят в той же мере, что и пьют. Или, если вам так больше нравится, в той же мере пьют, что и едят.

НАЗВАНИЕ АПЕРИТИВА ВОСХОДИТ К ЛАТЫНИ: *APERITIVUS* – «ОТКРЫВАТЕЛЬ» (ОТ *APERIRE* – ОТКРЫВАТЬ). ПОНЯТИЕ «АПЕРИТИВ» ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ИМЕЛО МЕДИЦИНСКИЙ СМЫСЛ, ИБО ЛЕКАРИ С ПОМОЩЬЮ АЛКОГОЛЯ «ОТКРЫВАЛИ» СОСУДЫ И ВЕНЫ. Но алкоголь тоже вызывает аппетит, поэтому постепенно слово «АПЕРИТИВ» ПРИОБРЕЛО СВОЕ СЕГОДНЯШНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ: РИТУАЛ, СПОСОБ ПОДАЧИ НАПИТКА ПЕРЕД ЕДОЙ В СОПРОВОЖДЕНИИ МИНИ-ЗАКУСОК.

Наряду с пробуждением аппетита, современная цивилизация поставила перед аперитивом дополнительные задачи: снять накопленный в процессе работы стресс, избавить рассудок от сковывающей робости и тем самым способствовать сближению между людьми в начале вечеринок. Что касается законодательной части аперитивного вопроса, то надо сказать, что европейской регламентацией не предусмотрено требований к наименованию «аперитив». К общей группе аперитивов относятся многие напитки, причем как на винной, так и на спиртовой основе. В частности: вермуты, хинные и анисовые настойки, абсент, а также амаро и биттеры.

История аперитива

Еще древние римляне пили предшественника сегодняшнего аперитива: он назывался «мульсум» и представлял собой напиток из вина, меда и специй. Но если не углубляться так далеко в историю, то можно сказать, что тот аперитив, который мы знаем сегодня, появился на свет в 1786 году в Турине, когда Антонио Бенедетто Карпано изобрел

свой знаменитый вермут. Пройдет пара десятков лет, и история аперитива получит французское продолжение благодаря Анри Дюбуа и его зятю Анри-Луи Перно, основавшим производство абсента.

В последующем, 19 столетии в Италии и во Франции на свет появилось множество аперитивных брендов. К концу века аперитив стал любимым занятием французов, что, по мнению правящих кругов, вызывало лень и приводило к безделью. Поэтому были приняты всевозможные анти-аперитивные меры. Так в 1915 году был запрещен абсент. Потом во время Второй мировой войны были запрещены практически все аперитивные бренды крепче 16% vol.

После окончания войны началась американизация общества и коктейлизация аперитива. Если аперитив был символом «ничегонеделания», то коктейль стал одним из атрибутов отдыха продуктивного работника. Популяризация потребления коктейлей получила поддержку на государственном уровне. В Европе под американским влиянием распространилась традиция «счастливого часа» (*happy hour*), когда второй напиток подавался



бесплатно и без закуски (два-три орешка не в счет). А закусывать полагалось когда-то во время остальных несчастливых 23 часов.

И здесь опять из Италии пришли перемены к лучшему. Сегодняшний ритуал аперитива возник в Милане. В 1990-х годах Виничо Вальдо владел небольшим баром Cap Saint Martin. Однажды его посетила блестящая идея. Чтобы привлечь побольше посетителей в свое скромное, но удачно расположенное заведение, он предложил бесплатную закуску тем, кто закажет коктейль между 18 и 21 часом.

Успех оказался незамедлительным. Тропуары перед баром были забиты скутерами «Веспа». Конкуренция заработала, и в течение нескольких лет все бары Милана переняли схему «закуска – бесплатно». Со временем аперитиво стал ритуалом и образом жизни всей Италии. В наши дни этот тренд распространяется везде в мире, и все больше баров предлагают «аперитиво» своим гостям. Его содержание зависит от статуса и амбиций заведения: от бокала вермута с кусочками фокаччи до изысканного премиального коктейля с утонченными аппетайзерами.

Бар Camparino in Galleria, Милан.

ВЕРМУТЫ

ВЕРМУТЫ ИМЕЮТ ДАВНЮЮ ИСТОРИЮ. ПЕРВОЕ УПОМИНАНИЕ О «ПРЕДКЕ» ВЕРМУТА – «VINUM ABSINTHIATUM» – ОТНОСИТСЯ К 4 ВЕКУ ДО НАШЕЙ ЭРЫ И, СОГЛАСНО ЛЕГЕНДЕ, ПРИНАДЛЕЖИТ ГИППОКРАТУ. ВИНА, НАСТОЯННЫЕ НА ТРАВАХ, ЦВЕТАХ И СМОЛАХ, БЫЛИ ШИРОКО РАСПРОСТРАНЕНЫ В ДРЕВНЕМ РИМЕ. ВЕКАМИ ПОЗДНЕЕ ВЕНЕЦИАНСКИЕ ТОРГОВЦЫ СТАЛИ ЗАВОЗИТЬ В ИТАЛИЮ ИЗ РАЗНЫХ СТРАН МНОЖЕСТВО СПЕЦИЙ: КАРДАМОН, РОМАШКУ, ГВОЗДИКУ, ИМБИРЬ И ПРОЧИЕ ПРЯНОСТИ, КОТОРЫЕ СПОСОБСТВОВАЛИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ АРОМАТИЗИРОВАННЫХ ВИН, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ В ТО ВРЕМЯ В МЕДИЦИНСКИХ ЦЕЛЯХ.

В 18 веке в итальянском городе Турине сложились все условия для появления на свет того сладкого красного вермута, который известен нам сегодня. Этому благоприятствовало обильное производство белых вин в области Пьемонт и многообразие душистых растений на склонах близлежащих Альп.

В 1813 году в соседней Франции человек по имени Жозеф Нойли, вдохновившись туринскими аперитивами, разработал первый сухой вермут. Так и было на протяжении нескольких десятилетий: Италия поставляла красные сладкие вермуты, а Франция – белые сухие. Ситуация

изменилась в самом начале 20 века, когда итальянские дома нарастили свои ливнейки и стали предлагать расширенные гаммы вермутов.

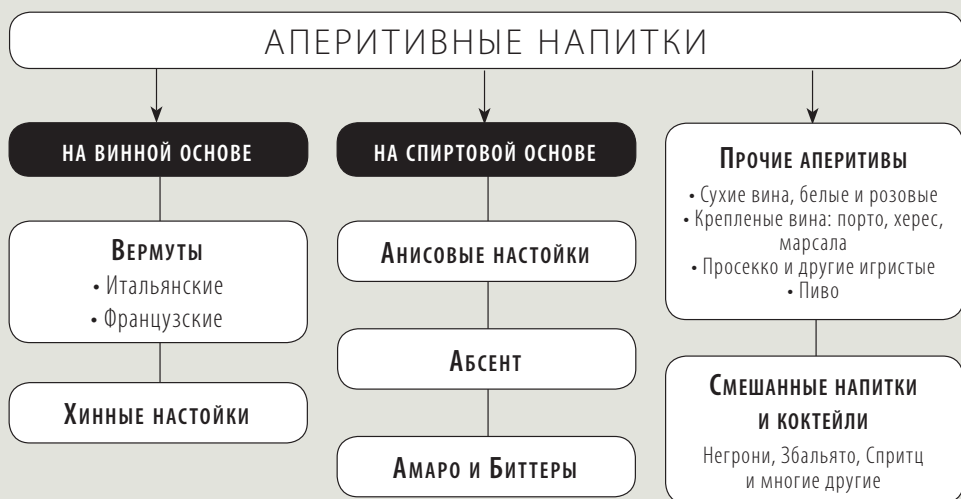
Производство

Каждая фирма производит вермуты, следуя своей секретной рецептуре, но можно выделить некоторые общие моменты. Обычно в качестве основы используют смесь разных белых вин. Смесь подвергают фильтрации и в нее добавляют спирт, сахар и экстракты различных корней, пряностей, коры, листьев и плодов.



Полынь

Полынь – одно из древнейших лекарственных растений на земле. Оно используется для улучшения пищеварения, в качестве противовоспалительного средства, при заболеваниях желудка, печени, гриппе и множестве других болезней, включая даже лечение от алкоголизма! Полынь неприхотлива и поэтому широко распространена. Она произрастает в разных странах по всему миру, будучи устойчивой и к засухам, и к морозам. Полынь горькая (*Artemisia absinthium*) лежит в основе абсента, а также является ключевым ингредиентом вермута, который она наделяет своей выразительной горечью и душистыми ароматами. В мире существует несколько сотен разновидностей полыни. В состав некоторых премиальных вермутов входит не только Полынь горькая, но и другие разновидности этого растения, что придает аперитивам дополнительную глубину и сложность. Для напитков может использоваться как корень, так и надземная часть растения. Полынь применяется также в кулинарии в качестве приправы, в частности для жареного мяса.





Эти растительные экстракты получают путем мацерации или дистилляции.

Используемые растительные компоненты и их пропорции определяют вкус вермута каждого бренда и каждого вида. Вместе с тем, главную роль в ароматическом профиле любого вермута должна играть полынь горькая. Красные вермуты окрашивают натуральными красителями – кармином и карамелью. Полученный вермут иногда выдерживают, затем фильтруют, пастеризуют, дают ему отдохнуть и, наконец, разливают по бутылкам.

Ботаникалы

Для производства вермутов используют десятки различных растений и пряностей. Причем ароматическое богатство ботаникала заключено в той или иной его части. У некоторых растений ароматен корень, у других – цветы или плоды. Вот примерный перечень ботаникалов,

которые находят применение для производства вермутов:

1. Листья или все части следующих растений: полынь горькая (основной аромат), дубровник, кникус благословенный, золототысячник, иссоп, майоран, Melissa, ясенец, шалфей, тимьян.
2. Цветки (и бутоны) ромашки, хмеля, бузины, шафрана, гвоздичного дерева.
3. Плоды (семена) бадьяна, фенхеля, кориандра, кардамона, а также мацис (мускатный цвет), мускатный орех, бобы Тонка, ваниль.
4. Цедра апельсина и лимона.
5. Корневище дягиля, аира болотного, девясила высокого, альпинии лекарственной, горечавки, горичника настурциевого, ириса, имбиря, куркумы цедоария.
6. Кора коричневого дерева (корица), хинного дерева, граната.
7. Древесина квассии.
8. Сок алоэ.

Разновидности итальянских вермутов

- Vermouth Rosso. Сладкий красный вермут, обязанный своим коричнево-янтарным оттенком, как правило, добавлению карамели. Он должен иметь крепость не менее 15,5 vol. и содержать не менее 14% сахара.
- Vermouth Bianco. Это белый сладкий вермут. Как и красный вермут, он должен иметь крепость не менее 15,5 vol. и содержать не менее 14% сахара.
- Vermouth Rosato. Розовый вермут.
- Vermouth Extra Dry. Сухой вермут. Его крепость должна быть не менее 18% vol., а содержание сахара – не более 12%.



ИТАЛЬЯНСКИЕ ВЕРМУТЫ

РЕГЛАМЕНТ ИТАЛЬЯНСКИХ ВЕРМУТОВ

Законодательство предъявляет к вермуту следующие требования:

- Вермут может быть изготовлен из сухого вина итальянского происхождения, спирта (крепостью 95-96% vol.), сахара, а также ароматических трав и специй.
- Вермут должен содержать как минимум 75% вина.
- Крепость вермута должна быть от 15,5 до 22% vol.
- Содержание сахара варьируется в зависимости от типа вермута. От максимум 12% (для вермутов Extra Dry) до минимум 14% (для вермутов Bianco и Rosso).
- Около пятидесяти различных трав, пряностей и специй разрешены для использования, но среди них должна преобладать полынь (*Artemisia absinthium*).

В 2017 году за вермутами, производимыми в округе Турина, было утверждено наименование по происхождению Vermouth di Torino (или Vermut di Torino), которое гарантирует их подлинность и качество, использование традиционных методов производства, а также защищает их от подделок. Наименование Vermouth di Torino может использоваться только для вермутов, изготовленных в регионе Пьемонт на основе итальянского вина. В том числе, эти вермуты должны содержать вино пьемонтского происхождения (его количество не регламентировано), а также включать, по крайней мере, одну из трех разновидностей пьемонтской полыни. К категории Superiore предъявляются дополнительные требования: как минимум, половина вина, использованного для производства вермута, должна происходить из Пьемонта. Для ароматизации, как и в предыдущем случае, должна быть использована, по крайней мере, одна из трех разновидностей пьемонтской полыни.

В 18 столетии Турин был столицей Са-войи и процветающим городом, в котором развивалась торговля и бурлила культурная жизнь. Деловые люди, аристократы, писатели, политические деятели собирались в кафе. Лучшие из заведений имели своего собственного мастера-ликёриста, готовившего по секретным рецептам домашние аперитивные напитки.

Изобретатель вермута – Антонио Бенедетто Карпано (1764-1815) – родился в Пьемонте и поначалу работал в Турине помощником одного ликёриста. В 1786 году Карпано открыл свое заведение в Турине и начал изготавливать аперитивный напиток по собственному рецепту, смешивая вино с настоем из трех десятков трав и пряностей и добавляя крепкий алкоголь.

Говорят, что слово «вермут» придумал он же. Будучи образованным молодым человеком, Карпано увлекался поэзией своего современника – Гёте, и позаимствовал слово «вермут» в немецком языке (wermout – в переводе с немецкого – полынь). Его напиток сразу познал успех и проложил дорогу разным брендам вермута.

Во второй половине 19 века в истории итальянского вермута открылась новая глава, связанная с Америкой и смешанными напитками. В то время быстрым ходом развивалось трансатлантическое сообщение. В Нью-Йорк и другие крупные американские портовые города на больших кораблях стали привозить европейские товары, среди которых, разумеется, был вермут. Американцы быстро оценили аперитивные и вкусовые свойства вермута и нашли ему еще одно применение, создав коктейли на его основе. С 1870-х годов рецепты смешанных напитков с вермутом расцветали как подснежники весной. Самым символичным из них стал «Манхэттен», появившийся на свет в 1874 году.

ФРАНЦУЗСКИЕ ВЕРМУТЫ

Вермут появился во Франции под влиянием вермута из Турина. Вместе с тем, французские напитки обладают собственным характером, что и обуславливает их востребованность в барах.

Исторические французские вермуты можно поделить на две группы:

- Вермуты с юга Франции, которые представлены брендом Noilly Prat.
- Вермуты из области Шамбери во французских Альпах.

Вермуты с юга страны

В 1855 году Луи Нойли вместе со своим зятем Клаудиусом Пратом открыли предприятие по производству вермута на юге Франции, в портовом городке Марселье, омываемом голубыми водами Средиземного моря. Луи использовал рецепт, который был создан его отцом в 1813 году. На необычном винном складе под открытым небом вина, не двигаясь с места, совершали путешествие во времени сквозь солнечные лучи, дождь и ветер. Они делались глубокими и мощными, а добавки ароматических трав, семян и корней придавали им пряный характер.

Вермуты из Шамбери

Во второй половине 18 и в начале 19 столетия часть французских Альп принадлежала Сардинскому королевству, фактической столицей которого был город Турин. (Эти территории были аннексированы Францией позднее – в 1860 году.) Поэтому неудивительно что здешние вермуты вдохновлены туринскими аперитивами. Они носят наименование, контролируемое по происхождению: AOC Vermouth de Chambéry («Вермут из Шамбери»). Их делают из местных белых сортов винограда, получая вермуты в более легком и сухом стиле, чем их собратья из Турина. Самый известный здешний бренд – это Dolin.



Изобретатель вермута –
Антонио Бенедетто Карпано
(1764-1815).

ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ ВЕРМУТОВ

Carpano (Карпано)

Сегодня под брендом Carpano выпускается несколько разных вермутов. Во-первых, это исторический вермут Carpano Antica Formula, созданный самим Антонио Бенедетто Карпано в 1786 году. Его ванильно-пряные ароматы, оттенки сухофруктов, горьких апельсинов и какао ценятся во всем мире.

Во-вторых, это традиционная линейка из трех вермутов: красный Carpano Classico, белый Carpano Bianco и сухой Carpano Dry. В третьих, это легендарный аперитив Punt e Mes с выразительно горьким вкусом.

Cinzano (Чинзано)

Старинный пьемонтский род Чинзано восходит к 16 веку. В те далекие времена Чинзано занимались разведением фруктовых деревьев и производством rosolio, то есть ликера с лепестками розы, который зачастую использовался в качестве основы для других ликеров или эликсиров и служил для крепления вин. В 1757 году братья Карло-Стефано и Джованни-Джакомо Чинзано открыли торговлю винами и спиртными напитками в центре

Турина. Несколько позднее, ориентировочно в 1780-х годах, на свет появился красный вермут Cinzano.

Сегодня под брендом Cinzano производится несколько видов вермутов и широкая гамма игристых вин.

Cocchi (Кокки)

В 1891 году в Асти (Пьемонт) выходец из Тосканы по имени Джулио Кокки основал производство игристых и ароматизированных вин. Среди них были выпускаемые по сей день красное ароматизированное вино Barolo Chinato и белое Americano (не путать с коктейлем «Американо»!).

Для Americano Cocchi используются горные цветы и травы, а также пряности и корочки сладких апельсинов. В отличие от вермутов, напиток не содержит полыни. Он употребляется на аперитив в чистом виде со льдом, в составе лонг дринков и в коктейлях.

Сегодня, наряду с аперитивными винами, дом Cocchi производит целую линейку различных вермутов.

Что касается Barolo Chinato, то сегодня его выпускают многие итальянские



ПОДАЧА ВЕРМУТА

ВЕРМУТ В ЧИСТОМ ВИДЕ
«Вermut 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. Для вермута лучше использовать широкий бокал рокс, наполняя его на две трети льдом. Открытые бутылки вермута рекомендуется держать в холодильнике.

ВЕРМУТ В КОКТЕЙЛЯХ

Вermut является центральным столпом коктейльной культуры. В мире без вермута не существовало бы ни «Негрони», ни «Манхэттена», ни «Драй Мартини», ни множества других смешанных напитков. Первые коктейли с вермутом появились в Америке после того, как туда завезли вермут из Италии. Вначале увидел свет Vermout Cocktail (ориентировочно 1869 год). Он проложил путь последующим смешанным напиткам, среди которых был символ миксологии – «Манхэттен», изобретенный в 1874 году. В начале 20 века на итальянской территории, но опять же под американским влиянием, на свет появился «Американо», а затем его вариант с джином – «Негрони»

В ЛОНГ ДРИНКАХ

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





Бочки с вермутом Noilly Prat. В них напиток стареет в течение долгих 12 месяцев под открытым небом и обретает характер под воздействием солнца, дождя и ветра.

производители. В уже выдержанном красном вине Бароло (Barolo DOCG) вымачивают кору хинного дерева и другие пряности, среди которых корни горечавки и ревеня, а также зерна кардамона. Затем смесь выдерживают в бочках около года. Кроме того, в вино добавляют сахар и спирт. Оно имеет крепость 16-17% vol. Вначале Barolo Chinato использовалось в как средство от простуды. Сегодня его рекомендуют пить охлажденным в чистом виде или со льдом и ломтиком апельсина.

Dolin (Долен)

В 1843 году состоялось бракосочетание между выходцем из адвокатской семьи – Луи-Фердинаном Доленом и дочерью дистиллятора – Мари Розали Шавасс. Луи-Фердинан предпочел адвокатской работе карьеру производителя аперитивов и основал в Шамбери предприятие по изготовлению вермута, назвав его своим именем: Dolin. Однако дом Dolin указывает 1815 год в качестве даты своего основания. Действительно, в то время отец будущей мадам Долен – Жозеф Шавасс – открыл дистиллерию по производству ликеров в савойской коммуне – Лез Эшель. В 1821 году, под вдохновением от трудов туринских производителей вермута, Жозеф Шавасс создал свой рецепт ароматизированного вина, который лежит в основе вермутов Dolin.

Сегодня дом Dolin производит красный вермут (Rouge), белый (Blanc) и сухой (Dry).

Martini (Мартини)

В 1863 году Алессандро Мартини выкупил компанию по продаже вин и крепких напитков, в которой он работал. Вместе с энологом Луиджи Росси они выпустили на рынок красный вермут Martini Rosso. Его незамедлительный успех вынудил партнеров расширить производство. Было решено построить крупное предприятие в Пессионе – недалеко от Турина. Сегодня именно отсюда продолжают снабжать вермутами Martini всю планету. Несмотря на впечатляющие масштабы – 150 миллионов бутылок в год, процесс производства остается артизанальным, а старинные медные перегонные аппараты продолжают функционировать как в 19 веке.

В наши дни дом «Martini & Rossi» производит широкую гамму вермутов, которые символизируют аперитив по-итальянски. Линейка L'Aperitivo Martini Originale основывается на исторических рецептах и включает четыре вермута: Rosso (красный), Extra Dry (сухой), Bianco (белый) и Rosato (розовой).

Вторая линейка – Riserva Speciale – появилась на свет в 2015 году. Это два краф-



товых вермута: янтарный (Ambrato) и рубиновый (Rubino). Они носят престижное наименование «Vermouth di Torino» и объединяют в себе современность и традиции, так как их рецепты вдохновлены старинными методами производства.

Кроме того, в 2018 году на рынок был выпущен современный вермут огненного цвета – Martini Fiero, созданный специально для сочетания с тоником.

Noilly Prat (Нойли прат)

Вермуты Noilly Prat Original Dry 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 природных стихий. Прежде чем вновь водворить основу вермута в погреб еще на 6 месяцев, вина из Клерета и Пукпуля купажируют друг с другом и добавляют к ним мистель из мускатных сортов. Через полгода этот купаж ароматизируют, настаивая на смеси из двух десятков пряностей, среди которых мускатный орех, кориандр, ромашка и апельсиновые корочки. Noilly Prat Original Dry используется во многих коктейлях (их самый яркий представитель – это «Драй Мартини»).

Экстрасухой Noilly Prat Extra Dry обладает горьковатым деликатным вкусом и цветочными ароматами с нотами ромашки. Янтарный Noilly Prat Ambré силен и ароматен. Его пьют со льдом и 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 коктейлей.

Del Professore (Дель Профессоре)

Бренд туринских вермутов Del Professore был создан в 2013 году при сотрудничестве трех сторон: пьемонтской дистил-

лерии Quaglia, известного шеф-повара Федерико Рикатто и группы итальянских барменов, объединенных проектом «Jerry Tomas».

В состав янтарного вермута Del Professore Classico входит вино из Муската.

Красный вермут Del Professore Rosso включает вино на основе сорта Неббьо-ло, и при его производстве используется выдержка в дереве.

Автохтонный пьемонтский сорт винограда Фрейза сообщает вермуту Del Professore Vaniglia гранатовый цвет и фруктовый характер, а главную скрипку в его ароматическом профиле играет ваниль. Другой ботаникал, а именно кора хинного дерева, наделяет вермут Del Professore Chinato дополнительной горечью, предопределяя его одновременно и к роли аперитива, и к роли дижестива. Кроме того, под брендом Del Professore производят еще несколько напитков, в том числе джин и биттер.

Punt e Mes (Пунт э Мес)

Punt e Mes – это знаменитый янтарный аперитив от старинного туринского дома Carpano. Он появился на свет в 1870 году в баре «Карпано», когда один клиент – биржевой брокер – заказал смесь из порции вермута и полпорции хинной настойки. Но он озвучил заказ на брокерском сленге: punt e mes, то есть «пункт с половиной». Так возник и рецепт аперитива и его название.

Выразительные ароматы лекарственных трав, хинной коры и гвоздики проявят себя при подаче напитка в чистом виде с ломтиком апельсина. Вместе с тем, Punt e Mes можно сервировать разбавленным содовой и добавив лед, а также использовать в качестве вермута в классических коктейлях, таких как «Манхэттен», «Американо» и прочих.

Scarpa (Скарпа)

Вермуты Scarpa производятся в окрестностях Турина с начала 20 века. Они относятся к премиальной ценовой категории и могут быть двух видов: красные (Rosso) и белые (Bianco). Их винная основа на 30% состоит из сорта Мускат, происходящего с территории пьемонтского аппеласьона Moscato d'Asti DOCG.





Хинные НАСТОЙКИ

Хинные настойки близки к вермутам, ибо и те, и другие относятся к большой группе аперитивов на основе вина. Свое название им дала кора хинного дерева, произрастающего в Латинской Америке. Типичные хинные настойки обладают выраженным терпко-горьковатым вкусом, который вызывает аппетит и улучшает пищеварение. Их употребляют на аперитив и добавляют в коктейли.

В середине и во второй половине 19 столетия во Франции появились на свет различные бренды хинных настоек. Первой из них была настойка Dubonnet, выпущенная на рынок в 1846 году. Основным ароматизатором этих напитков была кора хинного дерева. В ту эпоху их предлагали в качестве микстур, восстанавливающих тонус, придающих силы, способствующих пищеварению. Врачи даже рекомендовали хинные настойки как лекарство для снижения температуры, борьбы с анемией, мышечной и нервной слабостью. Хинные настойки быстро пришлись по вкусу публике и, потеряв свой медицинский статус, вошли в категорию аперитивов.

ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

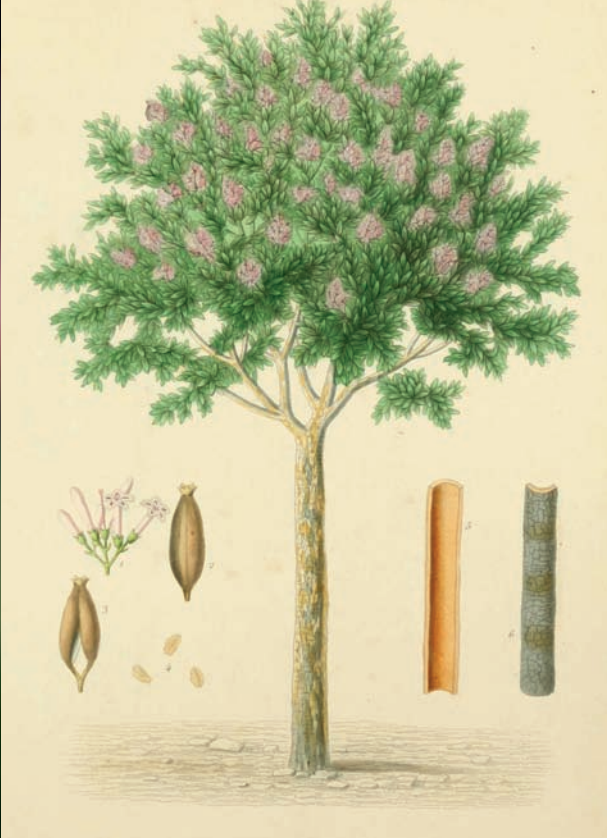
Ambassadeur (Амбассадёр)

Этот популярный во Франции аперитив был создан на юге страны в 1936 году. Он представляет собой смесь сладких крепленых вин, ароматизированных апельсиновыми корками, горечавкой и ванилью. Он стареет в больших дубовых бочках, развивая душистые, фруктовые ароматы. Подается в чистом виде, с лимонной или апельсиновой цедрой. Франция, крепость – 16% vol

Bonal (Бональ)

Это тонизирующее вино было создано в 1865 году бывшим монахом из мона-





ХИННОЕ ДЕРЕВО

Хинное дерево – это вечнозеленое растение, которое может достигать 18-метровой высоты. Встречается, главным образом, в сухих лесах, расположенных на горных склонах Анд в Южной Америке.

Кора хинного дерева содержит хинин, который помогает бороться с малярией и обладает жаропонижающим действием. Хинный порошок стал известен в Европе в 17 веке. Он использовался при французском дворе и лечил от лихорадки короля Людовика XIV и других высокопоставленных особ. Кроме того, хинин обладает ароматной горечью, стимулируя аппетит и оказывая тонизирующее воздействие.

стыря Гранд-Шартрез по имени Ипполит Бональ. В течение нескольких месяцев горные травы, апельсиновые корочки, кора хинного дерева и корень горечавки настаивают в крепленом вине. Франция, крепость – 16% vol.

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 корой хинного дерева. Byrrh стал пользоваться огромным успехом и сделался популярным в кафе по всей Франции. В наши дни Byrrh производится по прежнему рецепту в Восточных Пиренеях. Его выдерживают в течение двух лет в огромных дубовых чанах.

Byrrh следует подавать при температуре 15-16°C с ломтиком апельсина или лимона. Франция, крепость – 17% vol.

Dubonnet (Дюбонне)

Dubonnet – первый в истории бренд хинных настоек. Для Dubonnet используют специально отобранные вина с юго-запада Франции. На поздней стадии брожения в них добавляют спирт, затем их

смешивают и ароматизируют корой хинного дерева, травами и корками и выдерживают в бочках в течение трех лет.

Аперитив Dubonnet бывает белым, красным и янтарным, подается при комнатной температуре или слегка охлажденным. Франция, крепость – 16% vol.

Lillet (Лилле)

Рецепт этого знаменитого французского аперитива был создан братьями Лилле в 1887 году в городке Подансак к югу от Бордо. Lillet объединяет изысканные сладкие белые вина, ароматные апельсиновые ликеры и ноты хинной коры. Процесс производства включает выдержку в дубовых бочках. Lillet широко используется в коктейлях, из которых самый известный – это классический «Веспер». Кроме того, Lillet подают в чистом виде: сильно охлажденным со льдом, а также в сочетании с тоником и ломтиком апельсина. Франция, крепость – 17% vol.

Saint-Raphaël (Сент-Рафаэль)

Это аперитив, ароматизированный корой хинного дерева, какао, апельсинами и другими пряностями. Красный Saint-Raphaël (Rouge) и золотистый (Ambré) пьют охлажденными или со льдом, а также в составе коктейлей. Франция, крепость – 16% vol.

АБСЕНТ

Своим названием АБСЕНТ обязан полыни (по-французски полынь – absinthe). Его история началась в Швейцарии в 18 веке. Доктор Ординер готовил из местных растений, в том числе полыни и аниса, горькую настойку, которую он прописывал пациентам для улучшения умственной деятельности. Зеленоватый напиток пользовался у больных большим успехом.

Перед смертью доктор Ординер передал рецепт своей гувернантке, а она в 1797 году продала его двум роялистам, изгнанным из Франции. Собственниками рецепта стали майор Анри Дюбуа и его зять Анри-Луи Перно. Они основали производство абсента, который прославился под брендом Pernod Fils.

В начале 20 века абсент стал любимым напитком богемы. Художники, писатели, поэты пили абсент, смешивая его капля за каплей с водой и сахаром в торжественном ритуале. Вскоре было установлено, что туйон – одна из составляющих корки полыни – может вызвать галлюцинации и повреждение рассудка. Вслед за этим открытием абсент был запрещен в Швейцарии, в Италии, в Бельгии, а в 1915 году – во Франции.

В начале 2000-х годов 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 и, опираясь на давний рецепт и опыт, воспроизводят вкус настоящего абсента.

ПРОИЗВОДСТВО

Основные ботаникалы, входящие в состав абсента, – это полынь горькая,

полынь понтийская, анис, фенхель, Melissa, иссоп. Кроме того, могут использоваться ангелика, кориандр, вероника, мята, бадьян, аир болотный... Для экстракции ароматов используется один из трех методов, от выбора которого зависит характер напитка. Крепость готового абсента варьируется от 45% vol. до 90% vol.

Дистилляция

Это традиционный способ получения абсента. Он дает более ароматный и менее горький напиток. В перегонный аппарат помещают спирт, воду, ботаникалы и «хвосты» от предыдущей перегонки, которые сделают будущий напиток более душистым и сложным. Смесь перегоняют, отделяя «хвосты», которые послужат при следующей дистилляции.

Смешивание

Это наиболее распространенный на сегодняшний день способ производства абсента. Эссенции различных ботаникалов просто смешивают со спиртом и разбавляют водой.

Настаивание

Наиболее кустарный метод производства, который дает горький и травянистый абсент с грубоватым характером. Ботаникалы настаивают в спирте, разбавленном водой. Срок мацерации составляет от 48 часов до двух месяцев в зависимости от каждого конкретного растительного компонента. Затем смесь фильтруют и подслащивают сахаром.

КАК ПЬЮТ АБСЕНТ?

Учитывая крепость абсента, его следует пить в умеренном количестве 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 миллилитров абсента.
 - На бокал положить специальную ложечку, а на нее – кусок сахара. (Некоторые 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 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 долет 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 стопку и выпивают залпом. В этом случае его подают на дижестив.

В коктейлях

Абсент широко используется в коктейлях, как в исторических рецептах, так и в современных.

АНИСОВЫЕ НАСТОЙКИ

Сегодня самые известные бренды анисовых настоек производятся во Франции. Другие же страны могут гордиться тем, что их напитки существовали задолго до запрета абсента и появления на рынке французских «конкурентов». Колыбель анисовых настоек – это Средиземноморье. Здесь испокон веков признавались целебные свойства аниса.

Из Франции

После запрета абсента французские производители пришли к выводу, что, используя другие ботаникалы, можно изготавливать совершенно легальный напиток, который мало отличается по вкусу от абсента и даже содержит меньше горечи. Так в 1920–1930-х годах появились различные бренды пастиса и других анисовых настоек, которые заполнили все бары и кафе на юге Франции.

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. Самый знаменитый бренд анисовой настойки – Pernod, его крепость – 45% vol.

Подача

Для оценки всех ароматов напитка из

аниса налейте в бокал 25–30 мл настойки и разбавьте ее в пять раз большим объемом охлажденной воды. Смесь приобретет опаловый оттенок. Крепость упадет ниже 8% vol. Можно будет спокойно пить настойку в ожидании ужина. При жаркой погоде добавьте 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 гостю 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».

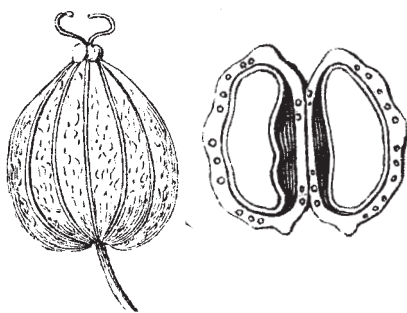
А если добавить лимонный сироп, то получится «Канарейка». Анисовые настойки также входят в состав некоторых коктейлей, которым они придают особый аромат, свежесть и красивый оттенок.

Пастис

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

«Рикар, или ничего». Таков был слоган рекламной компании известного бренда пастиса. В конце 1980-х годов она была воплощена в серии рекламных постеров, с которых улыбались девушки в вечерних платьях и мужчины в костюмах. Им был нужен только пастис, другой аперитив они демонстративно выплескивали из бокала.





Анис

Анис – это пряная трава, одно- или двух-летняя. Родом она, по всей вероятности, из Средиземноморья. Сегодня анис разводят во многих странах мира.

Главную ценность представляют листья и зерна растения, обладающие пряными «зелеными» ароматами.

Зерна служат для ароматизации целой группы крепких спиртных напитков, которой анис дал свое название. Вместе с тем, анис используется и для ароматизации других спиртных напитков, в частности – некоторых брендов джина.



Бадьян настоящий, или Анис звездчатый

Бадьян – это вечнозеленый кустарник или небольшое дерево, распространенное в странах Юго-Восточной Азии. Плоды растения имеют форму звезды. Они используются в качестве пряности и содержат ароматное эфирное масло, богатое ането-лом, который кристаллизуется при контакте с водой и придает ей опаловый оттенок.

Бадьян обладает общепризнанными медицинскими свойствами. В частности, он способствует пищеварению, а также из него изготавливают лекарство против гриппа.

Наряду с анисом обыкновенным и другими пряностями, плоды бадьяна используются для производства пастиса и других анисовых настоек, а также вермутов и некоторых ликеров.

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.

Анизет

Anisette – настойка на основе звездчатого аниса. Это один из излюбленных напитков французов, которые в свое время жили в Алжире.

Анизет обычно слаще пастиса, бесцветен и имеет крепость более 40% vol. Его пьют, как и пастис, на аперитив сильно разбавленным холодной водой.

Словом anisette также называют ликер на основе зеленого аниса и других растений, крепостью от 20 до 25% vol. Его же пьют на дижестив наподобие итальянской самбуки, то есть *con la mosca* (с зернышками кофе), а также добавляют прямо в кофе в небольшом количестве.

ДРУГИЕ СТРАНЫ

Раки

Этот турецкий анисовый напиток восходит к 17 веку, когда в Османской империи начали настаивать спиртное на семенах аниса. Напиток был назван «раки» подобно араку – спиртному, распространенному в арабских странах. Сегодня коммерческие бренды раки производятся на основе спирта, который полностью или по большей части изготовлен из винограда. Крепость готового напитка – 40-50% vol. Раки пьют подобно пастису, то есть разбавляя прохладной водой. При желании можно добавить лед. Кроме того, напиток является сопровождением еды, в первую очередь, разумеется, блюд турецкой кухни.

Арак

По-арабски «арак» буквально означает «пот» (пары дистилляции), а также служит названием анисовых настоек, которые производят в странах Ближнего Востока и Центральной Азии. В каждой стране получают арак со своими вкусовыми характеристиками, в зависимости от используемых ингредиентов и технологий. Основой для производства спирта может служить самое разное сырье: от винограда до фиников, включая рис, сок пальмы и даже молоко. Анис придает араку свои характерные ароматы, а также способность образовывать опаловый оттенок при контакте с водой.

Ливан – это одна из самых известных стран-производителей арака. Виноградное сусло подвергают двойной перегонке. А затем смешивают с анисом и дистиллируют еще один или два раза, вытягивая таким образом все ароматы растения. Арак можно подать на аперитив со льдом и водой, а также в качестве сопровождения традиционного ливанского набора закусок – мезе.

Узо

Узо – это греческое спиртное, основой которого служит нейтральный спирт. Главным ароматизатором выступает анис, хотя могут использоваться и другие пряности. Вода доводит напиток до нужной крепости, которая колеблется от 38% vol. до 50% vol. и выше.

Происхождение слова «узо» доподлинно неизвестно. По одной из версий это название произошло от выражения «Uso Massalia» («В Марсель»). Так подписывали ящики со спиртным, отправляемые по морю во Францию. Согласно другой гипотезе слово заимствовано из турецкого языка, в котором *uzum* означает «виноградную гроздь».

С 1989 года наименование «узо» закреплено на законодательном уровне и может быть использовано только для напитков, произведенных в Греции. Узо подают как на аперитив в сочетании с водой и льдом, так и в качестве сопровождения различных закусок.



БИТТЕРЫ И АМАРО

БИТТЕРЫ И АМАРО ВОСХОДЯТ К ТЕМ ДАЛЕКИМ ВРЕМЕНАМ, ЧТО И ЛИКЕРЫ, КОГДА ЦЕНТРАМИ НАУКИ И КУЛЬТУРЫ БЫЛИ ЕВРОПЕЙСКИЕ МОНАСТЫРИ, ГДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАЛИ ДИСТИЛЛЯЦИЮ, ГЕРБАРИСТИКУ И МАЦЕРАЦИЮ, ИЗГОТАВЛИВАЯ НАПИТКИ В МЕДИЦИНСКИХ ЦЕЛЯХ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ И УЛУЧШЕНИЯ АППЕТИТА.

Сегодня с точки зрения европейской регламентации, amaro и bitter – это одно и то же, а именно: аперитив-дигестив на основе спирта, в котором преобладает горький вкус и который получен путем ароматизации спирта при помощи растительных компонентов (натуральных или идентичных натуральным). Крепость напитка должна быть не менее 15% vol. Рецепты биттеров и амаро держатся в секрете. В их состав входит порой до 50 различных ингредиентов. Корни, горькие растения, корки и травы вымачивают в спиртном. На заключительном этапе настойку фильтруют, иногда подслащают и подкрашивают. Для понижения крепости биттера в него добавляют воду.

Основным производителем амаро и биттеров является Италия.

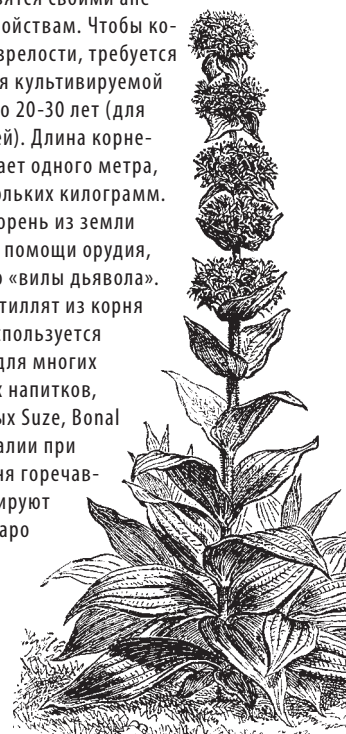
ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

Amaro di Angostura (Амаро ди Ангостура)

С распространением моды на горькие напитки, новые бренды амаро стали производить в разных странах. Среди них – Amaro di Angostura. Он включает биттер Angostura и разные пряности, образуя теплое и экзотическое сочетание коричневых, шоколадных и лакричных аккордов. Тринидад и Тобаго, крепость – 35% vol.

ГОРЕЧАВКА ЖЕЛТАЯ

Это крупное травянистое растение с желтыми цветами может жить до 50 лет. В диком виде оно встречается в Альпах и других горных массивах Европы. Корни желтой горечавки содержат горькие глюкозиды и издавна славятся своими аперитивным свойствам. Чтобы корень достиг зрелости, требуется от 10 лет (для культивируемой горечавки) до 20-30 лет (для дикорастущей). Длина корневища достигает одного метра, а вес – нескольких килограмм. Извлекают корень из земли вручную при помощи орудия, называемого «вилы дьявола». Настой и дистиллят из корня горечавки используется во Франции для многих аперитивных напитков, среди которых Suze, Bonal и Pison. В Италии при помощи корня горечавки ароматизируют вермуты, амаро и некоторые ликеры.





Amaro Montenegro (Амаро Монтенегро)

Этот итальянский амаро был создан в 1885 году в Болонье гербаристом и дистиллятором по имени Станислао Кобьянки. Напиток, провозглашенный эликсиром долголетия, был назван в честь Елены Монтенегро – супруги итальянского короля. Процесс производства длится шесть месяцев, пускает в ход четыре десятка трав, плодов, корней и других растительных ингредиентов, включает варку, мацерацию и дистилляцию. Крепость Amaro Montenegro – 23% vol.

Амаро разливается в характерные бутылки. Они напоминают ампулы и воздают дань средневековым алхимикам.

Amaro Montenegro прекрасно справится с ролью аперитива, будучи поданным в чистом виде со льдом или разбавленным содовой. Его нежность и цитрусово-пряные ароматы придадут дополнительную глубину коктейлям.



Averna (Аверна)

Этот горько-сладкий аперитив-дигестив с яркими миндальными нотами производят на Сицилии с 1868 года. Согласно семейной легенде, в начале 19 века монахи-капуцины передали рецепт этого амаро человеку по имени Сальваторе Аверна. Рецепт хранился в секрете до тех пор, пока его сын Франческо не занялся коммерческим производством этого напитка. Крепость – 29% vol.

Becherovka (Бехеровка)

Рецепт биттера Becherovka был разработан в медицинских целях в 1807 году фармацевтом-травником Йозефом Бехером из Карловых Вар (ныне в Чехии). В 1838 году его сын Йохан Бехер развернул широкомасштабное производство напитка. Рецепт Becherovka окружен тайной, знают его в компании всего лишь два человека. Тем не менее, известно, что используются два десятка трав и пряностей. А во вкусе и ароматах ощущается сложность и свежесть трав с акцентами корицы и гвоздики. Becherovka долго употреблялась в чистом виде. Потом ее смешали с тоником, что послужило началом ее международной карьеры в барах планеты. Крепость Becherovka – 38% vol.



Branca Menta (Бранка Мента)

Родной, но более сладкий брат биттера Fernet Branca. В нем ярко выражены мятные ароматы. Этот биттер следует подавать сильно охлажденным. Кроме того, он может пробудить своей свежестью некоторые классические коктейли.

Campari (Кампари)

Создателя этого ярко-красного биттера звали Гаспаре Кампари. В 1842 году, когда ему было всего 14 лет, он уже работал помощником ликёриста в одном из баров Турина. В 1862 году он перебрался в Милан и приобрел кафе, которое находилось напротив Миланского собора. Вскоре в этом стратегическом месте было решено построить величественный пассаж с ресторанами и бутиками – Галерею Виктора Эммануила II. Гаспаре Кампари предложили компенсацию за снос его кафе, но он отказался и потребовал вместо нее помещение при главном входе в Галерею. Там в 1867 году он открыл роскошное кафе Campari, где впервые и был подан знаменитый красный биттер. Рецепт приготовления Campari держится в секрете. Можно только сказать, что его компонентами являются горькие травы, ароматические растения, плоды, спирт, сахар и вода. Campari сочетается с самыми разными ингредиентами: апельсиновым соком, тоником, содовой, джином, красным вермутом и другим алкоголем. Италия, крепость – 25% vol.

Cynar (Чинар)

Итальянский амаро янтарно-красного цвета из листьев артишока и еще 13 различных ароматических растений. Он был выпущен на рынок в 1952 году. Своими качествами он обязан полифенолу под названием «цинарин», который содержится в листьях артишока. Цинарин обладает антиоксидантными свойствами, благоприятно воздействуя на работу печени и желчного пузыря.

Сунар можно подать в чистом виде со льдом, причем как на аперитив, так и на дигестив. Сунар используется в коктейлях и хорошо гармонирует с вермутами. Кроме того, Сунар можно пить разбавленным тоником или содовой. Крепость – 16,5% vol.

Fernet Branca (Фернет Бранка)

Этот итальянский биттер с выраженным горьким вкусом был основан братьями Бранка в 1845 году. Он снискал свою славу как средство от головной боли и похмелья. Напиток включает 27 растительных компонентов с четырех континентов и выдерживается не менее года в дубовых бочках. Среди его ботаникалов числятся горечавка, ревень, ангелика, ромашка, алоэ, шафран... Интенсивные ароматы Fernet Branca проявят себя при подаче напитка в чистом виде как на джигестив, так и на аперитив. Кроме того, его можно смешать с колой или тоником. Fernet Branca также используют в коктейлях в небольшом количестве, чтобы придать им дополнительную ароматическую глубину. Самый известный представитель коктейлей с Fernet Branca – это классический Hanky Panky, созданный в Лондоне в начале 20 века. Помимо биттера, он содержит джин и красный вермут.

Martini Riserva Speciale Bitter (Мартини Ризерва Специале Биттер)

Рецепт, восходящий к 1872 году, вдохновил сегодняшних мастеров компании «Martini & Rossi» на производство этого премиального красно-рубинового биттера. В его состав входит более 20 трав и корневищ. Шафран придает биттеру свой уникальный вкус и нюансы цвета. Кора ангостуры играет важную роль в горьком профиле напитка. Корень калумба сообщает вяжущие ноты, которые сочетаются с горькими оттенками других ботаникалов. Биттер обладает изысканным вкусом со сложной гармонией горьких аккордов. Он проходит выдержку в традиционных пьемонтских чанах из дуба, и на 100% состоит из натуральных ингредиентов. Италия, крепость – 28,5% vol.

Picon (Пикон)

В начале 19 столетия после обучения искусству дистилляции во Франции, Гаэтан Пикон отправился воевать в Алжир. Там он создал горький ликер, помогающий солдатам бороться с лихорадкой и утолять жажду. В 1872 году Гаэтан Пикон основал завод по производству своего напитка в Марселе, на юге Франции.

Picon производится путем вымачивания свежих и сухих апельсиновых корок, горечавки и коры хинного дерева. Напиток подслащивают сахаром и подкрашивают карамелью. Его крепость – 18% vol.

Picon весьма часто встречается в рецептах сборников коктейлей 1930-х годов. После Второй мировой войны о нем подзабыли, но с недавних пор он вновь стал пользоваться интересом у миксологов.

Сегодня существуют две разновидности напитка: традиционный Picon Bière, который добавляют в пиво, и Picon Club, который добавляют в сухое белое вино и используют в коктейлях.

Suze (Сюз)

Пряный и цветочный, горький и сладкий, ликер и биттер – таким представляется популярный во Франции Suze. Его создателя зовут Фернан Моро. В 1885 году он наследует семейную дистиллерию и берет в партнеры Анри Порты – сына своего банкира. Вместе они решают создать аперитив в новом стиле: не на основе вина, качество которого разнится из года в год, а на основе крепкого спиртного. Главным растительным ингредиентом их аперитива будет корень горечавки. Напиток появился на свет в 1889 году.

Сегодня для производства Suze используют корневище как дикой, так и культивируемой в двух регионах Франции горечавки. Корни моют, измельчают и настаивают в алкоголе не менее одного года. Затем настой сцеживают, прессуют корни, и дистиллируют. В напиток добавляют сахар. В состав Suze входят и другие ботаникалы, но их список держится в секрете. Suze подается в чистом виде со льдом, с апельсиновым соком, с тоником, в коктейлях. Крепость Suze – 15% vol.

Zucca (Дзукка)

Амаро-аперитив на основе ревеня. Эторе Дзукко придумал его в 1845 году в Милане. Кроме спиртовой настойки корневища ревеня, для производства этого горько-сладкого напитка используются другие растения, среди которых кожура горьких апельсинов, кардамон, кора хинного дерева и разные травы. Крепость – 16% vol. Подавать в чистом виде, с содовой и льдом или в составе коктейлей.



УПОТРЕБЛЕНИЕ БИТТЕРОВ

В чистом виде

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

В коктейлях

Присущая биттерам горчинка приветствуется при создании смешанных напитков. В этом случае способы их использования – многообразны, почти безграничны и зависят от воображения бармена. Биттер уравновешивает сладость других напитков, придавая динамизм коктейлям и эффектно обогащая их ароматическую палитру.

На джигестив

Разумеется, биттеры и амаро также подают на джигестив (или к кофе) в чистом виде или со льдом. В этом случае вы воздаете дань древним традициям, когда эти напитки использовались в лекарственных целях для улучшения пищеварения.

APEROL (Апероль)

Aperol – это аперитив яркого оранжевого цвета на спиртовой основе, который можно условно отнести к биттерам, хотя его горький вкус легко охарактеризовать. Он обязан им, в первую очередь, апельсиновой кожуре. Кроме того, Aperol содержит экстракты горечавки, ревеня и других растений и корней. Он был создан в 1919 году в Падуе (Италия) братьями Сильвио и Луиджи Барбьери. Aperol используется, главным образом, для приготовления «Спритца». Крепость – 11% vol.



КОКТЕЙЛЬНЫЕ БИТТЕРЫ, ИЛИ **БИТТЕРЫ-ПРИПРАВЫ**

Наряду с самостоятельными биттерами, которые подобны прочим спиртным напиткам, следует выделить «биттеры-приправы», используемые по преимуществу только в коктейлях. Эти биттеры имеют давнюю историю, ибо в американской газете THE BALANCE за 1806 год ясно говорится, что коктейль – это результат сочетания алкогольного напитка и биттера. Из чего можно сделать вывод, что первые в истории бармены очень рано стали использовать биттеры, которые часто готовили самостоятельно, чтобы улучшить вкус своих смешанных напитков.

Коктейльные биттеры выделяются насыщенным вкусом и должны расходоваться экономно. Они позволяют привнести в коктейль бесконечное число новых ароматов. Многие из великих классических коктейлей в определенной степени обязаны своим успехом входящему в их состав биттеру. Среди них можно отметить «Сазерак», «Олд Фешенд» и «Манхэттен».

ПРОИЗВОДСТВО

Список ингредиентов, которые можно использовать для биттеров, практически бесконечен. Среди них из числа горьких ингредиентов используется кассия, кора хинного дерева, горечавка, полынь, корень дудника, ириса, одуванчика и другие. Среди ароматических растений



Сегодня на рынке представлено несколько марок коктейльных биттеров, которые предлагают целые палитры различных ароматов: от апельсина до лаванды, от сливы до лакрицы. Они помогают барменам придать смешанным напиткам дополнительную глубину и подчеркнуть в них те или иные вкусовые черты. Несмотря на все это, многие бармены изготавливают свои собственные, домашние биттеры и создают с их помощью авторские коктейли.



применяются: анис, лаванда, фенхель, мускатный орех, шоколад, а также кожура цитрусовых, лимон, апельсин, грейпфрут и т.д. и т.п.

Для извлечения горьких и ароматических веществ используют перегонку, настаивание, вываривание, фильтрацию.

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

Настаивание. При настаивании ингредиенты оставляют вымачиваться в смеси воды со спиртом, которую слегка нагревают для ускорения процесса экстракции ароматов. Как и перегонка, данный метод не всегда возможен, поскольку слишком высокая температура разрушает некоторые ароматические компоненты. Для экстракции самых хрупких ароматов используют холодное вымачивание, при котором ингредиенты помещаются на различное время в спирт, джин, ром или, например, коньяк.

Фильтрация. Для нее можно использовать даже обычную кофеварку. Сухие ингредиенты сначала перемалывают, затем помещают в фильтр и процеживают через него горячую смесь спирта и воды.

Вываривание. Наконец, можно просто сварить ингредиенты в кастрюле с водой. Такой способ подходит для экстрагирования ароматов из твердых и компактных растительных компонентов, запахи которых трудноизвлекаемы. Иногда приходится прибегать к комбинации различных методов, чтобы получить более сложный и изысканный биттер.

БРЕНДЫ

Почти все старинные бренды коктейльных биттеров канули в лету. Только Angostura и Peychaud's сумели пережить крутые повороты истории и дошли до наших дней.

Что касается современных брендов, то среди них следует отметить: Regan's Orange Bitters №6, Amargo Chuncho, Bob's Bitters, The Bitter End, Bitter Truth, Bittermens, Bittercube, Urban Moonshine, Elmegirab's, Scrappy's, Fee Bros и Hermes.

Angostura (Ангостура)

Первоначально это была лекарственная настойка, созданная прусским доктором Зигертом в 1824 году для лечения солдат в Венесуэле. Эликсир завоевал успех, и доктор Зигерт решил наладить его промышленное производство. Так появился биттер «Ангостура» (прежнее название города Сьюдад-Болivar).

Angostura содержит ром, ароматизированный горечавкой, и еще с десятков компонентов, которые держатся в секрете. Множество коктейлей попросту не могут без него обойтись. Сегодня Ангостуру производят на острове Тринидад.

Peychaud's (Пэшо)

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 Peychaud's. У новоорлеанских жителей вошло в привычку добавлять несколько капель этого биттера в коньяк. Так в 1860-х годах появился на свет легендарный коктейль «Сазерак».

Биттер Peychaud's сегодня имеет большой успех и используется для приготовления множества коктейлей.

Regan's Orange Bitter №6 (Риганс Орэнж биттер №6)

Этот апельсиновый биттер был создан в 90-х годах прошлого века Гарри Риганом – известной личностью в мире баров, автором многих книг о спиртных напитках. При его производстве используются апельсиновые корки, кориандр, кардамон, а также кора хинного дерева, кассия и горечавка.

Amargo Chuncho (Амарго Чунчо)

Перуанский биттер, предназначенный для использования в коктейле «Писко Сауэр». Его процесс производства требует более 30 различных корочек, трав, корней, цветов и пород древесины (в том числе кора хинного дерева и листья саррапи), а также включает 6-месячную выдержку в бочках.

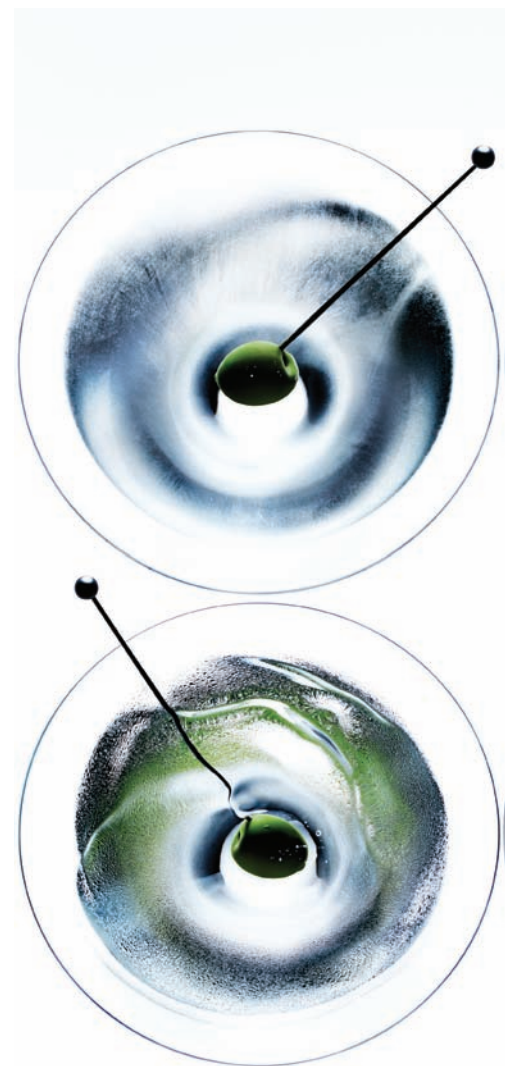
Водка

Водка не только раскрывает в коктейле вкус ингредиентов. Она тоже раскрывает талант бармена. Когда бармен создает коктейль на водке, результат полностью зависит от его способностей. Это он выбирает ароматы и создает из них сочетания. Если сделать сравнение с живописью, водка подобна чистому холсту, на котором бармен творит гармонию красок, роль которых выполняют ингредиенты. Поэтому, если вы хотите убедиться в миксологических способностях бармена, попросите его придумать для вас коктейль на водке. Неудивительно, что именно на основе водки создаются наиболее удачные, изысканные и креативные коктейли. Что касается вкусовых вариантов водок, то это совсем другая история. Они, действительно, привнесли в коктейли новые характеристики, предоставив в распоряжение бармена интересные ароматы. Имидж водки – отправная точка при создании коктейля. Изысканность, искусство, гастрономия, природа, современность или классика... Таковы лишь некоторые из ценностей, провозглашаемых известными брендами. Бармен должен с уважением относиться к этим ценностям, подбирая для каждого коктейля наиболее подходящую водку.

Водка – национальный напиток, заставляющий вибрировать патристические струны в душе каждого русского бармена. Это что-то вроде джина для англичан или коньяка для французов. У водки очень давняя история. По всей видимости, она зародилась на Руси еще в середине 15 века. Согласно российскому исследователю Похлебкину, первым человеком, занимавшимся на Руси искусством перегонки, был монах Исидор. Он был в составе русской церковной делегации, которая в 1438 году присутствовала во Флоренции на Вселенском соборе. Она также посетила Венецию и Феррару.

Путешествуя, русское духовенство оставалось в итальянских монастырях, которые в то время были центрами науки и где уже дистиллировали первые образцы «воды жизни» для медицинских целей. Именно Исидор по возвращению в Москву мог создать водку в Чудове монастыре.

Мировой успех водка познала гораздо позднее. Она стала известной, когда порожденная революцией русская эмиграция покорила мир своим удивительным образом жизни. Появившись в Париже в 1920-х годах, водка дала рождение знаменитому коктейлю «Кровавая Мэри».





В 1553 году царь всея Руси – Иван Грозный (1530-1584) – повелевает открыть первый «царев» кабак, то есть казенный питейный дом. Кроме того, он приказывает учреждать такие заведения по всей стране. В то время водку изготавливали прямо при кабаках.



Несколько позднее, уже после отмены сухого закона в Америке к водке пришел настоящий международный успех, благодаря ее широкому использованию во всевозможных смешанных напитках. Богатому разными цветами и вкусами миру коктейлей был необходим элегантный спиртной напиток, который мог соединяться с другими компонентами, не противореча их вкусу, и, благодаря безукоризненному качеству, придавать алкогольную крепость, не меняя сложившихся ароматов. Главная роль здесь по праву досталась водке.

Производство – погоня за чистотой

С первого взгляда водка может показаться несложным напитком, ведь в основе ее производства лежит простой принцип – максимальная чистота конечного продукта. Однако нет и ничего сложнее, ведь ее изготовление требует высочайшей технологии, современного оборудования, большого опыта и пристального внимания. Ни одна лишняя добавка не может оказаться в водке и спрятать малейший ее дефект. Такие факторы, как качество спирта, особенности воды и легкая ароматизация, которую иногда используют производители, обуславливают отличия между разными водками и объясняют успех одних марок и безвестность других.

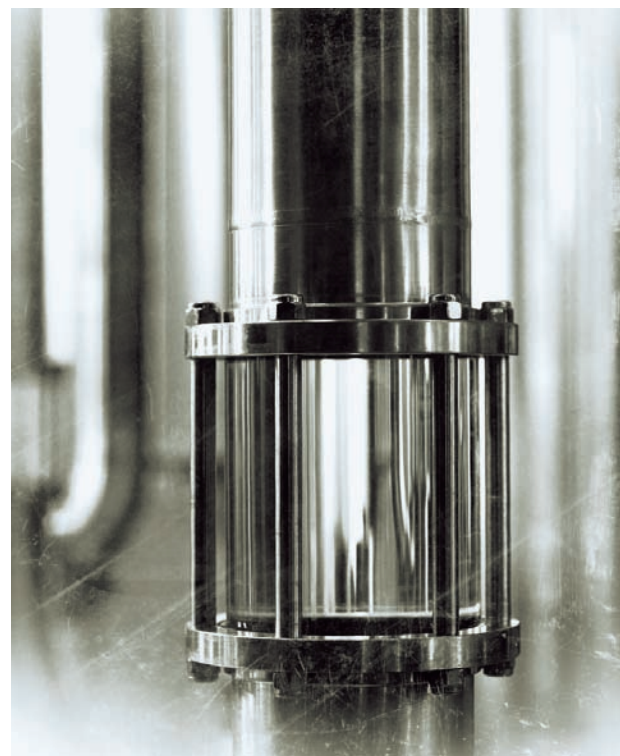
Подготовка бражки

Сырьем для получения лучших водок служит зерно. Его перемалывают в муку, добавляют воду, и эту смесь разваривают под давлением. В результате такой операции крахмал, содержащийся в зерне, превращается в желеобразную массу, а затем в сахар. Полученный затвор охлаждают, в него добавляют дрожжи и квасят, то есть подвергают брожению. Брожение длится около 40 часов и дает бражку крепостью около 9% vol.

Перегонка

Из бражки получают спирт самой высокой крепости путем непрерывной перегонки и ректификации в аппарате, содержащем не менее двух колонн. В высоту они обычно достигают 20-40 метров. Рассмотрим, как протекает процесс производства спирта на примере завода, где установлен пятиколонный аппарат. Для перегонки используются две колонны аппарата, и на этой стадии от будущей водки отделяется большинство вредных примесей.

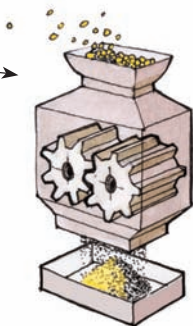
Подогретая бражка поступает сверху в первую колонну и встречается с потоком горячего водяного пара, подаваемым снизу. Водяной пар извлекает алкоголь из бражки. Остатки бражки – барда – уходят вниз и впоследствии идут на корм скоту. А образованные алкогольно-водяные пары, содержащие около 30% спирта, поднимаются вверх и по трубе вводятся снизу во вторую колонну. В ее верхней части спирт концентрируется, достигая крепости около 93% vol., и направляется на ректификацию.



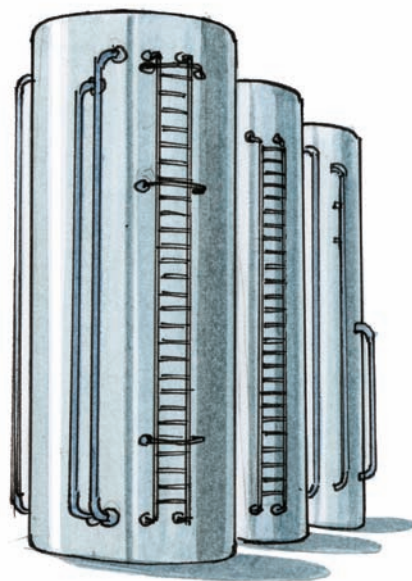
КАК ДЕЛАЮТ ВОДКУ



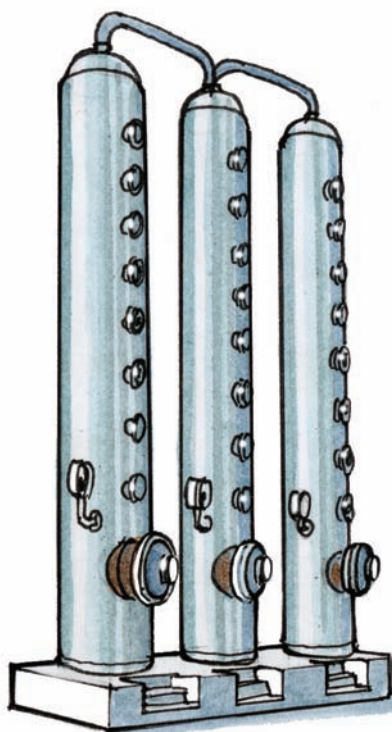
1. Лучшие водки изготавливают из зерна.



2. Зерно перемалывают в муку.



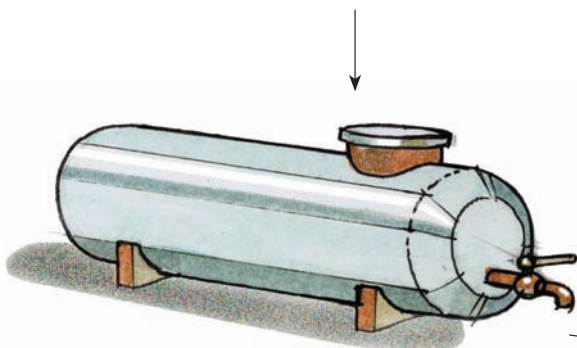
3. Муку смешивают с водой и разваривают под давлением, чтобы крахмал превратился в сахар.



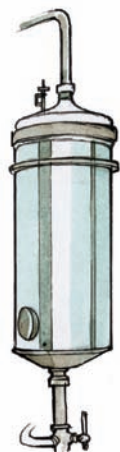
5. Брага превращается в спирт после перегонки и ректификации.



4. В сусло добавляют дрожжи и подвергают его брожению, чтобы получить брагу.



6. Спирт разбавляют водой.



7. Водку фильтруют через древесный уголь и разливают по бутылкам.



Полугар

Полугар приходится водке тем же, кем ржаной виски – бурбону. Это аутентичный продукт, гарант традиций и вкуса. Благодаря рецепту, обнаруженному в источнике XIX века, специалист по водке и писатель Борис Родионов проникся идеей воскресить предка водки – полугар. Для его производства используется рожь, и он соответствует тому, что когда-то называлось «хлебное вино». Полугар, полученный в результате тройной дистилляции в перегонном кубе, очищенный яичным белком и отфильтрованный сквозь древесный уголь, имеет крепость 38,5% vol.

Кирпичное здание старинной дистиллерии возвышается над шведским курортным поселком Охус. Это исторический центр производства водки Absolut. Пшеницу выращивают на соседних полях. Воду добывают в местных скважинах. Что касается перегонки, то сегодня она проходит на современной дистиллерии, расположенной в 20 минутах езды от Охуса.

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.

Водка ИЗ РАЗНЫХ СТРАН

Скандинавия

В 1970-х годах скандинавские страны возглавили новую революцию в мире водки, вдохновившись давними традициями дистилляции. Здесь появилась на свет водка, основанная на чистоте, что стало возможно благодаря новым методам перегонки и соответствовало экологической безупречности здешней природы. Кроме того, страны Северной Европы положили моду на вкусовые варианты водки с эссенциями из натуральных фруктов, ягод и пряностей, благодаря чему водка заняла больше места на полках баров, а эти страны-производители стали лидерами в своей области. Соревнование возглавляют две известные марки водки Absolut и Finlandia

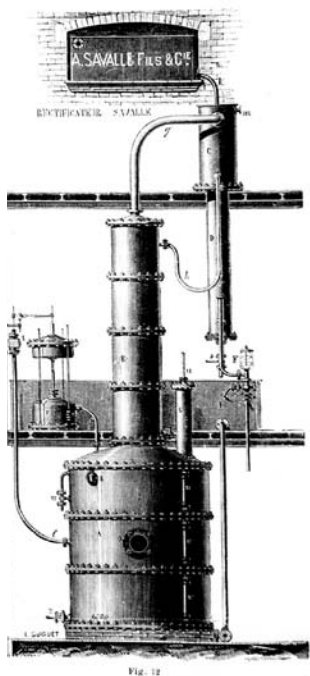
Англо-саксонские страны

Организация BATF (Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms), занимающаяся регламентацией спиртных напитков в США, устанавливает: «Водка – это нейтральный алкоголь, дистиллированный или обработанный после дистилляции углем или другими материалами до такого состояния, что он не имеет ни 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





Ректификационная колонна французской фирмы «Савалл». Такая колонна использовалась для производства спирта в конце XIX – начале XX века.

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, где был центр его производства, и приносил немалую прибыль государственной казне. Сегодняшняя польская водка, порой как и прежде перегоняемая в аламбиках, – это напиток с характером и выразительными ароматами, напоминающими черты использованного сырья. Среди польских водок есть ароматизированные, например, Зубровка – с травой, которую щиплют последние зубры Европы, а также такие ржаные водки, как Belvedere. Она производится неподалеку от Варшавы.

Другие страны

Есть в наши дни и другие страны, научившиеся производить водку высокого качества, которая получает известность на мировом рынке. К ним относится Франция, где качество жизни и гастрономических продуктов способствуют процветанию водки, рожденной на ее земле. Лучшим примером может послужить бренд Grey Goose.

Благодаря такой водке, как Ketel One, Голландия продолжает давние традиции перегонки, восходящие практически к истокам этой страны.

КАК ПИТЬ ВОДКУ?

В коктейлях

Благодаря коктейлям водка познала беспрецедентный успех во всем мире. После отмены американского сухого закона, когда публике осточертело насыщенное ароматами и сахаром подпольно изготовленное спиртное, водка «без вкуса и запаха» произвела фурор.

Она 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.

Водка делает коктейли более крепкими, не меняя при этом их вкус. Ее используют для приготовления таких всемирно популярных коктейлей, как «Кровавая Мэри», «Космополитен», «Московский мул» и многих других.

Водка хорошо сочетается со свежими фруктами, ликерами, соками, сиропами и предоставляет барменам огромную свободу творчества.

Наконец, водка – прямой конкурент джина. Она представляет собой американское влияние, в то время как джин – английское. И знаменитый Агент 007, за-

АКВАВИТ

Аквавит получил свое название от латинского aqua vitae («вода жизни»), первого названия алкоголя. Он производится на севере Европы, преимущественно из зерна или картофеля. Первоначально спирт перегоняется до высокой степени крепости, а затем смешивается с водой, травами и пряностями (укропом, тмином, анисом, кожурой апельсина и лимона) и подвергается второй перегонке. Аквавит существует в бесцветном, невыдержанном варианте и – в выдержанном, который созревает в дубовых бочках. Следует отметить марку Linie, под которой продается аквавит, выдержанный в бочках из-под хереса oloroso, а затем переживший морское путешествие через экватор, при котором напиток испытывает воздействие жары и влажности, что ускоряет его созревание.

меняя в своем «Мартини» джин на водку, возможно, разоблачает себя как агента ЦРУ, внедренного в секретную службу Ее Величества.

В настойках

Водка – это самый versatile спиртной напиток, который можно настоять на любых продуктах. Ее возможности безграничны. Только как и для всех других напитков следует избегать «проблематичных» ингредиентов, среди которых свежая яблочная мякоть, свежие киви, а также корнеплоды. Кстати вкусовые варианты водки тоже можно использовать для настоек.

В чистом виде

В чистом виде водка идеально подходит к блюдам русской кухни, например к черной икре, копченому лососю, селедке, соленьям.

Дореволюционные традиции. Согласно дореволюционным традициям, в лучших русских ресторанах Парижа вод-

ку наливают в маленький хрустальный графин, который помещают в ведро с небольшим количеством воды, и все это замораживают до температуры -10°C . Ледяную водку наливают гостям, держа при этом за ведро.

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

«Флайты». В престижных американских барах, созданных в русском стиле успешно пользуются так называемые «флайты» (Flights). Один «флайт» – это четыре разных шота с водкой, поставленные в металлический лоток с дробленым льдом. Каждый флайт имеет свое тематическое название, например, «The Best of Russia» или «Around the World».

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 минус 21°C . Однако в России по традиции водку нередко пьют при температуре $+10^{\circ}\text{C}$.

СОВЕТЫ БАРМЕНУ

Качество водки

Алкоголь, содержащийся в качественных спиртных напитках, – это этанол или этиловый спирт, который в небольших 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 обостривается сильным похмельем и головной болью. Усваивание метанола человеческим организмом начинается только после полного усвоения этанола, из-за этого эффект действия метанола проявляется не сразу. Рюмка водки в утро похмелья помогает почувствовать себя лучше, потому что этиловый спирт, появившийся в организме, приостанавливает усвоение метанола. Но лучше, конечно же, не рисковать здоровьем своих гостей и предлагать им только высококачественную водку, прошедшую правильную, профессиональную дистилляцию. Кстати, за сильно выраженным сладковатым вкусом водки может прятаться вода или спирт плохого качества.

ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

Ниже приведены некоторые известные и премиальные водочные бренды, представленные на российском и международном рынках.

Absolut (Абсолют)

Бренд Absolut связан с историей шведа по имени Ларс Олссон Смит. В 1879 году он представил «Absolut Rent Branvin», то есть абсолютно чистое спиртное, полученное путем непрерывного метода перегонки. В 1979 году, чтобы отпраздновать столетие этого события, напиток был воскрешен. Так появилась на свет водка премиум-класса Absolut. С тех пор водка Absolut не только покорила мир



Ларс Олссон Смит, разработавший в 19 веке процесс производства «абсолютно чистого спиртного», стоит у истоков бренда Absolut.

своим качеством, но и стала одним из иконических брендов современности, который изо дня в день вдохновляет барменов на творчество.

Весь процесс производства Absolut сосредоточен в одном месте – в окрестностях поселка Охус, на юге Швеции. Это служит гарантией постоянного качества водки.

Наряду с классической водкой, выпускается несколько вкусовых вариантов Absolut с натуральными ароматами.

Beluga (Белуга)

Выпускается на ликероводочном заводе в Мариинске, в Сибири. Для ее производства используется солодовый спирт и вода из сибирских скважин, которая естественным образом фильтруется сквозь толстый слой кварца. В результате получается водка, сочетающая чистоту и характер.

Finlandia (Финляндия)

Finlandia Vodka олицетворяет природные богатства этой северной страны: ее чистейшую родниковую воду и особый ячмень, выращенный под полярным солнцем. Водка также берет на вооружение сегодняшние достижения страны, благодаря высокотехнологичной перегонке и дизайнерской бутылке. Существует как в классической версии, так и во многих вкусовых вариантах.

Grey Goose (Грей Гуз)

Водка Grey Goose появилась на свет в 1997 году. Ее создатель – американец Сидни Франк – избрал местом производства Францию. Пшеницу выращивают на севере страны, в регионе Пикардия.

Брагу последовательно дистиллируют в пяти перегонных аппаратах, получая в итоге чистейший зерновой спирт крепостью более 96% vol.

Заключительный этап производства этой изысканной водки проходит в Коньяке. Здесь спирт разбавляют водой из источника Жансак, которая естественным образом фильтруется через известковые скалы.

Водку Grey Goose фильтруют в щадящем режиме, причем, при комнатной температуре, без охлаждения, через 5-микронные фильтры. Это обеспечивает сохранение вкуса и характера высококачественных зерновых спиртов.

Grey Goose имеет вкусовые варианты, среди них: Le Citron (лимонная) и L'Orange (апельсиновая).

Imperia (Империя)

Полученная из пшеницы и ледяной воды севера, эта российская водка перегоняется восемь раз и проходит кварцевую фильтрацию.

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.

Mamont (Мамонт)

Водка Mamont производится на сибирском заводе, с давних пор обосновавшемся в Алтайском крае. Используемые вода и пшеница, равно как и многочисленные перегонки соответствуют поставленной цели – добиться максимальной чистоты продукта. Бутылка своей формой напоминает бивень мамонта.

Smirnoff (Смирнофф)

В 1898 году Петр Смирнов оставил в наследство своим сыновьям спиртоводочный завод в Москве и рецепт водки.



Чистота водки Absolut подчеркивается отсутствием этикетки и особой формой бутылки.



Наряду с классической водкой Grey Goose существуют ее вкусовые варианты, которым апельсин и лимон придают свои тонкие и деликатные ноты. Для производства Grey Goose Le Citron используются лимоны, выращенные во французском Ментоне, в Аргентине и в Бразилии.

Grey Goose L'Orange включает ароматическое масло из цедры сладких апельсинов, выращенных во Флориде, Бразилии и Новой Гвинее.



Для производства Finlandia Vodka используется финский ячмень. Летом ячмень зреет не только днем, но еще и белыми ночами – под полуполночным солнцем, что наделяет зерно особыми чертами.

Владимир продолжил дело отца, но после революции бежал из России. Восстав из пепла в США под названием Smirnoff, водка Петра Смирнова встретила мировой успех. Сегодня водка Smirnoff имеет британскую прописку и производится повсюду в мире.

Алтай

Иткульский спиртзавод был основан в 1868 году на Алтае. В настоящее время при техническом содействии французской компании «Перно Рикар» здесь производится водка «Алтай». Чистая алтайская вода и морозостойкая пшеница дают легкую, живую и уравновешенную водку мирового класса.

Высшие пития

Водка, производимая во Франции на основе ржи по семейным рецептам русского дворянства. Спирт настаивается на традиционных ингредиентах, таких как

лимон, тмин и различные пряности, а затем перегоняется в медном кубе в области Коньяк. Существует в классическом, а также в двух вкусовых вариантах: тминная (крепость 58% vol.) и «лимонная на молоке» (крепость 43% vol.).

Кристалл

Известный московский завод «Кристалл» был основан на берегу Яузы в 1901 году после введения государственной водочной монополии. Изначально он носил название «Московский казенный склад №1». Сегодня здесь производят такие марки водки, как Moskovskaya Osobaya, Stolichnaya, Чистый Кристалл, Putinka и другие.

Русский Стандарт

Эта российская водка была создана Русским Стандартом. Она основывается на национальных ценностях и производится в Санкт-Петербурге.



ДЖИН

С недавних пор существуют два больших семейства джина, которые позволяют бармену расширить выразительные средства в коктейлях. С одной стороны, есть знаменитые классические бренды джина, можжевеловые, с ярким вкусом, «холодные как сталь» и безукоризненные по стилю. С другой стороны, – новые бренды, обычно в так называемом западном стиле, с облегченным ароматическим профилем. Они сложнее, зачастую несколько сладковатые. В них не довлеет можжевельник, и иногда они содержат удивительные для джина ингредиенты. Их производят как классическими методами, так и с применением более современных технологий. Использование новых брендов джина в коктейлях требует от миксолога большего опыта, поскольку он должен переработать свои рецепты с учетом ароматического профиля напитка. Но результат может того стоить.

История

Джин берет свое начало в грубоватой и могучей можжевеловой настойке, которая была изобретена в 16 столетии голландцем Франциском Сильвиусом и использовалась в медицине против болей в желудке. Когда предок джина пересек Северное море, он больше напоминал ржаной виски, чем сегодняшний кристальный джин. По прибытии в Англию он утратил свой цвет и приобрел престиж, пусть и не за один день.

Голландская храбрость

Во время Тридцатилетней войны (1618–1648) британские солдаты открыли для себя согревающее и хмельное свойство голландского можжевелового напитка. Они называли 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, взойшедший на престол в 1689 году, покровительствовал винокурению. Все желающие могли заниматься перегонкой, объявив об этом публично за 10 дней. Качество джина в то время было очень сомнительным, он представлял собой странное на вкус сладковатое варево. Однако невысокая цена обеспечивала джину грандиозный успех у простого населения, в том числе у женщин и детей. В 1730 году в Лондоне существовало около 7000 точек, торгующих спиртным. Джин продавался повсюду, даже у цирюльников. Согласно подсчетам, в



Предок джина — ЖЕНЕВЕР

Дистилляты с добавлением можжевеловых ягод были широко известны в Голландии с середины 16 века и зачастую употреблялись в медицинских целях. Уже в конце 16 века появился жenever (genever или jenever), что в переводе с голландского означает «можжевельник».

Жenever быстро стал популярным напитком. Так, в рацион голландских моряков входило примерно полпинты женевера. Кроме того, он сыграл свою роль и в становлении коктейльной культуры. Согласно исследованиям современного американского писателя-историка Дэвида Уондрича, именно жenever использовал в своих коктейлях легендарный бармен Джерри Томас в середине 19 века. В производстве женевера важную роль играет «солодовый дистиллят», который в Голландии называется malt wine.

Гравюра Уильяма Хогарта GIN LANE («Улица джина»), 1751 год

История джина связана с историей доиндустриальной Англии. Поначалу он был напитком бедноты, народных масс, терзаемых голодом и, особенно, жаждой. Он был источником и следствием отчаяния населения, раздираемого экономическими кризисами и тяготами войн. Все это нашло отражение на гравюре «Улица джина», которая является вопиющим свидетельством человеческого отчаяния. Ее можно посчитать выдернутой из школьного пособия, предназначенного навсегда привить отвращение к самой идее алкоголя. На ней мы видим бедняков, распростертых на земле, среди которых рыщет смерть. Из свидетельств того времени мы узнаем, что *«они пьяны с утра до вечера, пока к ним не возвращается некоторая дееспособность, и тогда они встают и отправляются за новой порцией этого пойла, которое на том же месте уже свалило их с ног»*.



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 отменили в 1742 году. Были установлены разумные ставки налога на джин, что положило начало цивилизованному развитию винокурения и улучшению качества спиртного.

Восхождение по социальной лестнице

В 1820-е годы торговцы джином почувствовали 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 этим пьянство и деградация народа.

Джин обрел социальных статус, и его начали пить в высших слоях общества. 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.



ТЕРМИН «NEW WESTERN STYLE GIN»

В последние годы произошел небывалый рост количества брендов джина. Это привело к тому, что был введен в обращение новый термин – New Western Style Gin – по отношению к некоторым современным маркам. Их принципиальное отличие от классического джина кроется в отношении к можжевельнику.

Эти джины «нового западного стиля», разумеется, включают можжевелевую ягоду, чтобы иметь право называться «джином». Но, в отличие от традиционного джина, ароматический фокус смещен с можжевелевого аромата на другие пряности (например, цитрусовые).

Понятно, что такая ароматическая политика дает новым брендам соответствующие маркетинговые аргументы, позволяющие им хоть как-то выделиться на фоне исторических марок, для которых можжевелевый аромат – это традиционный компонент джина.

Надо сказать, что термин «New Western Style Gin» никак не закреплен законодательным образом.

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, реже – черная патока (или меласса, то есть побочный продукт сахарного производства) и картофель.

Ботаникалы

Главным и обязательным компонентом джина является можжевелевая ягода. Ее обычно привозят из Италии и Балканских стран. 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

Сбор растительных компонентов для джина Monkey 47. Его производят в горном и лесистом регионе Шварцвальд (в переводе с немецкого – «Черный лес»), который расположен на юго-западе Германии. Здесь же собирают около трети ингредиентов, используемых для Monkey 47. Они сочетаются с экзотическими ботаниками, которые поступают со всего мира.

никаких привкусов. Эту воду обычно подвергают деминерализации, то есть очистке от различных веществ.

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

Спирт разбавляют водой для снижения его крепости примерно до 45% vol., добавляют пряности и помещают эту смесь в перегонный куб (обычно медный).

В некоторых случаях пряности кладут на специальные лотки или в мешочки и размещают их над спиртом. Затем проводят перегонку, цель которой – насытить спиртное ароматами пряностей. При этом отделяют «головы» и «хвосты», сохраняя богатое ароматами «сердце» дистиллята крепостью около 80% vol.

В него добавляют воду, снижая содержание алкоголя. Полученный джин готов к употреблению, его крепость варьируется от 37,5 до 47,3% vol. Этим способом получают такие разновидности джина, как London Dry Gin и Plymouth Gin.

Смешивание

В первую очередь изготавливают «джинную эссенцию». Ее получают либо путем дистилляции растительных компонентов вместе с небольшим количеством спирта в перегонных аппаратах малого размера, либо выжимкой пряностей. Затем эссенцию смешивают с обычным спиртом и разбавляют водой.

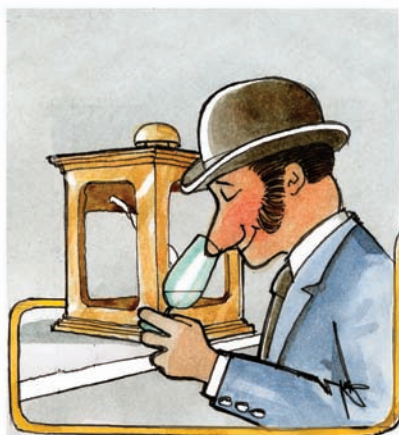
КАК ДЕЛАЮТ ДЖИН



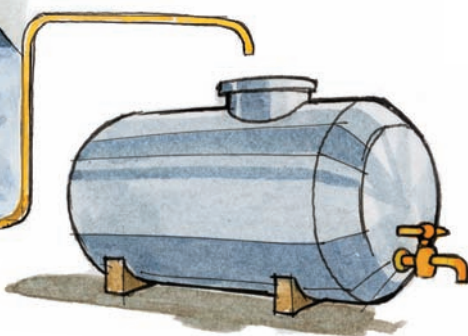
1. Можжевельная ягода —
главный компонент джина.



2. Можжевельную ягоду и другие пряности
(кориандр, миндаль, лимонные корочки и т.д.)
дистиллируют со спиртом, разбавленным водой
до 45% vol.

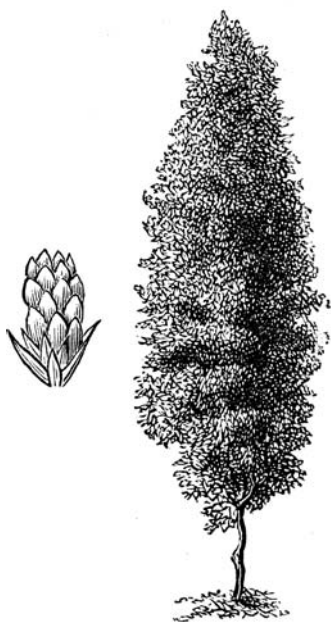


3. Мастер перегонки отделяет
«головы» и «хвосты» от «сердца»
дистиллята.



4. Джин разбавляют водой и
разливают по бутылкам.





МОЖЖЕВЕЛЬНИК И ЕГО ЯГОДЫ

Вечнозеленый хвойный кустарник можжевельник относится к семейству Кипарисовые.

Можжевельник – долгожитель, он может достигать возраста 600 лет.

Для производства джина используются ягоды Можжевельника обыкновенного (*Juniperus communis*), который распространен в центральной Европе. Можжевельниковая ягода обладает смолисто-хвойными ароматами. Кроме джина, она находит применение в кулинарии, при изготовлении некоторых ликеров, а также используется в медицине в качестве стимулирующего пищеварение и противовоспалительного средства.

ВИДЫ ДЖИНА

London Dry Gin (Лондон Драй джин)

В конце 19 века джин из Лондона получил название London Dry Gin в знак гарантии его качества. Сегодня это название относится к сухому джину высшего качества, полученному методом дистилляции. Слово «сухой» указывает на отсутствие сахара. Под названием London Dry Gin можно производить джин в любой точке мира, но только таким же образом, как это делается в Лондоне.

Plymouth Gin (Плимут джин)

Это одновременно и марка джина, и его разновидность. Единственная винокурня, производящая Плимут джин, называется «Black Friars Distillery». Она была основана в 1793 году в здании бывшего монастыря в городе Плимут, на юго-западе Великобритании.

Изначально джин из Плимута был самым крепким в Англии. Он производился, в первую очередь, для королевского морского флота, где ценили его «компактность».

Джин из Плимута изготавливают путем дистилляции. Его разбавляют местной водой, которая придает ему мягкость.

Он обладает сильным ароматом можжевельника.

Old Tom Gin (Олд Том джин)

Традиционный английский джин, подслащенный сахарным сиропом. Он пользовался огромной популярностью и стал предшественником сегодняшнего джина. Его название возникло от того, что в 18 веке такой джин продавался в деревянном аппарате в форме кота (по-английски: Tom-cat). Покупатель клал деньги в рот кота, и джин вытекал из трубы, скрытой в его лапе.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ДЖИН

Ароматизированный джин производят путем вымачивания пряностей в джине. Его подслащивают сахаром, фильтруют и разливают по бутылкам. Также его можно получить простым смешением джина, ароматизаторов и сахара. Среди этих джинов наиболее часто встречаются следующие.

Sloe Gin (Слоу джин)

Джин с ароматами терна (разновидности сливы).

Lemon Gin (Лемон джин)

Джин с ароматами лимонных корок.

СОВЕТЫ БАРМЕНУ

Вкус джина

Хороший джин, дегустируемый в чистом виде, должен создавать во рту сильное ощущение холода («холодный как металл» – говорят про джин в Англии), служащее противовесом обжигающему действию алкоголя. Сладковатый вкус джина обычно плохой знак, поскольку за ним может скрываться спирт плохого качества.

Ароматы джина

Аромат можжевельника у хорошего джина должен быть сильнее, чем ароматы других пряностей, но в то же время не заглушать запахи лимона, апельсина, кориандра, миндаля и

других используемых растительных компонентов.

Выбор джина

Используйте в баре только высококачественный джин, выбирайте джин известных марок, не вызывающих у вас сомнения. Плохой джин сделает следующее утро вашего гостя труднее, чем пробуждение мертвеца, и он к вам больше не придет. Все это усугубляется еще и тем, что джин – это один из самых основных напитков бара, ведь бар без джина подобен свадебной ночи без невесты. Ваша ошибка в его выборе не будет прощена.



ПОДАЧА ДЖИНА

Несмотря на то что некоторые люди могут по достоинству оценить джин в чистом виде или со льдом, этот напиток прежде всего предназначен для коктейлей. Он является великолепным элементом для смешивания, ароматным, мягким, с большими возможностями.

В 1930-х годах примерно две трети существовавших коктейлей готовились именно на основе джина. Однако позднее перед лицом трудного прошлого или, проще, приливов и отливов моды джин внезапно очутился на втором плане. Даже «Драй Мартини» перекинулся в стан врага: к водке. С 1970-х и до начала 2000-х годов джин подавали в основном лишь в виде джин-тоника искушенным завсегдатаям баров (они-то никогда не забывали холодный металлический вкус своего любимого напитка).

В ходе коктейльной революции и реабилитации прошлого современная миксология заново открыла для себя джин.

Молодые бармены внезапно прониклись страстью к этому историческому напитку, то мощному, то утонченному, расцветающему в самых невообразимых коктейлях, какие только можно придумать. Сегодня джин, как и прежде, является самым употребительным крепким напитком в классических коктейлях.

Джин и фудпэринг

«Когда речь заходит о джине, возможности фудпэринга безграничны», – говорит Радж Награ, глобальный бренд-амбассадор бренда Bombay Sapphire.

Действительно, напитки на основе джина, например джин-тоник, легко сочетать с едой благодаря ботаникалам, ведь они используются не только для джина, но и на кухне в качестве приправ и пряностей. Эти растительные компоненты хорошо узнаваемы как барменами, так и шеф-поварами. Они служат ориентиром при разработке гастрономических сетов.

В своих собственных рецептах миксолог может бесконечно варьировать ароматы джина, выделяя то один, то другой, чтобы предложить гостям выразительные и изысканные коктейли.



Дистиллерия «Лаверстоук Милл», где сегодня производится джин Bombay Sapphire, открылась в 2014 году. Футуристические формы оранжевее (на фото справа), которая расположена при дистиллерии, соответствуют философии дома, в частности – заботе о будущем, ибо воздействие на окружающую среду здесь сведено к минимуму.

ИЗВЕСТНЫЕ БРЕНДЫ

В последние годы категория джина пережила головокружительное развитие. На рынке появились десятки новых брендов. Далее перечислены исторические и наиболее известные бренды джина.

Bombay Sapphire (Бомбей Сапфир)

Джин Bombay Sapphire изготавливают в Англии по рецепту 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 в медной корзине в определенном порядке. Безупречная прозрачность напитка достигается использованием чистой воды из реки Тест, на которой расположено производство. В итоге получается сбалансированный, разносторонний и сложный джин, в котором ярко проявляет себя каждая пряность.

Beefeater (Бифитер)

В 1860-х годах фармацевт Джеймс Барроу приобрел в лондонском Челси небольшую винокурню, основанную в 1820-х годах. Используя свои познания в ботанике, он создал джин. Джеймс назвал его в честь гвардейцев, охранявших лондонский Тауэр, легендарная сила которых, как говорили, поддерживалась огромными порциями говядины, за что их прозвали «бифитерами» (beef eater – мясоед). Именно так Йоменские стражники, как они на самом деле назывались, сделали эмблемой бренда.

В 1907 году историческая винокурня стала маловата, и она была переведена в лондонский район Ламбет. В своем нынешнем – третьем по счету – здании, которое находится в лондонском квартале Кеннингтон, дистиллерия Beefeater обновила в 1958 году.

Beefeater – это классический по духу джин, чистый по характеру, сбалансированный по вкусу, с балансом сложности в своей ароматической палитре.

Gordon's (Гордонс)

Этот джин, созданный в 1769 году Джоном Гордоном, продолжает производиться по первоначальному рецепту. Тройная перегонка спирта с раститель-





ными компонентами дает мощный и душистый джин.

Hendrick's (Хендрикс)

Джин Hendrick's появился на рынке в 1999 году. Он производится в Шотландии и перегоняется в двух старинных аламбиках. Hendrick's известен своими нотами розы и огурца, которые используются для его ароматизации. Кроме того, Hendrick's обладает более классическими ароматами кориандра, можжевельника, ангелики и цитрусовых корочек.

Monkey 47 (Манки 47)

Этот джин появился на свет в 2008 году в Германии, в регионе Шварцвальд (от немецкого «Черный лес») на юго-западе страны. Его создатель – Александр Штайн – вдохновился рецептом, восходящим к середине 20 века. Для джина используются 47 растительных компонентов. Две трети ботаникалов поступают со всего мира. Из Шварцвальда происходит около трети ботаникалов, включая бузину, бруснику, терновник, листья ежевики, а также ангелику, цветы акации, шиповник, шалфей и вербену. После перегонки дистилят разбавляют горной водой до крепости 47%, а потом выдерживают 100 дней в глиняных сосудах.

Oxley (Окслей)

Джин Oxley производится в том же месте, что и известный бренд джина Bombay Sapphire, а именно на дистиллерии «Лаверстоук Милл». Однако технология дистилляции этих двух джинов совершенно разная, поэтому у каждого из них свой характер.

Oxley обязан своей ароматической ясностью и свежестью «холодной перегонке». Смесь растительных компонентов настаивают в спирте, а затем помещают в глубокий вакуум и перегоняют при температуре минус 5 градусов!

В результате каждый аромат дистилята ясно и безошибочно определяется благодаря своей чистоте. Полученный конденсат разбавляют водой до крепости 47% vol. и получается джин Oxley.

Tanqueray (Тэнкерей)

Был создан Чарльзом Тэнкереем в Лондоне в 1830 году. Классический Tanqueray – элегантный джин с нотами можжевельника и кориандра. Кроме того, в 2000 году на свет появился Tanqueray Ten. В ходе его производства используются свежие фрукты и пряности, чтобы джин обрел ароматы грейпфрута, апельсина, лайма, а также кориандра, можжевельника и ромашки.

Перегонный аппарат Apparatus Alembicus Maximus представляет собой сердце дистиллерии, на которой производят джин Monkey 47. Аппарат был собран вручную с использованием многовековых приемов.



Виски

На протяжении истории категория виски превратилась в целое семейство, объединяющее страны и континенты. Вместе с тем, виски – это столь же распространенный, сколь и уникальный напиток. Бармен должен проявить все свое искусство, чтобы подать его наилучшим образом, сознавая себя мастером последнего жеста. Именно он наносит последний, иногда гениальный штрих на одно из прекраснейших произведений человеческой цивилизации.

Как и для хлеба, текучей и одухотворенной формой которого является виски, в производстве последнего могут быть использованы любые злаки. От ячменя до ржи, включая кукурузу и пшеницу. Все они имеют свои особенности и принимают участие в формировании вкусового богатства напитка. Перегонка виски следовала за развитием человеческой цивилизации. От небольших простеньких перегонных кубов подпольных винокуров Хайленда к блестящим «пот стилам», а затем – к непрерывной перегонке, сделавшей возможным распространение виски и его международное признание. Да, виски всегда объединял самые стойкие традиции с последними инновациями.

Сегодня качество виски улучшается с каждым днем. Это касается совершенствования брожения, перегонки и выдержки, а также углубления знаний об ароматических составляющих виски и прогресса в блендинге, который с некоторых пор поднялся на недостижимую прежде высоту.

Производство виски сочетает искусство и науку, у которых нет пределов. Поэтому не будет ошибкой сказать, что сегодняшние виски, скорее всего, лучшие из когда-либо существовавших.

Другой важный момент: виски – это универсальный напиток. Он схож с пивом в отношении солода, а с вином – в том, что касается выдержки. Более того, каждая страна-производитель внесла собственные инновации, которые подхватывались другими странами. Например, шотландский виски хранился в бочках из-под хереса, к которым впоследствии присоединились бочки из-под бурбона. А сам бурбон произошел от ирландского виски, но при этом бочки для него обжигают. В Теннесси добавили фильтрацию сквозь уголь из кленовой древесины, которая в свою очередь была подхвачена несколькими японскими дистилляторами, правда, с использованием бамбукового угля...

Воображение производителей не знает границ. Все, что помогает усовершенствовать виски, тут же подхватывается где-нибудь в другой части света. Мастер-блендер виски, скорее всего, владеет самыми широкими знаниями из всех мастеров купажа в мире спиртных напитков. Он имеет в своем распоряжении бесконечное множество инструментов, чтобы, создавая бленд, отразить совершенное и особенное сочетание вкусов и ароматов.



Кто первым создал виски?

Ирландцы и шотландцы оспаривают друг у друга приоритет создания виски. Ирландцы напоминают о том, что самые старинные шотландские винокурни (а именно из Айла) находятся напротив Ирландии. Они также настаивают на том, что самая древняя винокурня – это ирландская Бушмилс, официально основанная в 1608 году. Более того, они доказывают, что она неофициально действовала задолго до того времени, и подтверждают свои доводы словами из книги «Description of Pembrokeshire» (1602 год): «Беженцы из Ирландии, занимавшиеся ремеслом у себя на родине, изготавливают в большом количестве «воду жизни» и продают ее по всей стране с лошадей и мулов...». Аргументация шотландских историков строится на первом письменном упоминании крепкого напитка, изготовленного из ячменя. Оно было найдено в шотландском документе 1494 года. В сохранившейся казначейской летописи есть запись: «Восемь мер солода для монаха Джона Кора на изготовление «воды жизни». Такого количества зерна хватало для получения более 1000 литров спиртного.

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



ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

УЖЕ В 15 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 16 ВЕКЕ. ПЕРВЫЕ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОИЗОШЛИ ПОСЛЕ ЗАКРЫТИЯ МОНАСТЫРЕЙ. МОНАХИ, ВЛАДЕВШИЕ ИСКУССТВОМ ПЕРЕГОНКИ ЛУЧШЕ ВСЕХ, РАЗДЕЛИЛИ С ВИНОКУРАМИ МНОГОВЕКОВЫЙ ОПЫТ, ТАЙНО КОПИВШИЙСЯ ЗА МОНАСТЫРСКИМИ СТЕНАМИ.

Технический прогресс способствовал совершенствованию процесса перегонки. Постепенно винокуры научились охлаждать змеевик ледяной водой. И уже в середине 16 века перегонный куб обрел типичную форму луковицы, сохранившуюся и по сей день.

Винокурение в подполье

История шотландского виски связана с непрестанной борьбой подпольных винокуров с правительством, жадным до налоговых сборов. В 1555 году после скудного урожая зерна шотландский парламент ввел налог на ячмень, направляемый на перегонку. За ним последовал ряд новых налогов, предназначенных для финансирования войны с Англией. А британцы, по иронии судьбы, еще больше повысили налог на виски в 1707 году после объединения шотландского и английского парламентов. Эта разорительная мера вынудила винокуров уйти в подполье. Контрабандисты скрывались от сборщиков налогов в горах, непрестанно собирая и разбирая вблизи чистых речек свои небольшие медные перегонные аппараты. В это время шотландский виски пережил важную эволюцию. Подпольные винокуры сушили ячмень на горящем торфе, открыв вкус солодового виски, известного сегодня на весь мир.

Борьба между контрабандистами и сборщиками налогов продолжалась более 100 лет. В 1820 году, несмотря на уничтожение правительством более 14 тысяч

подпольных винокурен, половина потребляемого виски была контрабандной. Говорят, что именно контрабандный виски был самым вкусным. Палата Лордов решила изменить сложившуюся в стране ситуацию в 1823 году, когда был принят Акцизный акт, ослабивший налоговое бремя, благодаря чему подпольные винокурни вскоре прекратили свое существование.

Индустриальная революция

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

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

После этого знаменательного события во второй половине 19 столетия на свет появились знаменитые бренды купажированного виски, которые известны нам сегодня: Chivas, Dewar's, Ballantine's, Johnnie Walker...

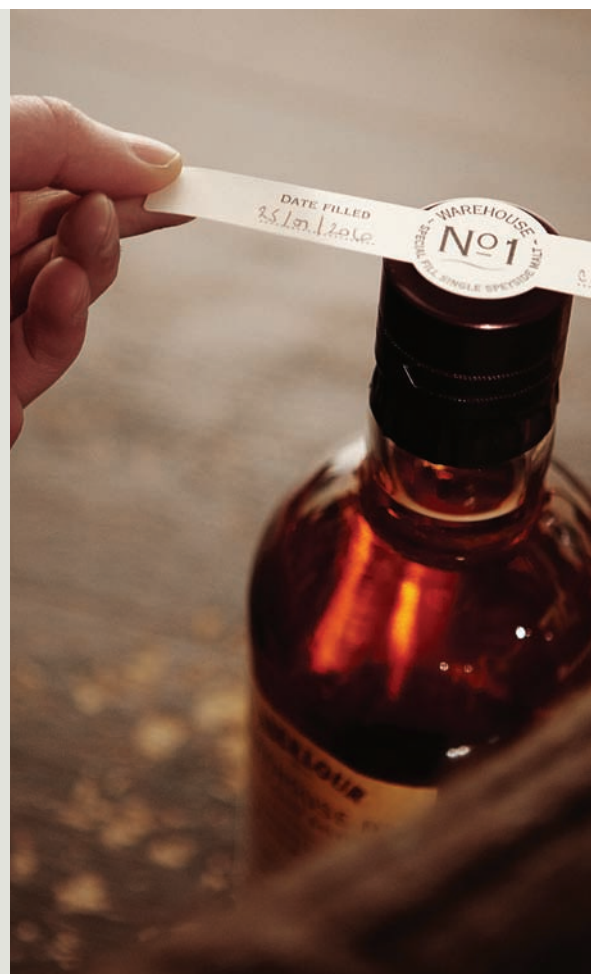
Английский король Георг IV посетил Шотландию в 1822 году. Ответственным за прием монарха был назначен известный шотландский писатель Вальтер Скотт. Было решено, что вся местная знать облачится в национальный костюм. Дело дошло до того, что и сам король решил одеться по-шотландски, что и было запечатлено на этой картине за авторством художника Дэвида Вилки. Традиция носить килт и клетку получила новый импульс.



СКОТЧ И ЗАКОН

Согласно закону, наименование Scotch Whisky («шотландский виски») применяется к спиртному напитку, полученному при следующих условиях.

- Виски может быть изготовлен только в Шотландии из воды и соложенного ячменя, а также других злаковых (в зависимости от категории виски).
- Зерно должно быть переработано в сусло на винокурне.
- Сахар, необходимый для брожения, должен образоваться в сусле благодаря эндогенному ферменту (естественные ферменты, которые содержатся в зерне).
- Брожение должно проходить под воздействием дрожжей на винокурне.
- В результате дистилляции должно получиться спиртное не крепче 94,8% vol., чтобы в дистилляте присутствовали ароматы использованного сырья.
- Спиртное может быть выдержано только на территории Шотландии в дубовых бочках, объемом не более 700 литров. Срок выдержки должен составлять не менее трех лет.
- Разрешаются добавки воды для снижения крепости, а также карамели – для придания цвета.
- Крепость готового виски должна быть не менее 40% vol.



Кроме того, зародилась новая уважаемая профессия – мастер-блендер. Человек, который, пользуясь научными знаниями, культурными традициями и собственным опытом, объединяет ингредиенты, добиваясь постоянства вкуса и характера своего виски.

РАЗНОВИДНОСТИ СКОТЧА

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

Single Malt (Солодовый или односолодовый виски)

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

Single Grain (Зерновой виски с одной винокурни)

Этот виски, как и сингл молт, изготавливают на одной винокурне. Но на него не налагаются ограничения в отношении используемого сырья (это может быть, как соложенный ячмень, так и его смесь с другими злаковыми) и метода перегонки. Он входит в состав купажей, но иногда разливается по бутылкам отдельно.

Blended (Купажированный виски)

Купаж солодовых и зерновых виски.

Blended Malt (Купаж солодовых виски)

Смесь сингл молтов, полученных на разных винокурнях.

Blended Grain Whisky (Купаж зерновых виски)

Смесь зерновых виски, полученных на разных винокурнях.

СРОК ВЫДЕРЖКИ ВИСКИ НА ЭТИКЕТКЕ

Обозначение возраста

Виски с обозначением возраста (например, 12 years old) может быть смесью спиртов разной степени выдержки, произведенных в разные годы. По закону возраст, указанный на этикетке, должен соответствовать возрасту самого молодого спирта.

No Age Statement

В последнее время все более распространены релизы виски без указания возраста. Согласно закону, такой виски должен быть выдержан в дубовых бочках не менее трех лет.

Указание года перегонки (VINTAGE)

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



Односолодовый ВИСКИ (SINGLE MALT)

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

КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ ЯЧМЕНЬ?

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

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

СЫРЬЕ

Ячмень

Ячмень особенно хорошо подходит для получения сусла, способного к брожению. В Шотландии существуют сорта ячменя, приспособленные к местным условиям. По данным некоторых исследований, они лучше всего подходят для производства виски. Однако их часто заменяют импортным ячменем.

Торф

Торф образуется из растительных остатков, в том числе вереска, и иногда пропитан морской пеной. Его цвет – совсем темный и даже черный на севере Шот-

ландии и более светлый, коричневый, на юге. Торф используется для высушивания и копчения ячменя. При горении он выделяет дым с характерным ароматом, который въедается в солод и наделяет виски особыми чертами. Так, лучшие виски обладают ароматами различных цветов и растений. Разумеется, ароматические особенности дыма зависят от состава торфа.

Вода

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



- при замачивании зерна ячменя впитывают воду, необходимую для прорастания;

- во время варки солода вода растворяет крахмал, извлекая ароматические вещества и элементы, необходимые для брожения;

- вода снижает крепость виски.

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

ПРОИЗВОДСТВО

1. Соложение

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

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

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

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

Заваривание. Полученную муку, называемую grist, постепенно смешивают с горячей водой. Вода растворяет крахмал, который трансформируется в сахар. После фильтрации получается сладкое сусло, называемое wort, которое направляют на брожение, а остатки сусла (солодовая гуща) идут на корм домашних животных.

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

Wash подвергают двум перегонкам в медных аппаратах «пот стил», имеющих характерную форму реторты.

3. Перегонка

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

СОРТА ЯЧМЕНЯ

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

В 19 веке для виски использовали местные сорта ячменя. Однако в 20 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 лет благосклонностью производителей пользуются сорта Optic и Troon.

ПЕРЕГОННЫЕ АППАРАТЫ

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

В ФОРМЕ ЛУКОВИЦЫ (ONION SHAPED)
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.

В ФОРМЕ ГРУШИ (PEAR SHAPED)
Конический перегонный куб, в котором нет выраженного перехода между нижней пузатой частью и куполом. Лучший пример – Лэгавулин.

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

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

4. Выдержка

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

Выдержка – важнейший этап производства виски. В процессе старения через поры древесины происходит испарение

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

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



КАК ДЕЛАЮТ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ



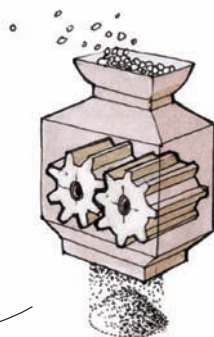
1. Виски делают из ячменя, который сначала вымачивают в воде, а затем раскладывают на полу солодовни. Для того чтобы ячмень превратился в солод, он должен дружно прорасти. Этому способствует регулярное ворошение.



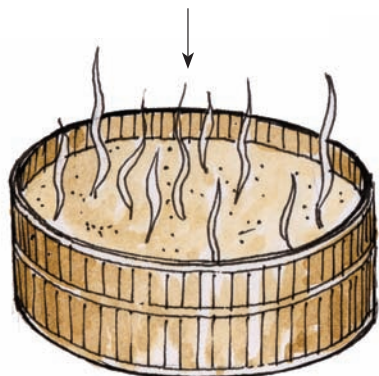
2. Проросший ячмень сушат над горящим торфом в солодильных башнях, чтобы наделить будущий виски ароматами дыма.



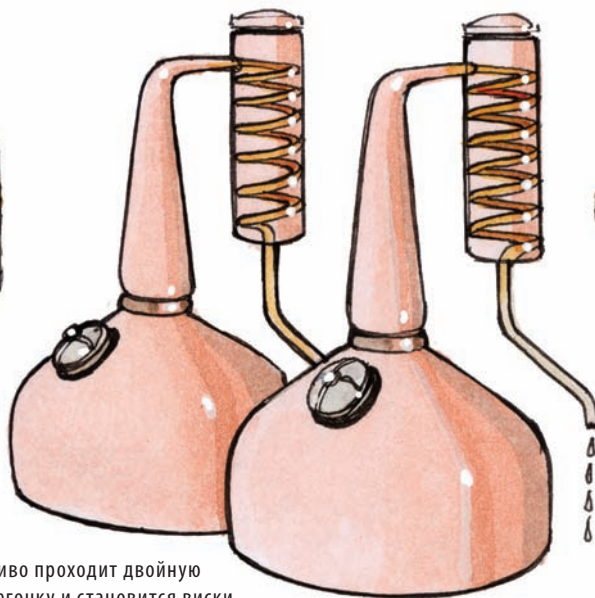
4. Муку заваривают горячей водой. При этом крахмал, содержащийся в муке, растворяется и превращается в сахар, необходимый для брожения.



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



5. Сусло бродит, превращаясь в пиво.



6. Пиво проходит двойную перегонку и становится виски.



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

ГЕОГРАФИЯ ШОТЛАНДСКИХ ДИСТИЛЛЕРИЙ

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 виски. Ароматы виски с юга и с севера Шотландии существенно различаются, даже без учета отличительных особенностей процесса производства на разных дистиллериях.

ХАЙЛЕНД (HIGHLANDS)

Хайленд («Нагорье») – важнейший район производства виски в Шотландии. В этих труднодоступных горных краях с многочисленными источниками воды в относительном спокойствии процветали подпольные винокурни, пока смягчение налогового бремени не позволило им

вступить на законный путь. Таким образом, Хайленд – колыбель «скотча».

Эта полоса земли шириной 200 километров пересекает Шотландию с запада на восток. Значительная протяженность региона обеспечила виски Хайленда разнообразие вкуса. Они могут иметь вкус соли и йода у побережья или фруктовый аромат с нотами дыма вдали от него.

Aberfeldy (Аберфелди)

Винокурня, основанная братьями Дюарами в 1898 году, расположена в географическом центре Шотландии, в Восточном Хайленде, в полутора часах езды на автомобиле от Эдинбурга. Виски этой винокурни входит в состав бленда Dewar's. При производстве Aberfeldy применяют длительный процесс брожения – более 70 часов, благодаря чему в сусле образуются сложные эфирные масла, которые придают виски глубину вкуса, а также пряные, цитрусовые и медовые оттенки, являющиеся отличительной чертой продуктового ряда Aberfeldy.

«МИР ВИСКИ ДЮАРС»

Винокурня Aberfeldy приютила впечатляющий туристический центр «Dewar's World of Whisky». С помощью наисовременнейших средств мультимедиа здесь рассказывается о производстве, истории и дегустации виски. Это место, посещаемое всеми ценителями виски, также является необходимым учебным центром для барменов и сомелье, желающих повысить свою квалификацию.



РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА ШОТЛАНДСКОГО ВИСКИ

С официальной точки зрения в Шотландии насчитывается 5 регионов, где изготавливают виски.

1. Хайленд

Самый крупный регион-производитель виски. Он охватывает центральную и северную части Шотландии, и на его территории действует около четырех десятков дистиллерий.

Виски, полученные на островах, расположенных к западу и к северу от Хайленда (кроме острова Айла), формально относятся к хайлендским виски. Среди этих островов следующие: Скай, Малл, Оркнейские острова, Джера, Арран и Льюис. На них в общей сложности размещается семь винокурень.

2. СПЕЙСАЙД

Спейсайд географически находится на территории Хайленда. Однако он считается отдельным регионом-производителем виски благодаря большому количеству дистиллерий, которых здесь насчитывается более четырех десятков.

3. Лоуленд

Этот регион расположен к югу от Хайленда. Местные дистиллерии, производящие солодовый виски, можно посчитать по пальцам.

4. Айла

Остров напротив западного побережья Шотландии, где есть восемь дистиллерий, производящих виски.

5. КЕМПБЕЛТАУН

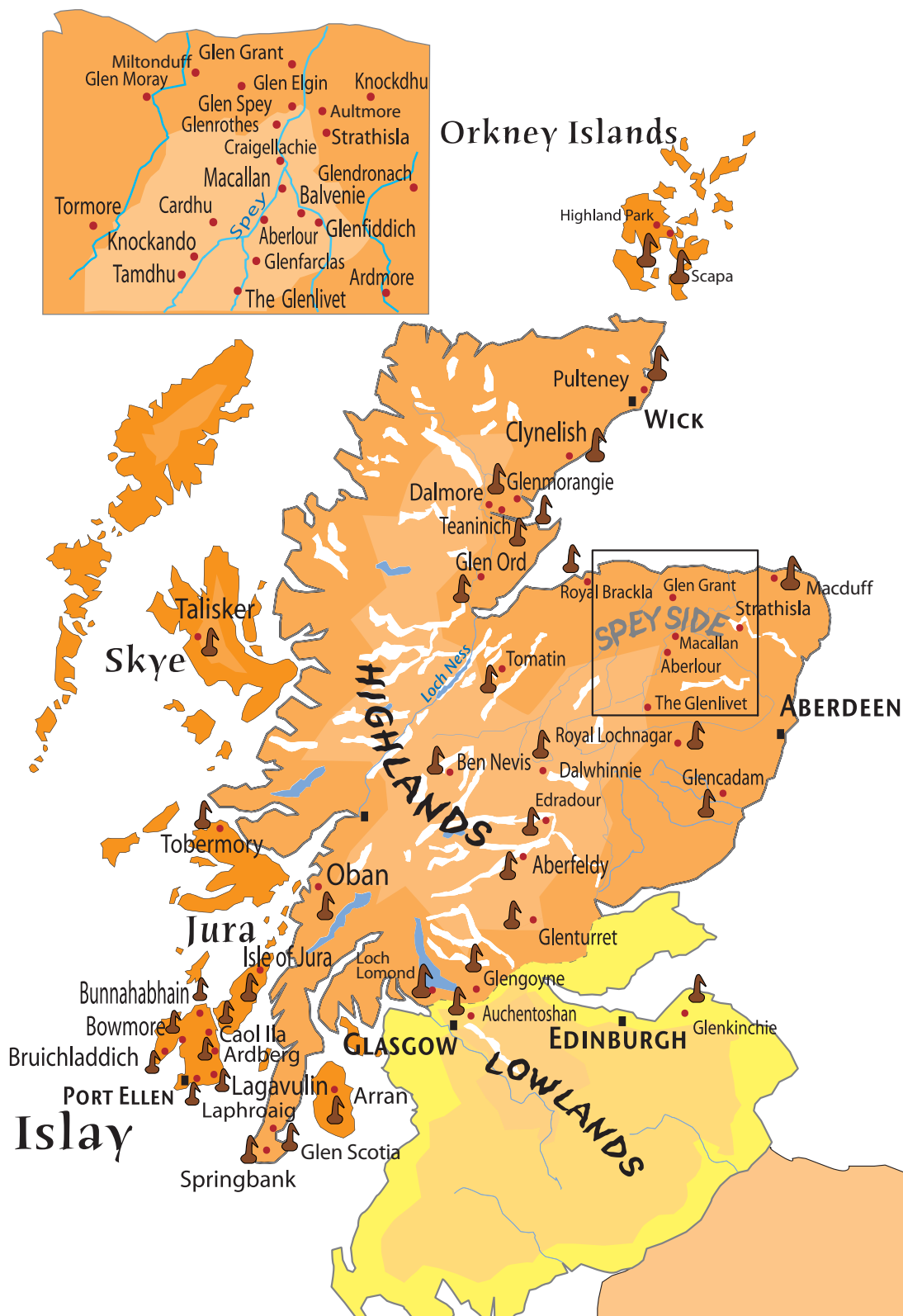
Это полуостров, расположенный к югу от Айла. Здесь функционируют всего три дистиллерии.

Balblair (Балблэр)

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

Ben Nevis (Бен Нэвис)

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





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

ОФИЦИАЛЬНЫЙ И НЕЗАВИСИМЫЙ РОЗЛИВ

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

Clynelish (Клайнелиш)

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

Dalmore (Далмор)

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

Dalwhinnie (Далуинни)

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

Deanston (Динстон)

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

Edradour (Эдрадаур)

Винокурня Эдрадаур 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 од-

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

Glencadam (Гленкэдам)

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

Glengoyne (Гленгойн)

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

Glenmorangie (Гленморанджи)

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

Glenturret (Глентаррет)

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

Glen Garioch (Глен Гариох)

Эта небольшая живописная винокурня, существующая с 1797 года, – душа деревни Олдмелдрам, расположенной неподалеку от Абердина. В ней всего

два перегонных куба. Почти вся ее продукция продается как солодовый виски, а не используется для купаживания. Винокурня была выкуплена японской компанией «Сантори». Ее виски отличается характерными ароматами лаванды и имбиря.

Highland Park (Хайленд Парк)

Эта дистиллерия была основана в 1798 году на Оркнейских островах. Метод ручного соложения, созревание виски в ценных испанских бочках из-под хереса и дополнительная выдержка (гармонизация) перед разливом по бутылкам создают знаменитый букет Highland Park, сочетающий легкие ноты дыма и медовую сладость.

Isle of Jura (Айл оф Джура)

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

Loch Lomond (Лох Ломонд)

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

Macduff (Макдафф)

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

Oban (Оубан)

Эта винокурня расположена в центре портового города Оубан, откуда паромы отправляются на Гебридские острова. Здесь с 1794 года производят мягкий, солоноватый и слегка торфянистый виски.

Pulteney (Палтни)

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

Royal Brackla (Роял Бракла)

Основанная в 1812 году винокурня получила разрешение прибавить к своему названию слово «Royal», став поставщиком королевского двора Вильяма IV в 1835 году. Долгий процесс брожения, уважение вековых традиций и выдержка в бочках из-под хереса обуславливают уникальный характер этого виски.

Royal Lochnagar (Роял Лохнагар)

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

Scapa (Скапа)

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

Speyside (Спейсайд)

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

Talisker (Талискер)

Это единственная винокурня, расположенная на острове Скай (территориально



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

Чарльз Дойг

Чарльз Дойг – самый знаменитый архитектор, связанный с виски. К концу 19 века он построил 56 винокурен. Считается, что он изобрел пагоду – тип крыши, который должен оптимизировать отвод дыма при соложении ячменя с помощью торфа.



относящийся к Хайленду). Ее виски отличается благородством и «морским характером». Он проявляет ароматы дыма, табака, солода с имбирными, перечными и солоноватыми оттенками. Дата основания: 1830 год.

Tomatin (Томатин)

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

Tullibardine (Таллибардин)

Таллибардин, действующая с 1949 года, расположена на месте пивоварни 15 века. Она также включает коммерческий центр, направленный на популяризацию виски. Здешний виски – сдержанный, тонкий и фруктовый.

СПЕЙСАЙД (SPEYSIDE)

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

Виски Спейсайда имеют богатый и сложный букет, оставаясь при этом тонкими. Дистиллерии расположены близко друг к другу, что приводит к существенной конкуренции. Производители охотнее, чем в других местах, проводят изыскания в сфере перегонки и выдержки.

Aberlour (Аберлауэр)

В этом знаковом месте на берегу реки Спей виски производили задолго до 1826 года, который считается официальной датой основания вискикурни Аберлауэр. Здесь получают типичный для Спейсайда односолодовый виски с богатыми и глубокими ароматами. Его отличительной особенностью является использование



В туманной и болотистой местности Фогги Мосс появляется на свет изысканный солодовый виски Aultmore с деликатными растительными ароматами.



бочек из-под хереса и из-под бурбона, которые придают виски насыщенные фруктовые ноты и характерные янтарно-красные оттенки.

Aultmore (Олтмор)

Мастера купажа ценят виски Олтмор за его изысканность, уравновешенность и чистый вкус. Считается, что эти качества виски обретает, в немалой степени, благодаря природным особенностям здешнего района, называемого Фогги Мосс.

Виски рождается в тумане, среди болот и небольших ручейков, развивая травяные ароматы влажного моха и деликатных растений. Дата основания винокурни: 1896 год.

Balmenach (Балмэнак)

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

The Balvenie (Балвини)

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

Benriach (Бенриах)

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

Benromach (Бенромак)

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



Cardhu (Карду)

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

Cragganmore (Крэгганмор)

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

Craigellachie (Крейгэллаки)

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





Джордж Смит

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



Glenburgie (Гленберги)

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

Glendronach (Глендронах)

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

Glenfarclas (Гленфарклас)

Значительные объемы производства и виски высокого качества – таковы особенности винокурни Гленфарклас. Ее перегонные кубы – самые крупные во всем Спейсайде. Поэтому не надо особо доверять тем, кто уверяет, что лучший виски обязательно получается в кубах малого объема. В данной области не существует

четких законов. В конце концов, результат зависит от воды, торфа, солода, перегонки, выдержки и десятков прочих мелочей. Гленфарклас – мощный, богатый виски с выраженными нотами дыма и со сладковатыми акцентами хереса. Дата основания: 1836 год.

Glenfiddich (Гленфиддик)

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

The Glenlivet (Гленливет)

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

Glenrothes (Гленротс)

Эта живописная винокурня, расположенная в сельской местности, производит виски с гармоничным, сбалансированным и мощным характером, который высоко ценится как мастерами-блендерами, так и любителями. Дата основания: 1878 год.

Glen Elgin (Глен Элгин)

Винокурня Глен Элгин была последним творением архитектора Чарльза Дойга, а также последней винокурней Спейсайда, возведенной в 19 столетии (1898 год). Виски Глен Элгин проявляет типичный для Спейсайда характер. Он насыщен ароматами трав и хереса и обладает нотками меда.

Glen Grant (Глен Грант)

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

Glen Moray (Глен Морей)

Несколько лет назад ходили разговоры о том, что даже мастера купажа не имели возможности купить чистый виски Гленморанджи в бочках, так как к нему обязательно добавляли Глен Морей, во избежание появления на рынке Гленморанджи от независимых торговцев, самостоятельно разливающих виски по бутылкам.

Дистиллерия недавно сменила владельцев, и я не в курсе, продолжается ли подобная практика. В наше время винокурня Глен Морей участвует в обогащении нескольких сортов купажированного виски и выпускает достойный сингл молт с фруктовым ароматом, типичный для Спейсайда. Дата основания: 1897 год.

Knockando (Ноканду)

Возвышающаяся над рекой Спей винокурня Ноканду, основанная в 1898 году, встречает посетителя безукоризненным фасадом и любовно ухоженными газонами. Здесь царит спокойная и безмятежная атмосфера, а виски получается изысканным, легким и ароматным, но в то же время богатым вкусовыми оттенками. Только около 8% продукции предназначается для любителей, все остальное быстро разбирают мастера купажа.

Linkwood (Линквуд)

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

Macallan (Макаллан)

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

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

Milnonguff (Милтондафф)

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 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 купаживания виски Ballantine's.

Mortlach (Мортлах)

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

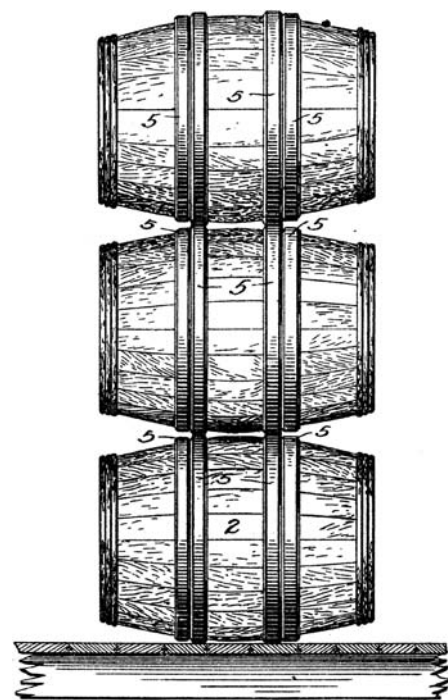
Speyburn (Спейбарн)

Спейбарн была построена архитектором Чарльзом Дойгом в 1897 году. В свое время он был самым известным создателем дистиллерий. Неудивительно, что туристы притормаживают на обочине дороги, чтобы сфотографировать эту восхитительную винокурню, расположенную рядом с Ротсом.

Она производит легкий виски с небольшим кислотным оттенком.

Strathisla (Стратайла)

Вы не найдете в Шотландии более живописной вискикурни. Стратайла с ее лу-



Бочки для виски

Зерновой дистиллят становится виски лишь после того, как время сделает свое благородное дело. Выдержка играет важнейшее значение для конечного вкуса напитка. Обжиг бочек, глубина этого обжига, размер бочки, вид использованной древесины, наконец, бэкграунд бочки – тот напиток, который хранился в ней прежде и передал ей часть своего аромата, – все это придает каждому виски свой, ярко выраженный характер. Производители виски были первыми, кто использовал бочки из-под хереса, затем – из-под порто, потом – из-под бурбона, то есть, собственно, другого виски. В Шотландии находят применение даже бочки из-под рома и великих вин Бордо. Сегодня выдержка виски достигла вершин изысканности, и поиски совершенства продолжают.



Стратайла – самая старинная из действующих вискикурен Спейсайда. Она была основана в 1786 году. Здесь производят виски, как и 200 лет тому назад. Его дистиллируют в небольших приземистых перегонных кубах с широкими «лебедиными шеями».

В результате получается изысканный сингл молт, отражающий дух Спейсайда. Он богат, обладает ароматами пряностей, проявляет легкие древесные тона, подчеркнутые тонкими цветочно-шоколадными нотами, и радует нежным послевкусием с влиянием имбиря. Но, главное, он великолепно сбалансирован, что чрезвычайно ценится при купаже. Поэтому Стратайла считается бриллиантом в короне купаженных виски Chivas Regal.

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

Tamdhu (Тамду)

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

Tomintoul (Томинтауэл)

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

Лоуленд (LOWLAND)

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

Виски из Лоуленда был наиболее популярен в Шотландии до появления первых творений Эндрю Ашера. Среди самых знаменитых сингл молтов этого региона мы встречаем Акентошан и Гленкинчи.

Auchentoshan (Акентошан)

Яркий солодовый виски региона Лоуленд. Винокурня, основанная в 1823 году, является единственной крупной дистиллерией, реализующей метод тройной перегонки, которая лежит в основе чистого мягкого характера виски, а также позволяет ему максимально насытиться ароматами тех бочек, в которых он выдерживается. Бочки из-под бурбона, из-под хереса и из-под вина передают ему свои



Во влажном климате острова Айла виски обретает 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

ароматы, не нарушая его шелковистость и округлость, полученную в результате тройной перегонки.

Благодаря такому деликатному характеру, у виски Auchentoshan нет строгих правил потребления. Auchentoshan может гордиться своим вкусом и своей историей при любой сервировке: в чистом виде, со льдом, с небольшим добавлением воды или в составе смешанных напитков.

Glenkinchie (Гленкинчи)

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



Айла (ISLAY)

Айла – это небольшой остров у западного побережья Шотландии, на котором сохранились остатки древнейших винокурень. Сегодня на острове действуют восемь предприятий. Самые известные из них – Бомо, Лэгаулин, Лафройг, 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.

Ardbeg (Ардбег)

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

Bowmore (Бомо)

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

Bruichladdich (Брюклэддик)

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

Bunnahabhain (Баннахэйбн)

Виски Баннахэйбн предназначен для тех, кого приводит в ужас «медицинский», йодистый, соленый и дымный вкус некоторых сингл молтов из Айла – этого унылого, дикого и величественного острова Шотландии. 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. Дата основания: 1881 год.

Caol Ila (Каол Ила)

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

Lagavulin (Лэгавулин)

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

Laphroaig (Лафройг)

Этот односолодовый шотландский виски с 1815 года создается на семейной

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

КЕМПБЕЛТАУН (CAMPBELTOWN)

Этот полуостров расположен к югу от Айла и имеет схожий климат. То же самое можно сказать о характере здешних виски. В свое время Кемпбелтаун был одним из важнейших центров производства виски. Городу хватало угля. Ячмень и торф имелись в изобилии. В конце 19 столетия здесь работали 30 винокурен. В настоящее время их осталось три, самые известные из них – Глен Скоча и Спрингбэнк.

Glen Scotia (Глен Скоча)

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

Springbank (Спрингбэнк)

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

БОЧКИ В НАЗВАНИИ ВИСКИ

«ЕДИНСТВЕННАЯ БОЧКА» (SINGLE CASK)

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

«БОЧКОВАЯ КРЕПОСТЬ» (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 в таком виски, как правило, выше, чем в регулярных релизах. 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.





ЗЕРНОВОЙ ВИСКИ (GRAIN WHISKY)

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 превра-

щать 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 Хайленда), находятся в Лоулэнде. 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 бренда-заказчика.

Купаж солодовых виски

Купаж солодовых виски (*Blended Malt Scotch Whisky*) – это смесь сингл молтов, изготовленных на разных винокурнях. Он не обладает столь выраженным вкусом, как сингл молт. При создании этого типа виски стремятся создать напиток, превосходящий по качеству все его компоненты. Здесь многое зависит от умения мастера-блендера.

Солодовые виски разных винокурень 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.



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

КУПАЖИРОВАННЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ (BLEND)

Мы в значительной степени обязаны бленду всей сегодняшней культурой виски и способами его употребления. Во второй половине 19 века во время кризиса филлоксеры купажированный виски стал заменой бренди и коньяку. Необходимо было найти напиток, столь же элегантный и изысканный, какими были различные бренди, широко распространенные в дофиллоксерную эпоху. Купажированный виски с самого начала стал предметом роскоши и быстро обрел всемирное признание.

Были и другие факторы, способствовавшие взлету купажированного виски. Во-первых, это изобретение непрерывной перегонки, позволившей получать в большом количестве зерновой спирт с более нейтральным вкусом, который можно было смешивать с обладавшими ярко выраженным характером солодовым виски.

Во-вторых, совершенствование выдержки напитков в бочках, главным образом, из-под хереса. Херес был широко распространен в Англии еще с 16 столетия. Но в 19 веке его потребление значительно возросло, в частности из-за того, что его виноградники оказались заражены филлоксерой позже прочих.

Использовать пустые бочки из-под хереса показалось куда более выгодным

делом, нежели отправлять их из Англии обратно в Испанию. Так удалось обзавестись дешевой, но ценной тарой. В результате выяснилось, что бочки из-под хереса, а также мадеры и порто придавали виски те ароматы, которые очень даже напоминали ароматы исчезавшего с рынка коньяка.

Этот союз между зерном и вином дал рождение блендам: купажированным виски иногда немыслимой ароматической сложности, где дикие соленые брызги с островов и торфяной дым смешиваются с пленительным ароматом вин юга Европы. С тех пор мастер-блендер стал одним из самых творческих и вдохновленных персонажей в мире спиртных напитков. Мастерство смешивания – это искусство. В блендах естественным образом отра-

На соседней странице. Мастера отбирают виски для купажа Dewar's. Их место работы напоминает библиотеку и называется Blending Room (комната для купаживания), 1920-е годы.

Эндрю Ашер — СОЗДАТЕЛЬ БЛЕНДА

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

жается сочетание таланта человека с дарами природы.

Купажированный виски является незаменимым помощником бармена и миксолога, поскольку ароматическая архитектура бленда позволяет создавать невероятные смешанные напитки.

Бармен, стремящийся к успеху, должен знать: так или иначе, он является наследником мастеров бленда.

Производство

Мастер-блендер смешивает разные зерновые виски, отличающиеся друг от друга сроком выдержки, с многочисленными солодовыми виски разного возраста и из разных винокурен. Его цель – получить уникальный, с точки зрения стиля и аромата, виски, вкус которого он сможет воспроизводить из года в год.

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

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 «женильбой»).

КАК ПИТЬ СКОТЧ?

В последние годы правила употребления виски стали значительно менее строгими и намного более разнообразными.

В чистом виде со льдом – классический вариант. Солодовый виски в коктейлях – почему бы и нет. В сочетании с родниковой водой из собственной винокурни – отличный выбор. С гастрономическими сетями или в составе настойки – прекрасная идея!

Солодовый виски

Сами 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 слабуминеральной и иметь комнатную температуру. Шотландцы считают, что вода «отворяет» поверхность виски, высвобождая его ароматы. Переливаясь в бокале, виски раскрывает легкие запахи хереса, торфа, дыма, йода, а иногда красных фруктов и цитрусовых. Некоторые знатоки разбавляют виски только шотландской водой, а самые строгие пуристы заказывают воду из источника той винокурни, где был получен их любимый



виски. Они не поощряют использование газированной воды и добавление льда, которые, по их мнению, вызывают у виски шок и искажают его вкус.

Бленд

Употребление купажированного виски гораздо более свободно от правил и зависит, разумеется, от его стоимости. Самое важное – это получаемое удовольствие. Виски адаптируется к самым разнообразным ситуациям: в чистом виде, с небольшим количеством воды, подобно сингл молту, со льдом, с газированной водой, а также в коктейлях, которые предоставляют виски исключительную сферу для самовыражения.

Коктейли

Сегодня шотландский виски широко используется в коктейлях. Надо сказать, что первые смешанные напитки со скотчем присутствуют в историческом сборнике рецептов Джерри Томаса (1862 год). Среди них – знаменитый Blue Blazer.

В то время миксологи использовали, по всей вероятности, солодовый виски. Так Джерри Томас рекомендует использовать «Гленливет», как один из вариантов виски, в рецепте «Скотч Виски Пунш».

Позднее, Золотой век коктейлей (начало 20 столетия) совпал с развитием транспортного сообщения между Европой и Америкой и ростом поставок шотландского купажированного виски. Прекрасно смешиваясь с другими ингредиентами, бленды дали рождение на американской земле таким коктейлям, как Rob Roy, Affinity, Robert Burns... Солодовый виски в то время был практически повсеместно вытеснен из смешанных напитков.

С начала этого века миксологи вновь воспылали страстью к виски. Причем – не только к бленду, но и к сингл молту. Произошло это, в частности, благодаря Сэму Россу и его выдающемуся коктейлю «Пенициллин» с островным виски, созданному в 2005 году. С тех пор бармены не перестают создавать новые, прекрасные и богатые ароматами коктейли как на купажированном, так и на солодовом виски.

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 бренда, больше не приглашена к столу.

Температура подачи

Солодовый виски следует пить при температуре от 18 до 20°C. Если температура ниже, то аромат напитка не почувствуется, а если выше, то ощущение алкоголя будет слишком сильным.

Роль воды

Вода с высоким содержанием минеральных солей придает виски соленый вкус. Следовательно, лучше использовать слабоминеральную воду. Уделяйте большое внимание приготовлению льда для охлаждения виски.





ВАЖНЕЙШИЕ БРЕНДЫ ШОТЛАНДСКОГО КУПАЖИРОВАННОГО ВИСКИ

Ballantine's (Баллантайнс)

История бренда восходит к 1827 году, когда Джордж Баллантайн открыл в Эдинбурге бакалейную лавку. Понемногу он занялся торговлей виски и создал собственный купаж, успех которого сегодня всем известен. Ballantine's пользуется заслуженной репутацией хранить дух входящих в его состав солодовых виски. Зерновые виски придают общей «архитектуре» полнотелый и нежный характер. Выдерживать виски предпочитают в бочках из-под бурбона, поскольку в компании «Баллантайнс» считают, что только они способны сохранить всю полноту виски.

Виски Ballantine's Finest имеет теплый и сбалансированный характер.

Ballantine's 12 у.о. – виски со сливочной структурой и медово-цветочными ароматами.

Black Bottle (Блэк Боттл)

Бренд купажированного виски Black Bottle был основан в 1879 году в Абердине Гордоном Грэхемом, который был выходцем из семейства, занимавшегося чайной торговлей и смешиванием разных сортов чая.

Бленд Гордона Грэхема завоевал популярность среди потребителей, оценивших насыщенный дымный вкус содержимого черной матовой бутылки. Однако с началом Первой мировой войны бренд постепенно потерял свой лоск, в середине 20 века поменял владельцев и, в конце концов, пришел в упадок.

Виски Black Bottle был воссоздан и полностью обновлен в 2013 году. Сегодня он вновь обрел свое прежнее благородство: в его свежем цветочном аромате чувствуются легкие оттенки дуба и специй, а также приятные дымные ноты.

Дистиллерия «Гленберги»

За белым фасадом спейсайдской дистиллерии Glenburgie производят односолодовый виски, который (вместе с двумя другими сингл молтами – Milntown и Glentauchers) образует «сердце» купажированных виски Ballantine's.

На дистиллерии установлены шесть перегонных кубов «пот стил». Полученный в них виски обладает яркими фруктовыми ароматами с медовыми нотами.



Chivas Regal (Чивас Ригал)

В 1801 году братья Чивас открыли бакалейный магазин в Абердине и стали вести активную торговлю престижными гастрономическими продуктами. В 1842 году они стали Поставщиками Королевского двора. Затем, в целях создания престижного бренда, Дом Chivas пустился на поиски лучших сортов виски. Так в 1909 году на свет появился Chivas Regal, blend 25-летней выдержки, предназначенный для американского рынка. Сто лет спустя этот роскошный виски был воссоздан легендарным мастером купажа Колином Скоттом.

После отмены сухого закона флагманом Дома Chivas стал виски Chivas Regal 12-летней выдержки с медово-ореховым букетом, с нотами вереска и фруктов.

Chivas Regal Extra содержит тщательно отобранные виски, выдержанные в бочках из-под хереса Олоросо первого наполнения. Этот blend обладает яркими ароматами со сладковато-пряными нотами. Следующий этап в искусстве купажа демонстрирует Chivas Regal 18-летней выдержки с богатой ароматической палитрой, нотами специй и шоколада.

Многогранный Chivas Regal Ultis включает редкие виски пяти знаковых дистиллерий Спейсайда: Тормор, Лонгморн, Стратайла, Альт-а-Бейн и Брэвал. Вершина коллекции – Chivas Regal The Icon – объединяет старейшие, раритетные виски более двадцати дистиллерий. Этот исключительный виски обладает мягким характером и одновременно высокой концентрацией изысканных вкусов.

Cutty Sark (Катти Сарк)

Виски Cutty Sark – по-гэльски «короткая рубашка» – получил свое название от знаменитого шотландского парусника. Он был выпущен на рынок в 1923 году. Cutty Sark отличается светлым цветом и деликатным, легким характером, который обусловлен выдержкой в хересных бочках из американского дуба. Во вкусе сладковатые ноты ванили перекликаются с цветочными и фруктовыми оттенками.

Dewar's (Дюарс)

Dewar's принадлежит к закрытому клубу легендарных blendов. Он обязан этим



своему неизменному качеству и гениальному Томми Дюару, сумевшему оставить свой след в истории виски. Знаменосец марки – White Label (Белая этикетка) – деликатный купаж с ароматами груши и меда.

Купаж Dewar's 12 y.o. – мощный виски, с фруктовыми ароматами. Он собрал внушительную коллекцию медалей на международных конкурсах. Dewar's 15 y.o. – изысканный blend с ароматами меда и экзотических плодов, которые перекликаются с нежными цветочными нотами.

Dewar's 18 y.o., созданный на основе солодового виски Aberfeldy, имеет шелковистую консистенцию во вкусе, ароматы марципана и меда.

Dewar's 25 y.o. включает более 40 виски, выдержанных не менее 25 лет в бочках. Готовый купаж выдерживается еще полгода в бочках из-под солодового виски Royal Brackla. Этот эксклюзивный blend обладает богатыми ароматами и бесконечным, бархатистым послевкусием.

The Famous Grouse (Феймоус Грауз)

В 1800 году Мэтью Глог открыл в Перте, в Шотландии, торговлю винами и крепкими напитками. Появлением на свет «Знаменитой куропатки» мы обязаны племяннику его сына, которого тоже звали Мэтью Глог. В 1896 году он проникся идеей организовать собственное предприятие по купажированию виски. Он назвал свой напиток «Grouse» (Куропатка), так как предназначал его, в первую очередь, для джентльменов-охотников. Виски быстро познал успех и, благода-

В 1801 году в шотландском городе Абердине была основана бакалейная лавка братьев Чивас, которая снабжала взыскательных клиентов качественными продуктами и деликатесами. Позднее, в середине 19 века, братья Чивас посвятили свое время и талант разработке выдающегося купажированного виски, уравнивающего между собой великолепные сингл молты Спейсайда, создав маслянистый, богатый и сбалансированный blend Chivas Regal.





Возвышенный характер виски Dewar's 15 у.о., его цветочно-фруктовые ароматы с нотами меда прочувствуются при подаче напитка в чистом виде. Кроме того, он послужит основой престижных коктейлей, которым он передаст свою изысканность и мягкость. Эта особая мягкость и гармония являются результатом двойной выдержки напитка: купажи уже выдержанных солодовых виски выдерживают еще 6 месяцев в небольших дубовых бочках.



ря своей известности, стал именоваться «Знаменитая Куропатка». В состав этого востребованного виски входят такие ценные сингл молты, как The Macallan и Highland Park. Его выдерживают в дубовых бочках из-под бурбона и хереса.

Grant's (Грантс)

В состав бленда Family Reserve Уильяма Гранта входят солодовые виски Glenfiddich и The Balvenie, а также около двух десятков других сингл молтов. Он издает ароматы меда, миндаля и ванили.

J&B Rare (Джи энд Би Рейр)

Виноторговая компания «Джастерини энд Брукс» была основана итальянцем Джакомо Джастерини и британцем Джорджем Джонсоном. Альфред Брукс добавил к ней свое имя, выкупив в 1831 году акции Джонсона. Известный в наше время купаженный виски J&B Rare был создан специально для американской клиентуры во времена сухого закона. Бледный, очень легкий, он обладает тонами аниса и лакрицы, а в финале проявляет свою основу зернового виски.

Johnnie Walker (Джонни Уокер)

Первый виски Джона Уокера появился в 1820 году и дал начало значительному потомству. Johnnie Walker Red Label объединяет легкие виски с востока Шотландии и дымные виски с западных островов. Его пьют в чистом виде или в коктейлях. В купажи Johnnie Walker Black Label входят более 40 солодовых и зерновых виски из разных регионов Шотландии, сообщающие ему богатые ароматы дыма, ванили и фруктов.

Royal Salute (Роял Салют)

Royal Salute – исключительный купаженный виски, который впервые был представлен в 1953 году по случаю коронации Елизаветы II. Он получил свое название в честь «королевского салюта»: залпа пушечных орудий, пускаемого с корабля в день восхождения на трон молодой королевы. Royal Salute 21 у.о. – это купажи редких виски, самый молодой из которых выдержан 21 год в бочках. Royal Salute «The Diamond Tribute» создан на основе редчайших спиртов старей-

шей винокурни Хайленда – знаменитой Стратайлы. Royal Salute 38 у.о. («Stone of Destiny») – виски ограниченной серии, вершина роскоши и искусства купаживания.

Teacher's (Тичерс)

Классический купаженный виски, в котором на фоне мягкого характера проявляются дымные ароматы и богатый солодовый вкус. Он был создан Уильямом Тичером в Глазго. Бленд содержит большую долю солодовых виски из Хайленда, на что указывает название «Highland Cream» на этикетке. За его янтарно-золотым цветом кроется шелковистая, округлая архитектура и сбалансированная ароматическая палитра.

Vat 69 (Ват 69)

Этикетка 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. Сегодня их предприятие владеет несколькими винокурнями, среди которых Invergordon – центр производства зернового виски, где и разливается по бутылкам этот бленд.

William Lawson's (Вильям Лоусонз)

Это бленд с большой долей солодовых виски из Хайленда. Он существует с 1849 года. Его основу составляет сингл молт The Deveron. В купажи входит до 40% солодовых спиртов. Мастер-блендер избегает слишком дымных виски, способных разрушить фруктовую архитектуру продукта. Маслянистость зерновых виски подчеркивает фруктовые ноты сингл молтов. Созданный купажи вновь подвергается выдержке. В результате получается мягкий, нерезкий виски в ирландском стиле.

Ирландский ВИСКИ

Мастерство перегонки известно в Ирландии с очень давних пор. Здесь был найден древний бронзовый перегонный куб, относящийся примерно к 6 веку. Первое письменное упоминание «воды жизни» (однако без указания использованного сырья) датируется 1405 годом. А уже в 1556 году в актах парламента Ирландии впервые упоминается «вода жизни», произведенная из ячменя.

Бесконечная борьба со сборщиками налогов долго отмечала ход истории ирландского виски. В конце 16 века в Ирландии существовало множество подпольных винокурен. Первая из них – Бушмилс – стала легальной в 1608 году. 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. Из-за 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. Только в 1780–1790-е годы, когда были основаны винокурни Джемсона и 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 19 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. В конце 19 века ирландцы отвергли предложение Аэнеаса Коффи использовать

его перегонный аппарат непрерывного действия. Они посчитали, что спиртное, изготовленное таким нетрадиционным способом, не может носить престижное название «виски». После этого ирландцы потеряли большую часть рынка, уступив ее шотландцам, которые внедрили изобретение 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. Но никогда не стоит спешить хоронить ирландцев. В их жилах течет боевая кровь, а может, – и виски. Поэтому в течение последних лет ирландский виски достиг небывалого прогресса на международном рынке и в барах разных стран. Надо сказать, что с качеством у него все в порядке. Ирландцы сумели развернуть ароматы высокой сложности, не теряя при этом то, что всегда было их сильной стороной и ключом к успеху: особую мягкость, происходящую от почти волшебного воздействия тройной перегонки.

Производство

Классический ирландский виски изготавливают путем тройной перегонки из соложеного, но не копченого ячменя.

Варка и брожение

В отличие от производства шотландского виски, ячменные зерна не коптят с по-



Святой Патрик

Христианский проповедник Святой Патрик – покровитель Ирландии. Считается, что он прибыл в страну в 432 году. Ирландцы утверждают, что его монахи-сподвижники привезли с Ближнего Востока знания о дистилляции, которую использовали там для производства духов. В Ирландии эти знания распространились и дали рождение виски. День Святого Патрика – 17 марта – широко отмечается в ирландских барах по всему миру.

На соседней странице.
Паб-музей Black Swan, Москва.
Его интерьер изобилует удивительными антикварными предметами родом из Ирландии.



Ирландский виски и закон

Законодательство предъявляет следующие основные требования к напитку под названием Irish Whiskey.

- Виски должен быть изготовлен на территории Ирландии путем дистилляции сусла из зерна.
- Сахар в зерне должен высвободиться благодаря диастазе, содержащейся в солоде, с применением или без диастазы другого натурального происхождения.
- Брожение должно происходить под воздействием дрожжей.
- В результате дистилляции должно получиться спиртное не крепче 94,8% vol., чтобы в дистилляте присутствовали ароматы использованного сырья.
- Спиртное должно выдерживаться на территории Ирландии в деревянных бочках (объемом не более 700 литров) не менее трех лет.
- Разрешаются добавки воды для снижения крепости, а также карамели – для придания цвета.
- Крепость готового виски должна быть не менее 40% vol.

мощью 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% vol.

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 несколько дней, называемых «свадьбой», и разливают в бутылки.

Виды ирландского виски

Single Pot Still Whiskey

Традиционный виски, полученный из соложенного ячменя (минимум 30%), а также несоложенного ячменя (минимум 30%) и других несоложенных злаковых (максимум 5%) в аппаратах «пот стил» на одной винокурне. Обычно для него используется тройная перегонка, но может применяться и двойная.

Single Malt Whiskey

Виски из соложенного ячменя, полученный путем двойной или тройной перегонки в аппарате «пот стил» на одной винокурне.

Grain Whiskey

Схож с шотландским зерновым виски. На него не налагаются ограничения в отношении используемого сырья (это может быть, как соложенный ячмень, так и другие злаковые). Получен путем непрерывной перегонки. Слово Single может быть добавлено к Grain Whiskey, если напиток был дистиллирован только на одной винокурне.

Blended Whiskey

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



ДИСТИЛЛЕРИИ

В настоящее время в Ирландии действует около двух десятков дистиллерий. Многие из них были введены в строй не так давно, и их виски еще не был выпущен на рынок. Каждая из винокурен, основываясь на собственном опыте, имеет особое представление о производстве виски. Далее перечислены важнейшие ирландские винокурни.

Мидлтон

Винокурня основана на юге Ирландии на месте старинной шерстопрядильной фабрики в начале 19 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.

В 1975 году винокурня переехала в новое здание, возведенное рядом с историческим, и стала местом скопления практически всех знаний о перегонке, купажировании и выдержке ирландского виски. Поэтому сегодня Мидлтон – важнейшая и самая впечатляющая из винокурен. Здесь изготавливают такие известные марки, как Jameson и Power's, такие популярные, как Paddy, и такие престижные, как 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.

Бушмилс

Зарегистрированная в 1608 году и расположенная на северном побережье острова, эта винокурня считается ста-

рейшей в мире. Ее отличительная особенность – получение солодовых виски. Производство виски здесь хранит традиционный характер с тройной перегонкой в аппаратах «пот стил».

Кулей

Эта винокурня построена в 1989 году на границе Северной Ирландии. Здесь производят виски, на сегодняшний день мало отличающийся от шотландского.

ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ

Bushmills (Бушмилс)

Этот виски производится на старейшей ирландской винокурне Бушмилс.

Bushmills Original является купажем солодовых и зерновых виски, выдержанных от 4 до 6 лет в бочках. Оттенки фруктов, пряностей и дубовой древесины образуют в итоге гармоничное единство.

Jameson (Джемесон)

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

Paddy (Падди)

Производится с 1779 года. Вначале его называли CDC's Old Irish Whiskey. Но в 1920-е годы коммерсант Падди Флаэрти так хорошо продавал этот виски, что его клиенты, делая заказ, спрашивали виски от Падди. И было решено изменить название виски.

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 19 века был сотрудником, а затем и совладельцем винокурни. С недавних пор этот виски производится на одноименной Tullamore Distillery. Обладает янтарным цветом и деликатным, бархатистым вкусом.

УПОТРЕБЛЕНИЕ ИРЛАНДСКОГО ВИСКИ

В чистом виде и с водой. Благодаря легкости и тонкому букету ирландский виски пьют в чистом виде или разбавленным водой.

Вода должна содержать как можно меньше минеральных солей, чтобы не подавлять фруктовый вкус напитка. Вода, богатая минералами, сообщает смеси соленый привкус, что отрицательно отражается на вкусовых качествах виски.

Со льдом

Если вы любите виски со льдом (хотя о нем говорят, что он искажает букет напитка), примите следующие меры предосторожности.

- Лед должен быть сделан из самой чистой воды и не иметь никакого привкуса.
- Его следует хранить вдали от любых запахов, так как он хорошо их впитывает.
- Он должен быть свежим, то есть приготовленным не более 48 часов тому назад, потому что он портится при хранении.

В коктейлях

Самый знаменитый ирландский коктейль – это Irish Coffee. Нет ничего лучшего в промозглую погоду, и ничто другое так не снимает усталость. Ирландский виски, даже будучи горячим, прекрасно сохраняет в коктейле равновесие ароматов.

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 Ирландии. В 19 веке это было самое распространенное написание «виски», что объясняет его использование в США под влиянием ирландских переселенцев.

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Вы можете проехать Соединенные Штаты с востока на запад, с севера на юг, по автомагистралям и узким дорогам, притормаживая у всех баров, подвернувшихся вам на пути. В каждом из них на почетном месте вы обнаружите достойный ассортимент лучших виски, производимых в Америке. Разумеется, вы увидите бурбоны, виски из Теннесси и все чаще ржаной виски, одно время почти исчезнувший, но вновь обретающий популярность среди широкой публики. Американцы, более чем когда-либо, остаются верны своему виски: полнотелому, уютному, согревающему, ванильному, щедрому, маслянистому, бодрящему, живительному, короче, собравшему все эпитеты, применимые как к бару, где его подают, так и к самому напитку.

Американский виски зародился благодаря ирландским и шотландским переселенцам, покоровшим 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 18 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 бурбона. Напиток получил имя провинции Бурбон, из которой были отправлены первые ящики виски в Новый Орлеан. Сама провинция Бурбон была названа в честь французской королевской династии Бурбонов и в благодарность французам, которые сражались в этих местах против англичан во время Войны за независимость.

В 1808 году прекращение работоторговли 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 винокурень и отягощение налогового бремени были одними из ее последствий.

Производство виски сильно возросло после индустриальной революции и появления аппарата непрерывной перегонки. Однако в историю напитка вмешался сухой закон. За исключением нескольких предприятий, получавших спирт для медицинских целей, все остальные винокурни были вынуждены закрыться. К моменту отмены сухого закона американцы привыкли к «белым» спиртным напиткам, которые было легче производить нелегально. Сегодня американский виски обрел свою дворянскую грамоту. Его особый способ производства с использованием закваски и выдержкой в обугленных дубовых бочках определяет оригинальность напитка, неотделимую от настоящего успеха.

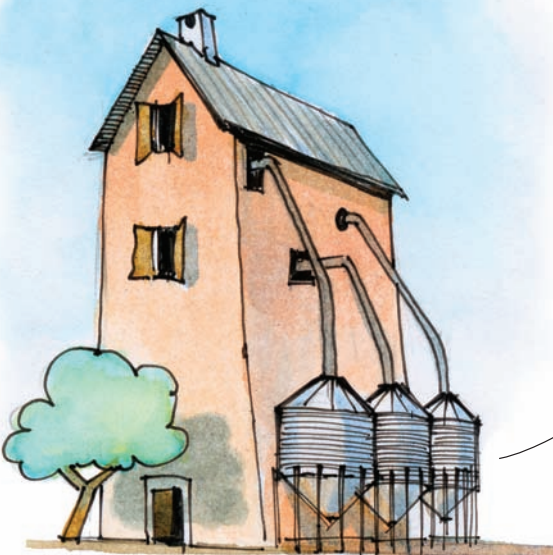
Производство

Для большинства американских виски характерна выдержка в новых обожженных бочках, что и придает им глубокий и яркий вкус. Они обязаны своим харак-

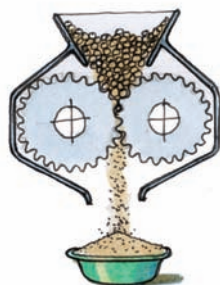
Инструкция к потреблению

На заре своей истории американский виски был крепким напитком сильных духом мужчин. Сегодня новые обугленные дубовые бочки, чистейшая вода и использование закваски придают ему округлость, мягкость и благородный характер, что делает его уникальным в своем роде напитком, отражением страны, ее климата и традиций. Поэтому, как написал Гари Риган, американский виски можно пить с равным успехом в обществе банкира, адвоката или вашей мамы: в чистом виде, со льдом или в составе многочисленных коктейлей, как исторических (например, «Минт Джулеп») так и современных. Американский виски – это аутентичный и глубоко чело- вечный напиток, для которого манера потребления важна. Но не настолько – как компания, в которой его пьют.

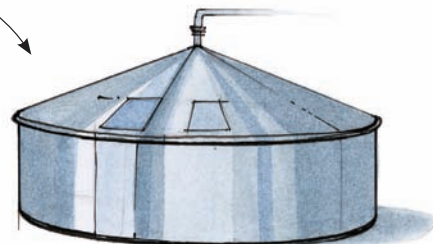
КАК ДЕЛАЮТ ВИСКИ В АМЕРИКЕ



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



2. Зерно перемалывают в муку.



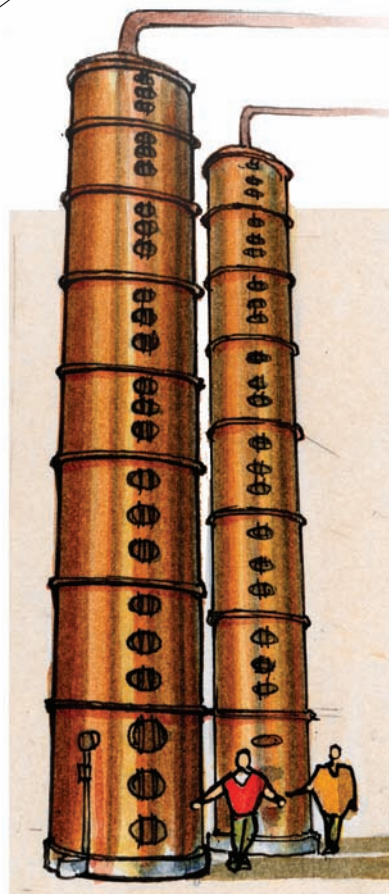
3. В муку добавляют воду. Сусло разваривают, чтобы крахмал превратился в сахар.



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



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



5. Пиво дистиллируют, как правило, в аппарате непрерывной перегонки.



6. Виски разбавляют водой и выдерживают в обугленных дубовых бочках.



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



Уголь для фильтрации теннесси́йского виски изготавливают из древесины клена.



Обугленные бочки: АМЕРИКАНСКАЯ ТРАДИЦИЯ

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 напиток улучшился, став мягче от контакта с горелой древесиной.

Бочки делают из белого американского дуба. Его раскалывают на доски, которые сушат либо на свежем воздухе, либо на складе с контролируемой температурой и влажностью. Затем бочарные доски досушивают в больших печах. В ходе этих операций древесина испускает пахучие нежелательные вещества, которые могут придать виски сильный древесный привкус, а необходимые ароматы закрепляются в древесине благодаря усадке древесного волокна. Затем бочки изготавливают таким же способом, как и везде, включая стягивание, проводимое над огнем. Эту операцию называют *Toasting* (поджарка). Прежде чем закрыть бочку сверху и снизу, ее снова обжигают, что называется *Charring*. При этом бочка обугливается изнутри на глубину полсантиметра. Этот обжиг еще сильнее концентрирует древесные ароматы, в особенности ванили, и в будущем, благодаря карамелизированным древесным сокам, 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.

тером на 70% выдержке, а в остальном – использованному зерну, степени его перегонки и иногда – фильтрации через кленовый уголь.

Сырье

Что касается используемых злаков, то это те, которые американцы потребляют в твердом виде каждое утро за завтраком. Кукуруза, пшеница, ячмень, рожь, используемые в разных пропорциях.

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, как правило, не должна превышать 160 proof (80% 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 обычно продолжается от 2 до 4 лет, а иногда и дольше, его фильтруют и разливают по бутылкам.

ВИДЫ АМЕРИКАНСКОГО ВИСКИ

1. ЗЕРНОВЫЕ КАТЕГОРИИ

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. Некоторые производители выпускают Wheated Bourbon («пшеничный бурбон»). Он делается из сусла, содержащего больше пшеницы, чем ржи.

Rye whiskey (Рай виски)

Ржаной виски, его получают из зернового сусла, содержащего не менее 51% ржи.

Rye Malt whiskey (Рай молт виски)

Виски из зернового сусла, содержащего не менее 51% соложенной 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 виски, его не требуется выдерживать. В случае выдержки, должны применяться необугленные или уже использованные бочки.

Wheat whiskey (Вит виски)

Производится из зерна, содержащего не менее 51% пшеницы.

Malt Whiskey (Молт виски)

Этот виски получают из зерна, содержащего не менее 51% соложенного ячменя.

После перегонки крепость вышеперечисленных виски не должна превышать 160 proof (80% vol.), чтобы сохранились ароматы и вкус использованного сырья. Все виски (за исключением Corn Whiskey) должны быть выдержаны в новых обугленных дубовых бочках. Срок выдержки законом не оговаривается.

2. СОГЛАСНО ТЕХНОЛОГИИ

Straight Whiskey (Стрейт виски)

Слово «Straight», как правило, добавля-

ется на этикетке к вышеперечисленным виски «зерновых категорий»: например Straight Bourbon. К разновидности Straight предъявляются следующие требования:

Это виски из зернового сусла, крепость которого после перегонки не должна превышать 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.).

В том случае, если виски Straight старел в бочках менее 4 лет, на этикетке должен быть указан точный срок его выдержки. В противном случае – при выдержки от 4 лет и более – этот срок указывать не обязательно.

Если название Straight Whiskey использовано на этикетке без указания «зерновой категории», то напиток сделан из сусла, в котором ни один вид злаковых не содержится в количестве 51% и более.

Blended Whiskey (Блендид виски)

Купаж, в котором не менее 20% Straight Whiskey, а оставшиеся 80% могут состоять из виски других видов или спирта.

Light Whiskey (Лайт виски)

«Легкий» виски, дистиллированный при высокой температуре до крепости 160-190 proof. Он содержит мало вторичных элементов. Его выдержка проходит в необугленных или использованных ранее дубовых бочках. Такой способ производства дает светлое спиртное с нейтральным вкусом.

3. ПО СИСТЕМЕ ГОСКОНТРОЛЯ

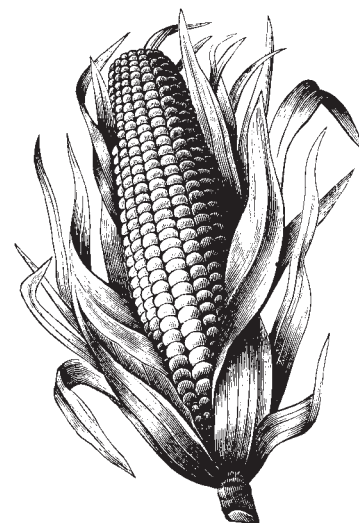
Bottled-in-Bond Whiskey (Ботлед-ин-бонд виски)

Этот виски старел не менее 4 лет на складах, контролируемых государством, что гарантирует срок выдержки напитка и освобождает производителя от ряда налогов. Он разливается по бутылкам крепостью 100 proof (50% vol.)



SOUR MASH WHISKEY

При производстве «Сауэр маш виски» используют метод закваски, который гарантирует постоянство вкуса напитка. Около четверти невестребованного 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. Если метод закваски не используется, то мы имеем дело со Sweet Mash Whiskey (Свит маш виски).





На бутылке Maker's Mark никогда не указывается срок выдержки. Производители считают, что важность выдержки невозможно выразить цифрами. Поэтому ее срок может быть различным: напиток выдерживают столько, сколько потребуется. В настоящее время Мэйкерс Марк – одна из немногих винокурень, где продолжают использовать ротацию бочек, то есть перекладывать верхние вниз, а нижние – вверх, в целях оптимизации выдержки виски и обеспечения однородности конечного напитка.

Сегодня дистиллерия Maker's Mark входит в книгу рекордов Гиннеса, как старейшая дистиллерия по производству бурбона.



4. По способу фильтрации

Tennessee Whiskey (Теннесси виски)

Его производят подобно бурбону, но после перегонки дистиллят очищают с помощью угольного фильтра, полученного из древесины клена. Такие фильтры используются только в Теннесси, поэтому виски получил название этого штата.

5. По индивидуальным признакам

Single Barrel Whiskey (Сингл Бэррел виски)

Этот виски происходит из одной бочки, и его вкус не подвергается сглаживанию, неизбежному при купажировании содержимого разных бочек, в разной степени обугленных и хранимых при разных температуре и влажности.

Small Batch Bourbon (Смол Бэтч бурбон)

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

Vintage Whiskey (Винтейдж виски)

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

сле отмены сухого закона в 1935 году. В 1988 году винокурня поменяла свое местоположение и сменила оборудование на более современное, позволяющее ей выпускать также и водку.

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

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 брендов. Состав сусла: 80% кукурузы, 10% ржи, 10% ячменного солода.

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.

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.

Винокурни и бренды

Американские винокурни производят как свой собственный виски, так и виски для независимых брендов. В результате количество брендов превышает число винокурень. Далее следуют основные винокурни 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 бренда и линейки.

A. Smith Bowman (Эй. Смит Бауман)

Подобно многим американским винокурням, Эй. Смит Бауман открылась по-

George A. Dickel (Джордж Эй. Диккел)

Эта винокурня была основана в Теннесси в 1870 году, но она менее известна по сравнению с Джек Дэниэлс. Здесь также используют метод фильтрации виски через древесный уголь. Для слова «виски» на этикетках 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)

Знаменитая винокурня Джека Дэниэла была зарегистрирована в 1866 году. Она расположена в штате Теннесси, где производят особый виски. Его фильтруют через кленовый уголь, что придает напитку мягкость и нежную структуру. По этой причине Jack Daniel's – это не бурбон, это теннессийский виски.
Линейка: Jack Daniel's Old №7, Gentleman Jack, Jack Daniel's Single Barrel.

Jim Beam (Джим Бим)

История этой винокурни восходит к 1795 году, когда Кентукки вошел в состав Соединенных Штатов Америки. Ее сегодняшний мастер-дистиллер относится к седьмому поколению семьи Бим. Состав сусла меняется в зависимости от линейки, но хранится производителем в секрете. Бурбон подвергается двойной перегонке, а затем разливается в обожженные бочки из белого американского дуба. Для его разбавления используется богатая минералами вода, не содержащая примесей железа. В результате получается мягкий виски, одновременно традиционный и современный.

Линейка: классический Jim Beam и вкусовые варианты бурбона: Red Stag с ароматами черешни, яблочный Apple, медовый Honey. А также 12-летний Signature Craft.

Maker's Mark (Мэйкерс Марк)

Дистиллерия Maker's Mark в Лоретто, штат Кентукки, начала производить одноименный виски в 1953 году. Однако основана она была гораздо раньше (правда, под другим названием) – в 1805 году. Название бренда Maker's Mark означает «Знак мастера» и отражает гордость производителей за свой виски. Этикетки Maker's Mark до сих пор печатают на старинном типографском станке. Бутылки запечатывают красным сургучом. Maker's Mark – это пшеничный бурбон. То есть, в нем доминирует кукуруза, но пшеница заменила рожь, придающую виски, по мнению некоторых специалистов, избыточную горчинку.
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 (Вудфорд Резерв)

Эта маленькая винокурня (ее прежнее название – Labrot & Graham) 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, элегантный и породистый виски, который включает 72% кукурузы, 18% ржи и 10% соложенного ячменя. Напиток подвергается тройной дистилляции в медных кубах и выдерживается в среднем около 8 лет в небольших обожженных бочках из белого дуба.



Джаспер Ньютон «Джек» Дэниел (1850-1911) занимался перегонкой с ранних лет, став хозяином и мастером-дистиллером линчбургской винокурни (штат Теннесси), зарегистрированной в 1866 году.

Сегодня, как и во времена Джека Дэниэла, на его дистиллерии жгут древесину сахарного клена. Полученный уголь измельчают до кусочков размером не больше 6 мм и укладывают в фильтр трех-метровой толщины, через который медленно просачивается свежеперегнанный виски, чтобы сделать его еще мягче. Именно этот процесс относит Jack Daniel's к ряду теннессийских виски, а не бурбонов.

Затем виски выдерживают в новых обожженных дубовых бочках собственного производства. Точного срока выдержки виски не существует, но в любом случае напиток стареет не менее четырех лет. Jack Daniel's Old № 7 – это один из самых востребованных виски в мире. Символ щедрости, комфорта и хорошей компании. Его пьют без строгих правил: в чистом виде, со льдом, с колой, с лимонадами, в составе коктейлей.



Японский ВИСКИ

Япония – одна из самых молодых стран-производителей виски, поскольку первая винокурня была открыта здесь только в 1923 году. С тех пор, основываясь на шотландских традициях винокурения и применяя типично японскую тщательность, местные винокуры добились впечатляющих результатов и радуют любителей во всем мире отличным виски с ярким характером.

Страна восходящего солнца располагает уникальными природными условиями, что в сочетании с японским умением и тщательностью позволяет производить виски высокого качества, в котором находит отражение профессионализм мастеров по перегонке, выдержке и купажированию.

ОСНОВНЫЕ ВИНОКУРНИ

Особенность японских дистиллерий такова, что конкурирующие компании не продают друг другу свои запасы виски для купажирования как в Шотландии. В Японии есть возможность купажировать между собой только те солодовые виски, которые получены на дистил-

ОТЕЦ-ОСНОВАТЕЛЬ ЯПОНСКОГО ВИСКИ

Масатака Такетсуру – отец японского виски. Он родился в 1894 году в семье производителей саке и в 1919 году отправился в Шотландию для изучения химии.

Там Масатака Такетсуру влюбился в молодую шотландку. Пара обосновалась в Кемпелтауне, где Масатака работал на винокурне.

В 1920-м году Масатака вернулся в Японию и затем стал руководителем первой японской винокурни «Ямазаки», которая была построена японской компанией «Котобукия», превратившейся впоследствии в гиганта «Сантори».

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



Масатака Такетсуру с шотландской женой Ритой.

лериях, принадлежащих той же самой компании. 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.

Всего в Японии насчитывается с десяток винокурень, где производят солодовый виски.

Fuji-Gotemba (Фудзи-Готемба)

Эта винокурня была основана в 1973 году. Она имеет собственное бочарное производство, цех по розливу и использует как традиционную, так и непрерывную перегонку.

Hakushu (Хакушу)

Горная винокурня Hakushu (Хакушу) расположена в окружении древних лесов у подножья горы Кай Комагатакэ, во влажном прохладном климате, рядом с подземными источниками с кристальной

водой. Она была построена в 1973 году и до недавнего времени считалась самой большой в мире. Для создания виски на винокурне Хакушу используют торф, привезенный из Шотландии, шотландский ячмень и бочки для выдержки, как для шотландского виски. Продукция винокурни Hakushu имеет репутацию «зеленого и свежего» виски, который прекрасно сочетается с гастрономией.

Miyagikyo (Миягикио)

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 у них есть вздутия, которые, как считается, придают цветочный вкус виски, к тому же слабо торфированному.

Yamazaki (Ямазаки)

Ямазаки – первая винокурня Японии, основанная в 1923 году. Она находится недалеко от древней столицы Японии, Киото, в окружении бамбуковых лесов, на месте слияния трех рек: Кацура, Кидзу, Удзи. Туманная область и обилие воды создают здесь влажный микроклимат, идеальный для выдержки виски.

Шотландское мастерство винокурения в сочетании с японской философией, союз традиций и инноваций – так представляется односолодовый виски Yamazaki.

Для его создания используется ячмень, привезенный из Шотландии. Сусло перегоняют в перегонных кубах различных форм и размеров, что дает большое количество разнообразных вкусов и ароматов виски.

Использование дубовых бочек из японского дуба Мизунара сообщает виски характерный сладковатый привкус, ассоциирующийся с Востоком.

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 носят название компании «Никка», которая контролирует винокурню.

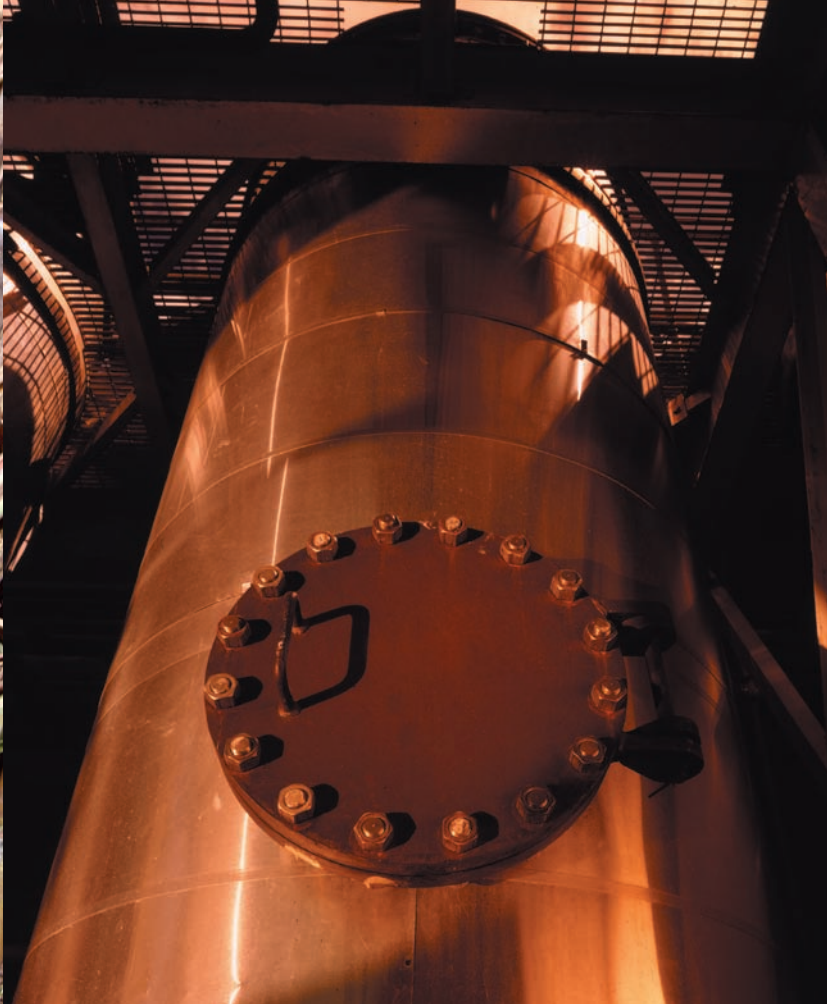


САКЕ И СЕТЮ

Саке – древний японский напиток, крепостью 15–18% vol., который можно упрощенно назвать «пивом из риса», но без газа и пены.

Процесс производства саке включает получение «опары», когда в пропаренный рис добавляют споры грибка «кодзи-кин», который вызывает осахаривание риса. Затем в опару добавляют воду, дрожжи и новый пропаренный рис, подвергая смесь ступенчатой ферментации в течение 15–30 дней. перебродивший саке процеживают, фильтруют и, как правило, пастеризуют. В некоторые виды саке добавляют немного крепкого алкоголя перед фильтрацией. Качество саке зависит от степени шлифовки рисовых зерен, свойств воды, температуры брожения...

Сетю, в свою очередь, – это крепкое спиртное, продукт перегонки браги из риса. Сегодня, из-за растущего влияния японской миксологии, как саке так и сетю достаточно широко используются в коктейлях.



РОМ И КАШАСА

Ром — это один из тех спиртных напитков, которые наиболее широко используются в миксологии. Ром лежит в основе «Мохито» и «Дайкири». Он служит ингредиентом множества других кубинских смешанных напитков, а также тики-коктейлей, которые находятся на пике популярности. Кроме того, ром все чаще используется в твистах легендарных коктейлей как, например, «Олд Фешенд». Говоря о видах и брендах рома, следует отметить, что эта алкогольная категория сейчас переживает бурное развитие.

В последние годы великие исторические бренды расширили предложение, увеличив число ромов различных сроков выдержки, и предлагают напитки высшего качества. Но одновременно мы наблюдаем появление множества новых брендов с прекрасно разработанной маркетинговой концепцией, к которым бармен должен относиться с некоторой с осторожностью. Разработка нового сорта рома — это сложный и длительный процесс. Время невозможно купить, а опыт мастеров нельзя заменить ничем.

История

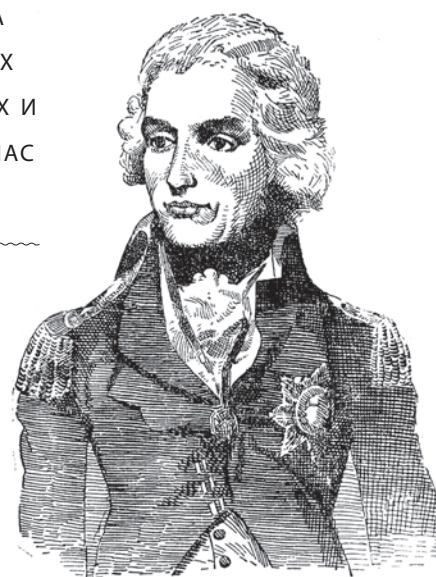
Сахарный тростник появился на свет либо в Индии, либо в Новой Гвинее. Распространившись в Индонезии и Китае, растение проникло в Египет, на Средний Восток, а позднее — в Европу. Однако наилучшие условия для развития сахарный тростник обрел благодаря Колумбу, когда в 1493 году он взял с собой несколько ростков этого растения в свое второе путешествие в Новый Свет. Так сахарный тростник познал солнце Карибских островов. Разведение тростника стало

стратегическим занятием. Торговля сахаром была верным средством для обогащения, а значит, для завоевания новых территорий. При изготовлении ценного сахара образовывался побочный продукт — темная, густая и ароматная патока. Она имела тенденцию к естественному брожению, и такой же естественной оказалась идея о ее перегонке.

Главными производителями рома стали англичане, ибо испанцы и французы усматривали в роме конкурента своих национальных спиртных напитков.

Торговый треугольник

В 17–18 веках английские переселенцы использовали «торговый треугольник», в котором ром служил валютой. В то время население Карибских островов значительно сократилось из-за эпидемий, распространившихся с приходом колонистов. На рубку сахарного тростника вместо коренных жителей стали привлекать рабов, завозимых из Африки. 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.



Ром — кровь адмирала

В 18-м и начале 19 века ром, наряду с бренди, был самым распространенным алкоголем. Он был излюбленным напитком английского адмирала Горацио Нельсона, который много раз побеждал французов, но был смертельно ранен в 1805 году у берегов Испании в Трафальгарском сражении. Чтобы сохранить тело адмирала во время возвращения на родину, его поместили в бочку с ромом. Говорят, когда корабль достиг Англии, было обнаружено, что в бочке не осталось ни капли спиртного. Невзирая на все запреты, команда тайком пила ром из бочки на протяжении всего плавания... После этого ром стали называть кровью Нельсона.

На мастера рома возложена ответственная задача выдержки различных ромовых спиртов (агвардиенте) с последующим купажированием их между собой, чтобы добиться равновесия между силой и изысканностью, сложностью и легкостью.

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. Сегодня основные страны-производители рома – это Большие Антильские острова (Куба, Ямайка, Гаити, Пуэрто-Рико), Малые Антильские острова (Мартиника, Гваделупа, Тринидад, Барбадос), Доминиканская Республика, Южная Америка (Гайана, Бразилия и Венесуэла), а также США.

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 разрубает, измельчают и дробят. После нескольких прессований из нее вытекает сок. Его оставляют «отдохнуть» некоторое время, чтобы отделить взвеси, делающие сок мутным. Наконец, его фильтруют. А осадок используется на плантациях в качестве удобрения.

Изготовление патоки

В мире производству 90% рома сопутствует производство сахара.

Сок сахарного тростника нагревают и концентрируют выпариванием. Для благоприятной кристаллизации в сироп добавляют мелкий сахарный песок, который обрастает свежими кристаллами. Путем обработки на центрифугах образовавшиеся кристаллы сахара отделяют. Эту операцию проводят несколько раз, получая сахар разного качества: от наиболее чистого до самого грубого.

После трех прогонов остается темная густая и липкая жидкость, содержащая 50% сахара и множество вторичных элементов. Это патока. Она вбирает в себя все оставшиеся примеси, которые на самом деле сообщают рому его душистый аромат.

Брожение

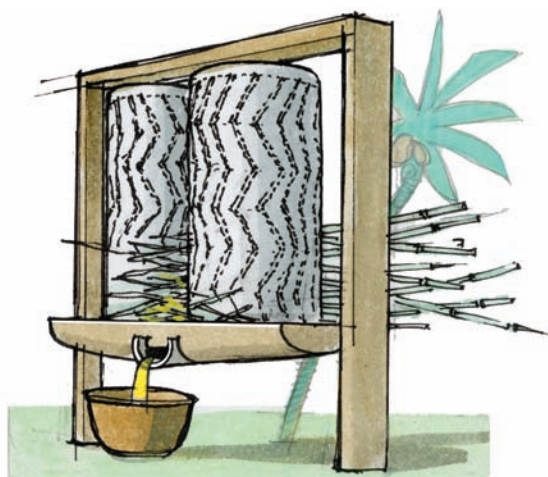
Патоку растворяют в воде и добавляют дрожжи, которые вызывают брожение. Оно во многом определяет ароматы будущего напитка. В том случае, когда хотят получить ром с характером, в патоку добавляют закваску, как при производстве бурбона. Она называется Dunder и представляет собой остаток последней перегонки. Dunder значительно усиливает ароматы рома. Наибольшее количество закваски используют для тяжелого рома. Иногда в патоку добавляют Skimming – пену, которая образуется на поверхности





1. Сахарный тростник рубят и увозят на переработку.

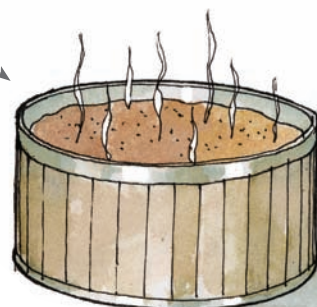
КАК ДЕЛАЮТ РОМ



2. После прессования из сахарного тростника вытекает сладкий сок.



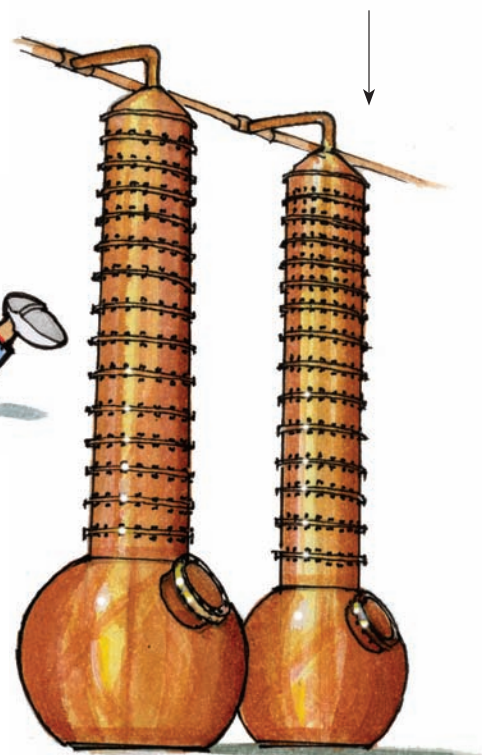
В случае с промышленным ромом, из тростникового сока вначале изготавливают сахар, а на производство рома идет побочный продукт сахарного производства — патока.



3. В сусло добавляют дрожжи и его подвергают брожению при строго контролируемой температуре.



5. Ром выдерживают в дубовых бочках, где он обретает янтарный оттенок и дополнительные ароматы.



4. После перегонки перебродившее сусло превращается в ром.



Слово «Ром»

Слово «ром» впервые появилось в начале 17 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*.

сока сахарного тростника, когда его выпаривают, извлекая сахар. *Skimming* имеет то же назначение, что и *Dunder* – развитие у рома мощных ароматов.

Эти способы производства были разработаны англичанами, которые стремились получать как можно более ароматный и концентрированный ром, занимающий меньше места в трюмах кораблей. Он был предназначен для смешивания и придания вкуса нейтральному алкоголю.

Температура брожения строго контролируется. Если она достаточно низкая, то брожение протекает медленно и займет 48 часов или больше, а иногда свыше 8 дней. Аромат рома будет интенсивным, концентрированным и тяжелым. Для легкого рома брожение проводят быстрее – около 15 часов – и при более высокой температуре. По окончании брожения сусло достигает крепости 8-10% vol.

Перегонка

Для получения рома могут использоваться два способа дистилляции:

- В аппарате «пот стил», схожем с теми, в которых перегоняют виски или коньяк. В этом случае после отделения «голов» и «хвостов» получается концентрированный ром крепостью от 50 до 55% vol. Он известен высокой ароматической мощностью и улучшается во время выдержки в дубовых бочках.

- На многих островах, в том числе на Кубе и Пуэрто-Рико, применяют постоянную

перегонку. Сусло дистиллируют в трех-, четырех- или пяти-колонном аппарате непрерывной перегонки, что делает ром более легким, тонким, с менее выраженным вкусом первичного сырья. Такой ром в меньшей степени предназначен для выдержки и находит свое лучшее отражение в коктейлях.

Выдержка

После перегонки на долю рома выпадает один из двух уделов.

- Ароматные и тяжелые напитки выдерживают в дубовых бочках, которые сообщают рому янтарный оттенок. Бочки из-под бурбона и хереса придают напитку дополнительные ароматы. Несмотря на то, что климатические условия не слишком благоприятны для долгой выдержки (сильная жара способствует ускоренному испарению и активному растворению древесных танинов), ее срок остается значительным и порой достигает 12 лет и более.

- Легкий ром можно пить в ближайшие месяцы после перегонки. После легкой выдержки в бочках его фильтруют, разбавляют водой, разливают по бутылкам и выставляют на продажу. Иногда легкий ром подвергают более серьезной выдержке, но она длится не более 8–9 лет.

СТРАНЫ И СТИЛИ РОМА

Органолептическое разнообразие рома обусловлено не только нюансами производства. Различия между ромом с разных островов можно объяснить особенностями климата, почвы, воды, а также разными видами сахарного тростника. Тем не менее в целях упрощения ситуации будем различать ром в зависимости от его способа производства, который связан с полученным колониальным наследием.

Ром в английских традициях

Этот ром, подобно рому в испанских традициях, изготавливают из патоки, но он может быть как легким, так и тяжелым. Достаточно легкий ром получают с по-



мощью непрерывной перегонки на острове Тринидад и Тобаго. Ром с Барбадоса обладает большим ароматическим богатством, изготавливается согласно вековым традициям и, наверное, является самым древним ромом Карибских островов. Сегодня он может быть легким или более ароматным, дистиллированным либо в аппарате «патент стил», либо в «пот стил», а чаще всего представляет собой смесь и того, и другого.

Гайана, принадлежавшая вначале Голландии, а затем Франции и Англии, предлагает впечатляющее многообразие рома. Здешняя винокурня Demerara носит имя местной реки.

Ямайский ром – темный, мощный и ультраконцентрированный. Его изначальное предназначение – придавать характер купажу, подобно тому, как солодовый виски должен подчеркивать вкус бленда. На Ямайке также производят более легкий ром под названием Common Clean, получаемый путем непрерывной перегонки в аппарате «патент стил».

Завершая тему островов, где производят ром в английских традициях, следует упомянуть Сент-Люсию, Гренаду, а также Виргинские и Багамские острова. Среди них только на Виргинских островах производят ром, обладающий выразительным характером. А на других островах специализируются на изготовлении более легкого рома, которому отдают предпочтение сегодняшние потребители, в частности, благодаря коктейлям.

Ром в испанских традициях

Под ромом в испанских традициях подразумевается легкий ром.

В истории легкого рома важную роль сыграл дон Факундо Бакарди, уроженец каталонского городка Ситжес. Приехав на Кубу, он стал торговцем винами и спиртными напитками, а позднее создал новый тип рома – тонкий, легкий, деликатный и пряный. Впоследствии стиль легкости окончательно утвердился благодаря американцам. После отмены сухого закона высокий спрос американского рынка на спиртное привел к значительному снижению его качества. Правительство США было вынуждено ввести строгое законодательство в отношении качества

импортного алкоголя и отдало предпочтение легкому, очищенному рому, полученному путем постоянной перегонки. Так ром стал тоже бесцветным спиртным напитком, предназначенным в первую очередь для коктейлей. Сегодня ароматическая палитра и возрастные категории рома «в испанских традициях» расширяются. Однако он всегда остается легким и тонким напитком.

Наиболее известные бренды рома «в испанских традициях» изготавливают в Пуэрто-Рико, во Флориде и на Кубе. К данной категории также относится ром, получаемый в Мексике и Санто-Доминго.

Ром во французских традициях

Французы вначале сдержанно относились к производству рома. Но после нашествия филлоксеры на французские виноградники они постарались наверстать упущенное. В середине 19 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).



Фрагмент рекламы униформы для барменов из книги Иларио Алонсо «El Arte del Cantinero. Los Vinos y los Licores», изданной в Гаване в 1948 году.

Гавана, столица Кубы.



ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ РОМА

Angostura (Ангостура)

Дом «Ангостура» известен, в первую очередь, своим знаменитым биттером, который производится с 1875 года на островах Тринидад и Тобаго, расположенных примерно в 15 км от венесуэльского побережья. Кроме того, дом «Ангостура» с равным успехом с 1949 года производит различные сорта рома. Их изготавливают на основе мелассы и долго выдерживают в бочках из-под бурбона. Они нежные, пряные, с ванильными ароматами. В линейке Angostura следует отметить «1919», который является купажем, где самому молодому рому 8 лет. Что до «1824», то он составлен из ромов как минимум 12-летней выдержки и обладает нотками меда и шоколада.

Appleton Estate (Эпплтон Эстейт)

Ромы Appleton производятся на острове Ямайка, а их происхождение относится к 1749 году. В настоящее время этот дом выпускает ром, который получают либо в перегонных аппаратах колонного типа для обретения большей легкости, либо – для получения мощного и крайне ароматного рома – в кубах типа «пот стил». Затем ром выдерживается в бочках из-под бурбона, что придает ему сложность, которая сочетается с его натуральным ароматическим богатством. Ромы Appleton выпускаются по преимуществу в следующих возрастных категориях: 8 лет, 12 лет и 21 год. Указанный возраст относится к самому молодому рому в купаже.

Bacardi (Бакарди)

Дон Факундо Бакарди Массо, уроженец испанского города Ситжес, обосновался в Сантьяго-де-Куба и открыл свою виноторговую компанию. В 1855 году он предпринял первые изыскания в области перегонки рома. Его задачей было получение рома нового типа, с легкими ароматами. В 1862 году он достиг своей цели, применив особую разновидность дрожжей для более быстрого сбраживания и фильтрацию через древесный

уголь. Так родился ром Bacardi, который произвел революцию в мире коктейлей.

Историческая линейка. Bacardi Carta Blanca – точный, нежный шелковистый ром, рожденный для коктейлей. Bacardi Carta Oro и Bacardi Carta Negra – более мощные и насыщенные, предназначенные для коктейлей с выразительным вкусом.

Премиальная линейка. Bacardi Añejo Cuatro включает спирты, выдержанные по меньшей мере четыре года в бочках. Его ароматы ванили, меда и гвоздики прекрасно раскроются в смешанных напитках.

Яркий золотистый цвет Bacardi Reserva Ocho является результатом как минимум восьми лет выдержки в бочках. Его пряные ароматы древесины, абрикоса, и мускатного ореха лучше всего оценить при подаче в чистом виде или в составе коктейля «Олд Фешенд».

Bacardi Gran Reserva Diez стареет по меньшей мере 10 лет в обугленных бочках из белого дуба, набирая темно-золотистый цвет и мягкость..

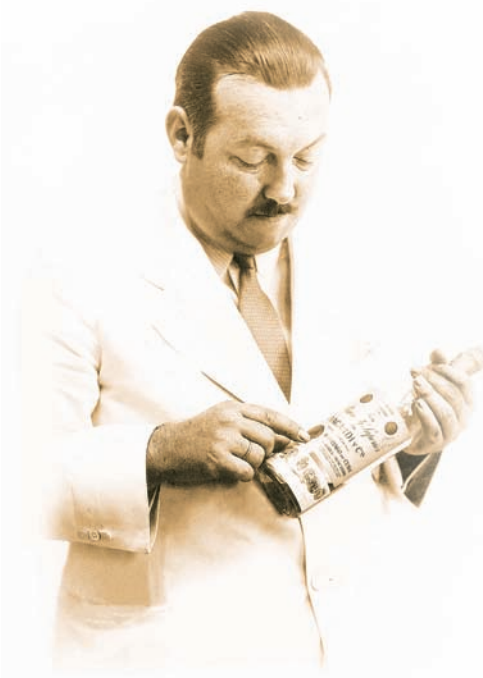
Bacardi Gran Reserva Limitada – исключительный ром из ограниченных запасов спиртов, долго выдержанных в бочках. Он концентрирует в себе всю щедрость природы Карибских островов и искусство Мастеров рома.

Коллекция Facundo создана в честь основателя компании – Факундо Бакарди. Производится в ограниченном количестве из самых редких выдержанных спиртов, хранящийся в семейном хранилище Бакарди.

Facundo Neo состоит из спиртов, выдержанных до 8 лет в бочках и процеженных через угольный фильтр.

Facundo Eximo – ром, купаженный еще до выдержки, которая длится 10 лет. Facundo Exquisito – изысканный купаж ромовых спиртов, выдержанных от 7 до 23 лет в дубовых бочках. После купаживания ром созревает в бочках из-под хереса еще минимум месяц.

Facundo Paraíso – это исключительный купаж старейших премиальных дистиллятов семьи Бакарди. Финальная вы-



держка проходит в бочках из-под коньяка категории XO.

Banks (Бэнкс)

Этот современный бренд носит имя путешественника 18 века – Джозефа Бэнкса. Сам ром не привязан к одному месту производства, одному острову или одной стране. Напротив, он является смесью ромов различного географического происхождения.

Banks 5 – светлый ром, который включает в себя 21 ром, которые были получены на пяти различных островах. Banks 7 – купаж из 23 ромов из семи разных стран и островов. Благодаря выдержке, он обладает золотистым цветом и сложным, изысканным вкусом.

Brugal (Бругал)

Дистиллерия «Бругал» была основана в 1888 году в Доминиканской республике выходцем из Испании Андресом Бругалем. Вот уже 130 лет знания и опыт производства рома передаются внутри семьи, из поколения в поколение. Для рома используют особые дрожжи и двойную перегонку, а затем его выдерживают в бочках.

Brugal Añejo выдержан от 2 до 5 лет в бочках из-под бурбона. Brugal XV выдерживается от 3 до 8 лет в бочках из-под бурбона и хереса. Brugal 1888 стареет 6-8 лет в бочках из-под бурбона, а затем созревает в бочках из-под хереса от 2 до 5 лет.

Eldorado (Эльдорадо)

Производство рома в Гайане началось в 1760-х годах. В 18 и 19 столетиях в стране действовало множество винокурен. Но постепенно они объединились и образовали единственную винокурню «Демерара», производящую ром Eldorado. Эта винокурня собрала и сохранила перегонные кубы прежних производителей и, таким образом, располагает наиболее старинными аламбиками «пот стил» из ныне действующих. В некоторых из них еще присутствуют деревянные детали. Сам ром получается в результате купажа спиртов, полученных в «пот стилях», со

спиртами, перегнанными в аппаратах колонного типа. Существует во многих возрастных категориях: от 3 до 25 лет.

Havana Club (Гавана Клуб)

Дистиллерия, на которой производят этот ром, была основана 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.

Ром Havana Club Añejo 3 Años, с яркими ароматами, создает идеальную основу для самых разнообразных коктейлей.

Havana Club Añejo Especial проходит двойную выдержку. Вначале – в бочках из-под бурбона, затем – в бочках из-под ирландского виски. Он обладает пряным характером и отлично подходит для сочетания с колой и другими безалкогольными напитками.

Havana Club Añejo 7 Años выдерживается по непрерывному методу, согласно которому часть готового рома вновь закладывают на выдержку. Получается, что каждая бутылка Havana Club 7 Años содержит в себе спирты, созданные несколько десятилетий тому назад. В результате получается сложный ром с неизменным характером, который лучше всего почувствуется при дегустации в чистом виде.



БРЕНДЫ ПРЯНОГО РОМА

BACARDI OAKHEART (БАКАРДИ ОАКХЕРТ)

Янтарный Bacardi Oakheart получил свое название благодаря обожженным бочкам из американского белого дуба, которые используются для его выдержки. Он проявляет благородные ароматы сухофруктов, мускатного ореха, апельсина и ванили. Bacardi Oakheart послужит прекрасной основой для коктейля, а также может быть подан в чистом виде со льдом.

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD (КАПИТАН МОРГАН)

Марка Captain Morgan обязана своим названием бесстрашному флибустьеру («легальному пирату») Генри Моргану, который служил Британской короне в 17 веке. Он вошел в историю не только как легенда Карибского моря, но и как большой любитель ямайского рома.

SAILOR JERRY (СЕЙЛОР ДЖЕРРИ)

«Моряк Джерри» носит имя легендарного персонажа американской культуры – Норманна Коллинза. Последний родился в 1911 году, был последовательно музыкантом, диктором на радио, а главное – татуировщиком. Его считают родоначальником современной татуировки. Кроме того, он был еще и моряком. Говорят, что он всегда имел при себе рецепт этого рома, производившегося на Виргинских островах и настоянного на ванили, корице, мускатном орехе и других пряностях. Существует 8 разных рисунков девушек в стиле «pin up», украшающих этикетку этого рома.



Ресторан O! Cuba, Санкт-Петербург.



Santa Teresa (Санта Тереса)

Этот изысканный ром в испанском стиле производится уже более 100 лет в пределах одноименного хозяйства (Асьенда «Санта Тереса»), которое расположено на севере Венесуэлы и было основано в 1796 году.

Сахарный тростник выращивают на плантациях, принадлежащих хозяйству. Мелассу дистиллируют частично в перегонных кубах «пот стил», частично – в колоннах. При выдержке используется метод «солера». В результате, получается сбалансированный и утонченный ром с великолепными ароматами.

Santa Teresa Claro – это смесь тяжелых и легких ромов, которые были выдержаны до трех лет в дубовых бочках. Он наилучшим образом проявит себя в коктейлях. Santa Teresa Gran Reserva – мягкий, золотисто-янтарный ром, который включает премиальные спирты, старевшие до пяти лет в бочках. Его лучше всего подать в составе лонг дринка.

Santa Teresa 1796 – элегантный, богатый и сложный ром янтарного цвета. Он выдерживается полностью согласно методу «Солера». Его рекомендуется подавать в чистом виде со льдом или слегка разбавленным водой.

Засара (Закапа)

Ром Засара производится в Гватемале. Его первая особенность состоит в том, что его перегоняют из так называемого «тростникового меда», который получают простым нагреванием сока сахарного тростника. После сбраживания и перегонки ром выдерживается в погребах, расположенных на высоте 2300 метров над уровнем моря, в бочках, главным образом, из-под бурбона и хереса, по методу солеры.

Большая высота способствует более медленному старению рома. Спирты различного срока выдержки входят в состав разных ромов линейки Засара. Так, например, «Засара 15» содержит ромовые спирты, выдержанные от 5 до 15 лет, а «Засара 23» – от 6 до 23 лет.

УПОТРЕБЛЕНИЕ РОМА

Число придуманных барменами коктейлей с ромом не просто велико, оно практически бесконечно. Многие из них – это признанные бестселлеры. «Дайкири», «Мохито», «Куба Либре», «Пинья Колада» – названия, известные всей планете, как марки джинсов или автомобилей. Всерьез обдумывать открытие бара и обойтись в меню без этих коктейлей просто невозможно.

К тому же, для современных миксологов ром остается одним из любимых ингредиентов при создании новых коктейлей. Причины подобного успеха можно выразить одним лишь словом: Вкус. Ром обладает уникальной способностью улучшать смесь напитков. Легкий невыдержанный ром не слишком интересен сам по себе. Но в сочетании с лаймом, сахаром, мятой, фруктами или пряностями он порождает великолепие, заставляющее клиентов нервничать, когда затягивается обслуживание.

Легкий ром

Молодой белый ром просто создан для коктейлей, количество которых не передается исчислению. Он отлично сочетается с колой, лаймом, со всеми соками, особенно цитрусовыми и экзотическими, а также с ликерами и сиропами.

Темный ром

Выдержанный ром часто пьют «сам по себе». Его подают на джигестив при температуре 18°C в коньячном бокале.

Благодаря своему происхождению, темный ром превосходно сочетается с сигарами, а также с кофе. Кроме того, на его основе готовится немало коктейлей. Среди них классические «Май Тай» и «Пунш Плантатора».

В горячем виде

В горячем виде ром подается в составе различных грогов и пуншей. В этом случае следует отдать предпочтение темному рому.





КАШАСА

В наши дни КАШАСА – один из ведущих продуктов Бразилии, символ праздника и жизнерадостности бразильцев, а коктейль на ее основе – «Кайпиринья» – один из самых распространенных смешанных напитков мира. С недавних пор кашаса совершила значительный качественный прогресс. Отмечается громкое возвращение, так называемых, традиционных кашас, изготовленных согласно историческим методам, но при их постоянном совершенствовании, что привело кашасу на четвертое или даже на третье место среди алкогольных напитков с наибольшим объемом производства в мире.

История

Некоторые историки возводят появление кашасы в Бразилии к 1530-м годам. В основу ее производства легли привнесенные португальцами методы перегонки. Но в то время слово «кашаса» означало любой крепкий напиток. Позже, начиная с 17 столетия, оно стало означать именно спиртное из сахарного тростника.

Бразильский напиток использовался подобно рому в качестве платежного средства, и в 17 веке он обрел популярность в Европе. Подобно рому, кашаса служила для покупки рабов, которых везли трудиться на колониальных плантациях. Успех кашасы был таков, что португальские колонисты стали отдавать ей предпочтение и отказываться от своего национального бренди. Португальские власти восприняли это с неодобрением и подняли налоги на бразильский алкоголь, что

Плантация сахарного тростника.



в 1660 году вызвало восстание, получившее название «Revolta de Cachaça» (Восстание Кашасы).

Впрочем, в течение всей своей истории кашаса была одним из важнейших источников доходов португальского правительства и даже внесла свой финансовый вклад в восстановление Лиссабона после Великого землетрясения 1755 года. Последовательное повышение налогов на кашасу, которая использовалась в лечебных целях и облегчала тяжкие условия жизни в Бразилии, подпитывало недовольство местного населения в отношении Португалии. Оно сделалось одним из символов сопротивления иностранному господству, которое в конечном счете привело Бразилию к независимости, провозглашенной в 1822 году.

Золото в земле и в бочонках

Так же, как виски в Шотландии или в Соединенных Штатах, кашаса сопутствовала развитию Бразилии. Кашаса, предназначенная для искателей золота и алмазов области Минас-Жерайс, поставлялась туда в бочках. Она улучшалась от контакта с деревом и приобретала золотистый оттенок. Это объясняет, почему и в наши дни в глубинных районах предпочитают выдержанную кашасу, а на побережье – белую. Как, например, на родине коктейля «Кайпиринья», в портовом городе Парати. Со временем кашасу начали изготавливать на месте, в глубинных районах, где принялись использовать бочки разных древесных пород для хранения напитка. Так и в наши дни кашасу иногда выдерживают в бочках из экзотических пород дерева. Сегодняшняя кашаса – современный напиток, готовый к всемирному признанию.

ТРАДИЦИОННАЯ КАШАСА

Кашаса – это постоянно прогрессирующая категория напитков. Для тех, кто ищет аутентичные местные продукты, кашаса представляет большой интерес. Хотя производители кашасы и предпочитают сравнивать ее с виски, коньяком

или даже текилой или мескалем, первый вопрос, которым следует задаться в отношении кашасы, это суть ее отличия от рома. Действительно, кашаса очень сильно отличается от ромов английско-го типа, изготовленных на основе патоки и отходов сахарного производства. Она ближе к рому французской традиции, ибо производится из свежего сока сахарного тростника. Но ее перегонка в кубах типа «пот стил», равно как и ее бразильский дух, превращают кашасу в уникальный напиток в любом случае.

От урожая до дистиллята

Дома, производящие традиционную кашасу, как правило, владеют собственными плантациями сахарного тростника, за которыми тщательно ухаживают.

После жатвы, длящейся с июня по октябрь, тростник перемалывается и отжимается, чтобы получить сладкий сок бледного цвета, который называют «Кальдо де кане» или «Гуарапа». Этот сок подвергается брожению с использованием натуральных дрожжей, индивидуальных для каждого дома и определяющих вкус кашасы.

Перегонка, как правило, осуществляется в кубах типа «пот стил». Очень важно как можно быстрее перегнать тростниковое сусло во избежание его порчи. В зависимости от дома, кашасу перегоняют два или три раза. Полученный дистиллят отделяют от голов и хвостов, а затем выдерживают около 6 месяцев.

Выдержка

Выдержка также играет крайне важную роль в производстве кашасы. Допускаются любые породы дерева, как, например, некоторые экзотические, типично бразильские сорта. Некоторые дома используют бочки из американского дуба, или даже лимузенские бочки из-под коньяка. В результате получается не просто праздничный, но очень утонченный напиток несравненного ароматического качества. Выдержка в бочках может достигать порядка 20 лет. Хорошая кашаса имеет тонкий аромат. Кроме того, ей свойственна характерная легкая кислотность, добавляющая ей сложности.

РАЗНОВИДНОСТИ КАШАСЫ

Существуют две большие группы кашасы.

1. КАШАСА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Ее выпускают в большом объеме. После быстрого сбраживания сока сахарного тростника (5 часов) проводят его перегонку в колоннах.

Такая кашаса отличается высокой степенью очистки, и в ней мало что остается от исходного вкуса сахарного тростника.

2. ТРАДИЦИОННАЯ КАШАСА

Кашасы artisanального изготовления значительно более интересны.

УПОТРЕБЛЕНИЕ КАШАСЫ

В Бразилии кашасу часто пьют в чистом виде.

Но если кашаса приобрела известность за пределами Бразилии, то это, в первую очередь, благодаря коктейлю «Кайпиринья». Его название происходит от слова «кайпира», что означает «крестьянин, грубый и неотесанный человек», то есть «деревенщина».

Наряду с «Кайпириньей» и ее вариантами, кашаса позволяет создавать и другие чудесные коктейли. Она становится новым оружием в арсенале миксолога, желающего расширить палитру вкусов. Этот напиток подхлестывает воображение бармена. Кашаса превосходно сочетается со следующими ингредиентами:

- Ананасы, маракуйя, манго и все экзотические фрукты.
- Красные и черные ягоды, в том числе клюква.
- Другие спиртные напитки (следует отметить сочетание с мескалем).
- Просекко и другие игристые напитки.
- Кориандр, мята, имбирь...

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ

Текила – единственный в своем роде напиток. Он настолько непохож на другие, что можно подумать, будто его перегнали на другой планете. Его ароматы и текстура не имеют аналогов в мире алкоголя. Поэтому постоянно ширится круг ценителей текилы. Легенда гласит, что история текилы началась у подножия вулкана, когда молния ударила в поле агавы. Под действием жара сок одного из растений закипел, потом забродил и превратился в чудесный нектар, который ацтеки приняли за дар небес.

Пульке – напиток индейцев

Пульке – предок текилы и ее ближайшего сородича мескаля – это слегка шипучий перебродивший сок агавы. Он был первым алкогольным напитком, который готовили древние индейцы, жившие на территории сегодняшней Мексики.

На заре своей истории его употребляли исключительно во время религиозных обрядов. Со временем пульке стал напитком местной знати. В 16 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 местное население 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 18 века: «...в лучшем случае у того, кто его пьет, он (пульке) вызовет смерть».

Мескаль – между пульке и текилой

Мескаль – дистиллят сока агавы – появил-

ся на свет в начале 16 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 конкуренции, которую он мог составить привозному 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*. В ходе его изготовления 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 после солнечного удара, для снижения усталости и даже для стимуляции умственной деятельности.

Текила: на пути к совершенству

Во второй половине 18 века развитие технологий привело к появлению текилы –

Где делают текилу?

Голубую агаву для текилы выращивают в штатах Халиско, Гуанахуато, Наярит, Мичоакан и Тамаулипас.

Халиско, основной регион производства текилы, делится на две зоны – Низкая земля, расположенная на юго-западе, и Высокая земля Лос-Альтос – на северо-востоке. Климатические различия между этими районами невелики. Однако у них разная почва и расположены они на разной высоте над уровнем моря. Низкая земля покрыта вулканической почвой, а Лос-Альтос – более бурой, с высоким содержанием железа. Состав почвы отражается на вкусе агавы.







Запекание агавы в традиционных печах перед измельчением, брожением и дистилляцией для производства текилы Olmeca Altos.

ТАХОНА

Тахона - это круглый камень весом в две тонны, с помощью которого давят печеную агаву, чтобы извлечь из нее сок. Это старинный метод производства текилы, позволяющий получить более насыщенный ароматами напиток.

более изысканного по сравнению с мескалем напитка из агавы.

Существует несколько версий относительно происхождения слова «текила». В народе считается, что испанские конкистадоры назвали напиток текилой как производное от слова «тетилья» (сосок), поскольку они заметили, что лучшие агавы росли по склонам небольшой горы, очертаниями странно напоминавшей женскую грудь, – там, где теперь расположен город Текила. Согласно научной версии город Текила, давший название напитку, получил свое имя от индейского племени, относившегося к народу нахуатл, на языке которого слово «текила» означало что-то вроде места сбора урожая.

ПРОИЗВОДСТВО

Сырье

Основным сырьем для производства текилы служит особая голубая агава (Agave

Tequilana сорта Blue Weber). Она растет под палящими лучами солнца, достигая необходимой зрелости через 7-8 лет.

Сборщиков урожая называют «химадорами». Они удаляют с отрубленных 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 запекают в больших печах, чтобы как можно больше крахмала превратилось в сахар.

Готовую агаву измельчают, выжимая сладкий, вязкий, темный сок, в который добавляют воду для облегчения брожения. Брожение длится от 2 до 5 дней. Обычно для его усиления добавляют дрожжи. Некоторые производители используют метод закваски, применяемый для бурбона и рома.

Перегонка

Раньше для текилы широко использовались коньячные аппараты и аламбики, применяемые для виски. Сегодня производители предпочитают перегонные аппараты из нержавеющей стали – менее дорогие и более практичные в уходе, но функционирующие по традиционному принципу двойной перегонки. После первой дистилляции они дают спиртное ordinario крепостью 28% vol., а после второй – текилу крепостью 55%.

Выдержка

Текила может быть выдержана либо в старых бочках из-под бурбона, хереса или порто, либо в новых дубовых бочках. Спиртное агавы не обладает высоким потенциалом к старению. К тому же сухой и жаркий климат Мексики не благоволит медленному созреванию напитка. Так, «доля ангелов» здесь достигает 10% в год. Для сравнения: в Шотландии она составляет 4%. Поэтому выдержка текилы чаще всего не превышает 6 лет.

После выдержки в случае необходимости крепость текилы снижают, добавляя в нее воду, и разливают по бутылкам.

КАК ДЕЛАЮТ ТЕКИЛУ



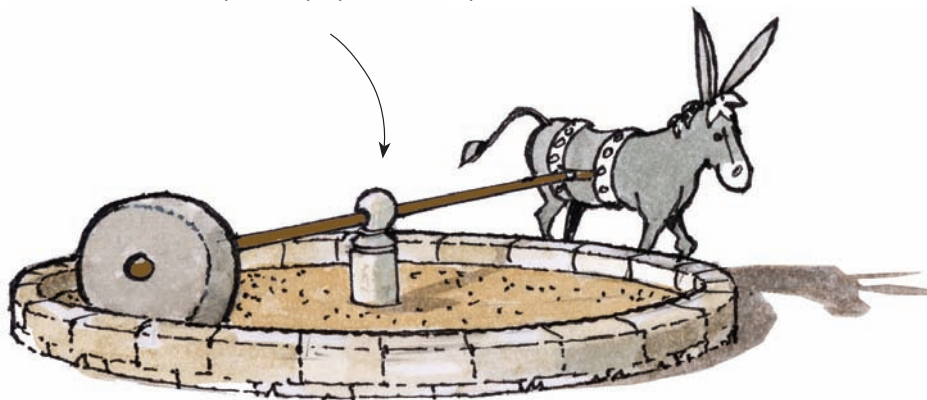
1. Текилу делают из агавы, с которой химадор вначале отрубает все листья.



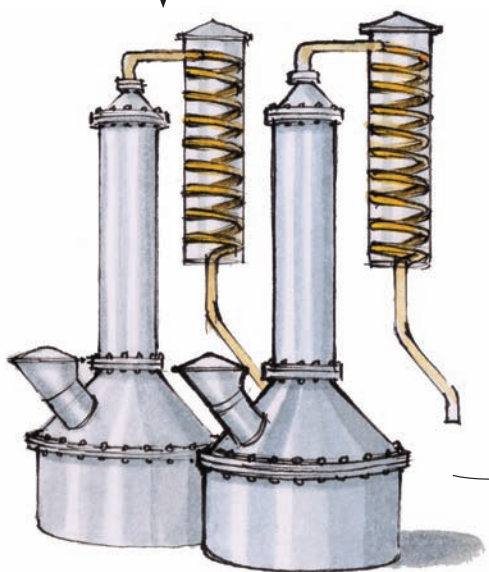
2. Агаву привозят на винокурню, где ее пекут в больших печах, чтобы крахмал превратился в сахар.



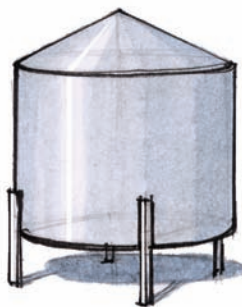
4. Этот сок подвергают брожению, добавляя дрожжи и воду.



3. Из печеной агавы выжимают сок.



5. После двойной перегонки перебродившего сусла получается текила.



6. Текила отдыхает и дозревает в стальных чанах. Затем ее либо разливают по бутылкам, либо выдерживают в бочках.



7. Выдержка текилы в бочках чаще всего не превышает 6 лет.



МЕСКАЛЬ

Как и текилу, мескаль получают из сердцевин агавы. Но если для производства текилы разрешена только одна разновидность агавы, то для мескаля может использоваться любая мексиканская агава, выращенная или выросшая в диком виде на территории аппелласьона Mezcal, который охватывает несколько штатов. Всего насчитывается около 30 разновидностей агавы, используемых для мескаля. Срок созревания этих растений варьируется от 7 до 15 лет. Согласно регламентации, в алкогольной составляющей мескаля должно быть не менее 80% спирта из агавы (в отличие от 51% для текилы).

Крафт

Производством мескаля в основном занимаются небольшие семейные винокурни, и оно мало изменилось за последние 200 лет. В земле выкапывают большую яму, на ее дно кладут камни и на них разводят костер. Когда камни нагреются, остатки дров

убирают и в яму закладывают сердцевину агавы. Сверху их засыпают землей и листьями агавы. Растения пекутся от 2 до 3 дней, пропитываясь дымом.

Затем их вынимают, охлаждают и извлекают сок, измельчая архаичным способом – с помощью большого каменного колеса. Его часто приводит в движение лошадь. Сок стекает в дубовый чан и начинает бродить без добавления дрожжей, что является одной из особенностей изготовления мескаля. Он достигает крепости около 8% vol. и готов для перегонки в традиционных медных аппаратах. Мескаль практически всегда перегоняют дважды. Затем он приобретает янтарный цвет либо благодаря добавлению карамели, либо благодаря выдержке в бочках от 1 месяца до 4 лет. А некоторые сорта выдерживаются гораздо дольше.

Такой способ производства обеспечивает мескалю аутентичный, «деревенский» вкус с нотами дыма.

Кроме того, некоторые производители добавляют во время брожения или дистилляции различные плоды, пряности и даже иногда – птичьи грудки, что обуславливает большое разнообразие мескаля.

Крепость мескаля варьируется от 36 до 55% vol.

Возрастные категории

Blanco. Белый мескаль, который почти никогда не выдерживается.

Dorado. Невыдержанный мескаль золотистого цвета, который достигается за счет красителей.

Reposado (или Añejado). Мескаль, выдержанный в бочках от 2 до 9 месяцев.

Añejo. Мескаль, которые стареет в бочке не менее 12 месяцев. Многие производители выдерживают свой мескаль дольше – до 3 лет, и обычно – 4 года в том случае, если он относится к категории «100% агавы».

Употребление

По причине выраженного вкуса мескаль часто 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 особенности, или – в небольшом количестве, чтобы наделить коктейль характером и копчеными ароматами.

Червяк в бутылке

В бутылке мескаля можно найти червяка, обитающего в агаве. Мексиканцы называют его gusano. Согласно древнему поверью, червяк представляет собой душу агавы. По червяку проверяли крепость напитка: если gusano не заспиртовывался, а портился, то качество мескаля считалось плохим. Тот, кому попадает червяк в бокале, по традиции загадывает желание. Разумеется, перед этим надо допить бутылку. А значит в интересах производителя – положить в нее червяка. Тем не менее он никак не сказывается на вкусе напитка.



ОСНОВНЫЕ БРЕНДЫ ТЕКИЛЫ

Cazadores (Касадорес)

Промышленное производство текилы Cazadores началось в 1973 году. Ее изготавливают полностью из голубой агавы, выращенной в регионе Лос-Альтос.

Линейка: легкая и фруктовая текила Cazadores Blanco, пряная Cazadores Reposado и выдержанная в течение года Cazadores Añejo с богатым букетом.

Don Julio (Дон Хулио)

Эта текила носит имя своего создателя Дона Хулио Гонзалеса, который занялся перегонкой агавы в 1942 году. Текила обладает мягким и выразительным вкусом. Она делается полностью из голубой агавы, и все производственные этапы – брожение, дистилляция, выдержка – проводятся с большой тщательностью.

El Jimador (Эль Химадор)

«Химадор» на языке науатль означает «сборщика агавы». Этот бренд был создан в 1994 году. Текила El Jimador делается полностью из голубой агавы. Она производится текильным Домом Casa Herradura и пользуется большим успехом в Мексике.

El Jimador Silver – 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, ставшая 12 месяцев в бочках, обладает интенсивным, пряным вкусом.

Jose Cuervo (Хосе Куэрво)

В 1758 году Хосе Антонио де Куэрво получил от короля Испании участок земли в штате Халиско. Здесь в 1795 году его сын Хосе Мария Гуадалупе де Куэрво построил винокурню и первым получил от Испанской Короны официальную лицензию на коммерческое производство

спиртного напитка из перебродившего сока агавы.

Olmeca Altos (Ольмека Альтос)

Эта текила носит имя легендарного народа, жившего на территории Мексики до нашей эры. Ольмеки пили сладкий сок агавы «агуамиэль» (медовая вода – исп.). После брожения и перегонки этот сок превращается в текилу.

Olmeca Altos производится в сердце горного штата Халиско, знаменитого своими красными почвами, благодатными для выращивания лучшей голубой агавы.

Перегонный зал текильного дома Casa Herradura. Дистилляция при низкой температуре сохраняет многие вторичные ароматические компоненты, придающие текиле ее характер и стойкость. Текильный Дом Casa Herradura, название которого по-испански означает «подкова», был основан в 1870 году.



HERRADURA (ЭРРАДУРА)

Текила Herradura делается только из агавы путем долгого естественного брожения и перегонки при низкой температуре. Нежная цитрусовая Herradura Silver выдержана в дубовых бочках 45 дней.





Olmeca Altos Plata и Olmeca Altos Reposado – две текилы категории супер-премиум, 100% агавы, 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.

Sauza (Сауза)

В 1873 году Дон Сенобио Сауза приобрел дистиллерию La Perseverancia в городке Текила и основал бренд Sauza. Он ввел ряд технических новшеств, получивших впоследствии широкое распространение. При производстве текилы Sauza агаву не запекают сразу, а сперва выжимают сок и только затем его готовят, что, как говорят на дистиллерии, придает текиле свежесть, присущую агаве.

Sauza Silver обладает вкусом свежей агавы с нотами зеленого яблока.

Sauza Gold проявляет карамельные ароматы, которые уравновешены перечными нотами.

Sauza Signature Blue сделана из 100% голубой агавы, обладает свежим вкусом с цитрусовыми и цветочно-травяными оттенками.

Sauza Conmemorativo сделана из 100% голубой агавы, выдержана до 18 месяцев в бочках из-под бурбона среднего обжига. Ее вкус – комплексный, полнотелый, с древесно-ванильными тонами.

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. Такая текила называется mixto. Для мескаля должно быть использовано не менее 80% спирта из агавы. Наиболее дорогие сорта текилы делают полностью из агавы, что обычно указывается на этикетке. Так, вы можете встретить надпись «100% Agave». Таковую текилу не разрешается ароматизировать.

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. На этикетке за аббревиатурой NOM следует номер дистиллерии.

Аппелласьон (АО или DO) – означает особое разрешение мексиканского правительства использовать на этикетке напиток название «текила» в соответствии с требованиями к географической зоне его происхождения.

КАТЕГОРИИ ТЕКИЛЫ

Blanco (бланко), или Plata (плата)

Бесцветная текила, ее разливают по бутылкам сразу после перегонки. Или могут выдержать не более двух месяцев в стальных чанах или дубовых бочках. Ее также могут называть White или Silver.

Reposado (Репосадо)

Так называется текила, которая выдержана в дубовых бочках не менее 2 месяцев и не более одного года. Это придает ей легкий янтарный оттенок, который усиливают добавлением карамели (не более 1% от общего объема).

Anejo (Аньехо)

Эта текила стареет не менее одного года и не более трех лет в дубовых бочках емкостью не более 600 литров.

Extra Anejo (Экстра Аньехо)

Эта текила стареет не менее трех лет в дубовых бочках. Многие производители выдерживают текилу дольше, чем того требует законодательство.

БАКАНОРА И СОТОЛЬ

Наряду с текилой и мескалем, в Мексике существуют другие напитки из агавы. Баканора – традиционный напиток, производимый в штате Сонора из разновидности агавы Якиана. Растения пекут в печах, выложенных изнутри вулканическим камнем. Затем их дают, разбавляют водой и сбраживают, после чего перегоняют наподобие мескаля. Сотоль делается кустарным методом, схожим с производством мескаля, из особой разновидности агавы: Dasyliion Wheeleri, являющейся символом штата Чиауа.



КАК ПИТЬ ТЕКИЛУ?

Старейшие рецепты коктейлей с текилой относятся к 1930-м годам. Они содержатся в сборнике под названием «*Café Royal Cocktail Book*», который гильдия английских барменов опубликовала в 1937 году. Эта небольшая книга является концентратом великих рецептов. Что касается самого «Кафе Роял», то оно было открыто одним французом в Лондоне в конце 19 столетия и быстро превратилось в бар-ресторан, олицетворяющий высшее качество.

С тех пор существуют две манеры потребления текилы: по-мексикански и по-европейски. Мексиканцы не устанавливают строгих правил потребления своего национального напитка. Текилу пьют просто так, чтобы получить максимум удовольствия. Как правило, – в чистом виде, смешав с небольшим количеством колы или газированной воды. Существует в Мексике и еще один особо популярный напиток – «Палома». Это смесь текилы, грейпфрутового сока и сока лайма. В Лондоне, Нью-Йорке, Париже и Москве ситуация отличается. Несмотря на растущую популярность потребления текилы в чистом виде, наподобие бурбона или скотча, чаще всего ее пьют в составе более или менее сложных коктейлей.

Рапидо

20 мл текилы и 20 мл тоника наливают в небольшой бокал, который закрывают рукой и ударяют им о стойку бара, чтобы появились пузырьки. Содержимое выпивают залпом.

Сангрита

Текилу и пряный безалкогольный напиток Сангрита на основе томатного сока наливают в отдельные стопки и пьют поочередно небольшими глотками.

С апельсином и корицей

Современный способ потребления: закусить шот текилы долькой апельсина, посыпанной корицей.

С солью и лаймом

Традиция пить текилу с солью и лаймом восходит к чудовищной эпидемии «испанки» – гриппа 1914 года. Врачи рекомендовали всем жителям пить текилу с солью, а те не заставили себя долго уговаривать. Затем для улучшения вкуса добавили лайм. Впрочем, текилу прописывали при любых болезнях, даже от укусов скорпиона. В стопку наливают 20 мл текилы, на тыльную сторону ладони насыпают соль и берут кусок лайма. Затем опрокидывают в рот соль, одним глотком выпивают текилу и закусывают лаймом.

С точки зрения бармена и миксолога, текила – один из наиболее важных спиртных напитков. «Маргарита» входит в десятку топ-коктейлей мира, а количество ее вариантов бесконечно. С их помощью можно заполнить ваш бар клиентами на ближайшие 50 лет! Кроме того, текила – это тоже один из наиболее гастрономических напитков. В составе коктейлей или в чистом виде, она прекрасно сочетается с острыми и пряными блюдами и закусками мексиканской кухни.



Коньяк

И ДРУГИЕ БРЕНДИ

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.

Насколько известна история этого региона, он всегда отличался высокой деловой активностью. Уже в 3 веке нашей эры по инициативе римского императора Проба здесь разбили первый виноградник.

В 12 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 16 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 – счи-

талось, 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 значительно улучшался с возрастом. В 18–19 столетиях коньяк начал пользоваться огромным успехом во всем мире и стал примером для подражания у производителей других темных спиртных напитков.

Виды коньяка 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%.

На соседней странице. Коньяк носит имя небольшого городка, расположенного на юго-западе Франции.

УЧАСТКИ КОНЬЯКА

В конце 19 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.

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

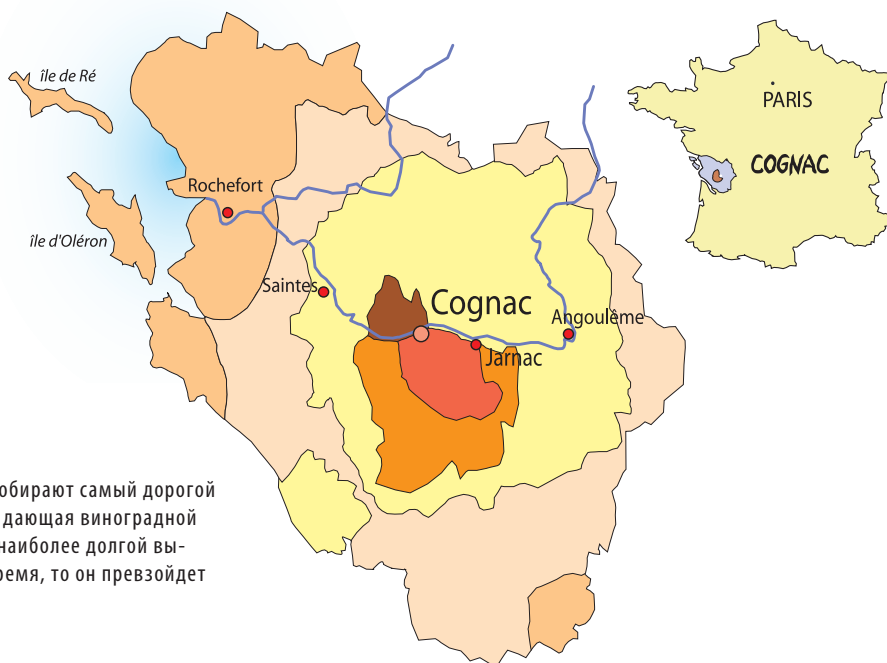
Коньяки с этого участка достаточно мягкие и «округлые». Они не лишены определенной тонкости, которая, к сожалению, утрачивается с возрастом. Поэтому чаще всего урожай Фен-Буа используется для изготовления более молодых коньяков.

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.

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».



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.

Коньяк и закон

Напиток имеет право на контролируемое по происхождению наименование Cognac (коньяк), если он отвечает следующим основным требованиям.

- Виноград должен быть выращен и сам напиток произведен в определенном регионе вокруг города Коньяк, разделенном на шесть участков.

- Могут быть использованы только определенные сорта белого винограда – Уньи Блан, Фоль Бланш, Коломбар, 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 объема напитка.

- Возраст напитка должен быть не менее двух лет.

- Напиток должен иметь крепость не менее 40%.

Любой коньяк – это бренди, но только бренди, отвечающий вышеперечисленным требованиям, может называться «коньяком».

На островах Олерон и Ре (где также разрешено производить коньяк), равно как и на побережье Атлантики, воздух влажный, а на внутренних землях – более сухой. Интересно, что зона идеального для получения коньяка климата почти точно совпадает с зоной лучших почв: участками Гранд-Шампань, Петит-Шампань и Бордери.

Производство

Коньяк производят из белого винограда сортов Уньи Блан, Коломбар и Фоль Бланш. Наиболее широко используется Уньи Блан, дающий легкие кислотные вина. Его доля среди всех сортов составляет более 95%.

Коломбар и Фоль Бланш были шире распространены до нашествия филлоксеры. Согласно некоторым исследованиям, они могут дать коньяк лучшего качества. Однако чувствительность этих сортов, особенно Фоль Бланша, к заболеваниям вынудила бы виноградарей использовать химические средства, которые могут нанести вред конечному вкусу напитка. Поэтому в Коньяке отдается предпочтение Уньи Блану, устойчивому к заболеваниям.

Виноделие

Сбор винограда начинается обычно в середине октября и продолжается около двух недель. Собранный виноград давят, и в полученном сусле начинается брожение. Этот процесс длится около 10 дней при температуре 20-25°C. Вино должно быть кислым и не очень крепким (7-9% vol.). Поэтому добавление сахара (шапталлизация) строго запрещено. После контроля молодое вино подвергают дистилляции, которая должна закончиться не позднее 31 марта следующего за годом сбора урожая.

Перегонка

Перегонку в Коньяке проводят дважды в одном и том же традиционном аппарате, называемом alambic charentais (шарантский аламбик). Раньше коньячный перегонный аппарат топили дровами. Сейчас для большего удобства используют газ,

что позволяет равномернее нагревать медный куб и лучше контролировать температуру дистилляции. Шарантские винокуры любят сравнивать изготовление коньяка с высокой кухней, для которой все повара используют газовый огонь. Ведь только пиццу до сих пор выпекают в дровяной печи.

«Первый подогрев»

Вино помещают в нагреватель, где оно предварительно подогревается теплом от формирующихся при перегонке паров. Затем вино поступает в котел перегонного куба. Пары, образующиеся по мере нагревания вина, поднимаются в верхнюю куполообразную часть куба и попадают в длинную трубу, называемую из-за своей особой формы «лебединой шеей». Затем пары проходят через нагреватель, где они частично охлаждаются (подогревая хранящееся там вино), и попадают в змеевик, вокруг которого циркулирует холодная вода. Там они конденсируются, и из перегонного аппарата вытекает непрозрачная жидкость, называемая «brouillis» (муть) крепостью около 28%. Этот процесс, называемый «первым подогревом», продолжается около 10 часов.

«Хороший подогрев»

Аппарат чистят и подготавливают для второй перегонки, называемой «хорошим подогревом». Brouillis помещают в перегонный аппарат и повторяют операцию с той разницей, что мастер дистилляции отбирает образующийся спирт. Тем самым он оказывает значительное влияние на качество будущего коньяка. Первые конденсированные пары, называемые «головами», отбрасывают. Они содержат самые летучие нежелательные и вредные элементы. Затем выходит «сердце», которое мастер дистилляции тщательно сохраняет. И, наконец, последняя часть дистиллята («хвосты») также не используется. «Хвосты» добавляют в «муть» при следующих перегонках в том случае, если мастер хочет сделать ароматный коньяк с более выразительным характером.

После второй перегонки получается дистиллят крепостью около 70%. Он чист и

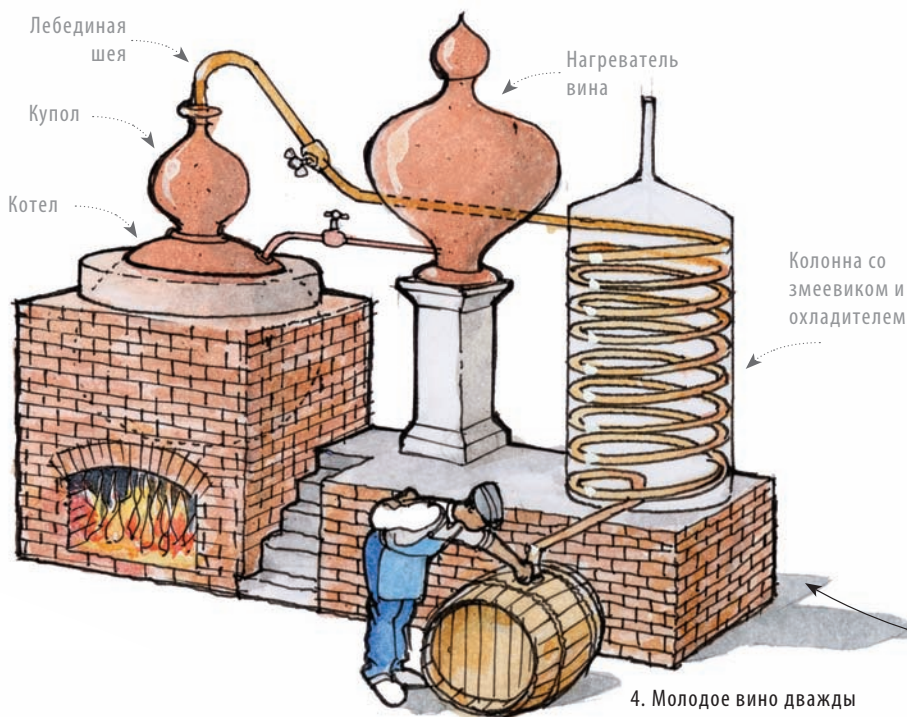
КАК ДЕЛАЮТ КОНЬЯК



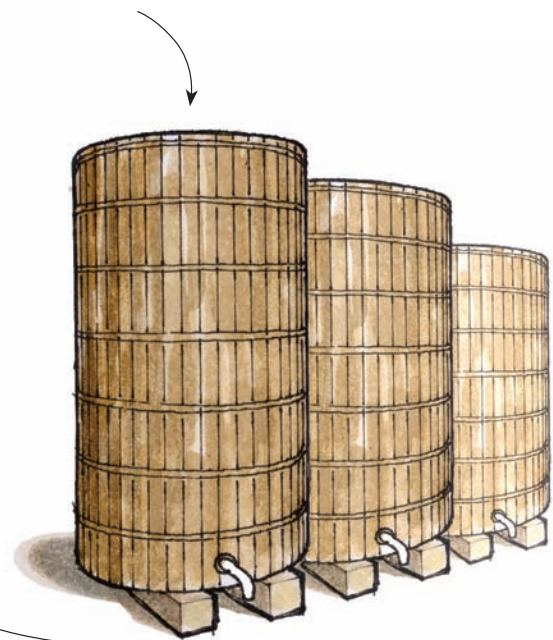
1. Коньяк делают из винограда белых сортов, выращенного на строго определенной территории.



2. Собранный виноград давят, чтобы отжать из него сок.



4. Молодое вино дважды дистиллируют в коньячном перегонном аппарате.



3. Виноградный сок бродит и превращается в вино.



5. В первую очередь коньячный спирт выдерживают в новых дубовых бочках, где он насыщается древесными тонами.



6. Коньячный спирт заканчивает свою выдержку в старых дубовых бочках, а затем его переливают в стеклянные бутылки.



Бочки

В производстве коньяка важную роль играют бочки, в которых проходит выдержка. Древесина дуба придает коньяку аромат ванили. 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 столетнего дуба 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 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.

На соседней странице. В коньячном доме Martell спирты медленно дистиллируют два раза в медных перегонных кубах традиционного шарантского типа.

прозрачен, как вода, но вбирает в себя все те свойства, которые после выдержки превратят его в коньяк.

Выдержка

Только после выдержки коньячный спирт станет именно тем напитком, который мы назовем «коньяком». Вначале его выдерживают в новых бочках, которые придают ему ароматы ванили и дерева. Через три года коньячный спирт переливают в бочки постарше, чтобы его не переполнить древесными тонами. Через шесть лет коньяк переливают еще раз в самые старые бочки, древесина которых больше не может повлиять на вкус напитка. Указанные сроки могут меняться по воле мастера погребов. Он вправе продлить или остановить выдержку в новых бочках или использовать более обожженные бочки, чтобы ускорить экстракцию ванилина.

«Доля ангелов»

Каждый год содержимое бочки испаряется сквозь стенки, теряя около 2-4% своего объема. Это испарение называют «долей ангелов», и оно очень полезно для коньяка. Улетучиваются наиболее легкие, нежелательные компоненты. Но испаряется также спирт, и с течением времени коньяк теряет крепость. Влажность погреба значительно влияет на процесс испарения. В сухом помещении крепость понижается медленнее, чем в более влажном. Для сохранения влажности в погребах строят своды из местного известняка и бочки укладывают на утрамбованную землю.

«Рай»

Через пятьдесят лет содержание алкоголя у напитка, стареющего в бочке, при-

ближается к отметке 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 смешивает спирты разного возраста, полученные из винограда с разных участков земли и выдержанные в разных бочках.

Купажирование осуществляют в больших дубовых емкостях, после чего смесь снова возвращают в дубовые бочки для отдыха от полученного шока и окончательного созревания. 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% vol. 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% vol.



ВОЗРАСТНЫЕ КАТЕГОРИИ

В зависимости от сроков выдержки, различают следующие категории коньяка, которые указываются на этикетке. Поскольку коньяк – это всегда купаж, то говоря о его выдержке, имеют в виду возраст самого молодого коньяка в купаже.

★★★ или VS (VERY SPECIAL)
Коньяк относится к данной возрастной категории, если в его купаже самый молодой коньячный спирт был выдержан не менее двух лет.

VSOP (VERY SUPERIOR OLD PALE)
В купаже коньяка VSOP самый молодой из спиртов должен быть выдержан, как минимум, четыре года.

NAPOLÉON (НАПОЛЕОН) – XO (EXTRA OLD) – EXTRA (ЭКСТРА) – HORS D'ÂGE (ОР ДАЖ)
Самый молодой спирт, входящий в состав коньяка этой престижной возрастной категории, должен быть выдержан не менее 6 лет. Для коньяков, произведенных начиная с 2018 года, этот срок увеличен до 10 лет.

Коньяки всегда выдерживают гораздо дольше, чем того требует закон. 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.

ОПРЕДЕЛЕННЫЙ ГОД ПЕРЕГОНКИ
Коньяк определенного года перегонки 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.



ПОДАЧА КОНЬЯКА

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, запечатленное в бутылке воспоминание о давних урожаях, жидкое наслаждение абсолютного благородства.

Вместе с тем, не забывая об аутентичности и классическом назначении коньяка, сегодня возвращаются к большей свободе в отношении его различных способов подачи. В настоящее время, если верить статистике, 70% коньяка выпивается в составе коктейлей или со льдом.

Коктейли

Уже давным давно бренди был одним из самых востребованных ингредиентов коктейля. За свою тонкость и аромат, бренди из французской области Коньяк всегда ценился выше всех прочих. В результате, с начала 19 столетия множество американских коктейлей были разработаны именно на основе коньяка. Достаточно вспомнить монументальное творение «Сазерак», который готовился исключительно на коньяке. Но, к сожалению, кризис филлоксеры внезапно прервал полет коньяка в миксологии.

Коньяк в спешном порядке заменили на бурбон или ржаной виски. Надо было дожидаться сухого закона, чтобы вновь увидеть возрождение великих коктейлей с коньяком, на этот раз по другую сторону Атлантики. Среди них: Side Car и Corpse Reviver №1.

Лонг дринки

В высоких бокалах, в смеси со льдом, газированной водой, апельсиновым соком, тоником или имбирным элем, молодой коньяк образует освежающий и приятный напиток.

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 подается кофе, затем – коньяк и после этого – сигары. Кроме того, коньяк может служить удачным сопровождением десерта.

ЗНАМЕНИТЫЕ КОНЬЯЧНЫЕ ДОМА

В данной книге невозможно перечислить всех производителей коньяка. Их насчитывается более 1000, и они изготавливают более 3000 разных коньяков. Цель этой книги – рассказать о самых важных и престижных производителях.

Baron Otard (Барон Отард)

Барон Жан-Батист Антуан Отард выкупил средневековый замок «Шато де Коньяк» и в 1795 году создал в нем коньячный дом. Помимо приятной обстановки для жизни, замок располагал уникальными условиями для выдержки «воды жизни». В погребах с каменными сводами и толстыми стенами, словно в настоящем сейфе, безучастном к времени и изменениям погоды, коньяк развивает букет образцового изящества.

Camus (Камю)

Компания «Camus» была учреждена Жан-Батистом Камю в 1863 году. До сих пор ею управляет семья Камю.

Courvoisier (Курвуазье)

Дом Courvoisier имеет тесную связь с историей. Он был основан в 1843 году Феликом Курвуазье. Однако его отец еще до создания дома был торговцем винами и спиртными напитками в парижском квартале Берси и стал поставщиком императора Наполеона. Связь дома Courvoisier со двором еще сильнее укрепилась при Наполеоне III.

Delamain (Деламен)

Ирландец Джеймс Деламен учредил свой коньячный дом под названием Ranson & Delamain. Этот дом специализируется на производстве коньяков с участка Гранд-Шампань.

Frapin (Фрапен)

Дом Frapin также специализируется на производстве коньяков с участка Гранд-Шампань.

Hennessy (Хеннесси)

Созданный ирландцем Ричардом Хеннесси в 1765 году, этот дом производит широкую гамму коньяков. Спирты из четырех участков – Фен-Буа, Бордери, Петит-Шампани и, наконец, Гранд-Шампани – используют в различных пропорциях, получая коньяки, ароматы которых пропорционально усиливаются с возрастанием гаммы.

Martell (Мартель)

Завершался последний год правления короля Людовика XIV, когда Жан Мартель положил начало известной коньячной династии. Основанный в 1715 году, Martell сегодня является самым старинным из крупных коньячных домов. Коньяки Martell обладают мягким вкусом с характерными фруктовыми ароматами и нотами винограда. Это достигается преобладанием спиртов с участка Бордери, большая часть которого находится в распоряжении дома Martell.

Rémy Martin (Реми Мартен)

Этот знаменитый коньячный дом был основан в 1724 году французским виноделом Реми Мартеном.

Все коньяки Rémy Martin получают исключительно с двух участков – Гранд- и Петит-Шампань. Они проявляют сложные и элегантные ароматы, глубина которых увеличивается с возрастом.

Вершина гаммы Rémy Martin – коньяк Louis XIII, виноград для которого выращивается только в Гранд-Шампани.

«СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ»

Помимо официальных сроков выдержки, 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.

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

Изначально считается, что коньяк – напиток высококачественный, кто бы ни был его производителем. Верно и то, что законодательные требования к нему настолько строги, что недобросовестный производитель будет очень быстро отстранен от дел.

В то же время одни коньяки считаются более качественными, чем другие. Их оценивают по следующим критериям:

- Использование винограда, произрастающего на лучших участках земли.
- Перегонка в аппаратах небольшой вместимости.
- Выдержка в дубовых бочках маленького размера (они обеспечивают самый большой обмен между коньяком и воздухом, в результате чего коньяк лучше стареет).
- Погреб для выдержки должен иметь утрамбованный земляной пол, лучше сохраняющий температуру и влажность.
- Добавки на базе карамели или дубовой стружки должны быть минимальными и преследовать единственную цель – придание единого цвета всем производимым коньякам одного возраста и одной марки.

Родовое поместье семьи Martell – Château de Chanteloup.



АРМАНЬЯК

Арманьяк считается самым древним спиртным напитком Франции. Первое официальное упоминание, свидетельствующее о его существовании, относится к 15 веку. Виноградники Арманьяка расположены в провинции Гасконь, на юго-западе Франции.

Климат здесь особенный. Зимой холодный ветер дует с заснеженных склонов Пиренеев. Летом раскаленное солнце иссушает виноградную лозу. Осень – теплая, долгая и спокойная. Днем она действует перегонке, а вечером благоволяет дегустации.

ПРОИЗВОДСТВО

Среди сортов винограда, используемых для арманьяка, господствует Уньи Блан. Из него делают легкое, кислое вино крепостью не более 8-10% vol. Есть два способа дистилляции этого вина: арманьячный и коньячный. В зависимости от сорта винограда и характера почвы некоторые спирты лучше адаптированы к той или иной дистилляции.

Коньячный способ

Этот способ дистилляции допускается в Арманьяке с 1972 года, но им пользуется лишь одна пятая производителей, поскольку шарантский аппарат стоит слишком дорого. Он позволяет точнее отсекаать «головы» и «хвосты» и более разумно отбирать «сердце» дистиллята.

Арманьячный способ

Этот способ перегонки предусматривает непрерывную дистилляцию, которая является предметом подлинного культа в некоторых семьях, производящих арманьяк.

Выдержка

Выдержка арманьяка схожа с выдержкой коньяка. Испарение называют «долей ангелов», а стены винных погре-

бов возводят из местного камня для сохранения влажности. Арманьяку требуется меньше времени, чтобы раскрыться. Самые старые из них выдерживают 30-40 лет.

Можно предположить, что такие «укороченные» сроки выдержки связаны с сухим климатом Гаскони и менее кислотными винами. После выдержки спирты купажируют между собой.

УПОТРЕБЛЕНИЕ

Дижестив

Арманьяк обладает долгим послевкусием и мощными ароматами. Это отличный дижестив, включенный в меню самых престижных заведений. В этом случае арманьяк подают при 19-20°C либо в коньячном бокале, либо в специальном бокале для арманьяка. Его форма позволяет лучше оценить ароматы напитка.

В ресторане арманьяк лучше сервировать с сервировочной тележки.

Бокал с арманьяком можно слегка нагреть в руке, после этого поднести к носу и вдохнуть: вы почувствуете запах ванили, привносимый дубом, ноты сливы, различные цветочные оттенки, а также аромат «рансио», присущий арманьякам долгой выдержки.

Арманьяк предоставляет дегустатору редкое удовольствие – вдыхать воспоминание о том, что он пил. Его аромат настолько сильный, что ощущается даже тогда, когда в бокале уже давно ничего нет.

Аперитив и Any Time Drink

Молодой арманьяк с газированной водой или тоником послужит приятным аперитивом. Он сочетается с апельсиновым и грейпфрутовым соком. В этом случае его подают в высоком бокале со льдом.

Также арманьяк можно подать со льдом в бокале рокс.

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.

РАЗНОВИДНОСТИ

На возраст арманьяка указывают следующие надписи на этикетке:

★★★ – купаж, в котором самый молодой арманьяк старше 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.

BLANCHE D'ARMAGNAC

Бланш д'Арманьяк – невыдержанный арманьячный спирт. После дистилляции он «отдыхает» три месяца в чанах. В баре его можно подать с соком или в коктейлях.

Армянский коньяк

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 19 века. Это произошло благодаря Нерсесу Таиряну, основавшему в Ереване коньячное производство. Следует отметить, что написание слова «коньяк» по-русски освобождает армянский бренди от международной регламентации производства и продажи французского напитка с названием Cognac.

Стандарт Армении

Стандарт Армении, вступивший в силу с 1999 года, регламентирует требования к сырью и материалам, используемым для коньяков, а также устанавливает производственные нормы и требования, предъявляемые к упаковке, контролю качества и хранению продукции.

Армянский коньяк может быть произведен только из винограда, выросшего на территории Армении и Нагорного Карабаха. Он должен быть выдержан не менее трех лет. Его крепость должна быть не менее 40% vol. Кроме того, Стандарт Армении предъявляет к коньякам еще целый ряд требований в отношении органолептических характеристик и физико-химических показателей.

Сорта винограда

Для армянского коньяка используются местные, аборигенные сорта винограда, играющие важную роль в его аутентичном вкусе: Воскехат, Гарандмак, Чилар, Мсхали, Кангун и Кахет.

Технология

Армянские коньяки подвергают двойной перегонке, отделяя «головы» и «хвосты» от «сердца» дистиллята.



Лучшие коньяки выдерживают в дубовых бочках от трех лет до нескольких десятилетий. Контрастный климат Армении, с холодной зимой и очень жарким летом, оказывает влияние на ход выдержки и наделяет коньячные спирты особым характером.

Виды армянских коньяков

Ординарные коньяки – от 3 лет до не менее 5 лет выдержки. Если в названии такого коньяка используются звездочки, то их количество должно соответствовать возрасту коньяка.

Марочные коньяки – не менее 6 лет выдержки в дубовых бочках.

Коллекционные коньяки – самая престижная категория армянских коньяков, долго выдержанных в дубовых бочках.

На Ереванском коньячном заводе, основанном в 1887 году, при трепетном отношении к традициям и стандартам коньячного дела, производят широкую гамму коньяков Арарат. Они отличаются друг от друга крепостью, сроком выдержки и, разумеется, вкусовыми характеристиками.





Писко

Писко – это бренди, рожденный от потрясения, вызванного встречей двух культур: испанской и индейской. Двойная жизнь писко продолжается и сегодня, ибо две страны – Чили и Перу – считают его своим национальным наследием.

Чили

Согласно законодательству писко может быть произведен на ограниченной территории на севере Чили под двумя наименованиями (D.O.) – Atacama и Coquimbo. Преимущественно используются несколько разновидностей Муската, а также сорта Педро Хименес и Торонтель. Сусло дистиллируют в аппаратах прерывного типа, а затем выдерживают в больших чанах из дуба или бука. В зависимости от сроков выдержки различают несколько видов писко:

- Corriente или Tradicional – два месяца выдержки;
- Especial – от 4 до 6 месяцев выдержки;
- Reservado – от 6 до 24 месяцев выдержки;
- Gran Pisco – более 24 месяцев выдержки.

Перу

Здесь писко может быть произведе-

ден в пяти регионах страны, названия которых используются в качестве D.O.: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua и Tarma. Для перуанского писко используются 8 сортов винограда, а дистилляция проходит в медных перегонных аппаратах типа «пот стил».

Напиток не может быть выдержан в «дереве», но он должен «передохнуть» не менее 3 месяцев в чанах из нержавеющей стали или другого нейтрального материала. После чего его разливают по бутылкам, причем не разбавляя водой. Puro – «чистый» писко, произведенный из одного «неароматного» сорта винограда. Чаще всего используется сорт Кебранта, реже – Моллар, Негра перуана и Увина.

Aromáticas – опять же писко на основе только одного сорта, но в этот раз «ароматной» разновидности, а именно: Мускат, Альбилла, Италия и Торонтель.

Mosto Verde – писко из неположительно перебродившего, «зеленого» суслу, которое направляют на перегонку с остаточным сахаром.

Acholado – писко из нескольких сортов винограда.

Каменные истуканы «моаи» неотделимы от пейзажа острова Пасхи. Остров расположен в Тихом океане и является частью территории Чили. Эти статуи, олицетворяющие богов, были вырезаны местными жителями из вулканического туфа много веков тому назад.

УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИСКО

Писко можно пить всеми способами: на аперитив, дижестив или в составе коктейлей, самый известный из которых – Pisco Sour.



Древняя перуанская посуда удивительным образом напоминает современные тики-кружки.

ДРУГИЕ БРЕНДИ

Спиртной напиток, полученный посредством дистилляции вина, называется бренди. Слово brandy происходит от голландского brandvine, что значит «жженое вино». Под этим названием существуют разные напитки. Лучшие из них отражают характер своей земли и образ жизни своих создателей. Бренди должен сохранять отличительные черты базового продукта, то есть винограда. Во всем мире существует бесчисленное множество бренди.

Италия

Бренди можно производить повсюду в Италии из винограда любых сортов. Чаще всего используется Треббьяно. Итальянское бренди обычно обладает крепостью 40% vol. Его получают либо путем двойной дистилляции, либо путем непрерывной перегонки, а чаще всего – смешанным способом.

Испания

Первоначально для испанского бренди использовали сорт Паломино, но вскоре отдали предпочтение сорту Аирен, который дает ароматные и кислотные вина. Испанские бренди могут производить методом «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 19 века испанцы создали бренди из хереса (Brandy de Jerez). Его оригинальность заключается в способе выдержки, называемом «солера», таком же, как и для самого хереса.

Франция

Многие французские винокуры предлагают недорогие и качественные бренди, допуская отступления от строгих правил производства коньяка и арманьяка.

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.

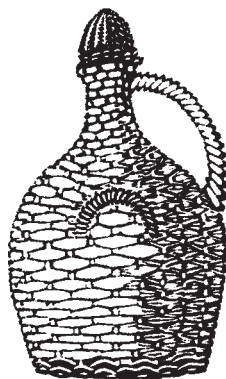
Португалия

Спиртное из вина здесь называется «агуарденте». Часто 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.

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 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 кожей, 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.

О-ДЕ-ВИ

ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД

Первые письменные упоминания о производстве «воды жизни» из фруктов и ягод датируются 17 веком. Вначале использовались плоды с высоким содержанием сахара, например черешня, легко подвергающиеся натуральному брожению. Развитие техники и изучение брожения привели к созданию множества спиртных напитков на основе почти всех существующих фруктов и ягод.



О-де-ви из фруктов

После сбора урожая фрукты утрамбовывают в больших бочках или остекленных чанах. Они давятся под действием собственного веса и благодаря натуральным дрожжам начинают бродить. Процесс брожения занимает около 6 недель.

Из перебродивших плодов выжимают сусло крепостью от 4 до 6% vol. Его подвергают двойной перегонке в традиционном медном аппарате, отбирая «сердце» дистиллята.

О-де-ви переливают в стеклянные бутылки,

ли, которые затыкают материей, и через нее испаряются нежелательные эфиры. Спиртное могут также выдерживать от нескольких месяцев до нескольких лет в бочках.

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%.

КИРШ (KIRSCH)

Кирш — спиртной напиток из темной черешни с мелкими косточками — изготавливают на востоке Франции с 17 века. Ягоды подвергают брожению вместе с косточками, а выдерживают кирш в стеклянной таре. Благодаря миндальным ароматам, он служит отличным дижестивом, а также используется в составе некоторых коктейлей.



МАЛИНОВАЯ О-ДЕ-ВИ (FRAMBOISE)

Душистые ароматы малины завершают свое формирование в процессе выдержки в керамической или стеклянной таре. Пить в чистом виде (при 6–8°C) или в коктейлях в течение 2 лет после разлива по бутылкам.

МИРАБЕЛЬ (MIRABELLE)

Спиртной напиток из мирабелы (мелкая темно-желтая слива) подвергают двойной перегонке и немного выдерживают в бочках. Мирабель пьют в чистом виде, оценивая ее деликатность и фруктовость. Хранить ее надо в темноте и употребить в течение 6 месяцев после открытия бутылки.

СЛИВОВАЯ О-ДЕ-ВИ (PRUNE)

Этот мощный и характерный напиток порой долго выдерживают в бочках. Его пьют на дижестив в еще теплой кофейной чашке, и он способствует пищеварению.



О-ДЕ-ВИ ИЗ ГРУШИ ВИЛЬЯМС (POIRE WILLIAMS)

Получают из груш сорта Вильямс и выдерживают до нескольких лет в стеклянной таре. Порой в бутылке заключена груша. Она зрела в этой бутылке, привязанной к ветке. Этот оригинальный и нежный напиток пьют в чистом виде (при 6–8°C) и в коктейлях.





КАЛЬВАДОС: «ЯБЛОЧНЫЙ БРЕНДИ»

Кальвадос носит имя французского департамента, где он и производится.

Производство

После сбора яблок все сорта – нежные, горькие, нежно-горькие и кислые – отбирают и смешивают в секретной пропорции. Иногда добавляются груши для придания дополнительного вкуса. Фрукты давят, из них выжимают сусло, которое фильтруют и подвергают брожению. Натуральное брожение длится 5 недель и дает сидр крепостью от 4 до 6% vol. Сидр дистиллируют либо в аппарате коньячного типа (для лучшего кальвадоса), либо в аппарате типа «патент стил» (для обыкновенного кальвадоса). Выдержка напитка длится не менее двух лет в дубовых бочках.

Крепость кальвадоса – около 40% vol.

Наименования

В зависимости от сорта яблок, спосо-

ба дистилляции и места производства встречаются, главным образом, два вида кальвадоса:

- Calvados du Pays d'Auge AOC производится на небольшой территории региона Пеи д'Ож.
- Calvados AOC производится на более обширной территории. Процессы его производства не так тщательны и дорогостоящи.

Употребление

По традиции кальвадос пьют на дижестив. Во Франции его часто добавляют в кофе. Также у французов существует традиция «опрокидывать» рюмку кальвадоса в середине ужина для улучшения пищеварения. Этот ритуал называют *trou Normand*, то есть «нормандская ямка». Кроме того, кальвадос пьют в коктейлях, так как многие исторические рецепты требуют использования яблочного бренди.

ВОЗРАСТНЫЕ КАТЕГОРИИ

★★★ – 3 яблока – не менее 2 лет выдержки.

Vieux – Réserve – не менее 3 лет выдержки.

Vieille Réserve – не менее 4 лет выдержки.

VSOP – не менее 5 лет выдержки.

Extra – XO – 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.

Ликёры

Ликеры – это одни из самых интересных ингредиентов бара. Они служат как ароматической основой коктейля, так и придают ему сладость. Но не только. Они несут в себе вкус истории, а также имидж роскоши и престижа. Исторические ликеры отличаются еще и тем, что каждый из них уникален. Для бармена с творческим подходом они просто необходимы.

Первые ликеры были созданы итальянскими и французскими монахами в конце 13 века. Монастыри служили приютом для странников. При необходимости монахи лечили своих гостей. Для этой цели они дистиллировали травы, которые росли поблизости, и готовили из них предшественников ликеров.

В начале 17 века появились первые аптеки. Они взяли на себя заботу о больных и начали готовить собственные ликеры. А монахи, вскоре лишившиеся довольствия, нашли в изготовлении ликеров источник дохода и возможность заниматься любимым искусством.

Золотой эпохой ликеров можно считать 19 столетие. Технический прогресс индустриальной революции и падение цен на сахар способствовали успеху, известности и распространению ликеров. В то время благодаря нескольким увлеченным первооткрывателям на свет появились многие ликеры, сохранившие известность до наших дней.

Сегодня на барных полках рядом с самостоятельными ликерными брендами, такими как Bénédictine или Cointreau, соседствует продукция ликерных домов, линейки которых насчитывают несколько десятков позиций. Самые известные сре-

ди этих производителей – голландские Bols и De Kuiper, а также французская компания Marie Brizard.

Современное многообразие ликеров связано с поистине огромным количеством ароматов, которые нам дарует природа: самые разные фрукты, растения, семена, а также кожура, корни, цветы. Это способствует тому, что практически каждый день новый напиток вступает в ряды ликеров.

Производство

Сырьем для производства ликеров могут служить самые разные ингредиенты: от трав до молочных продуктов. Существует несколько способов извлечения ароматов: настаивание, перколяция и перегонка. Кроме того, ликер может быть получен путем комбинации этих методов, когда ароматические экстракты смешивают между собой.

Настаивание

Настаивание, или мацерация – это вымачивание сырья в алкогольной основе, которой может быть смесь спирта с водой, бренди, виски или другой крепкий



КЛАССИФИКАЦИЯ ЛИКЕРОВ

Ликеры сложно классифицировать из-за их огромного разнообразия. Целые поколения производителей старались наделять свои напитки уникальными чертами. В этой книге я решил разбить ликеры в зависимости от их основных ингредиентов. Получилось несколько групп:

- Растительные ликеры
- Ликеры на основе фруктов и ягод
- Цитрусовые ликеры
- Цветочные ликеры
- Ликеры с кондитерскими ароматами (на основе шоколада, кофе, ванили, сливок, ореха и меда)

ЛИКЕР BÉNÉDICTINE

В 1863 году виноторговец Александр Ле Гран обнаружил в архивах своего деда старинный монастырский манускрипт с рецептом ликера. С помощью одного аптекаря он воссоздал и модернизировал старинный рецепт, положив в его основу 27 трав и пряностей со всего мира, в частности: дягиль, можжевельник, мирру, шафран, арнику, лимонную кожуру и корицу. Ликер поступил в продажу под названием Bénédictine. Его успех был молниеносным. Буквы D.O.M. на этикетке ликера означают «Deo Optimo Maximo», что по-латински значит «божественный, лучший, величайший». В наши дни Bénédictine несколько не утратил своей привлекательности. Это один из тех неброских и одновременно необходимых ликеров, которые делают бар не только местом развлечения, но и средоточием культуры и истории. Ликер Bénédictine является незаменимым компонентом множества коктейлей. Он входит в состав легендарного «Сингапур Слинг» и новоорлеанского «Вьё Каре». Вместе с шотландским виски и красным вермутом он образует известный исторический коктейль «Бобби Бёрнс», а в сочетании с коньяком создает изысканный дигестив B&B.

напиток. Чем крепче алкогольная основа, тем полнее экстрагируются ароматы, но результат получается менее изысканным. Поэтому важно найти подходящую крепость для каждого вида сырья. Так, содержание алкоголя 35-40% vol. способствует извлечению горьких составляющих корней и растений. А при более высокой крепости лучше экстрагируются эфирные масла. Воздействуя на крепость, можно значительно влиять на конечный вкус ликера. Вымачивание проходит при определенной температуре и постоянном перемешивании. Оно продолжается от нескольких дней до шести месяцев. Затем настой фильтруют, и для снижения крепости в него добавляют дистиллированную воду, а также сахар или мед.

Перколяция

Сырье измельчают, а затем, как в гигантской кофеварке, его поливают в течение нескольких дней горячей смесью воды и спирта. Собранную жидкость фильтруют. Параметры, которые можно менять для извлечения лучших ароматов, – это температура, степень измельчения сырья и крепость алкогольной основы.

Перегонка

Перегонка остается наилучшим и самым дорогостоящим способом для получения квинтэссенции ароматов. Предварительно ингредиенты – фрукты, ягоды, кожура цитрусовых, растения – вымачивают в смеси спирта и воды, но не столь долго – от нескольких часов до нескольких недель. Затем смесь фильтруют и дистиллируют. В процессе перегонки отбирают только «сердце» напитка, богатое эфирными маслами. В него добавляют сахар и чистую воду для снижения крепости. Некоторые ликеры подвергают выдержке.

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЛИКЕРЫ

Ликеры на основе трав, корней и коры являются прямыми наследниками эликсиров, которые в давние времена гото-

вили монахи и фармацевты в лекарственных целях. Их рецепты зачастую очень сложные и включают большой список ингредиентов. Сегодня многие из этих ликеров не только подаются в чистом виде, но и широко используются в коктейлях.

Bénédictine D.O.M. (Бенедиктин Д.О.М.)

Этот известный ликер изготавливают в Нормандии из 27 трав и пряностей со всех уголков мира. Процесс его производства длится три года и включает выдержку. Подают Bénédictine со льдом или в коктейлях. Франция, крепость – 40% vol.

Centerbe (Чентербе)

Centerbe (или Centerba) – это зеленый итальянский ликер, появившийся на свет в 1817 году в центре Италии, в регионе Аbruццо. Его рецепт, разработанный фармацевтом Беньямино Торо, включает множество трав, в том числе перечную мяту. Ароматы растений вытягиваются путем настаивания. Поначалу ликер продавался в аптеке и использовался в качестве лекарства от холеры. Centerbe относится к самым крепким ликерам Италии, ибо его крепость может достигать и даже превышать 70% vol. Вместе с тем существуют и менее алкогольные версии ликера, крепостью около 40% vol.

Chartreuse (Шартрез)

Неподалеку от французского города Гренобль, в сердце горного массива Шартрэз, под бдительным контролем со стороны монахов производится широкая гамма ликеров Chartreuse. Лежащий в их основе рецепт, согласно легенде, восходит к 1605 году. В 1737 году аптекари монастыря Гранд-Шартрэз стали изготавливать зелье, которое производится сегодня под названием Élixir Végétal de la Grande Chartreuse (растительный эликсир Гранд-Шартреза). Этот концентрат ароматов заключен в небольшой флакон, объемом всего 100 мл. Крепость этого ликера – 69% vol. В 1764 году на свет появился зеленый ликер Chartreuse. В крепком спиртном, полученном из вина, вымачивают более 130 растений и корней. Крепость ликера – 55% vol.

Рожденный в 1838 году желтый ликер Chartreuse – наиболее мягкий. Он имеет крепость 43% vol. и обладает более выраженными ароматами цветов и меда. Желтый Chartreuse состоит из тех же растительных компонентов, что и зеленый ликер, но взятых в другой пропорции, и он обязан своим цветом шафрану. Традиционно и зеленый, и желтый Chartreuse пьют на дижестив в чистом виде или со льдом, а также в составе коктейлей, многие из которых – аперитивные. Их известные исторические предшественники – это Bijou и Last Word.

Crème de Menthe (Мятный крем-ликер)

Наряду с другими ботаниками, мята входит в композицию многих ликеров и биттеров. Кроме того, она служит основным ароматом ликера Crème de Menthe (или Peppermint). Этот ликер может быть зеленым или бесцветным («White»). Он входит в арсенал множества производителей ликеров. Crème de Menthe White сообщает тонус и освежающие ментоловые ароматы коктейлю «Стингер». А его зеленый аналог дополнительно придает еще и цвет коктейлю «Кузнечик». Крепость – 20-25% vol.

Danziger Goldwasser (Данцигер Голдвассер)

Этот ликер появился в 1598 году в Данциге. Его получают путем мацерации растений и корней в спиртном из зерна и разливают в бутылки, в которых находится листочек золота. Германия, крепость – 40% vol.

Galliano (Гальяно)

В 1896 году Артуро Ваккари запустил в производство яркий золотисто-желтый ликер, воплощающий собой дух Италии. Назван ликер в честь майора Джузеппе Гальяно – знаменитого итальянского героя. При производстве ликера, требующем 7 мацераций и 6 дистилляций, используются более 30 различных трав, пряностей и специй. Сегодня есть несколько разновидностей этого ликера, среди которых наиболее распространен ванильный вариант. Galliano прекрасно смешивается в коктейлях, являясь ин-

гредиентом многих известных напитков, среди которых Harvey Wallbanger. Италия, крепость – 30% vol.

Genepi (Женепи)

По своему происхождению и ароматическому профилю, Genepi – это сосед и собрат известного ликера Chartreuse. Genepi производят во французских Альпах на основе нескольких разновидностей полыни, в частности Artemisia genipi, которая и дала ликеру свое название. Genepi можно подавать как на дижестив, так и на аперитив, а также использовать для приготовления коктейлей. Франция, крепость – 40% vol.

Jägermeister (Егермайстер)

Немецкий ликер-биттер, его название в переводе означает «Мастер-охотник», или «Старший егерь». Он был создан в 1934 году в качестве лекарства от кашля и средства для улучшения пищеварения. Для производства ликера в ход идут 56 лекарственных растений, список которых держится в секрете. Вместе с тем, производители признают тот факт, что используются имбирь, корица, звездчатый анис, зеленый кардамон и апельсиновые корочки. Ботаникалы перемалывают и погружают в водно-спиртовой раствор. Эта смесь настаивается, как минимум, год в дубовых чанах, емкостью 10 тысяч литров. Готовый настой подслащивают сахаром, разбавляют водой, чтобы довести крепость до 35% vol., и подкрашивают карамелью.

Ликер пьют охлажденным в чистом виде, а также в сочетании с пивом и в составе коктейлей. Германия, крепость – 35% vol.

Sambuca (Самбука)

Бесцветный итальянский ликер на основе звездчатого аниса и других ботаникалов, среди которых фенхель, зеленый анис, лакрица и цветы бузины. Бузина не является основным компонентом самбуки, но она дала ликеру свое имя, ибо по-латински это дерево называется Sambucus. Крепость самбуки обычно составляет около 40% vol. Фактически самбука является дижестивом. Ликер сервируют после кофе или *con la mosca*, то есть с одним-двумя или тремя зер-

ЛИКЕРЫ И ЗАКОН

• Ликером может называться спиртной напиток, полученный одним из перечисленных ниже способов:

- мацерация растительных компонентов;
- дистилляция растительных компонентов;
- добавление дистиллята из растительных компонентов в смесь воды и спирта;
- комбинация перечисленных выше способов.

• Ликер должен иметь крепость не менее 15% vol.

• В качестве подсластителей ликера могут выступать сахар, глюкоза и мед.

• Ликер должен содержать не менее 100 граммов сахара на литр, а крем (crème или cream) – не менее 250 граммов. Крем из черной смородины (Crème de Cassis) – не менее 400 г сахара на литр.

На этикетке ликера Jägermeister изображен олень с крестом. Согласно легенде, он привиделся святому Губерту, покровителю охотников, который жил на севере Европы в эпоху Средневековья.





Слово BRANDY В НАЗВАНИИ ЛИКЕРА

Слово «бренди» в названии ликера (например, Cherry Brandy или Apricot Brandy) не означает, что он обязательно содержит бренди. Этот ликер является результатом мацерации и/или дистилляции плодов в спиртном. Одни ликеры получают на базе настоящего бренди, другие – на основе обычного зернового спирта.



нышками кофе, которые следует пережевывать одновременно дегустируя напиток. Кроме того, в ликер можно добавить лед. Вместе с тем, самбука может быть подана на аперитив наподобие пастиса, то есть будучи сильно разбавленной холодной водой.

Strega (Стрега)

Рецепт этого желтого (спасибо шафрану!) ликера включает около 70 растений. Strega производится с 1860 года в итальянском городе Беневенто, который согласно легенде был местом сбора ведьм в Средние века. Отсюда возникло название ликера: strega по-итальянски значит «ведьма». Ликер обладает сложными ароматами с преобладанием ромашки, хвои, мускатного ореха и корицы, а его крепость составляет 40% vol.

ЛИКЕРЫ НА ОСНОВЕ ФРУКТОВ И ЯГОД

Сегодня есть ликеры на основе практически всех существующих в природе фруктов и ягод: от абрикоса до яблока, от клюквы до кокоса, от персика до банана. Далее перечислены те из них, которые заслуживают наибольшего интереса благодаря своей истории или особой оригинальности.

Apricot Brandy (Эйприкот бренди)

Apricot Brandy – ликер из абрикосов, который входит в состав исторического коктейля «Парадайз». Крепость – около 30% vol.

Chambord (Шамбор)

В основе рецепта Chambord лежит исторический ликер, который был создан в 1685 году по случаю посещения замка Шамбор королем Франции Людовиком XIV. Для его производства используются черная малина, ежевика, коньяк, ваниль и мед. В первую очередь, Chambord применяется в коктейлях, сообщая им красивый оттенок и яркие ягодные ароматы. Франция, крепость – 16,5% vol.

Cherry Brandy (Черри бренди)

В 1705 году француз Бартеlemi Роше основал дистиллерию Cherry Rocher, после того как его осенила идея изготавливать ликер из вишни. Так появился на свет первый Cherry Brandy, и через некоторое время многие ликеристы стали производить собственные вишневые ликеры. Дистиллерию Cherry Rocher существует по сей день и выпускает широкую гамму ликеров и других напитков.

Ликер Cherry Brandy – это результат мацерации и/или дистилляции вишни в спирте. Он обогащает ароматическую палитру таких коктейлей, как «Кровь и песок» и «Сингапур Слинг». Крепость – 24-30% vol.

Crème de Cassis (Крем де кассис)

Рецепт этого французского черносмородинового ликера был создан в 1840-х годах в окрестностях Дижона. Долгое время он был исключительно дижестивом. Но в начале 20 века священник по имени Феликс Кир, который был также одним из градоначальников Дижона, решил подавать на приемах и банкетах аперитивный смешанный напиток из местных продуктов: черносмородинового ликера и белого вина Алиготе. Успех коктейля, получившего название «Кир», оказался незамедлительным.

Crème de Cassis производится путем вымачивания ягод черной смородины в алкоголе с последующим добавлением сахара. Согласно европейской регламентации Crème de Cassis должен иметь крепость не ниже 15% vol., а содержание сахара в нем должно быть не менее 400 г сахара на литр. Закон не предъявляет никаких требований в отношении количества использованных для производства ликера ягод черной смородины и их происхождения. Ликеристы из Бургундии отстаивают свое право на самобытность. В этой связи для них была введена защищенная географическая индикация (IG): Cassis de Dijon, а также Crème de cassis de Bourgogne. Крепость – 15-25% vol.

Guignolet (Гиньёле)

Считается, что аперитивный ликер Guignolet был создан бенедиктинскими

ПОДАЧА ЛИКЕРОВ

Вряд ли монахи монастыря Шартрез или кондитер Эдуар Куантро могли предположить, в каких условиях и каким образом их произведения будут пить сегодня. А ведь сейчас их ликеры занимают прочные позиции в барах, на дискотеках, в ресторанах, где их пьют в чистом виде, со льдом или в составе множества коктейлей.

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.

НА ДИЖЕСТИВ

Раньше ликеры чаще всего подавали в специальных рюмках и пили в чистом виде на дижестив, оценивая их сладость, приятный вкус и способность приносить удовольствие. В современном мире, который становится «все более light», этот способ употребления находит меньшее распространение. Тем не менее всегда актуально предлагать ликер на дижестив, 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.

НА АПЕРИТИВ

Большинство ликеров не подают на аперитив из-за большой крепости и, в первую очередь, высокого содержания сахара, которое в этом случае сыграет роль, обратную преследуемой. Но есть и некоторые исключения, как например аперитивный ликер Guignolet.

монахинями в городе Анже, что на западе Франции, еще в 17 веке. После роспуска монастырей рецепт получил широкую огласку. Guignolet служил аперитивом для французских крестьян, которые изготавливали его на основе зеленой черешни. Потом Guignolet распробовали все слои населения, и поданный перед едой он пользовался большим успехом повсюду во Франции после Второй мировой войны. Сырьем для производства Guignolet стала служить горькая и горько-сладкая зрелая черешня нескольких сортов.

Как правило, ягоды вместе с косточками вымачивают несколько недель в спирте. Затем настойку сливают. Ягоды прессуют, получая сок, который смешивают с настойкой. Смесь оставляют ненадолго отдохнуть, а потом фильтруют, добавляя сахар и разливают по бутылкам. Крепость Guignolet – от 15 до 18% vol.

Maraschino (Мараскино)

Этот ликер из мелкой кислой вишни был придуман в монастыре города Задар в Далматии еще в 16 веке. Первая дистиллерия по производству Мараскино была основана в том же городе в 1759 году. Мараскино изготавливают либо путем перегонки, либо путем мацерации вишен в алкоголе. Он часто встречается в коктейлях. Самый известный производитель этого ликера – итальянская компания Luxardo.

Midori (Мидори)

Ярко-зеленый ликер, который получают на основе двух сортов дынь из Японии: мускусных и сорта Yubari. В качестве алкогольной основы используется виноградный дистиллят. Созданный при помощи японских бармендов, ликер был выпущен на рынок в начале 1970-х годов и быстро получил широкое распространение в барах и коктейлях благодаря своим ярким дынным ароматам и насыщенному освежающему вкусу. Япония, крепость – 20% vol.

Passoa (Пассоа)

Этот яркий коралловый ликер производится из плодов маракуйи и лимонов, вымоченных в алкоголе. Образует уто-

ляющий жажду лонг дринк в сочетании с апельсиновым соком, а также употребляется в составе различных коктейлей. Франция, крепость – 20% vol.

Pimm's No 1 (Пимс № 1)

В 1823 году Джеймс Пимм приобрел таверну в лондонском Сити и превратил ее в устричный бар – Pimm's Oyster Bar. В этом баре он стал подавать домашний горько-сладкий напиток из джина, ароматизированного фруктами, травами и пряностями. В 1859 году Пимм решил на коммерческое производство своего напитка, который познал большой успех на летних светских мероприятиях. Как и джин, Pimm's №1 не предназначен для употребления в чистом виде. Его подают со льдом, разбавленным лимонадами или джиджер элем. При желании в смесь можно добавить ломтики свежих фруктов. Крепость – 25% vol.

Peter Heering (Питер Хиринг)

Этот вишневый ликер является самым известным представителем Cherry Brandy. Он производится с 1818 года и носит имя своего создателя – бакалейщика Питера Хирина. Сок вишен особого сорта и ароматические травы настаивают в спирте и выдерживают в дубовых бочках с использованием системы «солера», при которой молодой ликер постепенно смешивается со старым. Дания, крепость – 24,7% vol.

Southern Comfort (Саузерн комфорт)

Ликер Southern Comfort был придуман в 1874 году в Новом Орлеане барменом по имени М.В. Херон, который решил смягчить жесткий вкус виски, добавив в него фрукты и специи. Ликер пьют в чистом виде, со льдом или в составе коктейлей. США, крепость – 35% vol.

Pisang Ambon (Пизан Амбон)

Ликер на основе зеленых бананов с острова Амбон. Крепость – 21% vol.

Soho (Сохо)

Прозрачный ликер с изысканными, свежими и экзотическими ароматами личи. Крепость – 24% vol.



ЦИТРУСОВЫЕ ЛИКЕРЫ

Яркие цитрусовые ароматы являются самыми востребованными в мире баров. Изучая первый в истории миксологический труд за авторством Джерри Томаса (The Bartender's Guide, 1862 год), можно отметить, что апельсиновый ликер Curaçao доминирует в рецептах коктейлей. Этот ликер носит имя острова Кюрасао в Карибском море и производится из кожуры местных горьких апельсинов. Скорее всего, Curaçao создали голландцы в 17–18 веках, поскольку они контролируют остров с 1634 года.

Считается, что в 1836 году французский ликерист Жан-Батист Комбье выпустил обновленную версию Кюрасао – бесцветный ликер Triple Sec. Он изготовил его из апельсиновых корочек методом тройной перегонки, от которой ликер и получил свое название. Сегодня Triple Sec используют во многих коктейлях – от «Маргариты» до «Космополитена».

Cointreau (Куантро)

Этот французский ликер относится к категории Triple Sec. Его изготавливают на предприятии, основанном в 1849 году, оснащено 19 медными аламбиками, следуя секретной рецептуре, придуманной кондитером Эдуаром Куантро. Ликер обладает мощными и в то же время утонченными ароматами апельсиновых корочек. Он служит не только компонентом коктейлей, но также подается в чистом виде со льдом. Франция, 40% vol.

Curaçao (Кюрасао)

Этот ликер носит имя острова, где растут горькие апельсины, их корочки и являются ароматической базой ликера. Раньше Кюрасао имел коричневый оттенок, так как его изготавливали на основе бренди или подкрашивали карамелью. Потом появились Кюрасао самых разных цветов: от красного до зеленого. Но самый популярный среди них – синий Curaçao Bleu. Крепость – от 20 до 40% 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.

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.

Triple Sec (Трипл Сек)

Ликер Triple Sec изготавливают из высушенных апельсиновых корочек, которые

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.



вначале вымачивают в алкоголе, а потом подвергают дистилляции в традиционных аламбиках. В наше время используется двойная перегонка, тогда как изначально ликер дистиллировали три раза. Сегодня многие ликерные дома имеют в своем арсенале Triple Sec, ибо он широко используется в коктейлях. Крепость – 40% vol.

Limuncello (Лимончелло)

Итальянский ликер желтого цвета из лимонной цедры, спирта, воды и сахара. Он производится методом мацерации. Лимончелло предназначен, в первую очередь, для дижестива. Его подают сильно охлажденным.

ЦВЕТОЧНЫЕ ЛИКЕРЫ

Цветочные ликеры – это относительно недавний тренд в мире коктейлей, хотя некоторые из них имеют многовековую историю. Как, например, Розолио, получивший распространение в эпоху Возрождения, или Crème de Violette, появившийся на свет, по всей видимости, в начале 19 века. Но долгое время эти ликеры пребывали в забвении, пока наконец миксологи не решили воспользоваться их нежными и изысканными ароматами для создания элегантных и душистых коктейлей.

Crème de Violette (Фиалковый крем-ликер)

Фиалковый ликер с деликатными цветочными ароматами и глубоким фиолетово-синим цветом. Лучшие ликеры делают на

основе эссенции из настоящих фиалок, а для других используют искусственные ароматизаторы. Crème de Violette является ключевым ингредиентом исторического коктейля «Авиация», отлично сочетаясь с джином и лимонным соком. Крепость – 15-25% vol.

Rosolio (Розолио)

Рассказывают, что в давние времена в Далматии изготавливали аптечный эликсир на основе Росянки – насекомоядного и лечебного растения. Назывался эликсир «ros solis», то есть «солнечная роса». Потом его название трансформировалось в rosolio, а в рецепте стали использоваться лепестки розы вместо росянки. Ликер стал известным в эпоху Возрождения и был востребован при дворе Екатерины Медичи. Наряду с лепестками розы для производства розолио могут использоваться цитрусовые, корица, мята и другие самые разные ботаникалы. Сегодня наибольшее распространение получил бренд розолио Italicus, который производится в Пьемонте и включает бергамот, выращенный в Калабрии. Крепость различных розолио – около 20% vol.

St-Germain (Сен-Жермен)

Ликер из цветов бузины, которые собирают вручную во французских Альпах. Его яркие ароматы цветов бузины, которые подчеркнуты нотами тропических фруктов, личи, персика, груши, лимона и винограда, находят широкое применение в современных коктейлях, придавая им сложность и изысканность. Франция, крепость – 20% vol.



ЛИКЕР ST-GERMAIN

С началом коктейльной революции 2000-х годов барменам потребовались новые вкусовые оттенки, которые должны были сопровождать их творчество и отвечать запросам клиентуры, открывающей для себя удовольствие от коктейлей.

Цветы бузины прекрасно подходили для таких новаторских коктейлей, поскольку они обладают утонченными ароматами, одновременно – богатыми, сложными и нежными.

Вследствие такого спроса, в 2007 году выходец из семьи винокуров Роб Купер изобрел новый ликер. Страстный поклонник Франции и Парижа, а также спиртных напитков и миксологии, он собрал команду лучших миксологов того времени для разработки ликера во французском стиле. Среди них был Саймон Диффорд. Так появился на свет St-Germain.

Он производится на основе свежих цветов бузины, собранных вручную во Французских Альпах. Рецепт хранится в секрете, но известно, что используется спирт из винограда и сахар. Наконец, ликер не содержит никаких искусственных добавок и красителей.

Стильная бутылка ликера вызывает в памяти Париж 1920-х годов, напоминая о творческом безумии той эпохи.



КОНДИТЕРСКИЕ ЛИКЕРЫ

Речь пойдет о ликерах на основе орехов, кофе, шоколада, меда, сливок и яиц. Сами по себе они являются жидкими десертами, а также входят в состав коктейлей-дигестивов.

Advocaat (Адвокат)

Голландский ликер из яичных желтков, алкоголя и сахара. Он может включать мед, ваниль и сливки. Его название не имеет связи с юриспруденцией. Оно происходит от плодов авокадо, которые раньше использовались голландцами для изготовления ликера в заморских колониях. Вернувшись на родину, голландцы воспроизвели текстуру ликера при помощи яиц. Advocaat находит применение в некоторых коктейлях. Голландия, крепость – 14-20% vol.

Amaretto (Амаретто)

Амаретто – это ликер с марципановыми ароматами. Его получают путем мацерации. В качестве сырья используют горький миндаль и травы, а также некоторые другие ингредиенты, среди которых абрикосовые косточки, черешня, сливы, какао. Согласно легенде, рецепт Амаретто восходит к 1525 году. Тогда художник по имени Бернардино Луини расписывал алтарь церкви, расположенной в городе Саронно, в Ломбардии. Мадонну на фреске он рисовал с хозяйки постоялого двора, которая подарила ему сладкий эликсир на основе бренди с горьким миндалем и травами. Сегодня в Саронно изготавливают известный ликер Amaretto Disaronno. Наряду с ним, существуют и другие бренды Амаретто, некоторые из них производят даже за пределами Италии.

Амаретто можно подавать в чистом виде, со льдом или в коктейлях. Самые известные из них – Amaretto Sour и Godfather. Кроме того, Амаретто отлично сочетается с кофе. Крепость – 28% vol.

Baileys (Бэйлис)

Этот ирландский крем-ликер, созданный в 1974 году в Дублине, представляет со-

бой смесь сливок, ирландского виски, меда и различных ароматизаторов. Крепость – 16% vol.

Crème de Cacao (Крем де какао)

Крем-ликер из ванили и бобов какао, придающий аромат коктейлю «Александр». Может быть коричневым (Brown) или бесцветным (White). Производится многими ликерными домами. Крепость – около 24% 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 назад. Франжелико употребляют в чистом виде, а также в составе коктейлей. Италия, крепость – 28% vol.

Kahlua (Калуа)

Этот знаменитый кофейный ликер имеет достаточно давнее мексиканское происхождение. Он получил широкую известность в 1950-е годы, сделавшись привилегированным компонентом многих популярных смешанных напитков, среди которых такие классические коктейли, как «Черный русский», «Белый русский» и «Эспрессо Мартини». Kahlua производится в мексиканском штате Веракрус из кофейных зерен сорта Арабика, ванили и дистиллята сахарного тростника, которые мощно проявляются в его ярком, сладковато-горьковатом вкусе. Мексика, крепость – 20% vol.

Tia Maria (Тия Мария)

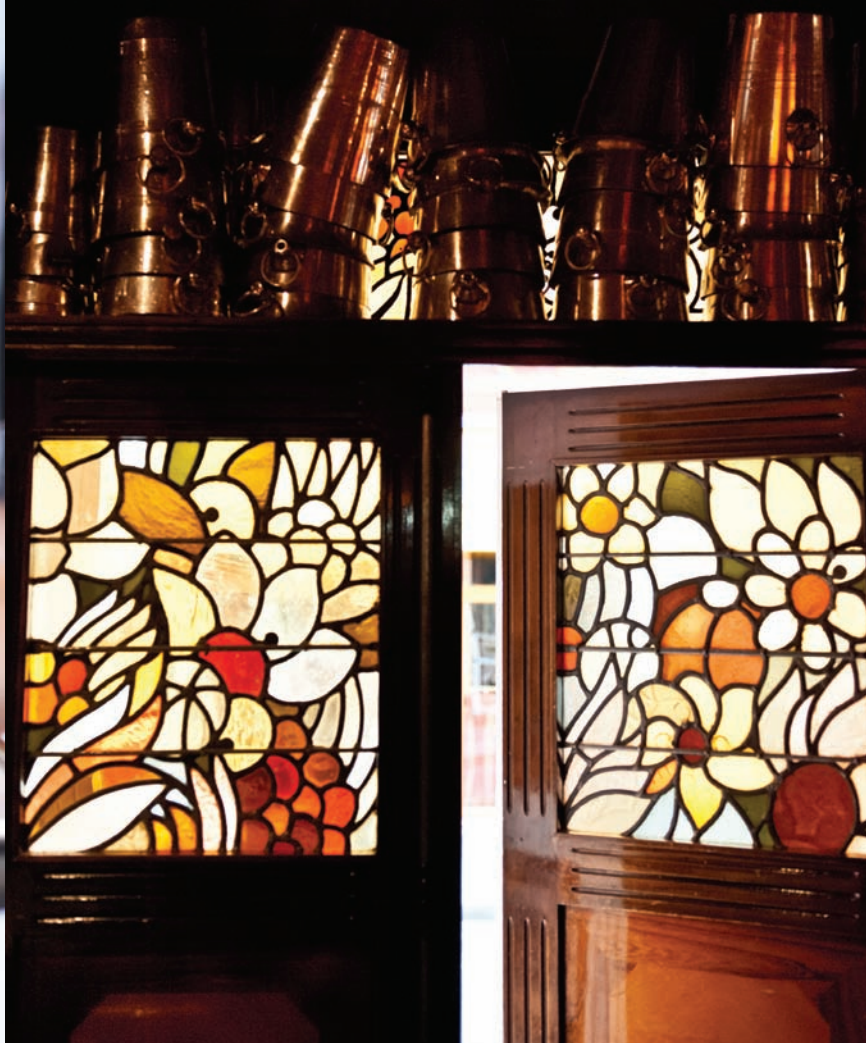
«Тетушка Мария» – кофейный ликер с добавлением рома и ароматических компонентов. Он существует более 300 лет и употребляется на дигестив или в составе коктейлей. Производится на Ямайке, крепость – 26,5% vol.



Рекламная афиша ликера Kahlua (середина прошлого века) предлагает пить его в составе коктейля The Brave Bull («Храбрый бык»), предварительно смешав в текилой.



Ликеры – это один из ключевых ингредиентов слоистых шотов. На дно наливают самый густой ликер. Затем при помощи барной ложки размещают слои других ликеров или спиртных напитков в порядке убывания их плотности.



Вино

Дату появления 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.

История

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.

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 актив-

ной деятельности торговцев (в частности, голландских) покоряет весь мир.

В 15 веке конкистадоры завезли на американский континент европейскую лозу вида *Vitis Vinifera*, которая дает лучшие вина. С конца 17 века и на протяжении 18 века виноградную лозу посадили во многих новых странах – в Южной Африке, Австралии, Новой Зеландии.

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.

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.



Виноградная лоза в диком виде представляет собой огромную лиану. Это одно из древнейших растений на земле, которое появилось на свет, по всей видимости, по берегам Каспийского и Черного морей. Оно принадлежит к семейству виноградовых, состоящему из большого числа видов. Из них только один дает все лучшие вина: *Vitis Vinifera*, который подразделяется на множество подвидов. Это известные сорта винограда от Шардоне до Каберне.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

Виноград принадлежит к семейству растений Ampelidaceae, к которому относятся 10 родов. Только один из них подходит для виноделия. Его называют Vitis, и он имеет около 70 видов. Из них чаще всего для виноделия используется вид Vitis Vinifera. В него входят все известные сорта винограда: от Алиготе до Зинфанделя. Каждый сорт отличается структурой кожицы, содержанием танинов, сахаров, кислотностью и т.д.

Каберне-Совиньон	Его начали разводить в начале нашей эры во французском регионе Бордо. Он широко используется в очень многих странах и дает темные красные вина с мощными танинами, выразительными пряно-фруктовыми ароматами и нотами черной смородины. Они хорошо поддаются выдержке в бочке.
Мерло	Наряду с Каберне-Совиньоном он является наиболее распространенным сортом винограда. Мерло дает мягкие, округлые и доступные красные вина с ароматами черных ягод, сливы и вишни.
Пино Нуар	Капризный сорт, предпочитающий прохладный климат. Качество вина из этого винограда в большой степени зависит от года урожая. Из него получают деликатные красные вина с богатой ароматической палитрой: ноты малины, вишни и красных фруктов, которые с возрастом развивают оттенки кожи и животные тона.
Сира (Шираз)	Этот сорт выращивали в Галлии (сегодняшней Франции), начиная с 3 века. Сегодня он произрастает в Австралии, Франции, ЮАР, Калифорнии, Чили. Он дает темные красные вина, фруктовые, пряные, богатые танинами.
Санджовезе	Известен в Тоскане с незапамятных времен. Входит в состав знаменитого итальянского вина Кьянти. Его вина отличаются яркими фруктовыми ароматами, нотами фиалки и лакрицы и изящными танинами.
Гренаш	Цвет Гренаша может быть красным, белым и серым. Из белого и серого Гренаша получают крепленые вина, из красного – крепкие бархатистые сухие красные вина, более легкие розовые, а также крепленые вина с нотами засахаренных черных ягод.
Шардоне	Самый распространенный белый сорт винограда. В холодном климате вина получаются сухими, элегантными, свежими, с ароматами цитрусовых плодов. В жарком климате – маслянистыми, пышными, с богатой палитрой ароматов.
Совиньон	Встречается во многих странах, в том числе во Франции, Германии, Испании, Италии, ЮАР, США, Чили, Австралии, Новой Зеландии. Дает приятные и доступные белые вина с утонченными, свежими и душистыми ароматами цветов и цитрусовых.
Рислинг	Появился на свет в Германии, на берегах Рейна. Дает сухие белые вина с цитрусовых и минеральными ароматами, а также сладкие вина с пряными оттенками. Рислинг с гранитных земель в ходе выдержки в бутылке развивает ценные и экстравагантные «кериновые» ноты.

Температура сусла строго контролируется, она не должна превышать +30°C. Во время брожения красное вино насыщается веществами, которые содержатся в кожице винограда.

Чан с перебродившим суслом спускают. Из него вытекает первое, самое качественное вино («самотек»). Оставшееся в чане сусло прессуют, получая таким образом «первый пресс», содержащий много танинов. «Самотек» и «первый пресс» смешивают, количество последнего зависит от желаемой структуры вина. Недорогое вино, предназначенное для скорого употребления, переливают ненадолго в металлические чаны, затем фильтруют и разливают по бутылкам. Лучшие вина выдерживают в погребе, в дубовых бочках, придающих им танины, а также ароматы ванили и древесины. В бочке вино испаряется, поэтому ее необходимо часто доливать. Поскольку вино образует осадок, его надо иногда перелить в другую чистую бочку. Старение в бочках длится от нескольких месяцев до двух лет и иногда дольше. Выдержанное вино очищают от взвесей и разливают по бутылкам.

Белое вино

При производстве белого вина сусло бродит без кожицы винограда, причем при более низкой температуре (13–20°C). Для высококачественных белых вин используется только «самотек». Некоторые белые вина выдерживают в дубовых бочках. Разливают белое вино по бутылкам в среднем раньше, чем красное, обычно его не выдерживают в бочках более полутора лет.

Розовое вино

Качественные розовые вина получают из красного винограда. Несколько часов вымачивания сусла вместе с кожей придает вину желаемый оттенок.

ПОКУПКА ВИНА

В отличие от коньяка или виски, старение которых прекращается в стекле, вино – это живой продукт. Оно продолжает свое развитие в бутылке, достигая максимального расцвета, и затем, если не выпито

КАК ДЕЛАЮТ ВИНО



1. В течение всего года винодел ухаживает за лозой. Он проводит ее подрезку, подвязку, борется с заболеваниями.



2. Когда виноград достигает оптимальной спелости, проводится сбор урожая.



3. Виноград давят, чтобы получить сусло.



4. Сусло бродит в больших чанах, превращаясь в вино. Его периодически перемешивают, поливая сверху суслом, вытекающим снизу. Чан с перебродившим суслом спускают.



6. Во время выдержки в бочках, которая обычно длится от шести месяцев до двух лет, вино насыщается танинами и развивает дополнительные ароматы. В течение этого периода вино доливают, оклеивают (очищают от взвесей) и переливают в другие бочки, сцеживая с осадка.



5. Вино отдыхает несколько недель в стальных чанах. После этого престижные вина переливают в дубовые бочки, а другие – в бутылки.



ПРОБКА

Пробка появилась на свет достаточно поздно. Потребовалось сперва привыкнуть к бутылке, оценить ее удобство не только в качестве простого графина, но и как сосуда для хранения вина и его перевозки, чтобы возникла необходимость ее герметично закрыть. По-видимому, первые деревянные пробки относятся к 16 веку, а первые образцы штопоров, без сомнения, являются их ровесниками. Но в то время бутылки еще чаще всего затыкали пропитанным маслом конопляным волокном. Вероятно, впервые корковую пробку применил Дом Периньон в Шампани в 17 столетии. До 18 века корковая пробка считалась большой роскошью, но вскоре она стала общепризнанной. Сегодня натуральная пробка из коры пробкового дуба — это пока еще самый распространенный способ закупоривания бутылок с элитным вином. Однако по нескольким причинам — высокий спрос, длительный период возобновления коры, высокая цена, а также риск придания вину так называемого «привкуса пробки» — производители все чаще пытаются заменить натуральную пробку синтетической, гораздо менее элегантной, но, может быть, более эффективной и во всяком случае менее дорогой. Что касается пробкового дуба, то он представляет собой вечнозеленое дерево, которое произрастает на юге Европы и на севере Африки.

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». (стр. 159)

Внешний вид бутылки

При выборе и покупке конкретной бутылки необходимо обращать внимание на следующие моменты:

- местонахождение пробки: если она выше горлышка, велика вероятность того, что вино хранилось при слишком высокой температуре;
- подтеки вокруг пробки;
- пониженный уровень вина в бутылке (это нормальное явление только для старых вин);
- запах бутылки вокруг пробки (она, конечно, не должна ничем пахнуть).

Наличие трех последних свидетельств говорит о том, что из-за повышенных температуры и давления бутылка утратила герметичность, вино вышло, а в бутылку попал воздух, испортив ее содержимое. Если бутылка с вином находилась на холоде, в ней могут появиться маленькие твердые частицы. Хотя это не сильно влияет на вкус вина, однако часто напиток утрачивает глубину своего букета.

ПОДАЧА ВИНА

Профессионал должен предварительно продемонстрировать гостю 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 возникают там, где их ждут меньше всего. Чтобы их избежать, воспользуйтесь следующими советами.

1. Откупоривая бутылку, двигайте ее как можно меньше. Вино должно оставаться в вертикальном положении или в своей корзинке.
 2. Маленьким ножиком срежьте колпачок под выступом, опоясывающим горлышко.
 3. Снимите отрезанную фольгу. Вставьте штопор в середину пробки и 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 гостя, заказавшего вино. Получите его одобрение.



2. Наполняйте бокалы по часовой стрелке, обслуживая в первую очередь дам.

3. Вино наливают в бокал, стоя с правой стороны от сидящего за столом. Бутылку держат правой рукой таким образом, чтобы была видна ее этикетка. Указательный палец должен находиться на горлышке бутылки. Если до бокала невозможно дотянуться с правой стороны от клиента, не стоит беспокоить его, выставляя перед ним руку, надо зайти с левой стороны, взять левой рукой его бокал и на весу налить в него вино правой рукой.

4. Наполняйте бокал красным вином наполовину, а белым – на две трети. Бутылку молодого белого вина наклоняют над бокалом достаточно высоко – на расстоянии 8-10 сантиметров. Красное и старое белое вино разливают, держа бутылку как можно ближе к бокалу (но никогда не касаясь горлышком его стенок).

5. Когда в бокале оказывается достаточно вина, бутылку уверенным жестом возвращают в вертикальное положение, сделав при этом легкое вращательное

движение запястьем, чтобы не капать вином на скатерть.

6. Для того чтобы элегантно подать старое бордоское или бургундское вино, бокал слегка наклоняют в сторону бутылки, держа левой рукой за его ножку, но не отрывая его полностью от стола. Этот способ позволяет не сотрясать вино, покоящееся в корзинке.

7. Бутылку, содержащую осадок, никогда не разливают до последней капли. Оставленные на дне такой бутылки несколько сантиметров вина считаются верхом элегантности.

8. Тренируйтесь, для клиента нет ничего более неприятного, чем долгое и мучительное откупоривание бутылки.

Тем, кто желает больше знать об аэрации вина, его декантации и правилах сочетания с блюдами, советуем обратиться к цифровой книге «Библия сомелье и ресторатора», где собраны все советы относительно правильной работы с вином в ресторане.

ХРАНЕНИЕ ВИНА

- **Температура.** Самая подходящая температура для хранения вина: +12°C. При более высокой температуре вино стареет быстрее. При температуре выше 24°C оно эволюционирует особенно интенсивно, двигаясь к упадку большими шагами.

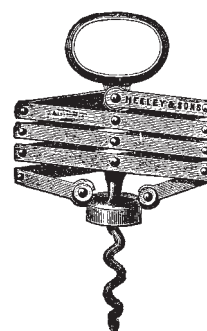
- **Влажность.** От 70 до 80 гидрометрических градусов. Если влажность выше, то пробка может заплесневеть, а если ниже, то высохнуть. Оба исхода одинаково вредны для вина.

- **Освещение.** Полная темнота. Вино не любит света.

- **Покой.** Отсутствие вредной для вина вибрации. Также следует как можно реже перекладывать бутылки.

- **Изоляция.** Вино должно храниться отдельно. Рядом с ним не стоит хранить химические вещества или, например, несвежие овощи.

- **Размещение бутылок.** В горизонтальном положении. (Бутылки с креплеными винами и спиртными напитками должны храниться вертикально, чтобы спирт не воздействовал на пробку).



ФРАНЦИЯ

Пользующаяся выгодным географическим положением и старейшими традициями виноделия, Франция, бесспорно, считается страной вина. Французские вина обладают таким многообразием стилей, что, кажется, их можно пить всю жизнь, ни разу не встретив одинаковую бутылку. Это многообразие вин усилилось из-за влияния соседних стран.

От Эльзаса, заимствовавшего характер немецких вин, до Корсики, породнившейся с винами Италии, от испытывавшего испанское влияние Юго-Запада до Шампани, чьи вина прославили англичане, Франция получила уникальное винодельческое наследие. Она с гордостью представляет невероятное разнообразие вин, которые изготавливают в более, чем десяти регионах, самые известные из которых Бордо, Бургундия и Берега Роны.

Бордо

Регион Бордо расположен на западе Франции. Реки Гаронна и Дордонь омывают эту территорию и при слиянии образуют широкое устье, называемое Жирондой, которое впадает в Атлантический океан. Климат в Бордо – океанический, влажный, без значительных температурных колебаний. Зима мягкая и теплая благодаря Гольфстриму, а лето умеренное из-за близости Атлантического океана и благодаря рекам, омывающим виноградники.

Сорта винограда

В Бордо выращивают следующие красные сорта: Каберне-Совиньон, изобилующий танинами и обладающий прекрасной способностью к выдержке; Мерло, придающий купажу мягкость; Каберне-Фран, сообщаящий вину яркий цвет и особый букет. Эти сорта на бордоской земле дают рождение великим винам,

причем некоторые из них считаются лучшими на планете: например, Шато Латур, Шато Лафит-Ротшильд и Шато Марго.

Среди белых бордоских сортов следует упомянуть свежий и душистый Со-



виньон; подверженный благородному гниению Семийон, очень подходящий для производства сладких вин, а также Мускадель с субтильными, нежными ароматами.

Бургундия

Бургундия, как и Бордо, известна своими качественными винами. Однако Бургундия меньше – ее площадь составляет две десятых от площади Бордо (24.000 гектаров). В Бургундии континентальный климат с холодной зимой и солнечным жарким летом. Бургундские вина в большой степени подвержены погодным капризам, поэтому год урожая имеет для них очень важное значение.

Сорта винограда

Пино Нуар используется для производства красного вина, Шардоне – для белого. Они достигают в Бургундии своего совершенства. Другие сорта, такие, как Алиготе и Гамэ, используются в меньшей степени. Чаще всего бургундские вина производятся из винограда одного сорта.

Знаменитые вина

Знаменитые белые вина производят в районах Шабли и Кот-де-Бон (среди них Монраше и Кортон-Шарлемань). Прославленные красные появляются на свет в районе Кот-де-Нюи (среди них Жевре-Шамбертен, Мюзиньи и Вужо).

К Бургундии также относят регион Божоле, расположенный к югу. Он знаменит своими молодыми и фруктовыми красными винами. Их получают на основе сорта Гамэ, который обретает удивительную выразительность на здешних гранитных землях. Самое известное вино этого района – Божоле Нуво, то есть новое Божоле. Оно поступает в продажу в третий четверг ноября, всего через 2 месяца после сбора урожая, и его следует дотопить до конца года.

БЕРЕГА РОНЫ

На берегах Роны возделывают более 70.000 гектаров виноградников, которые

располагаются на узкой, длинной полосе (250 километров), порой в крайне трудных условиях и самых неудобных местах – на каменистой почве и на крутых склонах холмов, опаленных солнцем.

Климат, господствующий в этом регионе, обуславливает своеобразие здешних вин. Исключительное воздействие солнца, сильный ветер мистраль, резкие перепады температуры днем и ночью, летом и зимой наряду с геологическими особенностями долины Роны формируют оригинальный характер здешних вин. Кроме того, вина с берегов Роны – самые сложные по составу 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.

КАТЕГОРИИ ФРАНЦУЗСКИХ ВИН ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

Ниже приведены категории французских вин, начиная с самых престижных и заканчивая ординарными. Рядом с французским названием указан его европейский эквивалент.

1. AOC/AOP – Appellation d'Origine Contrôlée/ Appellation d'Origine Protégée – наименование, контролируемое/защищаемое 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.

2. Vins de Pays/IGP – местные вина/защищенное географическое происхождение. На них распространяются некоторые правила контроля, менее строгого, чем в предыдущих случаях.

3. Vin de France/SIG. Эти французские вина/без указания географического происхождения могут представлять собой смесь вин, произведенных в разных уголках страны.



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

В Италии выращивают множество сортов винограда.

• Традиционные итальянские сорта

Они составляют большинство. К ним относятся красные: Санджовезе, Неббиоло, Барбера, Долчетто, Рефоско; белые: Треббьяно, Мускат, Пино Грджо, Вердуччо, Кортесе, Мальвазия и многие другие.

• Классические французские сорта

Эти сорта представлены Каберне-Совиньоном, Мерло, Шардоне и некоторыми другими.

• Немецкие сорта винограда

Среди немецких сортов в Италии выращивают Рислинг и Гевурцтраминер.

В Италии насчитывается 20 винодельческих регионов, они совпадают с административными областями. Самыми известными из них являются Тоскана и Пьемонт.

ПЬЕМОНТ

Пьемонт расположен у подножья Альп на северо-западе Италии. Здесь с давних

времен изготавливают качественные вина с безупречной репутацией, составляющие гордость жителей Италии.

Наиболее известны здешние красные вина с их сдержанной элегантностью и высоким потенциалом к выдержке. Самое знаменитое и дорогое из них – это Barolo, крепкое вино с фиалковым ароматом, относящееся к престижной категории DOCG. Его производят в округе селения Бароло из винограда сорта Неббиоло и выдерживают не менее двух лет в бочках.

Еще одно известное вино Пьемонта, но на сей раз белое, сладкое и игристое – это Asti Spumante, получаемое из винограда сорта Мускат.

ТОСКАНА

Тоскана – это, бесспорно, самая известная в мире винодельческая область Италии, которая очаровывает нас своими бархатистыми красными винами. Она расположена в центре страны, и здесь господствует исключительный климат, который благоприятствует полному созреванию красного винограда без ущерба его кислотности. Среди возделываемых в Тоскане сортов винограда, Санджовезе – самый верный представитель этой области.

Популярное итальянское вино Chianti – родом из Тосканы. Его производят из нескольких сортов винограда. Основным из них является Санджовезе, сообщающий Chianti мощь и свои 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.



КАТЕГОРИИ ИТАЛЬЯНСКИХ ВИН ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

Различают следующие категории итальянских вин, начиная с самых престижных и заканчивая ординарными.

1. Denominazione di Origine Controllata e Garantita, сокращенно DOCG (наименование, контролируемое и гарантированное по происхождению). Критерии производства этих вин самые строгие.

2. 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.

3. IGT (или IGP) – Indicazione Geografica Tipica (Protetta) (вино с указанием происхождения). Место получения этих вин контролируется.

4. Vino («вино»). Происхождение такого вина не подлежит контролю. Оно может быть купажом вин, полученных в совершенно разных регионах Италии.

Dal... 1939
Trattoria
"La Pace"



Испания

Испания – это страна с благоприятными для виноделия бедными почвами, контрастным климатом и удачно расположенными горными склонами.

Виноградарство зародилось, по всей видимости, на юге страны благодаря финикийцам. Позднее римляне распространили его по всей стране. Считают, что в известной степени испанцы обязаны своими виноградниками арабам, которые разводили некоторые столовые сорта винограда, например, Педро Хименес, из которого производят знаменитый херес. Сегодня по площади виноградников Испания опережает Италию и Францию.

Сорта винограда

Для Испании характерны собственные сорта винограда, которым подходят местные климатические условия. Среди них наиболее известны следующие.

Красные сорта

- Гренаш (по-испански Garnacha) и все его разновидности, то есть черный, розовый и серый Гренаш.
- Темпранильо, королевский сорт Риохи, который выращивают и в других регионах, где пытаются производить вина лучшего качества, выдержанные в дубовых бочках.
- Монастрель, который также выращивают на юге Франции под названием Мурведра, и Бобаль, встречающийся преимущественно в Валенсии.

Белые сорта

- Паломино и Педро Хименес, используемые главным образом для производства хереса.
- Макабео, белый сорт Риохи.
- Мускат александрийский.
- Белый Гренаш.
- Аирен, самый распространенный сорт в Испании. Он дает легкие и «живые», но несколько простоватые вина.

- Классические Совиньон и Шардоне.

В Испании насчитывается более 40 винодельческих районов, вина которых имеют право на звание Denominación de Origen, указанное на этикетке.

Эти районы входят в состав больших винодельческих регионов. Далее приводятся основные из них.

Андалузия

Андалузия – родина хереса и диких быков. Суровая, пустынная красота этой южной провинции смягчена близостью Атлантического океана и Средиземного моря. Это обуславливает контрастный климат Андалузии, где часто дуют очень сильные ветры, которые «куют» здесь погодные условия.

Херес оказал настолько сильное влияние на производство вина в этом южном регионе, что большинство здешних вин в той или иной степени схожи с ним.

Это сладкие или сухие вина с высоким содержанием алкоголя. Как правило, подобно хересу, они выдержаны согласно методу «солера».

Риоха

Это самый знаменитый винодельческий регион Испании. Он подразделяется на три района:

- Риоха-Альта (Rioja Alta) на севере, ближе к Атлантическому океану. Здесь производят тонкие вина, способные к выдержке;
- Риоха-Баха (Rioja Baja), чьи вина богаты алкоголем;
- Риоха-Алавеса (Rioja Alavesa), где получают мягкие и «округлые» вина.

Вина всех этих трех районов обладают разным характером и при смешивании образуют гармоничный и уравновешенный купаж, который часто продается под

КАТЕГОРИИ ИСПАНСКИХ ВИН ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

Испанская регламентация охватывает следующие основные категории вин от самых престижных до наиболее ординарных:

1. 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.

- Vino de Pago. Эти вина должны быть произведены и разлиты по бутылкам в пределах одного винодельческого хозяйства.

2. Vinos de Calidad con Indicación Geográfica (VCIG). Эти вина производят на ограниченной территории. Данная категория считается трамплином к престижной категории DO.

3. Vino de la Tierra. Местное вино.

4. Vino de Mesa. Столовое вино, может быть получено в разных частях страны.



общим наименованием – Rioja. Красные вина Риохи производят преимущественно из сорта Темпранильо. Здесь также получают белые и розовые вина.

КАТАЛОНИЯ

Каталония расположена на северо-востоке Испании близ французской границы. Здешние вина носят разные наименования и в разных частях региона значительно отличаются друг от друга. Они могут быть легкими и тонкими, как, например, Costers del Segre, или алкогольно-крепкими и «щедрыми», как Priorato.

Наиболее известное вино Каталонии носит наименование Cava. Это высокока-

чественное игристое вино, получаемое традиционным способом.

КАСТИЛЬЯ

Кастилья разделяется на две части: Ла Манча (La Mancha) и Леон (León).

Ла Манча – важнейший регион производства дешевых испанских вин.

В Леоне изготавливают высококачественные вина Rueda – исключительно белые, свежие и ароматные.

Красные вина, в частности из района Ribera del Duero, могут удовлетворить самых капризных потребителей.

Уникальный, современный пятиуровневый погреб винодельни Campo Viejo (Риоха) позволяет наиболее бережно работать с виноградом на всех производственных стадиях по принципу «сверху вниз». Данный подход лучше сохраняет целостность ягод, а значит оригинальный вкус и аромат вин.

ЮЖНАЯ АФРИКА

Культура виноделия зародилась в Южной Африке в середине 17 века благодаря усилиям первых голландских переселенцев. Начиная с 18 века в Южную Африку стали прибывать из Франции беженцы-гугеноты. Они привезли с собой французские сорта винограда и винодельческий опыт. Эти первые шаги подхватили английские импортеры, тонкие знатоки вин и спиртных напитков, лишившиеся французских вин во время блокады Англии императором Наполеоном. Сегодня ЮАР экспортирует свои вина по всему миру. Их качество получило единодушное признание среди любителей вина.

Основные сорта винограда

Среди белых сортов наиболее распространен Шенен Блан, который здесь называется Steen. Из него получают

фруктовые вина. Он хорошо подходит к условиям Южной Африки благодаря своей кислотности. Здесь достаточно широко распространены Коломбар, Шардоне, Совиньон, Мускат и Семийон, а также Рислинг и Гевурцтраминер.

Среди красных сортов наиболее популярны Каберне-Совиньон, Сенсо и Пинотаж. Последний, полученный скрещиванием Пино Нуара и Сенсо, дает вина с мощными ароматами. Здесь также встречаются Мерло, Сира и Пино Нуар.

Регламентация

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

Сбор урожая неподалеку от Кейптауна, Южная Африка.



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.

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.

Стиленбош (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 Стиленбошем 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.

Чили

Черенки европейских сортов винограда были завезены в Чили во второй половине 19 века. Климат благоприятствовал развитию виноделия. 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.

РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ЧИЛИЙСКИХ ВИН

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 него, 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.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Подача игристого

Игристое вино можно пить самыми разными способами. Его можно подать на аперитив с легкими закусками. На его основе готовится множество коктейлей. Кроме того, оно прекрасно сопровождает весь ужин. Сервировка блюд с игристым более универсальна, чем с другими винами, которые требуют разной температуры подачи и по-разному сочетаются с блюдами.

Бокалы для игристого вина
Форма бокала влияет на высвобождение пузырьков газа в вине, его «игру». Пена живет в бокалах с более заостренным низом. К тому же в абсолютно чистом и гладком бокале пузырьки образуются плохо, поэтому некоторые производители вырезают на дне своих бокалов маленькую звездочку.

Моющие вещества также могут отрицательно сказываться на вспенивании. Поэтому, если вино не пенится, прежде чем говорить о его плохом качестве, взгляните на бокал.

Для подачи игристых вин традиционно используются узкие фужеры продолговатой формы. А в бокалах в виде чаши вино растекается, пена не держится, и букет быстро рассеивается. Сегодня игристые вина все чаще подают в винных бокалах, причем летом добавляют лед.

Температура подачи

Игристое вино должно быть охлаждено до 6-9°C. В процессе употребления оно успеет нагреться до 8-13°C. Выдержанное игристое, например старое шампанское, подают при более высокой температуре — до 12°C, что подчеркивает его винную сторону.

ИГРИСТЫЕ ВИНА — ЭТО, СКОРЕЕ ВСЕГО, ЛУЧШАЯ ТОЧКА СОПРИКОСНОВЕНИЯ, СПОСОБНАЯ ОБЪЕДИНИТЬ МИР БАРОВ И МИР РЕСТОРАНОВ. ВЫПИТЬ БОКАЛ ПРОСЕККО ИЛИ ШАМΠΑНСКОГО, РАСПОЛОЖИВШИСЬ НА ТАБУРЕТЕ БАРА, — ОПРАВДААННЫЙ ВЫБОР. СТОЛЬ ЖЕ ОПРАВДААННЫЙ, КАК ЗАКАЗ БУТЫЛКИ ИГРИСТОГО К БЛЮДУ ИЗ РЫБЫ ИЛИ МОРЕПРОДУКТОВ.

ПОЭТОМУ ИГРИСТЫЕ ВИНА ОБЛАДАЮТ ОСОБЫМ СТАТУСОМ. КЛАССИЧЕСКИЕ И СОВРЕМЕННЫЕ — ОНИ ИГРАЮТ РОЛЬ КАТАЛИЗАТОРА ПРАЗДНИКА. КРОМЕ ТОГО, ИХ ПУЗЫРЬКИ ЦЕНЯТСЯ В КОКТЕЙЛЯХ, ИБО ОНИ ОЖИВЛЯЮТ ИХ И ПРИДАЮТ ИМ ДИНАМИЗМ.

Во всех винодельческих странах производят игристые вина, которые являются символом праздничной атмосферы и отражают характер местных жителей и их обычаи.

Италия

Италия располагает удивительным разнообразием вин. Игристое вино, занимает среди них важное место не только по объему продаж, но также благодаря своей легкости и веселому нраву. Среди самых известных игристых вин Италии можно выделить просекко, асти спуманте и франчакурта.

Асти Спуманте

Территория производства Asti Spumante ограничена и находится в Пьемонте, в окрестностях городка Асти. Asti Spumante получают из сорта винограда Мускат белый. При производстве главное — как можно меньше влиять на тонкий фруктовый вкус, подаренный природой. Вино набирает пену в процессе натурального брожения в больших металлических чанах.

Содержание алкоголя в спуманте варьируется от 7 до 9% vol., что делает его легкопьющимся и подходящим для всевозможных праздников.

Такая крепость объясняется непол-

ным сбраживанием сахара, благодаря чему эти игристые вина более сладкие по сравнению с шампанским. Спуманте содержит до 90 грамм сахара на литр, и даже у самых сухих из них его содержание составляет от 10 до 20 грамм на литр.

Франчакурта

Согласно древним рукописям, уже по меньшей мере в начале 16 века в окрестностях Брешии был известен секрет изготовления игристого вина, которое называли *vinò mordace*, «кусачее вино». Эти древние традиции были унаследованы винами Franciacorta, которые сегодня изготавливают в Ломбардии по классическому методу с вторичным брожением в бутылках. В основе этих игристых вин лежат сорта винограда: Шардоне, Пино Блан и Пино Нуар.

Просекко

Просекко — элегантные, энергичные, радостные и свежие вина, которые в самой Италии сделались объектом настоящего культа и символом «дольче виты».

Просекко производится в области, охватывающей два итальянских региона — Венето и Фриули. Обычно эти вина относятся к категории DOC. Вместе с тем, вина, происходящие из провинций Конельямо Вальдобьядене и Азоло, пользуются наиболее престижным в Италии наименованием DOCG.

Игристые вина просекко получили свое название от старинного сорта винограда Prosecco, который в 2009 году переименовали в Glera (Глера).

Часто он дополняется сортами Вердизо, Перера и Бьянкетта. Вердизо привносит кислоту и свежесть, играя особо важную роль в жаркие годы. Очень древний сорт Перера сообщает ароматы груши.

Наконец, виноград Бьянкетта восходит к 1500 году и призван уравновесить Вердизо, в особенности, в прохладные годы, когда важно придать купажу больше нежности.

В результате эти сорта винограда позволяют добиться баланса между свежестью и полнотой ароматов.

Просекко – вино, которое пьют молодым, в течение одного-двух лет после сбора урожая. Просекко может быть «брют» (самое сухое), «экстра драй» (очень сухое) или «драй» (сухое).

Как правило, просекко – это спуманте

(spumante), то есть игристое вино с таким же сильным давлением в бутылке, что и у шампанского. В этом случае бутылка закупоривается пробкой со стальной уздечкой. Но оно может быть и обычным слабо-игристым фризанте (frizzante), и тогда пробку удерживает небольшая бечевка, которую называют «спаго».

Просекко проявляет ароматы белых цветов, которые сопровождают ноты яблок, груши, цитрусовых и экзотических фруктов. Во вкусе просекко обладает превосходным балансом между нежностью и кислотностью, который определяет его прелесть и способность доставлять наслаждение. Финал под знаком фруктов – одна из его главных отличительных черт. Для получения максимальной экспрессии и полного удовольствия от дегустации важнейшим условием является температура подачи. Она должна составлять от 6 до максимум 8°C. Поэтому просекко подают в ведерке со льдом.

Просекко сочетает все характерные черты Италии. Это элегантное и современное вино заказывают бокалами в барах или закупают им хороший ужин в ресторанах или открывают дома в кругу друзей по поводу любого праздника. Его успех растет с впечатляющей быстротой во всех странах мира.

Просекко объединяет миры сомелье и миксологии, свободно чувствуя себя как на столе, так и в составе коктейля. Последним просекко придает свежесть и наделяет способностью доставлять удовольствие. Им можно облагородить простой сок, например, апельсиновый, сообщив ему характер и престиж. Но просекко тоже сочетается со сложными напитками, такими как ликеры, аперитивы и крепкое спиртное.

Просекко является символом Венеции и входит в состав знаменитых венецианских коктейлей «Спритц» и «Беллини».





Сбор урожая в шампанском Доме G.H. Mumm.

Франция

Наряду с шампанским во Франции производят и другие игристые вина, некоторые из них – как в Шампани традиционным способом. Часто эти вина называют *crémant* (креман). Их меньше выдерживают на осадке, чем шампанское, что приводит к образованию менее тонких пузырьков, но зато они более доступны. Такие вина можно встретить практически во всех винодельческих областях Франции. Самые известные и качественные из них происходят из Эльзаса, Луары, Бургундии и Бордо. Многие французские игристые вина делают согласно методу Шармата-Мартинотти – с брожением в больших закрытых металлических чанах.

Испания

Игристые вина производят в Испании, а точнее, в Каталонии с 1872 года. Те из них, которые называются «cava» (кава), получают исключительно традиционным способом, выдерживая от 4 до 9 лет в бутылках на осадке. Для кавы используют местные сорта винограда, дающие свежее, фруктовое и хорошо сбалансированное вино. К этим сортам относятся Пареллада и Макабео, а также все большее применение находит Шардоне.

Россия

После разгрома армии Наполеона и вступления царских войск во Францию, русские офицеры распробовали французские напитки и пристрастились к шампанскому. Вернувшись на родину, они не расстались с новой привычкой, и экспорт шампанских вин в Российскую империю пережил небывалый бум. Вместе с тем в России, в частности в Крыму, в 19 веке были предприняты попытки изготовления отечественного игристого вина. Но практически все они по разным причинам, в том числе из-за разрушительной Крымской войны, оказались неудачными.

Исключением стало хозяйство князя Льва Голицына. В конце 1870-х годов он начал выращивать виноград неподалеку от Судака, ездил во Францию перенимать опыт у лучших шампанистов и стал производить престижные игристые вина. Князь Голицын был также главным виноделом императорских имений, в частности хозяйства Абрау-Дюрсо, которое было основано в Краснодарском крае в 1870-м году. Под его руководством в 1898 году здесь было выпущено первое игристое вино. Сегодня, спустя полтора века после своего основания, хозяйство «Абрау-Дюрсо» является флагманом российского виноделия и выпускает широкую гамму игристых вин.

Методы производства игристых вин

Классический метод

Изобретение классического, или шампанского метода приписывают французскому монаху Дому Периньону, жившему в конце 17 века. Он смешивал в составе кюве полностью перебродившие сухие вина и разливал их в бутылки из толстого стекла, добавляя особый «ликер» из дрожжей и сахара. После этого прочно закупоренные бутылки укладывались в погреба, где в них проходило вторичное брожение, а углекислый газ медленно растворялся в вине. Затем вина еще несколько месяцев выдерживались на осадке, приобретая богатство букета и вкуса.

Метод Шармата-Мартинотти

В 1895 году итальянский ученый из Асти Федерико Мартинотти предложил модернизировать классический метод. Он выступил с идеей проводить вторичное брожение вина не в бутылках, а в герметических стальных емкостях – автоклавах. В начале 20 века французский ученый Эжен Шармат усовершенствовал и запатентовал данный метод, который позволял ускорить производство и контролировать качество при больших объемах.

Итальянский метод

Итальянские виноделы переосмыслили резервуарный метод, решив акцентировать свежесть и ароматическую яркость молодых игристых вин. Главным нововведением итальянского метода стало исключение из производственного цикла этапа вторичного сбраживания: кюве составляется не из перебродивших, сухих вин, а из осветленного и охлажденного виноградного сока. Под действием добавленных дрожжей кюве бродит в герметичных чанах. Выделяющийся газ растворяется в вине. Когда достигается нужная крепость (не более 7,5% vol.), брожение останавливают холодом. При этом, остаточный сахар – тот, который не успели съесть дрожжи, сохраняет яркий фруктовый характер вина.

КАК ДЕЛАЮТ ИГРИСТОЕ ВИНО ПО КЛАССИЧЕСКОМУ МЕТОДУ



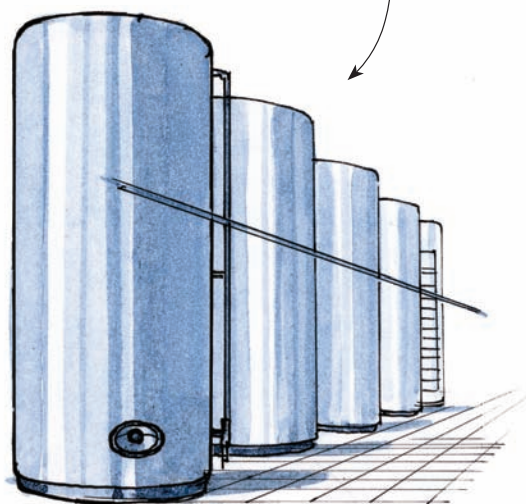
1. Для шампанского и других наиболее престижных игристых вин сбор урожая осуществляется вручную.



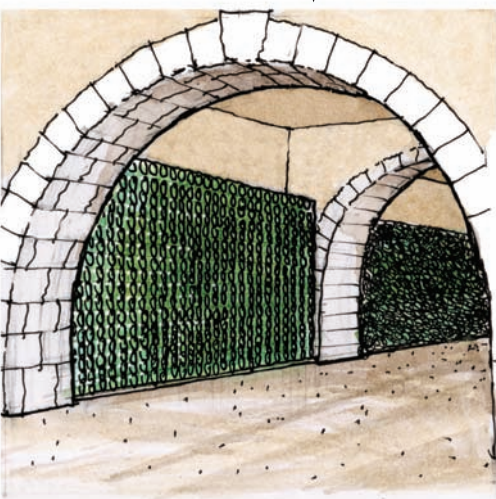
2. Виноград отжимают в прессе, получая сусло.



4. При производстве шампанского мастер купажирования смешивает различные вина: из разных сортов, с разных участков, разных годов урожая, получая вино с заданным вкусом, присущим определенной марке.



3. Сусло бродит в чанах из нержавеющей стали.



5. Вино разливают в бутылки, добавляя смесь из сахара и дрожжей, и укладывают их в погреб. В вине возникает вторичное брожение и образуется углекислый газ. Однако после этого придется удалить дрожжевой осадок.



6. Вначале дрожжевой осадок переводят на пробку при помощи ремюажа: бутылку постепенно опускают горлышком вниз, вращая вокруг своей оси. Вино выдерживают в вертикальном положении на осадке от 2 до 6 лет.



7. Осадок удаляют при помощи дегоржажа: горлышко замораживают и бутылку открывают, давая выскочить превратившемуся в лед осадку. Затем в вино добавляют «экспедиционный раствор». Бутылки укупоривают и выставляют на продажу.



Погреб шампанского Дома
G.H. Mumm.

ШАМПАНСКОЕ

В период Средневековья в Шампани делали красные вина, получавшиеся слегка шипучими. Они были фруктовыми и легкими, но имели одну неприятную особенность – тенденцию к вторичному брожению в бочках, которые иногда даже взрывались, за что вино из Шампани прозвали «дьявольским». Неконтролируемая ферментация вызывалась рядом причин, в том числе внезапными холодами, которые прерывали процесс брожения, оставляя в вине недобродивший до конца сахар. История шампанского – это история эволюции «дьявольского» вина. Здесь заслуга, по всей видимости, принадлежит монаху по имени Дом Периньон, жившему в 17 веке. Он посвятил 47 лет своей жизни изучению и совершенствованию шампанского. Он внес большой вклад в эволюцию этого игристого напитка своими работами по купажированию и изучению брожения. Его последователям осталось усовершенствовать форму бутылок шампанского и укрепить пробку специальным металлическим предохранителем.

Природные условия

Провинция Шампань располагается в 150 километрах северо-восточнее Парижа. Это самый северный район виноделия во Франции. У здешних земель тонкий верхний слой почвы, он покрывает мощный пласт известняка (около 200 метров толщиной), который отлично регулирует температуру, вбирая днем избыток солнечного тепла, чтобы вернуть его в холодные часы ночью. Также известняк регулирует влажность, снабжая лозу водой.

Производство

Шампанское – это белое, иногда розовое вино, полученное из винограда белого и красных сортов. Сбор урожая осуществляется вручную. Собранные грозди складывают в специальные корзины, где виноград не лопается от тяжести собственного веса. Причина этих предосторожностей проста: красящие вещества красного винограда содержатся в его кожице. Для получения из него белого вина необходимо сократить контакт между кожицей и соком винограда.

РЕГЛАМЕНТАЦИЯ

Для того чтобы иметь право называться «шампанским» (Champagne), вино должно отвечать следующим требованиям:

- Оно должно производиться только в провинции Шампань.
- В его основе могут лежать только определенные сорта винограда: два красных – Пино Менье и Пино Нуар и один белый – Шардоне. Они могут использоваться как поодиночке, так и вместе. Пино Нуар сообщает вину вкус и силу, Шардоне – элегантность и свежесть, а неприхотливый Пино Менье приходит на помощь в трудный год урожая.
- Может использоваться только традиционная технология производства данного региона.

Выжимка. После сбора урожая виноград разных сортов, разного качества, а также собранный с разных участков, выжимают отдельно в небольших прессах.

Виноделие. Каждое сусло подвергают брожению отдельно в металлических чанах или, для самых престижных марок, в старых дубовых бочках.

Купажирование. Мастер смешивает различные вина, полученные из разных сортов винограда, с разных участков, из разного сусла и в разные годы урожая. Так он добивается уникального вкуса, который присущ определенному шампанскому. Иногда для получения нужного вкуса смешивают до 50 вин.

Образование пены. 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 образует в нем столь желаемую пену путем высвобождения запертого внутри бутылки углекислого газа. Давление в бутылке поднимается, достигая 6 атмосфер (примерно как в шине автобуса).

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 ремюаж: бутылку, изначально занимающую горизонтальное положение, каждый день слегка опускают горлышком вниз и вращают вокруг собственной оси с тем, чтобы собрать осадок в горлышке.

На фирмах с небольшим производством ремюаж проводят вручную. Другие компании используют специальный аппарат, называемый «жиропалетт». Он управляется компьютером.

Выдержка. В вертикальном положении шампанское выдерживают на осадке от 2 до 6 лет.

Дегоржаж. Чтобы окончательно расправиться с осадком, переведенным на

пробку, бутылки в вертикальном положении отправляют на дегоржаж. Горлышки бутылок замораживают в растворе воды и соли, охлажденном до -18°C . Затем бутылку открывают, ледяная «пробка» выскакивает, забирая с собою весь осадок. Потеря жидкости компенсируется добавлением «экспедиционного раствора»: смеси из вина, коньяка и сахарного сиропа. Количество сахара определяет вид шампанского. Затем бутылки закупоривают новой пробкой, которую закрепляют проволоочной уздечкой.

Виды шампанского в зависимости от 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)

Бутылки шампанского

Бутылки шампанского различаются объемом.

Магнум – 1,5 литра
Иеровам – 3 литра
Ровоам – 4,5 литра
Мафусаил – 6 литров
Салманасар – 9 литров
Валтасар – 12 литров
Навуходоносор – 15 литров
Соломон – 18 литров
Вес полной стандартной бутылки шампанского – 1 килограмм 650 грамм.

Гравюра из книги Джерри Томаса, на которой изображен Шампань-коктейль. Это старинный смешанный напиток. Согласно некоторым исследованиям, он восходит к началу 1800-х годов.

Охлаждение игристого вина

Ведерко со льдом нужно наполовину наполнить водой, что поможет быстрее охладить вино до желаемой температуры. Если в ведре нет воды, то вино или переохладится, или охладится недостаточно, ведь лед находится в контакте не со всей поверхностью бутылки. В барах и ресторанах я часто видел бутылки, просто поставленные на кучку льда. Это совершенно бесполезная для охлаждения вина процедура. Для охлаждения вина в ведре до температуры 7°C необходимо около часа, если до этого оно имело температуру 20°C . Если вам нужно быстро охладить бутылку игристого, вы можете добавить в ведро горсть соли и стакан газированной воды. Используйте этот трюк только в случае крайней необходимости.

Ошибки при подаче игристого

- Открывая игристое вино, не сотрясайте бутылку и не направляйте ее в сторону людей.
- Не ставьте бутылку в ведро с изображением марки конкурирующей фирмы.
- Не прячьте этикетку, заворачивая бутылку, как младенца. Гость должен знать, что он пьет.
- Никогда не ставьте пустую бутылку в ведро горлышком вниз.
- Не бросайте в ведро со льдом ни пробку, ни фольгу.



CHAMPAGNE COCKTAIL.



ХЕРЕС

Херес производят на юге Испании в Андалузии, в районе между городами Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамедра и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария.

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 сусла продолжается от трех дней до недели, затем оно становится спокойным и заканчивается в течение двух месяцев.

Классификация бочек. В декабре отдыхающее в бочках вино разделяют на 4 группы:

1. Вина с чистыми ароматами, подходящие для хереса Fino, Manzanilla и Amontillado.
2. Мощные вина, способные превратиться в херес Oloroso.
3. Неопределенные вина, за эволюцией которых еще придется следить.
4. Вина без потенциала, которые безжалостно отправляют на перегонку.

Вина первой группы крепят с помощью бренди до 15-15,5% vol. Вина второй группы – до 17,5% vol. Бочки оставляют открытыми, херес стареет в контакте с воздухом. Особая атмосфера погребов благоприятствует появлению необычных дрожжей. Они развиваются в вине, менее крепком в алкоголе. Эти дрожжи образуют на поверхности вина пленку, называемую «цветочная вуаль». Она защищает вино от окисления, сообщая ему особый вкус. Выдержка по системе «солера» позволя-

ет «вуали» выживать и уберегать херес от воздействия кислорода.

Основные виды хереса

• **Fino (Фино).** Вино бледно-желтого цвета с тонким букетом, сухое, с легким фруктовым вкусом миндаля и лесного ореха. Его крепость колеблется от 15,5 до 16% vol. Фино бледнее других разновидностей хереса, 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 в этот херес несколько лет не добавляли молодое вино, из-за чего «цветочная вуаль» постепенно умерла. Это мощный и сухой промежуточный херес между Fino и Oloroso. Он обладает янтарным цветом и характерным вкусом лесного ореха. Пьют его охлажденным, при 12–15°C. Крепость – 17,5% vol.

• **Oloroso (Олоросо).** Крепость Oloroso, что по-испански значит «ароматный», около 18% vol. Он созревает без «цветочной вуали». У него темный золотистый цвет и насыщенный, богатый винный вкус. Его пьют при температуре 15–16°C. Открытую бутылку хереса Олоросо не стоит хранить более месяца.

• **Pale Cream (Пэйл крим).** Бледное сладкое вино с мягким вкусом, его крепость – около 17,5% vol. Перед употреблением херес следует охлаждать до 7°C.

• **Pedro Ximenez (Педро Хименез).** Темное, мягкое, сладкое вино с нотами изюма. Его изготавливают из сорта Педро Хименез, крепость – около 17% vol.

СИСТЕМА «СОЛЕРА»

Каждая разновидность хереса выдерживается отдельно по методу «солера». Идея этого метода состоит в том, что старое вино «воспитывает» молодое. 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 криады, а бочки первой криады доливают хересом из второй криады и т.д. Если в бочке нижнего ряда хранится столетнее вино, то по-настоящему его осталось там очень мало, – скорее всего, только одна ложка. Зато характер получаемого хереса, его вкус и аромат, всегда неизменны.

ПОРТО

Процесс производства порто был, по всей видимости, разработан монахами из монастыря 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

В долине Дору выращивают более 30 сортов винограда. Однако чаще всего для производства порто используются всего пять: Турига Насиональ, Тинта Рориз (он же Темпранильо), Тинта Барокка, Тинта Чао и Турига Франчеза.

Производство

Структура виноградников не позволяет использовать технику при сборе урожая, и все делается вручную. Виноград выжимают; сок вместе с кожурой бродит в контейнерах из нержавеющей стали. Через 2–3 дня сусло окрашивается в глубокий красный цвет, и примерно половина сахара превращается в алкоголь. Сусло переливают в деревянные чаны и в него добавляют 77-градусный бренди в количестве 16–20% от общего объема. Это убивает дрожжи, сохраняет в вине часть сахара и придает ему силу и корпус. После этого вино «отдыхает» всю зиму. Весной молодое порто обычно перевозят в город Вила-Нова-ди-Гая, расположенный в низовье реки Дору на противоположном берегу от города Порто. Здесь вино выдерживают и купажируют. Сырой прибрежный воздух и постоянная температура определяют идеальную выдержку, которая может продолжаться более 50 лет. Крепость 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 деликатный напиток, мягкий и освежающий. Tawny, по-английски – «коричнево-желтый», светлее других порто из-за более короткого контакта сока с кожей винограда или из-за добавления белого порто. У некоторых качественных tawny на этикетке указывается срок выдержки. Это средний возраст вин, входящих в его купаж.

- **Vintage Character (Винтейдж кэректер).** Купаж разных порто, которые были выдержаны около 4 лет в бочках. У него глубокий цвет, полный сложный вкус и долгое винное послевкусие. Оно хорошо стареет в бутылке.

- **Late Bottled Vintage (Лейт боттелед винтейдж).** Порто определенного года урожая, его выдерживают от 4 до 6 лет. Сложное вино, готовое к употреблению сразу после разлива по бутылкам.

- **Vintage (Винтейдж).** Самое престижное 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 его этикетке указан год урожая и разлива по бутылкам.

КАК ПИТЬ ПОРТО?

Порто – это одно из самых дорогих вин. Как правило, его пьют в чистом виде из специальных бокалов тюльпановидной формы. Причем бокал наполняется только наполовину.

На аперитив подают белое порто или молодое tawny.

Белое порто обретает равновесие при температуре 9–11°C. Кроме того, его можно подать со льдом, ломтиком лимона или содовой. Молодое tawny также отлично подходит для аперитива. Его охлаждают до 12°C.

На дигестив следует пить Vintage, Late Bottled Vintage, Ruby, Vintage Character и выдержанный Tawny. Их подают при температуре 18°C.

Для отделения порто от осадка бутылку ставят в вертикальное положение на 24 часа. Затем ее содержимое переливают в графин через воронку. Горлышко бутылки держат над огнем свечи. Как только осадок поступает в горлышко, операцию по декантации прерывают.



Пиво



Безалкогольное пиво

Безалкогольное пиво можно получить 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.

Первое письменное упоминание о пиве относится к временам шумеров (они жили на территории нынешнего Ирака в 4-2 тысячелетиях до н.э.). Их пиво называлось «сикару». В его производстве уже использовался соложенный ячмень. Позже вавилоняне продолжили традиции пивоварения и оставили множество письменных упоминаний о социальной значимости пива. В ту эпоху злаки обычно перемалывались в муку, затем из нее делали формовой «хлеб», удобный для хранения и перевозки. Для получения пива надо было размельчить этот «хлеб», погрузить образовавшуюся массу в воду и оставить бродить на несколько дней.

В эпоху расцвета Древней Греции и Рима у пива появился серьезный конкурент – вино. Римляне отделяли цивилизованный мир, в котором пили вино, от варварского, знавшего только пиво. В Средние века в Европе ячмень был одной из самых распространенных зерновых культур, и каждая семья варила свое «домашнее» пиво. Постепенно самодельное пивоварение уступило место производственному. В конце 11 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.

Производство

Для производства пива необходимы вода, зерно, дрожжи и хмель. Зерно, используемое для пивоварения, обычно может быть двух видов: соложеное (толь-

ко 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 сушеных 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, пилснер, 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 га-

зом, осветляется и приобретает полноту вкуса. Продолжительность дображивания и выдержки зависит от сорта получаемого пива и может варьироваться от 3 до 13 недель и более. Готовое пиво фильтруется и разливается по бочкам, банкам и бутылкам. Здесь приведена лишь общая схема процесса пивоварения. На самом деле в зависимости от сорта пива, он может иметь те или иные особенности.

РАЗНОВИДНОСТИ

Abbaye (абей)

Бельгийское пиво (брожение при высокой температуре), достаточно крепкое и густое, часто подвергается вторичному брожению при розливе в бутылки. Может быть светлым, янтарным или темным.

Ale (эль)

Английское пиво (брожение при высокой температуре) средней крепости, светлого или интенсивного янтарного цвета. Оно может быть разных видов: pale ale с большим содержанием хмеля, mild – некрепкое пиво с малыми добавками хмеля, bitter, stout или barley wine.

Alt (алт)

Немецкое название сортов пива, полученных брожением при высокой температуре. Alt означает «старый», по отношению к более современным сортам pils, бродящим при низкой температуре. Пивоваренные заводы Дюссельдорфа специализируются на пиве подобного рода.

Barley Wine (барлей уайн)

Этот термин означает «ячменное вино». В Великобритании так называют наиболее густые и крепкие сорта эля.

Bitter (биттер)

Это наиболее распространенный вид эля в Великобритании, который отличается достаточно горьким вкусом, цвет бывает от янтарного до оранжевого. Наибольшее количество этого пива употребляется в английских пабах.

Blanche (бланш)

Бельгийское пиво на пшеничной основе,

часто со специями. Его не подвергают фильтрации, оно достаточно мутное и характеризуется кисловатым вкусом.

Bock (бок)

В Германии так называют крепкое пиво. Термин «Double bock» присваивается пиву еще более крепкому.

Gueuze (гёз)

Это бельгийское пиво представляет собой смесь молодых и старых сортов пива lambic. Его разливают в бутылки, похожие на бутылки для шампанского.

Kriek (крик)

Сорт пива lambic, в котором пивовары в течение нескольких месяцев вымачивают вишню. Его успех способствовал созданию новых видов этого пива с малиной, черной смородиной и даже с бананом.

Lager (лагер)

Немецкое слово lager означает «сохранять», напоминая о необходимости хранить в прохладном месте пиво, приготовленное брожением при низкой температуре. Сегодня этот термин относится к любому пиву, полученному путем подобного процесса брожения. Обычно lager – светлый напиток, хотя существует несколько темных разновидностей этого пива в Германии.

Lambic (ламбик)

Бельгийское пиво на основе пшеницы, ячменя и старого хмеля, полученное путем естественного брожения. Это «фирменное» пиво города Брюсселя.

Pils (пилс)

Это название произошло от чешского города Пльзень, где было произведено первое в истории светлое пиво путем брожения при низкой температуре. Будучи 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 распростра-

ПЕНА

За исключением британского ale и некоторых сортов, содержащих небольшое количество растворенного углекислого газа, пиво подается с пеной, которая называется «шапочкой», толщиной не менее двух сантиметров. Это не только красиво смотрится, но и сохраняет вкусовые качества пива.

Пена предохраняет его от вредного воздействия кислорода. Поэтому рекомендуется подавать бутылочное пиво в достаточно больших бокалах, позволяющих вылить из бутылки сразу все содержимое. Исключение – пиво с осадком. Его надо наливать в бокал осторожно, не двигая резко бутылку, чтобы осадок не смешался с пивом.

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.

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 бутыл с газом прикрепляют к стене, куда не проникают солнечные лучи, поскольку температура ее хранения не должна превышать 32°C.
- Нельзя закрывать бутыл на ночь, иначе пиво может потерять свою насыщенность углекислым газом.
- Будьте бдительны с выбросами углекислого газа, так как они токсичны.
- При возникновении проблем обращайтесь за советом к поставщикам пива.

Как мыть бокалы

Жирные пятна, следы от губной помады и жидкости для мытья посуды сильно влияют на качество пивной пены. Она быстро спадает, что, конечно же, непривлекательно,

поэтому бокалы для пива следует мыть отдельно от других, используя два бака. Один – для мойки, второй – для ополаскивания. Ни в коем случае бокалы не надо вытирать. При машинной мойке пивные бокалы также следует мыть отдельно от другой посуды и не вытирать.

Как наливать разливное пиво

- Взять бокал той же марки, что и пиво.
- Хорошо ополоснуть его, чтобы освежить бокал и улучшить качество пены.
- Тщательно стряхнуть капли с бокала.
- Наполнить бокал за один раз: одним движением открыть кран до конца и держать бокал под углом 45 градусов к концу крана, чтобы струя падала на стенку бокала. Когда он заполнится наполовину, направить струю прямо в бокал, приводя его постепенно в вертикальное положение для получения необходимой пены.
- Когда бокал заполнится, закрыть кран одним движением.
- Смыть пену с нижней части бокала, если он запахался, затем промокнуть полотенцем.
- Положить на стойку перед клиентом картонную подставку нужной марки и на нее поставить пиво.

Температура подачи

Температура является определяющим элементом вкуса пива. Чем пиво плотнее и крепче, тем выше должна быть температура его подачи (от 6–7°C до 14°C).

Исключением является британское пиво ale, которое, не будучи очень крепким, идеально раскрывает свои качества при температуре выше +10°C, но только при условии, что это разливное пиво. Вкус теплого пива поистине ужасен.

Никогда не следует добавлять в пиво лед. Лишая пиво газов, лед лишит его и вкуса.

ненное в Лондоне, получается при высокой температуре брожения. Очень темное, с большим содержанием хмеля.

Premium (премиум)

Этот термин применительно к пиву говорит о высококачественном lager, но более золотистом и насыщенном, чем остальные его виды.

Rauchbier (раушбир)

Немецкое светлое пиво, получаемое при низкой температуре брожения, со вкусом дыма, образующегося при горении

сосновых дров в процессе сушки солода.

Stout (стаут)

Черное пиво, получаемое путем брожения при высокой температуре из хорошо поджаренного солода. Ирландское пиво отличается сухость и вязкость, тогда как английское имеет более мягкий вкус.

Trappiste (траппист)

Разновидность пива ale, производимая монахами-траппистами. Существуют пять видов этого напитка в Бельгии и один в Голландии.





.... ЧАСТЬ № 2

КОКТЕЙЛИ

И БАРНАЯ КУЛЬТУРА

- Искусство коктейля • Аксессуары и инструменты
- Бокалы для бара • Способы смешивания • Украшение коктейлей • Про лёд • Настойки • Домашние заготовки • Коктейли из бутылок и из бочек
- Классификация коктейлей
- Рецепты





Виталий Бганцев, бар Veladora, Москва.

|| ЧАСТЬ ВТОРАЯ. ГЛАВА 13 ||

ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ

КАК И ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ИСКУССТВО, ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ НАХОДИТСЯ В РАЗВИТИИ. У НЕГО ЕСТЬ СВОИ ПЕРИОДЫ, СВОИ ЦИКЛЫ. ОНО ИДЕТ ВПЕРЕД БЛАГОДАРЯ ТВОРЧЕСКИМ УСИЛИЯМ БАРМЕНОВ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ПРОГРЕССУ, МЕНЯЮЩЕЙСЯ МОДЕ. НО ОСНОВА, НА КОТОРОЙ БАЗИРУЕТСЯ ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ, ОСТАЕТСЯ ВСЕ ТОЙ ЖЕ.



Илья Астафьев и Евгений Горбунов,
Gin Tonic Bar, Санкт-Петербург.

Искусство коктейля заключается в предложении как можно лучших смешанных напитков. Оно подчинено точным правилам, которые относятся к методам приготовления, посуде, украшениям, льду и подаче. В то же время, искусство коктейля развивается в технической области. С одной стороны, возвращаются старые методы, например, cuban roll.

С другой стороны, появляются современные методы, использующие последние технологии. Что касается ингредиентов, то современная тенденция состоит в самостоятельном приготовлении базовых компонентов. Царившая в конце 20 века стандартизация коктейлей – всего лишь далекое воспоминание. Больше не осталось бармена, который не готовил бы собственные настойки, собственные биттеры.

Глобализация, легкий доступ к самым экзотическим ингредиентам, поиск местных ингредиентов, все это вносит свой вклад в безостановочное предложение

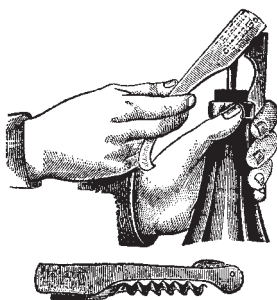
новых ароматов. Потребитель ждет от коктейля нового вкуса, сюрприза.

Наоборот, когда речь идет о классических коктейлях, любитель точно знает, что от них следует ждать. Благодаря лоукостерным перелетам, сегодняшний клиент побывал в барах Кубы, Рио-де-Жанейро, Сингапура, Парижа, Нью-Йорка, Барселоны и Токио. Он точно знает, каким должен быть «Олд Фешенд», «Манхэттен» и «Кровавая Мэри». Его требовательность заставляет бармена превзойти самого себя даже при приготовлении простого «Дайкири».

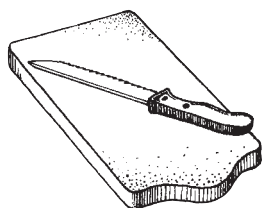
Таким образом, для бармена искусство коктейля состоит в точном знании каждого смешанного напитка: его истории, вариантов и приемов, используемых для его приготовления и подачи. Все это для того, чтобы его коктейль всякий раз оказывался на уровне лучших образцов вкуса. Подобно любому искусству, искусство коктейля имеет свои точные и незыблемые правила. Но оно не имеет границ.

АКСЕССУАРЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

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



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



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

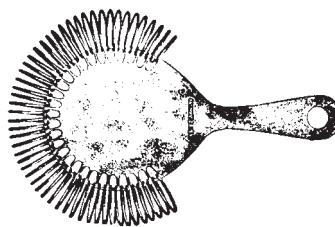


3. Барная ложка для смешивания. При перемешивании коктейля ложкой в стакане для смешивания движения не должны быть резкими, чтобы не раскрошить лед на мелкие кусочки, которые, быстро растаяв, разбавят коктейль.

Ложка для смешивания также используется при приготовлении слоистых коктейлей (типа Rainbow). Ее подносят вплотную к стенке бокала и медленно наливают напитки по ее обратной стороне. Для подобных коктейлей также существует специальная барная ложка с пластинкой под углом вместо пестика на конце.



4. Шейкер. Шейкер – символ бармена.



5. Барное ситечко (Strainer). Прежде чем налить коктейль в бокал, его в большинстве случаев надо процедить. Для некоторых шейкеров (например, для «Бостона») необходимо использовать барное ситечко, задерживающее кусочки фруктов и льда. Но для того чтобы получить менее разбавленный и более прозрачный коктейль, может оказаться оправданным профильтровать коктейль одновременно через два ситечка: барное и обычное. Это называется «двойное процеживание» (дабл стрейн), и в луч-

ШЕЙКЕР — СИМВОЛ БАРМЕНА

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

По инерции человеческой души или из-за страха перед будущим, именно в то время появился на свет коктейль «Старомодный» (Old Fashioned). Его готовили по старинке непосредственно в бокале, и он пользовался любовью у клиентов, не желавших менять свои привычки. В таком виде он и дожил до наших дней. Работа с шейкером — противоположность занятию любовью. Необходимо действовать яростно, но очень быстро. Трясти шейкер, что есть сил. Если вы попытаетесь убаюкать его, как ребенка, коктейль у вас не получится. Надо, напротив, постараться разбудить дремлющие внутри напитки. Существуют шейкеры трех типов. Классический, континентальный и бостон-шейкер.

Классический шейкер
(он же традиционный или кобблер)

Это шейкер для любителя. Но это слово не несет ни малейшего уничижительного оттенка, поскольку он всего лишь прост в употреблении. Классический шейкер состоит из трех частей: стакана, фильтра и крышки, способной служить дозатором. Хотя его часто заклинивает, можно заметить, что постепенно он возвращается в бары. Многие миксологи ценят его за простоту использования, которая, в конечном счете, позволяет выиграть время.

БОСТОН-ШЕЙКЕР

Состоит из двух частей: стеклянной и 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. Поскольку стекло имеет низкую теплопроводность, коктейль в нем получается менее разбавленным.

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ (ФРАНЦУЗСКИЙ) ШЕЙКЕР

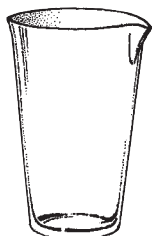
Этот элегантный шейкер чаще всего используется в барах при гранд-отелях. Он состоит из двух частей из посеребренного металла. С ним работают так же, как с Бостон-шейкером, но он имеет склонность к легкому заклиниванию. Его открывают легкими ударами рукой по нижней части.

Каждый бармен должен знать, что предпочтительнее использовать шейкеры большего объема, вмещающие крупные куски льда, которые тают медленнее, дольше сохраняя качество коктейля. И даже заполнив шейкер льдом до краев (что весьма рекомендуется), в нем останется достаточно места для всех ингредиентов коктейля.

ДЫМОВОЙ ПИСТОЛЕТ (SMOKING GUN)

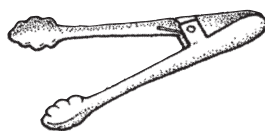
Одно из последних новшеств коктейльных баров – прибор для насыщения коктейлей дымом – пробуждает живой интерес. Имеется в виду пистолет, который заряжается деревянными щепками и выделяет дым, передающий копченый вкус напитку. Следует отметить, что привкус дыма меняется в зависимости от использованных пород дерева.

ших барах оно применяется ко многим коктейлям. Основное преимущество двойного процеживания – удаление мелких кусочков льда, способных разбавить коктейль.

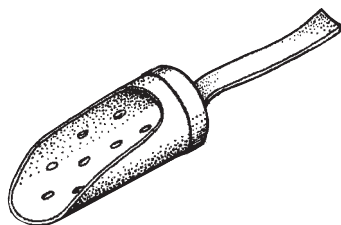


6. Смесительный стакан. Движения бармена, вращающего барную ложку в стакане для смешивания, относятся к одним из наиболее элегантных в гастрономии. Помимо эстетического аспекта, только смесительный стакан позволяет охладить коктейль, сохранив его прозрачность.

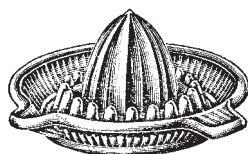
Стакан для смешивания предшествовал шейкеру, но обрел весь свой смысл в приготовлении «Драй Мартини». В зависимости от ситуации, 15 или 17 оборотов ложки отличали истинный «Драй Мартини» от самозванца. На практике вместо стакана для смешивания часто пользуются нижней частью шейкера.



7. Щипцы для льда.

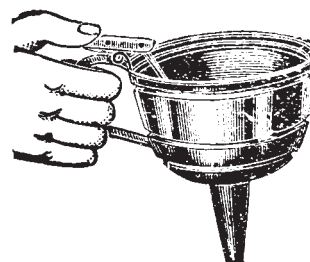


8. Совок для льда. Лед никогда не кладут в шейкер или бокал руками.

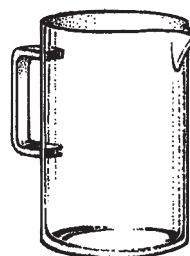


9. Соковыжималка для цитрусовых (Squeezer). Если вы видите в меню

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



10. Воронка.



11. Термостойкий стеклянный кувшин.



12. Ведерко для игристого вина.



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

В конце 19 столетия миксологи не работали с такой точностью, как сегодня. Они готовили напитки, используя в качестве меры разные стаканы, а позже – джиггер, который не всегда наполняли точно по требуемому объему. В результате истинный вкус некоторых исторических коктейлей нам, наверное, не известен. В наше время, за исключением пристрастия американцев к унциям (напоминанием: одна унция равна 29.57 мл) используют миллилитры.

Free Pouring, то есть разлив на глазок, из-за своей неточности, постепенно уступает место джиггеру. Поэтому джиггеры (объемом «50 и 25 мл» или «40 и 20 мл») вновь получили широкое распространение у миксологов.

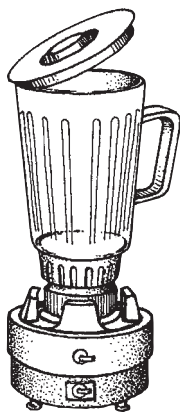


14. Стоппер. Герметичная пробка, позволяющая заткнуть и сохранить открытую бутылку игристого вина.

15. Поднос.

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

В прежние времена (и даже кое-где сейчас) листья мяты и фрукты давили обратной стороной барной ложки. Такой способ не был ни удобным, ни эффективным. Никогда нельзя было понять, получили ли ингредиенты достаточное выражение, выделились ли из них все ароматические вещества. С использованием мадлера этот философский вопрос больше не стоит. Однако следует заметить, что речь идет не столько о том, чтобы растереть в кашу ингредиенты, сколько добиться от них максимума ароматов. Здесь, как и в других случаях, лучших миксологов отличают чувство меры и точные движения.

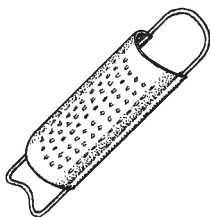


17. Блендер. Технику приготовления коктейлей в блендере облагородил великий кубинский бармен Константе Рибалайга из «Флоридиты». В первой половине 20 века он готовил в блендере лучшие из когда-либо существовавших «Замороженных Дайкири».

В «нулевые» годы блендер практически полностью сошел с миксологической сцены, после того как многие бартендеры обвинили его в том, что он превращает коктейль в суп, лишенный утонченности. Однако в последнее время опять возвращаются в моду смешанные напитки группы «фрозен», а вместе с ними вновь оказался в фаворе и блендер, который очень полезен для приготовления простых и освежающих коктейлей.

18. Зестер (нож для снятия цедры).

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



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

О БОКАЛАХ

«Кайпиринью» не подают в хрустальном фужере, а «Космополитен» – в граненом стакане. Миксология не допускает случайностей, и оговоренный в рецепте бокал должен быть непременно использован, в противном случае коктейль рискует изменить характер. Что до качества посуды, то оно зависит от амбиций бара. Многие престижные бары заказывают собственную, специальную посуду, чтобы выделяться среди конкурентов. Бокал принимает участие в первом впечатлении, которое коктейль производит на гостя. То есть, это стратегический выбор. Перед подачей коктейля следует убедиться в том, что бокал чист и не сломан. Затем, в некоторых случаях, его следует охладить, используя кубики льда или, лучше, дробленый лед. Ни в коем случае не рекомендуется брать бокалы пальцами за внутреннюю поверхность, а, по возможности, держать их ближе к основанию.

СПОСОБЫ СМЕШИВАНИЯ

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, НАСКОЛЬКО ЛЕГКО ПЕРЕМЕШИВАЮТСЯ МЕЖДУ СОБОЙ ИНГРЕДИЕНТЫ КОКТЕЙЛЯ, ЕГО ГОТОВЯТ ОДНИМ ИЗ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ ДАЛЕЕ СПОСОБОВ.

ПРЯМО В БОКАЛЕ (BUILD IN GLASS)

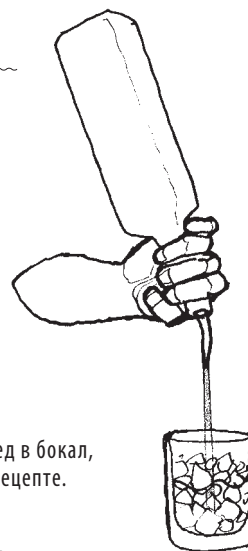
Обычно так готовят все основные лонг-дринки, не содержащие слишком тяжелых сиропов, сливок и состоящие из небольшого количества ингредиентов (не более трех). Чаще всего это напитки, которые подаются со льдом. В качестве примера можно привести такие классические смешанные напитки, как «Мохито» и «Джин-тоник».

Приготовление

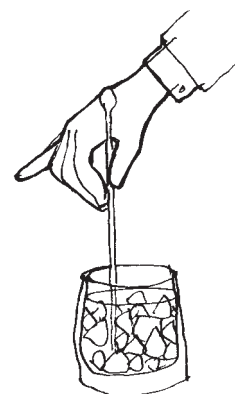
Положить несколько кусочков льда в соответствующий бокал. Налить ингреди-



1. Насыпать лед в бокал, указанный в рецепте.



2. Налить ингредиенты.



3. Перемешать барной ложкой.

енты в порядке, указанном в рецепте. Перемешать их и, если это необходимо по рецепту, добавить газированный напиток. Размешивать газированные напитки следует, разумеется, как можно меньше.

БОКАЛЫ ДЛЯ БАРА



Бокал для мартини
(коктейльный бокал)
120–160 мл



Хайбол (коллинз)
240–320 мл



Рокс (тумблер)
200–320 мл



Слинг
220–300 мл



Чаша для шампанского
160–220 мл



Фужер для шампанского
160–180 мл



Жароустойчивый бокал
Тодди
240–280 мл



Пивная кружка
260–360 мл



Винный бокал
180–300 мл



Стопка
40–60 мл



Бокал для Маргариты
240–300 мл



Пус кафе (для слоистых
коктейлей)
80–120 мл



Водочная
рюмка
40–60 мл



Коньячный бокал
240–360 мл



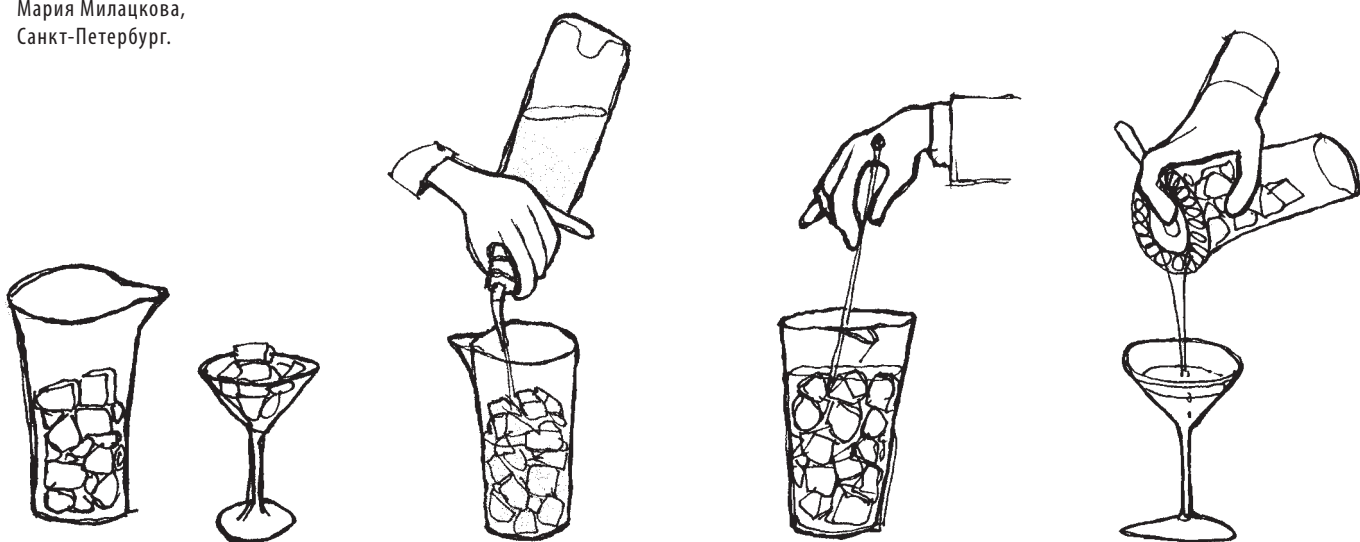
В СТАКАНЕ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ (*STIR & STRAIN*)

Стакан для смешивания используют для приготовления более сложных коктейлей, которые содержат больше ингредиентов, но не требуют встряхивания. Также его применяют для тех смешанных напитков, которые подают охлажденными, но без льда.

Приготовление

Стакан для смешивания (для этого подойдет нижняя часть шейкера) надо заполнить льдом. Образовавшуюся воду слить. Налить в стакан для смешивания ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Перемешать их барной ложкой. Перелить полученный коктейль в бокал, отфильтровав от льда с помощью барного ситечка. Если коктейль подается со льдом, то надо использовать новый лед, предварительно положив его в бокал, а не лед из стакана для смешивания!

Мария Милацкова,
Санкт-Петербург.

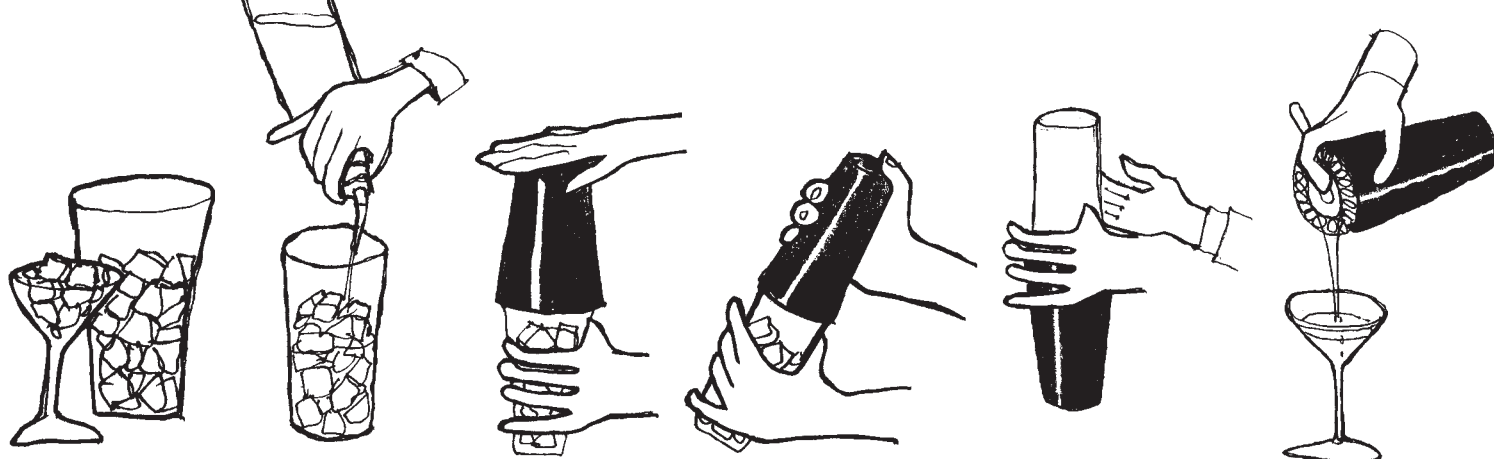


1. Наполнить льдом смешительный стакан и коктейльный бокал (чтобы охладить последний).

2. В смешительный стакан добавить ингредиенты согласно рецепту.

3. Перемешать барной ложкой.

4. Выбросить лед из коктейльного бокала и отфильтровать в него коктейль.



1. Насыпать лед в бокал и в нижнюю, стеклянную часть шейкера.

2. В шейкер добавить ингредиенты согласно рецепту.

3. Плотно закрыть шейкер металлическим стаканом.

4. Быстро и энергично встряхнуть шейкер.

5. Перевернуть шейкер металлическим стаканом вниз и открыть его, слегка стукнув сбоку по металлической части.

6. Отфильтровать содержимое шейкера через ситечко в бокал, предварительно выбросив из него лед.

В ШЕЙКЕРЕ (SHAKE)

Соки, сливки, сиропы, яйца, нуждаются во взбивании, 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 встряхивают около 10 секунд. Однако 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.

Хардшейк

Hard Shake (интенсивное встряхивание шейкера). Он был изобретен японским барменом Казуо Уйедой. Шейкер встряхивается таким образом, что лед перемещается по всем четырем углам шейкера, если можно так выразиться. При этом он колет, прекрасно охлаждает и аэрирует напиток, не требуя его двойного процеживания. Последний отфильтровывается из шейкера вспененным. Hard Shake в особенности подходит для напитков, содержащих сливки или яйцо. Бармен расставляет ноги, как боксер на ринге, и трясет небольшой шейкер двумя руками, перемещая его по диагонали и акценти-

руя каждое движение шейкера в четырех точках: вверх, в центре, вниз, в середине между центром и низом диагонали, а затем опять повторяет все заново несколько раз. Удары льда о стенки шейкера усиливаются с помощью дополнительного движения запястья, действующего, как удар хлыста. При подобной технике чрезвычайно важно никогда не встряхивать шейкер в направлении клиентов.

Метод «хард шейк» многими оспаривается: он не способен превратить плохой коктейль в хороший, но широко используется японскими барменами. Лично я считаю, что его следует рассматривать, как телесное самовыражение, вид своеобразного искусства, придающего коктейлю дополнительную ценность.

Сухой шейк, прямой и обратный

Для приготовления пенистых коктейлей, которые содержат яичный белок бармены часто прибегают к методу dry shake (сухой шейк). Причина проста – белок плохо взбивается со льдом и в контакте с ним с трудом образует густую красивую пену. Поэтому вначале все ингредиенты, включая белок, энергично взбивают в шейкере на сухую, то есть без льда. Потом добавляют лед и встряхивают шейкер еще раз. Затем коктейль процеживают в бокал. Некоторые перфекционисты идут еще дальше и используют reverse dry shake (обратный сухой шейк). Они взбивают в шейкере со льдом все ингредиенты, кроме белка. Затем удаляют лед, добавляют белок и встряхивают шейкер еще раз. Потом коктейль переливают, не отфильтровывая, в бокал.

Метод «ФЛОАТ»

Методу «флоат» (float) почти столько же лет, сколько коктейлю вообще. Из старинных сборников рецептов становится ясно, что чаще всего этим методом пользовался Гарри Джонсон, а в 1940-х годах у него принял эстафету Дэвид Эмбери. Метод состоит в добавлении дэша или нескольких миллилитров очень душистого спиртного напитка поверх коктейля. Этот напиток должен обладать меньшей плотностью, нежели коктейль, иначе он опустится на дно, и никакого всплывания не получится. Часто сверху наливают напиток, принадлежащий к той же группе, что и тот, на основе которого готовится коктейль. Флоат выдержанного или ямайского рома на коктейле с легким ромом или флоат мескаля на коктейле с текилой могут послужить примером. Использование флоат следует расценивать как утонченное внимание бармена, последний штрих в эфемерном произведении искусства, каким является коктейль. Но следует соблюдать меру, поскольку флоат не должен «утопить» клиента.

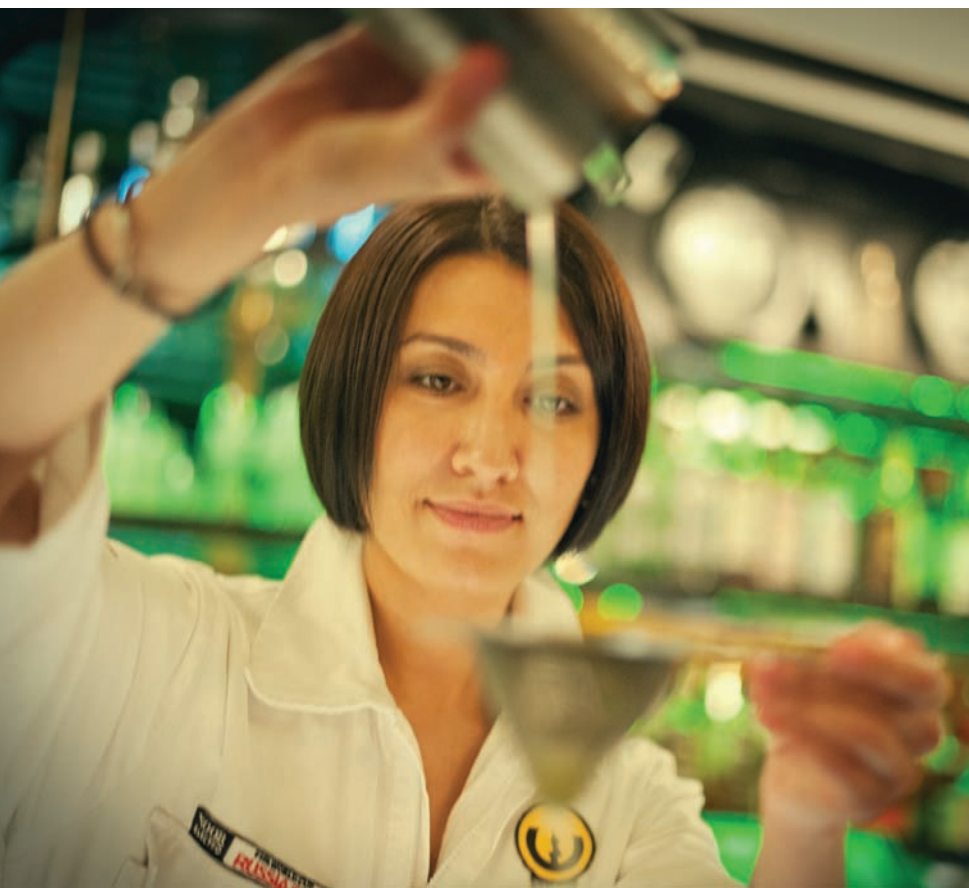
В БЛЕНДЕРЕ (*BLEND*)

В блендере получаются либо коктейли более густой консистенции на основе сливок, свежих фруктов, льда и т.д., либо, наоборот, очень воздушные и пенистые коктейли.

Наряду в блендером, сегодня для приготовления коктейлей с консистенцией «мокрого снега» широко применяется специальный аппарат под названием «гранитор», который перемешивает ингредиенты при их одновременном замораживании.

Приготовление

Положить в блендер лед (лучше дробленый), добавить нарезанные фрукты и другие ингредиенты. Взбивать около 30 секунд. Перелить коктейль в бокал, украсить и подать.



Анастасия Гвак. Noor Bar, Москва.

ДВОЙНОЕ ПРОЦЕЖИВАНИЕ

Двойное процеживание (double strain или fine strain) получило распространение в конце прошлого — начале нынешнего века. Возникло оно, скорее всего, в Лондоне, став одним из проявлений коктейльной революции.

Этот метод применяют к коктейлям, приготовленным в смешительном стакане или шейкере. Он заключается в том, что напиток процеживают одновременно через стрейнер и через ситечко, что позволяет лучше отфильтровать частички фруктов (если такие имеются), а также — осколки льда, которые, таким образом, не разбавят коктейль, подпортив его сухой вкус.

Одно время абсолютно все коктейли, подаваемые без льда в лучших барах английской столицы, подвергались двойному процеживанию вне зависимости от использованных ингредиентов. Сегодня приветствуется более избирательный подход при использовании «дабл стрейна». Противники метода указывают на то, что он лишает взбитый в шейкере коктейль легких пузырьков воздуха. Воздух отфильтровывается ситечком, и напиток теряет живость своей текстуры и утрачивает немного пенистый внешний вид. Кроме того, двойное процеживание отнимает у бармена больше времени, а также поднимает вопрос гигиены ситечка.

В любом случае двойное процеживание должно применяться к коктейлям, которые содержат частицы фруктов, ягод или других растительных ингредиентов, и ни в коем случае не должно применяться с пенистым коктейлем, которые содержат яичный белок.



ПЕНА: КОКТЕЙЛЬ С НЕЖНОЙ ТЕКСТУРОЙ

Применительно к миксологии, пена – это образование из жидкости (напитка) и газа (воздух, углекислый газ, закись азота). В этом образовании газ в виде мельчайших пузырьков равномерно распространен в жидкости. Традиционный пенообразователь в коктейлях – это яичный белок, который после взбивания образует красивую «шапку» на поверхности напитка и обуславливает его нежную текстуру.

Сегодня при создании пены на помощь миксологам приходят новые технологии и пищевые добавки. Так с помощью соевого лецитина можно создать легкую пену практически из любых жидкостей, причем без использования яиц. Вначале следует растворить соевый лецитин в той жидкости, из которой мы собираемся приготовить пену. Далее пробить блендером, пока не образуется пена. Дать пене стабилизироваться 2 минуты. Разложить ложкой перед употреблением. Различные пены и муссы можно также приготовить в кремере. Например, – взбитые сливки для кофейного коктейля. Кроме того, кремер позволяет сделать мусс и без сливок: со вкусом специй или фруктов. В данном случае в качестве эмульгатора используется яичный белок в сочетании с желатином, который стабилизирует пену.



ДЫМ: СПЕЦЭФФЕКТ ПРИ ПОДАЧЕ

При, так называемой, мультисенсорной подаче коктейля часто используется дым, как один из элементов воздействия на наши органы чувств. Напустить дым можно несколькими способами.

В первую очередь, – при помощи специального приспособления: дымового пистолета (Smoking Gun). Он заряжается деревянными щепками и выделяет дым, передающий копченый вкус напитку.

Возможны различные пути действия: оставить коктейль на некоторое время под полным дыма стеклянным куполом или, например, прежде чем налить коктейль в бокал, перемешать его с дымом в крупном графине.

Привкус дыма меняется в зависимости от пород дерева, использованных для изготовления щепок.

Еще один способ окутать коктейль облаком дыма – поджечь его гарниш. В качестве последнего используют шишки, розмарин, ореган, кожура цитрусовых... Сухой лед – это еще один вариант создать «смог» при сервировке. Только его дым не обладает копченым запахом.

Метод «Суизл»

Палочка «суизл» – это ветка тропического кустарника с 3-5 разветвлениями на конце. Она дала свое название методу приготовления коктейлей и всей группе таких коктейлей. Вы вставляете эту палочку в бокал с напитком и дробленым льдом и быстро вращаете ее между ладоней, наподобие того, как первобытный человек разжигал огонь.

Вот что написано в меню нью-йоркского бара Clover Club про группу коктейлей суизл: «Суизл – это кисло-сладкий напиток, подаваемый с дробленым льдом и перемешанный при помощи палочки «суизл». Некоторые утверждают, что ингредиенты суизла не столь важны, как сама техника перемешивания. Правильно приготовленный суизл будет пенистым, а бокал подмороженным. Эти напитки требуют как умения от того, кто их готовит, так и терпения от того, кто их заказывает. Правильный суизл – это бескорыстный труд, полностью заслуживающий ожидания». Возвращаясь к деревянной палочке, надо сказать, что сегодня также распространены ее металлические аналоги. Кроме того, вместо нее можно использовать обычную барную ложку, быстро вращая ее между ладонями и осторожно приподнимая и опуская ее в бокале.





Ирина Голубева.
Santo Spirito, Москва.

ДЕСЯТЬ ЗОЛОТЫХ ПРАВИЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЯ

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 режут или выжимают в самый последний момент.
5. Если необходимо приготовить пенистый 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.

КАК НАЛИТЬ ПРАВИЛЬНУЮ ДОЗУ?

Нет ничего легче, чем налить бокал? Глубокое заблуждение. Сторонники «свободного пуринга» (free pouring – разлив без мерки, на глаз) и джиггера 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 джиггер 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 джиггер, а все бармены – подчиниться этому решению.

Метод Throw, он же «Кубан ролл»

Метод приготовления коктейлей Throw (или throwing, он же Cuban Roll) заключается в том, что смешанный напиток несколько раз переливают из одного металлического стакана в другой, что, помимо зрелищного эффекта, насыщает коктейль кислородом и раскрывает его ароматы.

История

Этот метод появился или, скорее, возродился, на Кубе во времена сухого закона. Тогда Гавана была барной стойкой Америки, а кубинские бармены, оттачивая свое мастерство, воскресили этот старинный способ приготовления коктейлей, запечатленный на гравюре в книге легендарного американского бармена 19 столетия – Джерри Томаса. Из Кубы метод throw вновь распространился по лучшим барам планеты благодаря Мигелю Боадасу Парера. Этот известный бармен родился в 1895 году в Гаване, в семье выходцев из Льорет-де-Мар, того же каталонского города, что и Константе Рибалаигуа. В то время на Кубе двоюродные братья Мигеля владели небольшим баром «Ла Пинья дель Плата», который, по мере совершенствования и появления иностранных туристов, превратился во «Флориду», а потом – во «Флоридиту». Мигель, поступив туда на работу барменом, узнал все тонкости кубинской школы и освоил искусство смешивать «Дайкири» рядом с Константе. В 1925 году он обосновался в Барселоне, и у него была лишь одна цель – открыть свой бар. Что он и сделал в 1933 году. Так родился «Боадас коктейль бар», первый коктейльный бар Барселоны. А метод Cuban Roll получил распространение в Европе.

Техника

Этот метод нельзя назвать простым. Он требует определенной ловкости и навыка. Ингредиенты и лед помещают в один из стаканов шейкера. Кубики льда не должны помешать стрейнеру плотно накрыть стакан. Пустой стакан от шейкера берется в левую руку, стакан со стрейнером – в правую. Коктейль переливают, одновременно поднимая правую руку и

опуская левую. При этом смотреть надо на нижний стакан. Когда вся жидкость оказывается в нижнем стакане, надо перелить ее обратно в стакан со льдом и повторить операцию заново. И так несколько раз. В результате должен получиться немного пенистый коктейль, насыщенный кислородом.

Возвращаясь к Джерри Томасу, следует отметить, что он готовил этим методом пылающий коктейль Blue Blazer: переливал из одного стакана в другой горящую смесь, что было еще более эффектно и технически еще более сложно. Сам Джерри Томас рекомендует в своей книге тем, кто хочет освоить этот метод, вначале потренироваться с холодной водой.

Никита Иванкин.
Антикварный Boutique & Bar,
Москва.



УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

Сегодняшняя мода на гарниши подобна общей моде: актуально все, при условии, что у вас есть стиль и творческий подход. Гарниш может быть минималистическим или, наоборот, театральным: мини-закуска, ароматическое облако, пипетки с абсентом или биттером, мелкие игрушки (на память), фигурки-конфеты, свежий лед, павлиньи перья, сладкая вата... Важно только одно: гарниш должен органично вписываться в концепцию коктейля.

Украшение напитка является частью его рецепта. А в некоторых случаях два разных коктейля могут отличаться лишь гарнишем. Поэтому клиент ждет, что его напиток будет украшен соответствующим образом. Украшение 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.

Классические украшения

Для украшения коктейля могут быть использованы разные 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;

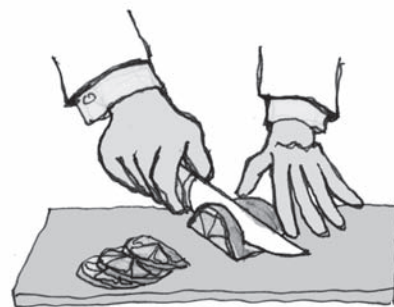
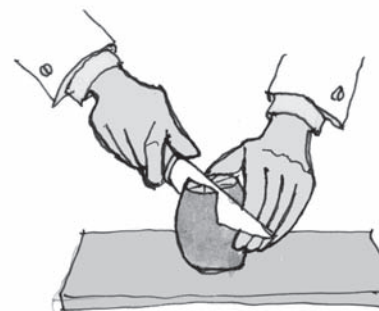
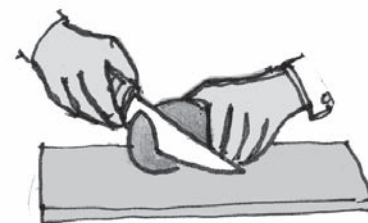
- ветка сельдерея;
- яблочный веер.

Нарезка фруктов

Перед нарезкой фруктов следует предварительно вымыть руки с мылом и хорошенько их сполоснуть. На кожуре цитрусовых содержатся пестициды и другие химикаты. Поэтому лучше всего использовать в баре экологически чистые лимоны, апельсины и лаймы. Тщательно мойте фрукты перед употреблением. Обычно все фрукты нарезают в последний момент. К сожалению, это не всегда возможно, и во многих барах и на дискотеках предпочитают их нарезать заранее. При украшении коктейлей действуйте по системе FIFO (first in, first out) – то есть сначала следует использовать украшения, приготовленные первыми, чтобы фрукты сохранили свежесть. Если вы хотите соорудить украшения из яблок, то это следует делать одновременно с приготовлением коктейля, иначе яблочные фигурки просто почернеют.

Оливки и вишенки

Оливки и мелкие маринованные луковички достают и помещают в коктейль с помощью пика. Коктейльные вишни обычно не накалывают на пик, а просто кладут ложкой на дно бокала с коктейлем. Коктейль должен быть достаточно прозрачным, чтобы вишня была видна.



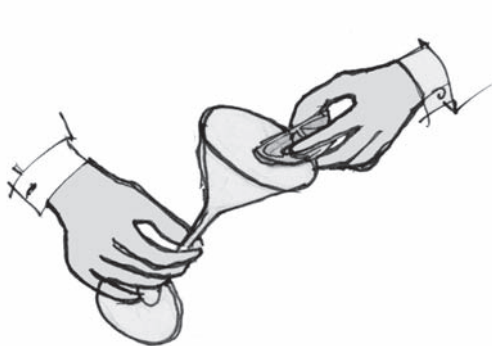
Разделка лайма (или лимона)

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.

КРАСТА

Для некоторых коктейлей требуется создание соленой или сладкой красты (кромки) по краю бокала. Краста – это не только украшение, она выступает в роли дополнительного ингредиента, который должен влиться в общий вкусовой баланс коктейля. Соль (разных видов), сахар, мед, молотые пряности, специи, сушеные плоды и кожура цитрусовых... – все годится для красты. Строгих правил не существует, важно чтобы получилось вкусно. Некоторые сегодняшние бартендеры готовят красты из нескольких ингредиентов. В этом случае они заранее их пере-

малывают и смешивают между собой. Если вы сделаете красту только на половине окаемки бокала, то гость сможет прочувствовать, как ее наличие или отсутствие меняет восприятие коктейля. Для того чтобы сделать красту, протрите край бокала ломтиком лимона или апельсина и поставьте этот бокал «вниз головой» в соль или в сахар. Получить разноцветную кромку можно погружая край бокала в блюдо с ликером, а затем в соль или сахар. Голубой Curaçao дает голубую кромку, мятный ликер – зеленую и т.д.

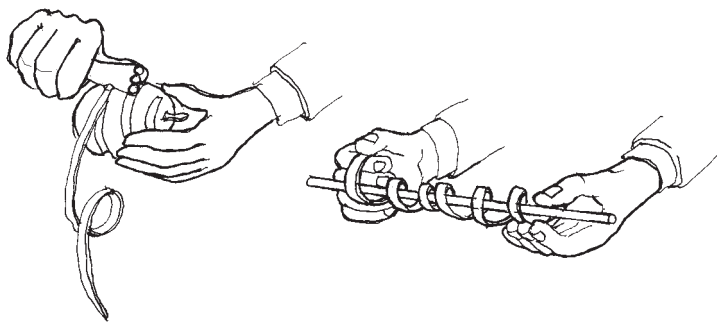


1. Насыпьте в блюдо соль или сахарный песок. Протрите край бокала ломтиком лайма или лимона.



2. Погрузите край бокала в соль или сахар. Сделайте им вращательное движение по кругу. Приподнимите бокал и слегка покачайте его в руке, чтобы стряхнуть с него излишки соли или сахара.

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.

ОБОЖЖЕННАЯ АПЕЛЬСИНОВАЯ КОРКА

Некоторые коктейли ароматизируют и украшают обожженной апельсиновой цедрой. Отрежьте небольшой кусочек корки и нагрейте его над огнем зажигалки. Выжмите апельсиновую корку между пальцами. Из-за брызг эфирных масел корка воспламенится на несколько мгновений. Опустите ее в коктейль.

ЧИПСЫ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

Когда речь заходит об украшении коктейлей, сухие чипсы из апельсинов, лимонов и лаймов представляют собой альтернативу слайсам из свежих цитрусовых. Чипсы изготавливают в специальном сушильном аппарате – дегидрататоре. Принцип его работы, как правило, следующий. Нарезанные кружками цитрусовые укладывают на лотки. Нагретый воздух циркулирует внутри, обдувая фрукты и удаляя из них влагу. Такие чипсы можно приготовить заранее в большом количестве, что позволит потом долгое время больше не думать о нарезке цитрусовых для украшений. Дегидратор используется и для многих других фруктов, овощей, трав. Высушивание ингредиентов является предварительным этапом для приготовления многих домашних заготовок, например, некоторых настоек и биттеров. Кроме того, из высушенных и перемолотых растительных ингредиентов некоторые бармены готовят смеси, которые потом используются для краст на бокалах.





ПРО ЛЁД

Появление льда явилось для коктейлей почти столь же определяющим событием, что и изобретение алкоголя. До создания льдогенератора применялся лед из ледников, который перевозили в тележках, завернув его в одеяла и солому для теплоизоляции. Это был природный прозрачный лед, который каждый бармен хранил, как зеницу ока. В дальнейшем появились фабрики по производству льда, который ежедневно поставлялся в бары. И лишь относительно недавно у каждого бара появилась возможность обеспечивать себя всем необходимым льдом.

Сегодня лед не только охлаждает коктейль, но и служит важнейшим элементом его оформления. Лед помечают печатью бара при помощи металлического штампа. Его подают в виде шаров или подвергают огранке наподобие бриллианта.

Слева. Виталий Горгуль, Berlin Bar, Москва.

В прошлом лед расходовали очень экономно. Бартендеры пытались создать не охлажденные напитки, а всего лишь освежающие. В исторических документах можно прочесть: «слишком холодный

коктейль теряет свой вкус, но если он недостаточно охлажден, то спирт сохраняет обжигающий вкус и напиток утрачивает аромат». По традиции нашего времени лед должен быть сухим, то

есть максимально холодным, почти примерзающим к пальцам.

Он не должен слишком долго оставаться на воздухе, где он впитывает все запахи. Не экономьте лед. Используя больше льда в шейкере или стакане для смешивания, вы быстрее охлаждаете напиток, лед меньше тает, и, в конечном счете, коктейль получится более концентрированным. Тот же самый лед никогда не используется дважды!

Принципы использования льда

- Ко льду предъявляются строгие требования гигиены. Никогда не кладите лед руками в шейкер, стакан для смешивания или в бокал. Пользуйтесь для этой цели чистым совком или щипцами для льда.
- Высеченный вручную кусок льда или айс-бол промойте под холодной водой.
- После дробления льда соберите его совком, но ни в коем случае не пальцами.
- Не оставляйте во льду совки.
- Постоянно отслеживайте качество, внешний вид и запах льда. Его 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.
- Постоянно следите за чистотой совка для льда. Держите его в специально отведенном чистом месте.
- Никогда не кладите обратно в бак со льдом уже использованный лед, даже если вы просто им охладили бокал. Выбросьте такой лед немедленно.
- Никогда не используйте лед, предна-

значенный для коктейлей, для охлаждения в нем бутылок и бокалов.

- 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. Иначе в емкости могут развиваться разнообразные бактерии, появиться различные запахи и привкусы, которые испортят качество и вкус напитков.
- Регулярно заменяйте лед.

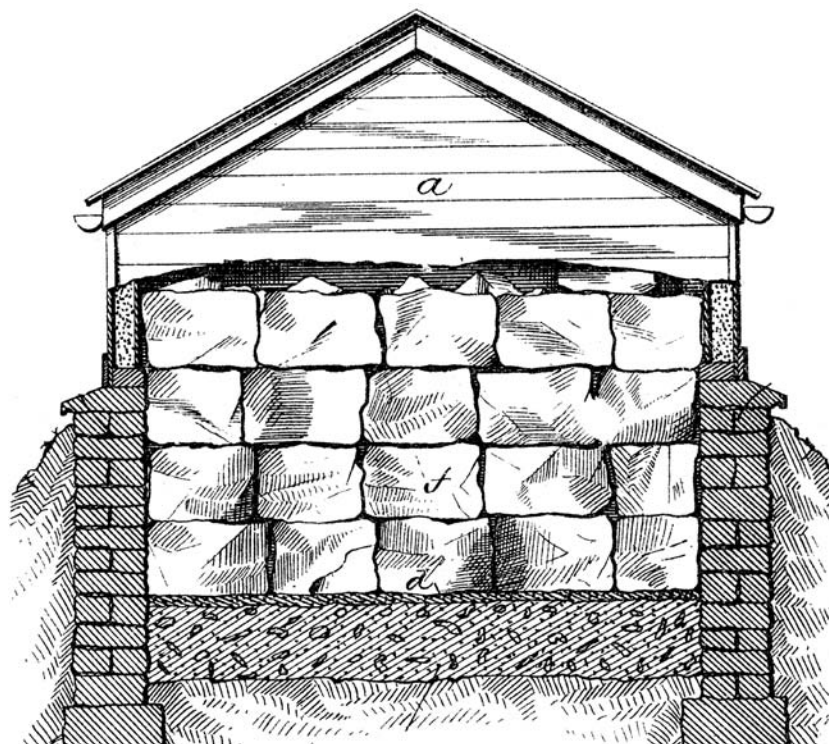
Льдогенераторы

Вы можете или приобрести лед у специализированных поставщиков, гарантирующих его чистоту, или изготовить свой лед 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.

Хранилище для льда (Ice House), 19 век. В таких сооружениях на протяжении всего года хранились целые глыбы этого ценного природного ресурса до того времени, пока не изобрели морозильник.





Разделка блочного льда в лондонском баре Purl.

Сухой лед

Сухой лед используют для приготовления впечатляющих дымящихся коктейлей, где он играет полезную роль (охлаждая коктейль), но в первую очередь – декоративную. На самом деле сухой лед представляет собой жидкий углекислый газ, охлажденный до -78°C . Дым, который он выделяет, – это водяные пары. Никогда не прикасайтесь к сухому льду пальцами. Пользуйтесь ложкой. Если вы кладете его в напиток, выждите перед подачей, поскольку напиток в самом деле становится очень холодным. Ни в коем случае не помещайте сухой лед в закрытую емкость, так как это может вызвать сильный взрыв.

Дробленый лед

В прежние времена при смешивании часто использовали дробленый лед, который клали в шейкер из расчета – ложка на порцию коктейля. Иногда, как например в «Слоппи Джоз» на Кубе, коктейль из шейкера переливали прямо в бокал без процеживания.

Это показывает, что коктейли наших предшественников не были ни столь концентрированными, ни столь холодными, как сегодняшние. Если современная миксология проделала такой значительный шаг к прогрессу, она в немалой степени обязана этим генераторам льда. Что до дробленого льда, его можно приготовить самостоятельно, завернув кубики в чистое полотенце, и затем разбив с помощью большой толкушки. Такой метод позволяет получить грубые куски различного размера, которые прекрасно смотрятся в бокале.

Блочный лед

История циклична. И вот опять вернулись те времена, когда бармены сами разделяют кристалльные глыбы, как это было в 19 веке. Тогда блоки природного льда заворачивали в солому и развозили на лошадях по городским салунам. Только сегодня – это осознанный выбор, который делают в лучших барах, где готовят крафтовые коктейли. Поставляют лед в наше время в специальных термогрузовиках или изготавливают прямо в барах. Лед в блоках быстро охлажден при очень низкой температуре, он содержит мало взвешенных пузырьков воздуха. В конечном счете, он сильно напоминает лед из ледников и обладает высокой прозрачностью.

Принципы разделки глыбы

Для того чтобы превратить ледяной блок в кубики, бруски и сферы, вам потребу-



ется сноровка, а также некоторые аксессуары. На рынке представлен целый ассортимент различных пик, ножей, пил, щипцов и прочих инструментов, которые служат для разделки блочного льда.

Вначале нужно выдержать его около получаса при комнатной температуре. Так будет легче его разделить на части. Если нет времени на ожидание, то можно слегка обработать блок газовой горелкой. Лучше рассекать блоки и куски льда строго по центру. Так лед будет меньше ломаться. Итак, при помощи пилы делаем насечку посередине блока. Затем вставляем в эту насечку нож-скребок и, ударяя по нему молотком, раскалываем блок на две части. Повторяем эту операцию применительно к половинам, четвертинкам и т.д. до получения кубиков требуемого размера. Затем из кубика можно изготовить кусок льда более сложной формы, например, многогранник навряде драгоценного камня или шар (ice-ball), что тре-

бует немало мастерства и опыта. Эти индивидуальные куски льда высекают с помощью специального ножа или пики для колки льда. Данное действие представляет собой часть того мини-спектакля, которым сегодня является приготовление и подача крафтового коктейля. Готовый многогранник или сферу ополаскивают холодной водой, чтобы сделать лед еще более блестящим. Такой кусок льда играет в коктейле ту же роль, что и обычный лед, но тает он намного медленнее, что помогает коктейлю дольше держаться в тонусе. Кроме того, такой способ подачи повышает престиж напитка. Впрочем, лед окупается достаточно быстро: некоторые ловкие бармены обрезают кусок льда практически в точности по форме бокала. Таким образом, всего 20 мл коктейля наполнят ваш стакан до края. С подобной практикой надо бороться. Лед играет в коктейле важную роль, но это не повод подавать лед вместо коктейля!

Настойки



Обмывание жиром

Для приготовления fat-washed spirit, то есть инфуза на жире (бекон, панчетта, жир индейки...) надо вначале этот жир растопить на огне. Потом охладить его и отфильтровать в чистую посуду. Добавить спиртное и перемешать. Настаивать при комнатной температуре 4-6 часов. Затем поставить в морозилку. Когда жир затвердеет, надо его удалить. Настойку процедить обратно в бутылку.

Сегодня без настоек невозможно представить себе настоящий коктейльный бар. У настоек есть много преимуществ. Они позволяют сохранить вкус сезонных плодов. Они придают коктейлю дополнительный ароматический профиль, не меняя его крепости и объема. Они служат простором для творчества и дают бармену возможность приготовить уникальные коктейли, которые не встретишь в других барах.

Любой спиртной напиток, в том числе вермуты, ликеры и даже вкусовые варианты водок, могут лечь в основу будущей настойки. В качестве ароматизаторов могут быть использованы практически любые плоды, пряности, цветы, травы, чай, кофе и даже крупы и кондитерские изделия. Вот некоторые советы относительно приготовления настоек.

Отдавайте предпочтение сезонным фруктам, ягодам и овощам. Сезонные настойки будут вкуснее.

Тщательно мойте свежие плоды и пряные травы перед использованием.

Из высушенных ингредиентов, как правило, получаются более концентрированные настойки с более выраженным вкусом. Измельченные, размятые плоды и специи придадут больше вкуса будущей настойке. Для употребления настоек в чистом виде, при желании в нее можно добавить сахар.

Некоторые отработавшие в настойке фрукты и пряности, можно использовать потом еще раз для коктейлей и других целей. Из вымоченной кураги приготовить пюре, использовать цитрусовые для украшения, заспиртованную вишню добавить в мороженое...

Настойки на крепких спиртных напитках, как правило, рекомендуется выпить в течение 6-12 месяцев. Хранить при комнатной температуре.

Если не принимать во внимание достаточно редкие способы приготовления настоек, например, в кулинарных сифонах, микроволновке и посудомоечной

машине, то можно сказать, что сегодня распространены два метода вытягивания ароматов: традиционное настаивание и «су вид».

Ингредиенты

Ягоды и фрукты. Ягоды просто созданы для настаивания: в свежем виде, в свежемороженом и в сушеном.

Срок настаивания традиционным методом – от недели и более. На литр спиртного требуется от 600 г до 1 кг свежих ягод.

Такие фрукты, как яблоки, груши, айва, персики, абрикосы, сливы и фиги часто дают лучший результат при использовании в сушеном или засахаренном, а не в свежем виде.

Сухие фрукты следует настаивать в течение 10-15 дней. Свежие плоды настаиваем, как правило, около 3-5 дней. При настаивании свежих слив, их надо проколоть перед использованием. Клубнику рекомендуется разрезать вдоль пополам.

Экзотика. Лакомые ананасовые ароматы лучше всего проявятся в настойке, если в спиртном вымачивать цукаты ананаса, а не свежие плоды. Бананы часто рекомендуют использовать в форме обезвоженных чипсов. Манго – в виде высушенных ломтиков. Сухая кокосовая стружка дает лучше результат, чем свежий кокос. С маракуйи снимаем кожуру и настаиваем полтора дня.

«Запретные» плоды. Что касается плодов с нежной мякотью, таких как дыня, арбуз, киви, то лучше их использовать для коктейлей в свежем виде, разминая на дне шейкера. Эти фрукты вызывают сложности при настаивании, ибо быстро портятся при контакте со спиртом. Настаивать их надо не более 2-3 суток.



Цитрусовые. Лимоны, апельсины, грейпфруты, кумкваты, мандарины... Все цитрусовые обладают великолепными ароматами и прекрасно подходят для настаивания. Надо уделить особое внимание их чистке (вымыть со щеточкой и обтереть полотенцем). А лучше отдать предпочтение экологически чистым плодам, которые выращивают без пестицидов. Поскольку самые выразительные ароматы содержатся в богатой эфирными маслами кожуре цитрусовых, рекомендуется использовать для настоек именно цедру. Снимать цедру следует без горького белого нижнего слоя. Цедра передает свои ароматы спиртному за 7-14 дней. На литр спиртного достаточно кожуры четырех лимонов или апельсинов. Сок цитрусовых укорачивает срок хранения настойки, которая начинает быстро горчить. Поэтому целиком для настаивания лучше использовать цитрусовые в виде высушенных чипсов.

Травы. Чем свежее ваши травы, тем лучший результат они дадут при вымачивании. Такие свежие травы, как мята, укроп, базилик, шалфей настаивают в течение 2-4 дней. Средиземноморские растения – розмарин и тимьян – подходят для настаивания только в свежем виде. Важно их не передержать в спиртном, чтобы не придать ему горечь. У лимонника надо удалить наружные листья, а потом его рассечь вдоль пополам. Свежие листья черной смородины или кафрского лайма (для писко) тоже будут любяемы у миксологов.

Пряности. Свежий имбирь подходит для настаивания лучше высушенного. Он проявит в настойке свои яркие пряные ароматы. Перед использованием корень лучше очистить от кожуры и нарезать либо ломтиками, либо брусочками. Наставать от 7 до 10 дней. На 1 л спиртного потребуется около 200 г свежего имбиря. Засахаренный имбирь тоже великолепен в инфузах, которые он наделяет более десертным, лакомым характером. Что касается других пряностей, то лучше использовать их целиком (или только слегка раздавленными), но – не в моло-

том виде, чтобы сохранить прозрачность настойки. Корицу используем – палками, анис – звездами, можжевельник – ягодами, мускат – орехами, гвоздику – головками, тмин и фенхель – семенами, перец – горошинами, шафран – пестиками.

Чем «моложе» пряности, тем ярче и выразительней получится настойка. И наоборот: чем ближе конец срока годности, тем меньше у пряностей ароматических веществ.

Говоря о перце, следует отметить, что для настоек подходят все его разновидности, в том числе и стручки чили, причем как в сушеном так и в свежем виде. С перцем, как и со всеми другими пряностями, важно не переборщить, а использовать в умеренном количестве и сразу отфильтровать при достижении настойкой требуемого вкуса.

Еще одна прекрасная пряность для настаивания – это ваниль. Ее стручки надо рассечь вдоль пополам, зернышки отскрести ножом и положить их в настойку вместе со створками стручка. Так настойка получится ароматнее. Ваниль настаивают, как правило, около недели.

Крупа. С некоторых пор крупа, а именно национальная гречка, принята на вооружение миксологами. Причем не только в России. Рекомендуется предварительно прокалить крупу на сковороде.

Орехи и шишки. Кедровые орехи и кедровые шишки – фавориты миксологов. На литр спиртного надо полкило орехов. Срок настаивания – от месяца до полугода. Очищенные грецкие орехи и фундук следует прокалить на сковороде при постоянном перемешивании. Затем остудить и смешать со спиртным. Наставать около 2 суток.

Цветы. Лаванда, роза, гибискус, ромашка и фиалка придадут вашим настойкам дополнительные элегантные и изящные ароматы. Лучше использовать цветы в сушеном виде. Достаточно пары ложек на литр спиртного. Они требуют вымачивания от нескольких часов до суток.

ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД НАСТАИВАНИЯ

Традиционный метод – самый простой и доступный.

Ингредиенты (в пропорциях и количестве, требуемом рецептом) просто помещают в спиртное. Все перемешивают, закупоривают и оставляют так на некоторое время в темном месте. Потом процеживают. Важно не передержать ингредиенты в алкоголе, ибо из-за воды, которая составляет спиртной напиток более чем на половину, через какое-то время ингредиенты начнут портиться, что сообщит настойке нежелательный привкус.

Поэтому время – один из важнейших факторов в деле приготовления настоек. Однако очень трудно его точно предугадать заранее, ибо все зависит от конкретных ингредиентов и их ароматических качеств: спелости фруктов, свежести специй, степени измельченности пряностей и т.д. Поэтому рекомендуется часто пробовать инфуз во время настаивания. Особенно, если вы готовите его впервые. Регулярно (ежедневно или чаще, в зависимости от рецепта) перемешивайте ваш инфуз и снимайте пробу. При необходимости можно добавить фруктов, если прежние уже потеряли свои вкусовые свойства и перестали насыщать спиртное. Сухие ингредиенты требуют более долгого настаивания по сравнению со свежими. Деликатные ингредиенты надо держать дольше в спиртном, по сравнению с ингредиентами с насыщенными и ярко-выраженными ароматами. Свежие травы (мята, базилик и др.) очень быстро отдадут спиртному все свои ароматические компоненты. Поэтому, когда вы используете их в купе с другими ингредиентами, добавляйте травы в конце процесса, примерно за два дня до процеживания настойки. Специи «играют» в настойке гораздо дольше, чем фрукты, из которых спиртное вытягивает все ароматы за две недели. Когда желаемый вкус достигнут, тщательно процедите настойку.

НАСТАИВАНИЕ МЕТОДОМ «СУ ВИД»

«Су вид» — от французского *sous vide*, то есть в пустоте, вакууме — это метод настаивания, позаимствованный из молекулярной кухни.

Его суть заключается в том, что ингредиенты вместе со спиртным напитком запечатываются в вакуумный пакет, из которого откачивается воздух, а потом в этом пакете варятся на водяной бане при определенной постоянной температуре, насыщая алкоголь ароматами.

Это более прогрессивный способ приготовления настоек по сравнению с традиционным настаиванием в банках. Он требует дополнительного оборудования и несколько более сложен.

Считается, что «су вид» имеет ряд преимуществ по сравнению с традиционным способом.

Во-первых, он значительно ускоряет время приготовления настойки. Ароматы из ингредиентов можно вытянуть за час, на что уходят дни или даже недели при традиционном настаивании.

Во-вторых, «су вид» дает возможность извлечь из фруктов, трав и других ингредиентов больше ароматов, которые, к тому же, оказываются более изысканными, но одновременно концентрированными, свежими, сочными, без привкуса окисления. Наконец, «су вид» позволяет воспроизводить настойки с постоянным вкусом, поскольку температуру и время нахождения в горячей воде можно строго контролировать. Обычно для приготовления настоя спиртного на цитрусовых надо держать пакет в воде, разогретой до 60°C, в течение 60 минут. Более деликатные ингредиенты, вроде свежих ягод и трав, требуют сбавить температуру до 50–55°C.



Кондитерка. Жидкие конфеты для взрослых или настойки для бывших детей — вот как можно охарактеризовать инфузы на леденцах и карамели. Приготовить их очень просто. Надо растворить конфеты, помешивая, в спиртном напитке. В случае необходимости, процедить. Главным образом, в качестве основы используется водка, ибо только она подчеркнет вкус любимых конфет, не исказив его.

Что касается шоколада (а также шоколадных конфет или батончиков), то вначале их надо растопить. Лучше делать это на водяной бане. Для этого поставьте на огонь кастрюлю с водой. В кастрюлю поместите миску, чтобы ее дно немного погрузилось в воду. В миску положите разломанный на кусочки шоколад. Помешивая, дождитесь, пока шоколад растопится. Добавьте этот шоколад в спиртное.

Следует учитывать тот факт, что ваша шоколадная настойка, скорее всего, расслоится и вам придется каждый раз перемешивать ее перед употребле-

нием. На литр спиртного достаточно около 200-250 г шоколада. Срок настаивания — 5-7 дней.

Чай (как впрочем и кофе) в коктейлях — это один из отчетливых трендов современной миксологии. Джим Михан рекомендует просто перемешать в пищевом контейнере бутылку спиртного с хорошим крепким чаем (несколько мл). Настоять от 10 до 20 минут. Отфильтровать и перелить обратно в бутылку.

Если вы готовите подобную настойку на вермуте, то поместите 2-3 пакетика чая и пол-литра вермута в посуду. Плотно закройте и дайте настояться от одного до нескольких часов. Хранить такую настойку лучше в холодильнике.

Кофе дает прекрасный результат при настаивании в крепком спиртном: в одинокую или с добавлением пряностей, например, ванили. Кофейные зерна настаиваются от 2 до 10 дней. На литр спиртного требуется около 200 г кофейных зерен.

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

СИРОПЫ

Сиропы служат для приготовления множества коктейлей. Сегодня на рынке представлены заслуженные бренды сиропов с широчайшей палитрой ароматов. Тем не менее, следуя общей моде на домашние ингредиенты, бармены готовят свои собственные уникальные сиропы. Надо сказать, что сиропы были одними из первых объектов крафтового творчества после того, как закончилась эпоха индустриальных премиксов и началось движение в сторону авторских коктейлей.

Обычный сахарный сироп

Вкус данного сиропа зависит от того, какой именно сахар вы используете в качестве основы.

Белый, рафинированный сахар даст нейтральный сироп, который подойдет для деликатных фруктовых коктейлей на основе водки, джина и других белых спиртных напитков. Из бурого сахара получится ароматный сироп со вкусом патоки. Он прекрасно сочетается с темным ромом и пряностями. В качестве подсластителя также может использоваться мед.

Чтобы сделать сироп, растворите сахар в кипящей воде. Обычно на литр воды берется килограмм сахара. Если вы добавите больше сахара, получится более насыщенный сироп.

Сахарный сироп в сочетании с соком лимона или лайма потребует для многих коктейлей. Избегайте применения промышленных премиксов. Они слишком сладкие и придают коктейлю искусственный привкус. Используйте свежесжатый сок цитрусовых и сахарный сироп собственного приготовления.

Ароматизированные сиропы

Для того чтобы приготовить фруктовый сироп, достаточно смешать фруктовый сок (вместо воды) с сахаром. Поддержать



на медленном огне несколько минут при постоянном помешивании до полного растворения сахара.

Для сиропа из чая, трав или пряностей, достаточно заварить эти растительные компоненты кипятком и настоять несколько минут, а затем настой отфильтровать и смешать с сахаром.

КОРДИАЛЫ

Слово cordial восходит к латыни и значит «сердечный», свидетельствуя о том, что кордиалы имеют давние медицинские корни и использовались нашими предками в качестве стимулятора сердечной деятельности.

В наше время кордиалы широко используются в коктейлях. Но несмотря на это, трудно дать точное определение «кордиалу». Они весьма близки к сиропам, но, как правило, менее сладкие и часто содержат больше ингредиентов, в том числе кислоту – лимонную, винную, яблочную. Кроме того, иногда в состав

У домашних сиропов много достоинств – неповторимый характер, свежий натуральный вкус, отсутствие красителей и других добавок. К недостаткам можно отнести их небольшой срок хранения. Готовый сироп в закупоренной бутылке следует хранить в холодильнике не более 3 недель. Открытую бутылку надо прикончить за неделю.

КИСЛОТА ВМЕСТО ЦИТРУСА

Распространение моды на домашние заготовки привело к тому, что в барах используется все больше новаторских ингредиентов, в том числе – кислоты. Главным образом, применение находит лимонная кислота, а также яблочная. По сравнению с классическим соком лимона или лайма, кислота не портится, что позволяет готовить более стабильные напитки, которые к тому же сохраняют свою прозрачность. Тем не менее, кислота никогда не сможет конкурировать с роскошными цитрусовыми ароматами настоящего фрукта.

кордиалов входит алкоголь, что сближает их с ликерами. Самый известный кордиал – это Rose's Lime Juice, который используется в коктейле «Гимлет».

Сегодня, следуя крафтовой моде, барменеры все чаще готовят домашние кордиалы, которые играют важную роль во вкусе их авторских коктейлей, сообщая им уникальный характер.

Кроме того, в некоторых заведениях, особенно там, где бывает много гостей, бармены готовят кордиалы, возлагая на них функцию премиксов, ускоряющих время приготовления коктейлей.

К недостаткам использования кордиалов можно отнести их достаточно короткий срок годности. Кордиалы следует хранить в холодильнике, где они сохранятся 3-4 недели в закупоренной стеклянной бутылке. Но после того, как вы ее откроете, надо использовать содержимое в течение недели.

БИТТЕРЫ

Сегодня многие барменеры готовят домашние горькие настойки, которые придают уникальный характер их авторским коктейлям.

Композиция биттера

Спиртное. Чаще всего в качестве основы биттера выступает спирт. Кроме того, это может быть виски (в частности, «рай» или бурбон) или ром. Как правило, используется основа с повышенным содержанием алкоголя: 50-75% vol.

Растительные компоненты. В состав биттера входят горькие ингредиенты, обуславливающие его принадлежность к биттерам, и ароматические ингредиенты, определяющие его вкусовой профиль.

Горечь биттерам придают при помощи следующих ингредиентов: кассия, кора хинного дерева, горечавка, полынь, корень дудника (или ангелики), корень аира, калган, корень ириса, корень лопуха, корень одуванчика и другие.

Список ароматических ингредиентов, используемых для биттеров, бесконечен. Пряности, травы, плоды, цветы, листья.... Все зависит от того, какой именно вкус

вы хотите сообщить вашему биттеру.

Сахар. Довольно часто биттер подслащивают: либо добавляя сироп прямо в биттер, либо добавляя сахар во вспомогательный отвар.

Что потребуется?

- Микровесы. Они помогут вам точнее определить количество трав и специй.
- Посуда для настаивания (банка с крышкой).
- Фильтр (подойдет фильтр для кофе или марля).
- Стерилизованные бутылочки из темного стекла для готового биттера.

Приготовление биттера

Классические правила по приготовлению биттеров следующие. Половина растительных компонентов должна носить горький вкус. Другую половину вы можете, на ваше усмотрение, разделить между ингредиентами с пряным и фруктовым вкусом. На 200 грамм спиртовой основы вам потребуется в общей сложности около 50 грамм ингредиентов в высушенном виде.

Высушенные корни, травы и специи измельчают перед настаиванием.

Как правило, все ингредиенты кладут в спиртное вместе, но иногда – постепенно: в зависимости от сроков их настаивания. Сам процесс настаивания проходит в темном месте и длится 2-3 недели, иногда дольше. Каждый день или два настой надо перемешивать и пробовать. При необходимости – корректировать вкус, добавляя или удаляя ингредиенты. Некоторые рецепты требуют дополнительного проваривания ингредиентов в воде с добавлением этого отвара в настой.

Биттер процеживают сквозь марлю или другой фильтр. Можно добавить в биттер немного сахарного сиропа (в том случае если вы не добавили сахар в отвар). Потом перелить биттер в небольшие бутылочки из темного стекла.

Чтобы быть стабильным, биттер должен иметь крепость 35-45% vol. Он хранится около года при комнатной температуре. Вы можете готовить биттер не только путем настаивания, но и методом «су вид».

ЧТО ТАКОЕ КРАФТ?

Продукт «крафт» – это кустарный продукт. «Hand crafted» – это продукт ручной работы. Коктейль по своей природе и самому духу является напитком ручной работы. Сегодня крафтовый тренд является доминирующим направлением миксологии. Бармены готовят сами изрядную часть ингредиентов, и домашние заготовки стали составной частью их работы. В некоторых заведениях оборудовали целые лаборатории в духе лондонского миксолога Тони Кониглиаро, где бармены настаивают, отжимают, перегоняют, сбраживают все, что придаст оригинальность их будущим творениям. Выдержка коктейлей в бутылках, старение в бочках, использование в высшей степени крафтовых ингредиентов, навряд ли комбучи, настаивание спиртного на всем, на чем только возможно и, наконец, сервировка коктейля с куском льда, несущим печать бара, – вот те подходы, которые дают уникальный и неповторимый коктейль.



КОКТЕЙЛИ ИЗ БУТЫЛОК И ИЗ БОЧЕК

БУТИЛИРОВАННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Еще в первом справочнике для бармендов от Джерри Томаса, изданном в 1862 году, содержится рецепт Bottle Cocktail, состоящий из бренди, воды, биттера, сиропа и ликера Кюрасао.

А 21-й век стал свидетелем возрождения моды на бутилирование коктейлей. Причем, сегодня можно разделить эту практику на несколько направлений: обычное хранение коктейлей в бутылках, выдержка коктейлей в стекле и получение ферментированных коктейлей.

Хранение

Хранение смешанных напитков в стекле имеет ряд преимуществ. Во-первых, коктейли готовятся заранее, что позволяет потом быстрее обслуживать гостей и оптимизировать работу бармена. Во-вторых, это оригинально, современно и помогает привлечь охотливых на нововведения посетителей.

Будет достаточно налить через воронку ингредиенты согласно рецепту в индивидуальные, порционные бутылки. Газированный напиток наливается в последнюю очередь. Затем бутылки закупоривают. Не помешает наклеить этикетку с названием коктейля и указать дату его изготовления.

Коктейль, содержащий газированный напиток, следует выпить в течение двух недель. Другие коктейли можно хранить дольше.

Существует табу: не использовать яйца.

Выдержка

В данном случае коктейль заключают в бутылку для того, чтобы он состарился и претерпел эволюцию, в ходе которой из-

за окиссации напиток становится полнее и богаче, а ароматы разных компонентов коктейля сливаются между собой.

Для бутылочной выдержки лучше всего подходят классические коктейли с мощными ароматами.

Ингредиенты наливают в сухую стерилизованную бутылку, оставляя в горлышке зазор в 2-3 см между напитком и пробкой, чтобы сохранилось немного воздуха. Закрыть бутылку следует герметичной пробкой.

Некоторые бармены дополнительно обматывают горлышко изолентой.

Хранят бутылки в темном прохладном

Коктейли в пузатых бутылках в московском баре Voda. Смешанные заранее напитки гарантируют качество и постоянство вкуса, а также скорость обслуживания.

ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Приготовление ферментированных коктейлей стало одним из направлений миксологии. Брожение дает возможность получать шипучие коктейли, которые созревают и хранятся в бутылках наподобие шампанского.

Обычно используются винные или шампанские дрожжи, которые добавляют в основу, например, фруктовый сок (иногда настоящий на пряностях). Смесь бродит в бутылке, вырабатывая углекислый газ. Затем содержимое бутылки крепят при помощи спиртного напитка, чтобы остановить брожение. Как известно, при крепости выше 16% vol. дрожжи погибают и ферментация прекращается. Вместе с крепким спиртным может добавляться сахар и другие ингредиенты.



месте от нескольких месяцев и даже до нескольких лет. Кстати, старение в стекле – это один из этапов производства некоторых напитков: например, дорогих разновидностей порто и ряда крепленых вин с юга Франции.

«ВОСПИТАНИЕ» В ДЕРЕВЕ

У выдержки коктейлей в бочках есть горячие сторонники и яростные противники. Противники настаивают на том, что выдержка искажает вкус алкоголя. Оксидация разрушает ароматы, над которыми без устали трудятся производители спиртных напитков: ведущие мастера погребов, опытные дистилляторы и талантливые ботанисты.

Сторонники, в свою очередь, считают, что миксология не может останавливаться на достигнутом. Они говорят, что правильно проведенная выдержка вызывает метаморфоз коктейля, настоящее преобразование на химическо-молекулярном уровне, которое переносит напиток в новое ароматическое измерение.

Те несколько недель или месяцев, которые коктейль проводит в бочке, позволяют «поженить» между собой его ингредиенты и добиться их полной гармонии.

Влияние бочки

Каждая бочка по-своему индивидуальна, ее бэкграунд определяет ее характеристики и то, как выдержка в ней повлияет на вкус коктейля.

Новая бочка сообщит напитку более выраженный древесный привкус. Старая, использованная бочка – ароматы того напитка, который в ней хранился прежде, а обугленная – горелые ноты дыма и поджарки.

Подготовка бочки

Сначала надо выдержать в бочке чистую воду (от суток до недели). Это минимизирует протекание бочки, ибо древесина от влажности разбухает и щели закрываются. Если бочка все-равно подтекает и на ее поверхности проступают мокрые пятна, вы можете ее обработать воском.

Для этого надо расплавить пчелиный воск, покрыть толстым слоем те места, где образуются подтеки и прогреть размазанный воск при помощи газовой горелки. Вощение бочки должно устранить последние щели. Если бочка все равно продолжает подтекать, придется отказаться от ее использования.

Заливка коктейля

После слива воды из бочки можно заливать в нее коктейль. Вначале его смешивают согласно рецепту в отдельной посуде. А затем переливают смесь в бочку, заполняя ее доверху.

Что касается ингредиентов коктейля, то, во первых, их не должно быть много.

Рекомендуется использовать не менее трети спиртного повышенной крепости (50% vol и более) в общем объеме коктейля, чтобы последний получился менее приторным.

Что касается коктейльных биттеров, то их лучше добавить в коктейль потом, перед подачей, ибо в ходе выдержки они способны перебить вкус всех остальных ингредиентов.

Кроме того, не рекомендуется использовать ни свежие ингредиенты, ни мед.

Выдержка

Выдерживать коктейль следует в зависимости от размера и новизны бочки: от недели (совсем новая 5-литровая бочка) до года (старая 20-литровая бочка). Необходимо регулярно снимать пробу, чтобы следить за эволюцией напитка. После окончания выдержки надо перелить коктейль в герметичный контейнер или в бутылки и закупорить их при помощи вакуумного упаковщика. А что касается использованной бочки, то придется либо сразу заполнить ее новой партией коктейля, либо залить водой, чтобы не образовались щели. Воду надо менять каждые 2-3 недели.

Подача выдержанного коктейля

Перед подачей коктейль охлаждают, перемешивая в смесительном стакане со льдом и добавляя биттер и другие ингредиенты, если это требуется по рецепту.

ГДЕ ДЕРЖАТЬ БОЧКИ С КОКТЕЙЛЯМИ?

Некоторые перфекционисты рекомендуют при выдержке коктейлей брать пример с производителей виски и других спиртных напитков, то есть хранить бочки в отдельном помещении, без света и вдали от источников тепла.

Но с другой стороны, в мире спиртного есть немало примеров достойных напитков, которые выдерживаются в нестандартных условиях, чтобы достичь своего уникального вкуса. Та же самая мадера, которая стареет в жарком погребе с подогревом. Или некоторые вермуты, которые, вообще, хранятся в бочках под открытым небом, как бы повторяя на месте то плавание на палубе корабля, когда в прошлых веках их возили месяцами из одного места в другое под солнцем, дождем и ветром.

Поэтому, если у вас нет специального погреба для выдержки, не стоит отчаиваться. Бочки в помещении бара привлекают внимание гостей и дают желание попробовать выдержанные в них коктейли. В конце концов, важно, чтобы на выходе из бочки получился интересный результат, который служит удачной эволюцией свежесмешанного коктейля.



КЛАССИФИКАЦИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Первые смешанные напитки носили отпечаток семейных традиций. Пунши, которые начали готовить в районе Карибского моря в 17 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 напиток к определенной группе, чтобы потребителю было понятнее, что он пьет.

Слово «коктейль», в наши дни означающее практически любой смешанный напиток, первоначально относилось лишь к одной группе из многих, которая, делаясь все более значительной, поглотила, в конце концов, все смешанные напитки. Основную работу по классификации коктейлей проделал американец Дэвид Эмбери. Он начал трудиться над ней в 1948 году, и его классификацией до сих пор руководствуются страстные любители коктейлей и их истории.

Классификация смешанных напитков – 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 классификация все-таки полезна. Когда тип коктейля входит в его название, он дает клиенту информацию о способе его приготовления. Например, «Джин Физз» и «Джин Сауэр» – это два различных метода приготовления коктейля на основе джина.

Некоторые исторические семейства коктейлей пережили века и дошли до наших дней, например сауэры, джулепы, физзы, коллинзы. Другие семейства, такие, как крусты, скаффы, флипы, паффы и шрабы, одно время практически исчезли. Но сейчас они вновь входят в моду, сопровождая тенденцию возрождения исторических коктейлей. Мир смешанных напитков не застыл на месте. Постоянно возникают новые семейства коктейлей. Некоторые группы сейчас находятся в стадии формирования и потребуются придать им официальный статус, как это уже произошло с тысячами вариантов «Мартины», появившимися на свет под вдохновением от «Драй Мартины».

Эгг-Ноги (Egg-Nogs)

Эти лонг дринки старинного американского происхождения возникли в 18 столетии. Их готовят в шейкере, чтобы получить однородную смесь из яичного желтка, сахара, сливок или молока и крепкого спиртного напитка. Для ароматизации добавляют молотый мускатный орех. Традиционно эгг-ноги подают во время рождественско-новогодних праздников.

Флипы (Flips)

Это эгг-ноги, которые подаются в виде шорт дринок, без молока или сливок. Соответственно, они содержат в качестве основы спиртной напиток (или крепленое вино), а также сахар и яичный желток. Разумеется, их готовят в шейкере и подают в бокалах для мартины или рокс.

Сауэры (Sours)

Сауэры, название которых означает «кислые», готовятся из сока лимона или лайма, сахара и крепкого спиртного. Под их кажущейся простотой прячется выжженный характер, и, зачастую, именно приготовление обычного сауэра – со-



SHERRY FLIP.

Группы коктейлей согласно моменту подачи

Аперитивы

Роль аперитива состоит в том, чтобы возбудить аппетит в ожидании обеда или ужина, но ни в коем случае не притупить чувство голода.

Из-за отличий в культуре питания в разных странах аперитивы существуют в различных формах.

Классические англо-саксонские аперитивы – это «Драй Мартина» и «Манхэттен».

К аперитивам средиземноморской Европы относятся 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 «Гимлет», и такие лонг дринки, как «Джин Физз» и «Том Коллинз».



Джулеп

Группы коктейлей СГЛАСНО 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.

Круста



блюдение равновесия между сладостью, крепостью и кислотностью – позволяет бармену продемонстрировать весь масштаб своего таланта. К сожалению, сауэры редко бывают такими крепкими и несладкими, какими они должны быть, и часто напоминают welcome drinks, которые предлагают детям в Диснейленде. Говоря о конкретных примерах, следует отметить, что «Дайкири» является сауэром, а «Сайд кар» – продвинутым вариантом сауэра, в котором в качестве подсластителя используется ликер Cointreau.

Скаффы (Scaffas)

Популярные в прошлом скаффы представляли собой шорт дринки, в состав которых обязательно входил ликер Мараскино и дэш биттера Ангостура. Их подавали при комнатной температуре. С некоторых пор скаффы опять вызывают интерес среди барменов.

Шрабы (Shrubs)

Практически исчезнувшие шрабы, подобно скаффам, опять обретают симпатии публики. Поэтому полезно дать описание шрабов, приведенное Франком Мейером в его книге «Искусство смешанных напитков», изданной в 1936 году: «Шрабы готовят из бренди, рома или хереса, в которых вымачивают ломтики лимонов и апельсинов. Кроме того, в их состав входят компотные ягоды – черная смородина, вишня, малина. Подаваться они должны горячими, как грог. Их можно также подавать и охлажденными, в этом случае они делаются превосходными летними напитками».

Сэнгери (Sangarees)

Сэнгери можно готовить на основе джина, бренди, виски и прочих напитков. Важно разбавить спиртное содовой водой, добавить порто Tawny и посыпать сверху коктейль мускатным орехом.

Физзы (Fizzes)

В конечном счете физз представляет собой разбавленный газированной водой сауэр, и потому требует большого умения дозировать компоненты. В его состав входят лимонный сок, сахарный песок, крепкий спиртной напиток, ино-

гда – 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 налить ее в коктейль. Так лучше подчеркиваются освежающие свойства физза. Наиболее известные представители этой группы – «Джин Физз» и «Водка Физз».

В начале прошлого века физзы сильно отличались от тех, которые мы знаем сегодня. По словам первого в истории миксолога Билла Бутби, в их состав могли входить, кроме яичного белка, сливки. Физзы считали «Eye opener» (продирающими глаза), то есть коктейлями, потребляемыми «наутро после бурной вечеринки».

Коллинзы (Collins)

Имеют примерно тот же состав, что и физзы (за исключением яичного белка), но готовятся непосредственно в бокале. Главный представитель – «Том Коллинз».

Кобблеры (Cobblers)

Кобблеры встречаются в старинных руководствах по приготовлению коктейлей. Они восходят, по-видимому, к началу 19 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 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 напитки со свежей мятой, содержащие крепкий напиток и дробленый лед. Происхождение их очень давнее, по-видимому, оно восходит к 18 веку. Вполне возможно, что благодаря джулепам на свет появился «Мохито».

Слоистые коктейли (Rainbows, Радуга)

В таких коктейлях спиртные напитки не перемешиваются, а наливаются друг на друга отдельными слоями. Чтобы коктейль получил надлежащий вид, его приготовление требует навыка, а также учета плотности компонентов.

Пусс Кафе (Pousse Café)

Pousse Cafe, или «проталкиватель кофе» – это слоистый коктейль, предположительно, французского происхождения. По традиции их подавали сразу после кофе. Они были чрезвычайно популярны во второй половине 19 и в первой половине 20 столетия.

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 кол-

линзы 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 барах для любителей коктейлей, в особенности в Англии и Соединенных Штатах.

Крусты (Crustas)

Время от времени в меню попадают крусты, бывшие в моде в период с конца 19 до середины 20 века. Они представляют собой вариант сауэра, дополненного биттером, например, Ангостурой, и часто содержат в придачу немного ликера Мараскино. Бокал украшается кромкой из цитрусовой цедры, покрытой сахаром.

Пунши (Punches)

Зародившиеся на Антильских островах пунши берут свое название от слова «пандж» (randj), то есть «пять». Ибо таково было число ингредиентов, входивших в состав напитка. Что касается древности, то пунш можно считать отцом всех смешанных напитков. Алкогольная основа (чаще всего ром) дополняется водой, фруктовым соком или чаем, соком лайма, сахарным сиропом или сахаром, и, наконец, приправляется пряностями, например, корицей. Пунш может подаваться горячим. Из всех пуншей наиболее известен «Пунш Плантатора».

Шампань-коктейли

Самым прославленным и историческим в этой группе является «Шампань коктейль». Еще один известный коктейль – «Беллини» – сегодня готовится на основе просекко, что, в принципе, является общим трендом роста спроса на итальянское игристое вино.

«Возвращающие к жизни мертвеца» (Corpse Revivers)

Эти тонизирующие коктейли либо очень крепкие (30-35% vol.), либо содержат много сока, калорийных фруктов или бульона. К этой группе относится «Кровавая Мэри».



Тики (Tiki)

Тики – это особые коктейли, стоящие отдельно от классических смешанных напитков. Некоторые историки, злоупотреблявшие тики-коктейлями в ходе своих исследований, считают, что они достались нам от исчезнувшей цивилизации или же готовятся на основе рецептов, найденных на корабле инопланетян, потерпевшем крушение на Земле. Действительность одновременно и проще, и красивее: тики-коктейли изобрел Дон Бичкомбер, за которым последовал Трейдер Вик. Два титана мира баров, две незабвенные легенды Западного побережья Америки. Единственные и уникальные в своем роде, они всецело способствовали всемирному успеху экзотических коктейлей.

Горячие напитки (HOT DRINKS)

Горячие напитки подают в термостойких бокалах. Спиртной напиток ни в коем случае нельзя доводить до кипения. 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.

СЕМЕЙСТВО		ОПИСАНИЕ	БОКАЛ	УКРАШЕНИЕ	КОКТЕЙЛИ
Bucks <i>бакс</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока и имбирного эля.		хайбол	Долька лимона, выжатая и опущенная в бокал	Gin Buck, Brandy Buck и т.д.
Cobbler <i>кобблер</i>	Лонг дринк с дробленным льдом, содержащий спиртной напиток (или вино), сахар и кусочки фруктов.		рокс или хайбол	Кусочки фруктов или мята плюс трубочка	Brandy Cobbler, Whisky Cobbler
Collins <i>коллинз</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара и газированной воды		коллинз (хайбол)	Ломтик цитруса и вишня	Tom Collins
Colada <i>колада</i>	Лонг дринк, включающий спиртной напиток, фруктовый сок и кокосовое молоко.		слинг	Ломтик фрукта	Piña Colada
Cooler <i>кулер</i>	Лонг дринк из спиртного напитка и газированного напитка.		хайбол	Спираль из лимонной цедры	Horse's Neck
Crusta <i>круста</i>	Шорт дринк из спиртного напитка, лимонного сока, сахара и биттера.		винный бокал	Кромка из апельсиновой или лимонной цедры, покрытая сахаром.	Brandy Crusta
Daisy <i>дэйзи</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, лимонного сока и ликера, подаваемый на дробленом льду.		коктейльный или винный бокал	Ломтик любого фрукта	Gin Daisy
Egg-Nog <i>эгг-ног</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, яичного желтка, сахара и сливок (или молока)		хайбол	Молотый мускатный орех	Brandy Egg-Nog, Tom and Jerry
Fix <i>фикс</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, ананасового сиропа и лимонного сока на дробленом льду.		хайбол	Ломтик любого фрукта	Gin Fix
Fizz <i>физз</i>	Лонг дринк из спиртного напитка, яичного белка, лимонного сока, сахара и содовой воды.		хайбол	Коктейльная вишня	Gin Fizz
Flip <i>флип</i>	Шорт дринк, включающий спиртной напиток или крепленое вино, яйцо и сахар.		винный бокал	Молотый мускатный орех	Porto Flip
Frozen <i>фrozen</i>	Лонг дринк на основе спиртного напитка и фруктов, взбитый в блендере со льдом.		в зависимости от коктейля	Ломтик фрукта и краста	Frozen Margarita, Frozen Daiquiri
Grog и Toddy <i>гроз и тодди</i>	Горячий напиток из спиртного напитка, сахара, лимонного сока и кипятка.		термостойкий бокал тодди		Hot Buttered Rum, Hot Toddy
Highball <i>хайбол</i>	Лонг дринк из спиртного напитка и фруктового сока или газированного напитка.		хайбол	Долька лайма или лимона	Whisky Cola
Julep / <i>джулеп</i>	Шорт дринк из спиртного, мяты, сахара и дробленого льда.		рокс или металлический стакан	Листья мяты	Mint Julep
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, Espresso 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: спиртного напитка, лимонного сока, сахара, воды, а также специй или биттера, подаваемый на дробленом льду. 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>сэнгери</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		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, с дробленным льдом, приготовленный методом swizzle.		рокс	Коктейльная палочка	Rum Swizzle, Gin Swizzle
Virgin / <i>вирджин</i>	Все безалкогольные смешанные напитки. Их также называют Mocktails.				



|| ЧАСТЬ ВТОРАЯ. ГЛАВА 14 ||

AMERICAN BAR

ОТ ДЖУЛЕПОВ ДО ЧЕРНО-БЕЛЫХ РУССКИХ



СТАРЫЙ-ДОБРЫЙ ОЛД СКУЛ, *стр. 214*

Классика: Минт Джулеп, Виски Сауэр, Шампань-коктейль

GOLDEN AGE (КОНЕЦ 1860-х — 1919), *стр. 220*

Классика: Олд Фешенд, Джин Физз, Манхэттен, Клавер клуб,
Роб Рой, Авиация, Драй Мартини

НОВЫЙ ОРЛЕАН — МИКС АМЕРИКАНСКОГО С ФРАНЦУЗСКИМ, *стр. 236*

Классика: Сазерак, Рамос Джин Физз, Вьё Каре

СУХОЙ ЗАКОН, *стр. 242*

ХОЛОДНАЯ ВОЙНА (1946 — 1991), *стр. 244*

Классика: Московский Мул, Черный Русский, Белый Русский,
Водка Мартини, Лонг Айленд Айсед Ти, Космополитен

СТАРЫЙ-ДОБРЫЙ ОЛД СКУЛ

КОКТЕЙЛИ СТАРОЙ ШКОЛЫ – ЭТО ПЕРВЫЕ ШАГИ МИКСОЛОГИИ. В ТЕ ДАВНИЕ ВРЕМЕНА, ЗАХОДЯ В САЛУН, ВЫ МОГЛИ ЛИБО ЗАКАЗАТЬ КОКТЕЙЛЬ, ЛИБО НАРВАТЬСЯ НА ПУЛЮ. ЧАСТО ПОЛУЧАЛОСЬ И ТО, И ДРУГОЕ! МНОГИЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ ТОЙ ЭПОХИ ДОСТАТОЧНО СЛОЖНЫЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ, ВЕДЬ ТОГДА КОКТЕЙЛЬ БЫЛ ТЕКУЧИМ ПРОДОЛЖЕНИЕМ ДОМАШНИХ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ. СЕГОДНЯ ЭТИ ИСТОРИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ОСТАЮТСЯ ОБРАЗЦОМ ВКУСА. ДЛЯ БАРМЕНА ОНИ СТАЛИ СВОЕГО РОДА ОРИЕНТИРАМИ, МАЯКАМИ В ПОЛУМРАКЕ БАРА. КАЖДЫЙ ПРОФЕССИОНАЛ ДОЛЖЕН ВЛАДЕТЬ СТАРИННЫМИ КОКТЕЙЛЯМИ, ТАК КАК ИМЕННО ПО НИМ БУДУТ СУДИТЬ О ЕГО КВАЛИФИКАЦИИ. ХОРОШИЙ «ШЕРРИ КОББЛЕР» ИЛИ «МИНТ ДЖУЛЕП» ПОКАЖУТ, ЧТО БАРМЕН МНОГО ЗНАЕТ И УВЛЕЧЕН СВОЕЙ РАБОТОЙ. ТОТ КТО, РАЗБИРАЕТСЯ В ПРОШЛОМ СВОЕЙ ПРОФЕССИИ, ИМЕЕТ БУДУЩЕЕ.

ДЖЕРРИ ТОМАС ПРАДЕДУШКА БАРМЕНОВ

В наше время Джерри Томас, прозванный «Профессором», считается родоначальником всех барменов. Он ввел коктейли в современную эпоху. Джерри Томас родился в 1830 году. Он изучал барное дело в Нью-Хейвене (штат Коннектикут) и на протяжении своей карьеры работал в отелях и салунах многих американских городов, в том числе: в Нью-Йорке, Чикаго, Сан-Франциско, Новом Орлеане. Джерри Томас был известной личностью своего времени. Его сборник коктейлей «The Bartender's Guide», изданный в 1862 году, стал первым в истории трудом по миксологии. В 1863 году, будучи управляющим бара в «Западном Отеле» Сан-Франциско, Джерри Томас получал в неделю 400 долларов, то есть больше, чем вице-президент Соединенных Штатов. Он умер в 1885 году, в возрасте 55 лет от апоплексического удара, потеряв в конце жизни значительную часть своего состояния на бирже.

ПУНШ «ФИШ ХАУС»

Fish House Punch

Один из самых старинных рецептов, дошедших до наших дней. Он был создан в 1732 году в клубе Fish House, в Филадельфии. Здесь его рецепт представлен в версии современного нью-йоркского миксолога Джима Михана.

На 1 бокал

Темный ром - 45 мл

Коньяк - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

Свежевыжатый сок лайма - 7.5 мл

Персиковый ликер - 15 мл

Сахарный сироп - 15 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал рокс, заполненный льдом.
3. Посыпать молотым мускатным орехом.

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





МИНТ ДЖУЛЕП

КЛАССИКА

Mint Julep

Если бы у входа в нью-йоркский порт потребовалось создать заново статую Свободы, то вместо факела ей следовало бы вручить бокал «Минт Джулепа»! Но почему тогда не «Манхэттена»? Потому что «Минт Джулеп» в еще большей степени, чем «Манхэттен», связан с историей США. Потому что «Минт Джулеп» появился на свет в 1803 году в Виргинии, родном штате Джорджа Вашингтона. Потому что, наконец, «Минт Джулеп» – первый достойный этого имени смешанный напиток в истории страны. Короче, «Минт Джулеп» пробуждает страсть, но ставит много вопросов. Свежую мяту следует растереть или только слегка раздавить? Должна ли она оставаться в бокале? Какой тип бурбона лучше использовать? Требуется наливать его в один или в два приема? Необходим ли биттер Angostura? Нужно ли сбрызнуть напиток темным ромом? Следует ли добавлять газированную воду? Представленный рецепт – наиболее традиционный. 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!

Можно отметить, что первоначально «Минт Джулеп» готовился на основе коньяка, который впоследствии был заменен на бурбон. Сегодня версия на основе коньяка опять набирает популярность, называясь Brandy Julep.

На 1 бокал

Молодая мята – 12 листиков
Сахарный песок – две барные ложки
Бурбон – 60 мл
Биттер Angostura или темный ром (факультативно) – дэш

1. В бокал рокс (или металлический стакан) положить сахар и налить биттер, добавить мяту и слегка размять ее листья.
2. Наполнить бокал до половины дробленым льдом.
3. Налить 30 мл бурбона, перемешать.
4. Заполнить бокал доверху дробленым льдом.
5. Добавить оставшиеся 30 мл бурбона, перемешать.
6. Сверху сбрызнуть биттером или ромом.
7. Украсить веткой мяты, воткнув ее в лед.

СТАРЫЙ-ДОБРЫЙ ОЛД СКУЛ

ВИСКИ САУЭР КЛАССИКА

Whiskey Sour

Первый сауэр был приготовлен в 1850-х годах на основе бренди. В самом деле, до кризиса филлоксеры, уничтожившего значительную часть европейских и мировых виноградников, бренди был самым популярным напитком. Но в дальнейшем его пришлось заменить другим алкоголем. Основным конкурентом бренди стал виски, и в результате появился «Виски Сауэр».

Существуют и другие сауэры которые, как и «Виски сауэр», носят название базового напитка. Например – «Писко Сауэр». С другой стороны, есть коктейли, которые, будучи обычными сауэрами, имеют другие названия: например, «Дайкири», который вполне можно считать «Ром сауэром».

Есть также более сложные варианты сауэров. «Сайд Кар» (с коньяком), «Маргарита» (с текилой) и «Белая леди» (с джином) – наиболее известные из них.

Возвращаясь к «Виски сауэру», следует сказать, что само его имя (а именно Whiskey через «е») указывает на то, что он готовится с американским виски, в частности с бурбоном.

Если добавить к нему дэш яичного белка, чтобы пена получилась более тонкой и стойкой, то он будет называться «Бостон сауэр». Сауэр относится к великой классике. Невозможно придумать что-либо более академичное, чем сочетание кислого и сладкого. Поскольку этот коктейль содержит крайне мало ингредиентов, следует уделить особое внимание выбору виски, так как его характеристики в сауэре выйдут на первый план.



На 1 бокал

Сахарный сироп - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

Бурбон - 40 мл

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал или в бокал рокс.
4. Украсить коктейльной вишней и цедрой лимона (или долькой цитруса).



СТАРЫЙ-ДОБРЫЙ ОЛД СКУЛ

БЛЮ БЛЕЙЗЕР

Blue Blazer

О Джерри Томасе ходит масса более или менее правдоподобных анекдотов. Рассказывают, что однажды в Сан-Франциско одна банда напала на ресторан «Эльдорадо», где он работал. Джерри невозмутимо поинтересовался у гангстеров, не желают ли они чего-нибудь выпить прежде, чем приступить к исполнению своих злых намерений. Гангстеры соблазнились, но после первого же глотка смеси, которую им приготовил бармен, без сил попадали на пол, и без сопротивления сдались подоспевшей полиции! Именно в «Эльдорадо» Джерри придумал «Блю Блейзер», пользовавшийся оглушительным успехом по всему тихоокеанскому побережью. Через несколько лет Джерри Томас, которого уже именовали «Профессором», приготовил «Блю Блейзер» для президента Гранта. Последний был столь впечатлен, что в ответ угостил бармена сигарой. Под занавес карьеры Джерри настолько надоело готовить исключительно «Блю Блейзеры», что он объявил этот коктейль зимним и подавал его только в те дни, когда температура на улице опускалась ниже -10°C. В наше время вне зависимости от погоды «Блю Блейзер» готовят лишь в нескольких барах, хранящих память об отце миксологии. Приготовление его сложно и связано с огнем. Поэтому оно представляет опасность для бармена, для заведения, для здания и для всего квартала...

На 1 бокал

Шотландский виски - 60 мл

Сахарный песок - две барные ложки

Кипящая вода - 60 мл

1. Подогреть два металлические чашки. В одну налить кипятка. В другую – виски. Поджечь его. Перелить горящий виски в чашку с кипятком и обратно. Так несколько раз. Погасить пламя, накрыв чашку с горящим напитком другой пустой чашкой.

2. Добавить сахар и перелить в кружку. Украсить твистом из лимонной цедры.



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 19 столетии. Напиток был создан по случаю приезда в Нью-Йорк одной делегации из Японии. Кстати, это первый рецепт, в котором используется сироп из оршада. Можно слегка уменьшить его количество в рецепте, чтобы лучше соответствовать современному вкусу.

На 1 бокал

Коньяк - 60 мл

Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 15 мл

Биттер Angostura - два дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить твистом из лимонной цедры.

СТАРЫЙ-ДОБРЫЙ ОЛД СКУЛ

ТОМ И ДЖЕРРИ

Tom & Jerry

Считается, что этот коктейль был изобретен Джерри Томасом примерно в 1850 году, когда тот работал в отеле «Плантерс Хаус» в Сент-Луисе, штат Миссури. Он назвал коктейль «Копенгаген» в честь датчан, ценивших такого рода смеси. Но это абсурдное имя не прижилось. Клиенты предпочитали называть напиток «Джерри Томас», и скоро он превратился в «Том и Джерри». Поэтому он не имеет никакой связи со знаменитым мультфильмом, который начали снимать только в 1940 году. «Том и Джерри» – зимний напиток, согревающий и подкрепляющий в холодную погоду. Джерри Томас подавал его лишь после выпадения первого снега.

На 1 бокал

Яйцо (отделить белок от желтка)
Ямайский ром – 40 мл
Сахарный песок – две барные ложки
Щепотка корицы и молотой гвоздики
Кипяток – 70 мл

1. Белок взбить до пены.
2. Желток перемешать с сахаром и специями.
3. В жароустойчивый бокал налить желтковую смесь и ром, перемешать. Залить кипятком. Перемешать. Разместить на поверхности бокала взбитый белок.

ШАМПАНЬ-КОКТЕЙЛЬ

Champagne Cocktail

КЛАССИКА

Из всех коктейлей с шампанским наиболее знаковым и распространенным является «Шампань-коктейль». Это великая классика, стоящая в одном ряду с «Минт Джулепом», «Манхэттен» и им подобными. Этот коктейль полностью сохраняет целостность шампанского, придавая ему особый яркий характер.

Это один из наиболее старинных смешанных напитков. Некоторые исследователи относят его появление к началу 1800-х годов. Название коктейля впервые появляется в справочнике, опубликованном Джерри Томасом в 1862 году. Оригинальный рецепт, включающий шампанское, а также сахар, пропитанный биттером, и цедру лимона, просуществовал в первоначальном виде до середины 20 века.

В 1948 году выдающийся американский автор книг о спиртных напитках Дэвид Эмбери поднимает скандал и резко выступает против попыток испортить хорошее шампанское добавлением сахара, пропитанного или нет биттером.

Возможно, именно после этой атаки появился видоизмененный рецепт. Какой-то смекалистый английский бармен догадался ввести в состав коктейля коньяк.

Это была мудрая идея, и остается только гадать, почему она не пришла никому в голову раньше. Версия «Шампань-коктейля» с коньяком стала классической. Вместе с тем, в Соединенных Штатах «Шампань-коктейль» продолжают готовить по первоначальному рецепту, то есть без коньяка.

На 1 бокал

Охлажденное шампанское – 100 мл
Коньяк – 20 мл
Биттер Angostura – дэш
Кусочек бурого сахара

1. Пропитать сахар биттером Angostura и положить его на дно охлажденного фужера для шампанского.
2. Добавить коньяк и шампанское.



СТАРЫЙ-ДОБРЫЙ ОЛД СКУЛ

КАМЕННЫЙ ЗАБОР

Stone Fence

Рецепт этого смешанного напитка, с бурбоном в качестве основы, опубликован в первом справочнике Джерри Томаса в 1862 году. Вместе с тем считается, что Stone Fence подавался в американских тавернах и салунах еще в начале 19 века. Современный коктейльный историк Дэвид Уондрич относит Stone Fence к еще более давнему периоду, связывая его появление с битвой у форта Тикондерога в 1775 году. Тогда американские колонисты отбили у англичан это стратегическое каменное сооружение, а смесь темного рома и сидра использовалась в качестве разъяряющего средства.

На 1 бокал

Бурбон или темный ром - 45 мл
Сидр

1. В высокий бокал положить лед.
2. Налить спиртное и сидр.
3. Слегка перемешать.

ШЕРРИ КОББЛЕР

Sherry Cobbler

Кобблеры восходят, по-видимому, к началу 19 столетия. Говорят, что они получили свое название от маленьких «cobbles», то есть «камешков» льда, которые входят в их рецепт. Тоже говорят, что кобблеры были очень популярны в свое время, а «Шерри-кобблер» был и вовсе настоящей звездой. Почему? Все просто. Кобблеры были не только восхитительны, но также включали забавное нововведение: трубочку.

Джерри Томас. «*The Bartender's Guide*», 1862 год.

На 1 бокал

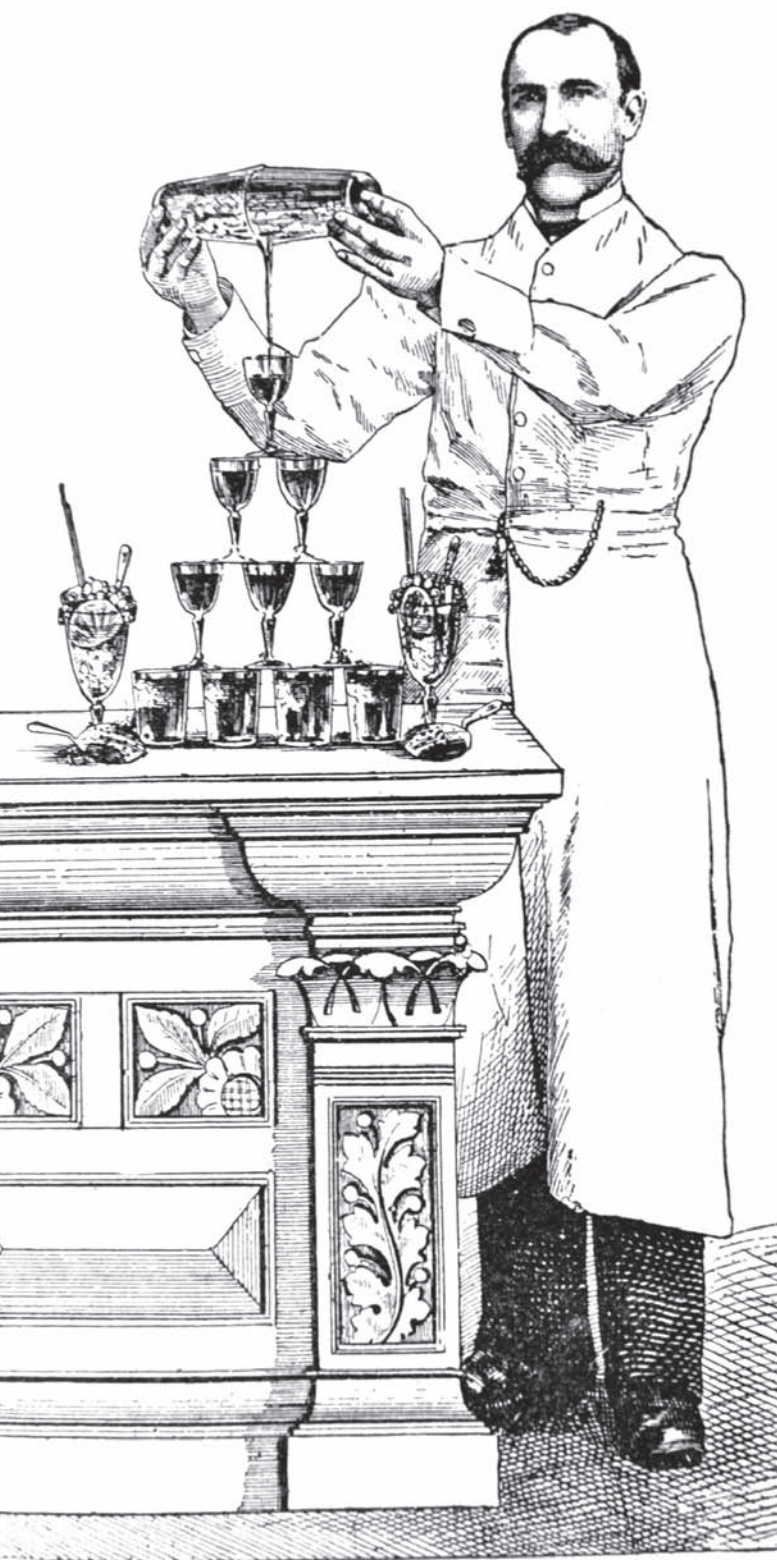
Херес Medium Dry - 120 мл
Сахарный сироп - барная ложка
Свежевыжатый апельсиновый сок - 15 мл
Апельсиновый биттер - дэш (факультативно)

1. Взбить ингредиенты в шейкере с дробленым льдом.
2. Не отфильтровывая, перелить в хайбол.
3. Украсить сезонными ягодами. Подавать с трубочками.

Ассортимент американских виски в новоорлеанском баре Tujague's.



GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)



ЗОЛОТОЙ ВЕК — ЭТО ОСНОВА ОСНОВ СОВРЕМЕННОЙ КОКТЕЙЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ. «МАНХЭТТЕН», «АВИАЦИЯ», «ДРАЙ МАРТИНИ», «КЛОВЕР КЛАБ»... СПИСОК КОКТЕЙЛЕЙ ТЕХ ВРЕМЕН, КОТОРЫЕ И СЕГОДНЯ НИЧУТЬ НЕ УТРАТИЛИ СВОЕЙ АКТУАЛЬНОСТИ, БЕСКОНЕЧЕН. КОКТЕЙЛИ ЗОЛОТОГО ВЕКА СОДЕРЖАТ В СЕБЕ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ МИКСОЛОГИИ. БАЛАНС МЕЖДУ СЛАДКИМ И КИСЛЫМ, МЕЖДУ ГОРЕЧЬЮ И СЛАДОСТЬЮ... В ХОДЕ КОКТЕЙЛЬНОЙ РЕВОЛЮЦИИ НАЧАЛА 2000-х ГОДОВ БАРМЕНЫ ОБРАТИЛИСЬ ИМЕННО К КОКТЕЙЛЯМ ЗОЛОТОГО ВЕКА, ЧТОБЫ ПРИДАТЬ НОВЫЙ ИМПУЛЬС СВОЕЙ ТЕХНИКЕ И ТВОРЧЕСТВУ. ЧЕРПАЯ ВДОХНОВЕНИЕ ИЗ ТЕХ КОКТЕЙЛЕЙ, БАРМЕНЫ СУМЕЛИ ПОЛОЖИТЬ НАЧАЛО НОВОМУ, СЕГОДНЯШНЕМУ ЗОЛОТОМУ ВЕКУ.

ГАРРИ ДЖОНСОН ПРЕПОДАВАТЕЛЬ БАРНОГО ИСКУССТВА

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 19 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.

GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

Все свои знания Гарри Джонсон вместил в «Учебник бармена Гарри Джонсона» (*Harry Johnson's Bartender's Manual*), который по своему содержанию и качеству признан наиболее значительным произведением, 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 анализовавшему свое творчество, Гарри Джонсон был первым и лучшим обозревателем профессии бармена. Его советы остаются и в наше время удивительно актуальными.

БИЖУ

Bijou Cocktail

Высокая классика, созданная в 1870-х годах. Джин символизирует бриллиант, красный вермут – рубин, а зеленый ликер Шартрез – изумруд. Это легендарный коктейль, который вводит нас в современную коктейльную эпоху, демонстрируя всю миксологичность вермута. Его лучший рецепт приводится в сборнике Гарри Джонсона. Современные миксологи часто заменяют зеленый Шартрез на желтый, получая более округлый и нежный напиток.

На 1 бокал

Джин - 45 мл

Красный итальянский вермут - 22.5 мл

Зеленый ликер Chartreuse - 15 мл

Апельсиновый биттер - дэш

1. Перемешать ингредиенты со льдом в стакане для смешивания.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль полоску лимонной цедры и опустить ее в бокал.

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 130 лет назад. И год за годом время стекает на «Физз Утренней славы», как капли абсента на кусок сахара. Сахар растворяется, а вкус напитка усиливается, и «Физз Утренней Славы» навечно остается в коллективной памяти любителей коктейлей.

До сухого закона существовал обычай после бурной ночи рано утром с всклокоченными волосами вернуться в свой любимый бар к моменту его открытия, и на этот раз взять «Физз Утренней славы», имя которого (сказанное с хриплым американским выговором) прочищало глотку. В наши дни «Физз Утренней славы» в основном подают вечером. Новое поколение клиентов предусмотрительно, и поэтому не испытывает необходимости бежать в бар рано утром.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 40 мл

Яичный белок

Сахарный сироп - 10 мл

Лимонный сок - 10 мл

Сок лайма - 10 мл

Абсент - два дэш

Содовая вода

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме содовой.
2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в бокал хайбол, предварительно наполненный льдом. Добавить содовую.



GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

ОЛД ФЕШЕНД («СТАРОМОДНЫЙ»)

КЛАССИКА

Old Fashioned

«Старомодный» начал свою жизнь под названием «Виски коктейль». Однако к концу 19 столетия его способ приготовления – смешанный и поданный в том же самом стакане – посчитали устаревшим, и коктейль был переименован. Считается, что произошло данное событие в «Пенденнис клубе» в городе Луисвиль, штат Кентукки.

Позже «Олд Фешенд» был одним из знаковых коктейлей эпохи сухого закона. В тот период его принялись смешивать с разными раздавленными фруктами, чтобы заглушить привкус некачественного спиртного. Кроме того, его испокон веков портили всякого рода дополнительными ингредиентами, такими как ликер «Кюрасао», мускатный орех и даже абсент.

На 1 бокал

Бурбон - 50 мл

Небольшой кусочек сахара

Биттер Angostura - 2-3 дэш

1. На дне бокала олд фешенд пропитать сахар биттером и раздавить его обратной стороной барной ложки.

2. Добавить кубик льда и 15 мл бурбона. Основательно перемешать.

3. Повторить операцию еще два раза.



GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

Но оригинальный рецепт во всей его простоте и утонченности выстоял, пережив неуважительное обхождение. Поэтому, когда в 2000-х годах спикизи вошли в моду, «Старомодный» появился вновь, более модный чем когда-либо прежде.

Другой важной причиной его успеха было то, что подобно «Космополитену», ставшему популярным благодаря сериалу «Секс в большом городе», «Старомодный» достиг сияющих вершин продаж с помощью сериала «Безумцы», где он был излюбленным напитком героев.

Часто утверждают, что «Олд Фешенд» – один из редких коктейлей, возвеличивающих вкус виски. Качественный «Старомодный» действительно подчеркивает вкус ржаного виски или бурбона, и его можно «твистить» до бесконечности. Важно подобрать оптимальную дозировку сахара, поскольку для вкуса коктейля избыток сладости столь же пагубен, как и недостаток.

Важный компонент «Старомодного» – это лед. Современная тенденция состоит в использовании ледяных шаров (ice ball). Лед должен таять медленно, а коктейль постепенно эволюционировать, превращаясь из очень сухого в практически лонг дринк.

Некоторые бармены добавляют в коктейль дэш газированной воды. Это святотатство. Но оно достаточно распространено, так как делает напиток менее крепким и более освежающим.

Кроме того, «Старомодный» содержит фрукты. Появившаяся в период сухого закона вишня «Мараскино» до сих пор в моде, особенно в Соединенных Штатах. Но, в принципе, пуристы признают в этом коктейле лишь апельсиновую цедру.

Сегодня «Старомодного» готовят не только на основе бурбона, но и на другом алкоголе. В этом случае меняется вся ароматическая гамма коктейля. Чаще всего используют шотландский виски, коньяк, а также ром, который в последние годы особенно востребован. Также применяют текилу, мескаль и даже джин. Иногда, чтобы заменить сахар, добавляют сироп сахарного тростника (для рома), сироп агавы (для текилы или мескаля) и даже кленовый сироп и некоторые ликеры, например, St-Germain. Короче говоря, «Старомодный» всегда был коктейлем, разжигавшим воображение барменов, что позволит ему и в дальнейшем оставаться на гребне моды!

КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Coffee Cocktail

Как написано в справочнике Джерри Томаса 1887 года издания, название коктейля отражает внешний вид напитка, так как кофе не числится среди его ингредиентов.

Можно добавить, что данный рецепт также называется Porto Flip. Поначалу флипы были английскими напитками из горячего пива, в которые добавляли ром и яйцо и приправляли мускатным орехом и имбирем. Для того чтобы во флипе образовалась пена, его переливали из одной емкости в другую, поднимая их высоко друг над другом. При этом издавался характерный звук «флип-фlop», что и дало название коктейлю. Сегодня флипы подаются чаще всего в холодном виде, и пена образуется во время взбивания коктейля в шейкере.

На 1 бокал

Коньяк - 45 мл

Порто - 45 мл

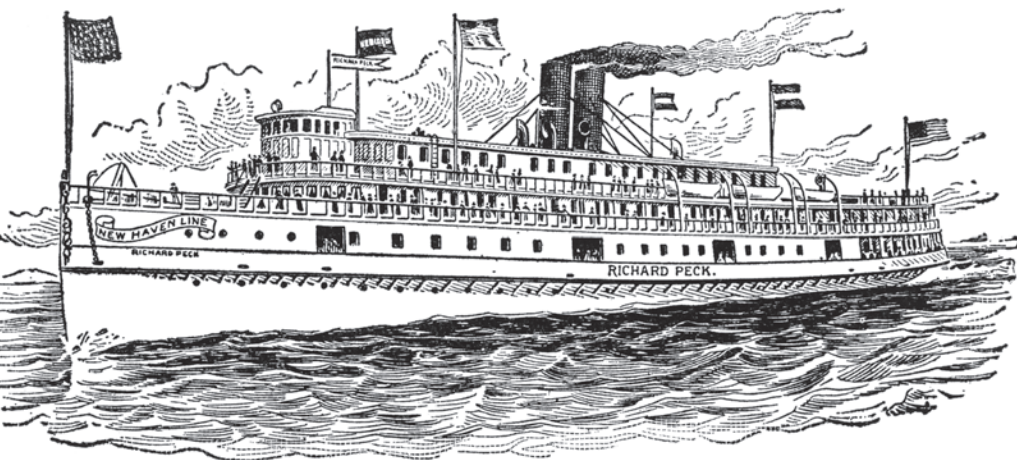
Сахарный сироп - 7.5 мл

Одно цельное свежее яйцо

1. Взбить все ингредиенты в шейкере (без льда). Добавить лед и опять встряхнуть шейкер.

2. Отфильтровать в охлажденную чашу для шампанского.

3. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.



ОСТ-ИНДИЯ

East India Cocktail

Создание этого коктейля часто приписывают Гарри Джонсону. Сам он написал, что это был излюбленный напиток англичан, проживавших в разных уголках Ост-Индии.

Гарри Джонсон. «*Harry Johnson's Bartenders' Manual*», 1900 год.

На 1 бокал

Коньяк - 60 мл

Ликер Curaçao - чайная ложка

Ананасовый сироп - чайная ложка

Биттер Ангостура - два-три дэш

Ликер Maraschino - два дэш

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить вишней и твистом из цедры лимона.

ВЕРМУТ-КОКТЕЙЛЬ

Vermouth Cocktail

Когда американцы познакомились с итальянским вермутом, они тут же сделали его основой для коктейля. Так на свет появился Vermouth Cocktail. Это случилось, по всей видимости, в самом конце 1860-х годов. Напиток состоял из вермута и лимонной цедры. Впоследствии к ним присоединились биттер и Мараскино. Коктейль пользовался славой как средство от головной боли и сыграл важную роль в истории смешанных напитков, проложив путь монументальным американским коктейлям, среди которых — «Манхэттен».

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Speciale Ambrato - 90 мл

Апельсиновый биттер - три дэш

Ликер Maraschino - три дэш

1. Перемешать ингредиенты в смешительном стакане, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить лимонной цедрой.



ГЛОБАЛИЗАЦИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Развитие транспортных сообщений, в частности появление трансатлантических линий, сыграло важную роль в эволюции коктейльной культуры. Со Старого континента на Новый поплыли итальянские вермуты, шотландские виски, французские ликеры... На американской земле они вдохновили бармендов на создание легендарных коктейлей. В противоположном направлении следовали богатые американцы. Специально для этих туристов в европейских отелях были открыты бары, так называемые American Bars, где стали подавать смешанные напитки. Так произошла глобализация коктейльной культуры.

МАРТИНЕЗ

Martinez

«Мартинеза» рассматривают как предшественника «Драй Мартини». Но он, скорее, родственен «Манхэттену», в котором виски заменили джином. Часто честь изобретения «Мартинеза» приписывают Джерри Томасу. Я не сумел обнаружить ни подтверждающих, ни опровергающих данный факт свидетельств. Известно лишь, что он впервые упомянут в издании «*The Modern Bartender's Guide*», опубликованном в 1884 году под авторством О.Х. Байрона. Затем его можно найти в справочнике Джерри Томаса 1887 года издания, а позже — в многочисленных руководствах для барменов, где он соседствует с «Драй Мартини», порожденным им и укравшим его популярность.

На 1 бокал

Джин Old Tom - 50 мл

Красный вермут - 20 мл

Ликер Maraschino - 15 мл

Биттер Angostura - дэш

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль лимонную цедру и опустить ее в бокал.

GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

ДЖИН ФИЗЗ

КЛАССИКА

Gin Fizz

Джин опять переживает полное обновление или даже почти революцию. Снова коктейли с джином возвращаются в бар на одно из первых мест, если не на первое. Рядом с бесконечными творениями, ставшими возможными из-за выдающейся многогранности джина, воссоздаются великие исторические коктейли, одновременно простые, утоляющие жажду и прекрасные на вкус. Один из них – «Джин Физз». Его первое упоминание восходит к книге Джерри Томаса, изданной в 1887 году. Однако, скорее всего, этот смешанный напиток значительно старше. «Джин Физз» – производная «Джин Сауэра», в который добавили газированную воду. Этот напиток существовал по ходу истории во множестве вариаций. «Джин Физз» – один из самых популярных напитков в Новом Орлеане, откуда к нам пришла его известная версия – «Рамос Джин Физз».

Еще один восхитительный вариант – «Франкс Специал Джин Физз» – был придуман в 1925 году Франком Мейером из «Ритца». Он добавлял в шейкер раздавленную четвертинку белого персика.

На 1 бокал

Джин - 50 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Сахарный сироп - 10 мл

Содовая вода - 100 мл

1. В шейкер положить лед, налить сахарный сироп, лимонный сок и джин.

2. Завернуть шейкер в полотенце (так лед меньше растает), взбивать минимум минуту.

3. Отфильтровать в охлажденный хайбол, добавить содовую.

4. Украсить ломтиком лимона и мятой.

СЕЛЬТЕРСКАЯ И СОДОВАЯ

Раньше газированную воду продавали в специальных бутылках. В них разливали минеральную воду естественной газации из немецкого источника Зельтерс. Саму воду называли сельтерской.

В 19 веке Якоб Швепп основал производство воды искусственной газации. Она получила название *soda water*. Эту содовую воду стали широко использовать при приготовлении смешанных напитков.

На иллюстрации.
Укупорка бутылей
с сельтерской
водой.



GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

МАНХЭТТЕН КЛАССИКА

Manhattan

Как и «Олд Фэшенд», «Манхэттен» – один из популярнейших коктейлей. Символ Нью-Йорка. Если в этом городе вы попросите любого (хорошего) бармена приготовить одно из его творений, 80 шансов из 100, что он предложит вам твист на «Манхэттен». Уж поверьте мне на слово. Я не рекомендую вам убеждаться в этой статистике самостоятельно! В самом деле, в Нью-Йорке «Манхэттен» настолько распространен, что рискует повторить путь, проделанный в свое время «Драй Мартини», то есть стать синонимом коктейля вообще. Даже может статься, что однажды вы зайдете в нью-йоркский бар со своими рублями, чтобы заказать «Манхэттен», а бармен, взглянув на ваши деньги, поинтересуется: алкогольный или безалкогольный?

Простота «Манхэттена» только кажущаяся. Многое зависит от навыков бармена. Дело в том, что как и для всех коктейлей, приготовленных в смесительном стакане, разбавление водой от льда играет критическую роль. Именно оно позволяет добиться алхимически совершенного равновесия между всеми точно отмеренными ингредиентами.

Легенда гласит, что коктейль был изобретен в 1874 году на банкете, организованном матерью Черчилля в нью-йоркском «Манхэттен клубе» в честь победы на выборах Сэмюэла Тилдена. Существуют и другие версии, они более туманные, может быть, более вероятные, но куда менее интересные. Короче, о происхождении коктейля известно мало, но нет сомнения, что такое название, как «Манхэттен», не могло не сработать. Оставалось лишь утвердить окончательный рецепт. В итоге последний мало изменился со временем. Основой служит бурбон или ржаной виски. Вермут используется, как правило, итальянский, хотя иногда упоминается и французский. «Ангостура» присутствует в рецепте с самого начала. Однако по ходу истории можно встретить менее обычные варианты коктейля, в частности, с абсентом.

Первое упоминание о «Манхэттене», адресованное барменам, встречается в книге О.Х. Байрона, изданной как раз в Нью-Йорке в 1884 году под названием «Руководство современного бармена», на странице 22. Там есть два рецепта: «Манхэттен №1» и «Манхэттен №2» с ликером Кюрасао. Из чего следует, что коктейль уже пользовался значительным успехом. Затем «Манхэттен» появляется почти во всех старинных руководствах: Гарри Джонсон (1888 год), Лоэв (1904 год), Строб (1914 год).

На 1 бокал

Ржаной виски (или бурбон) – 50 мл
Красный итальянский вермут – 20 мл
Биттер Angostura – несколько капель

1. Положить лед в стакан для смешивания.
2. Добавить несколько капель биттера, вермут и виски.
3. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить коктейльной вишней или апельсиновой цедрой.

Заменяв половину красного сладкого вермута на сухой вермут, вы получите «Совершенный Манхэттен» (Perfect Manhattan). А используя вместо красного вермута сухой вермут, вы приготовите «Сухой Манхэттен» (Dry Manhattan).



GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

Сегодня часто задаются вопросом относительно вишни «Мараскино». Является ли она обязательной в «Манхэттене»? Не лучше ли заменить ее цедрой? Если изучать старинные книги, создается впечатление, что поначалу в «Манхэттене» не было ни украшений, ни ароматизаторов. Цедра, используемая только для придания аромата, появляется лишь в первой книге Гарри Джонсона, затем упоминается достаточно регулярно до тех пор, пока неизвестный бармен не бросил ее в коктейль в качестве украшения.

«Манхэттен» иногда противопоставляют «Бронксу», который носит имя другого района Нью-Йорка и представляет собой вариацию «Манхэттена» на основе джина. Что до «Роб Роя», то это близнец «Манхэттена», приготовленный со «скотчем» для тех, кто предпочитает Шотландию Америке.

ДЖЕК РОУЗ

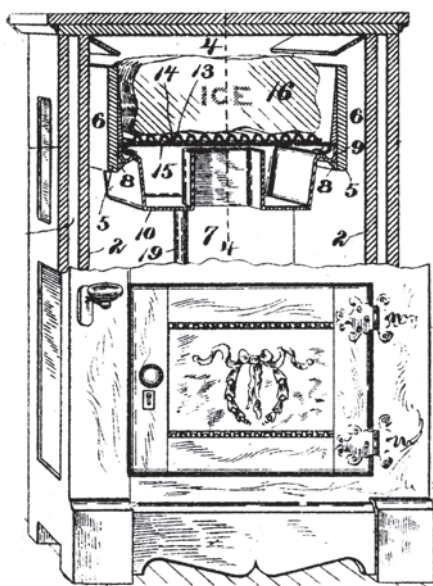
Jack Rose

Говорят, что «Джек Роуз» — очень старинный коктейль, хотя первое упоминание о нем относится только к 1908 году, встречаясь в книге Уильяма Бусби «*Boothby's World of Drinks and How to Mix Them*», где предлагается его готовить с лимонным соком. (Кстати, в наше время именно так поступает Джим Михан). «Джек Роуз» также упоминается, как один из коктейлей отеля «Уолдорф-Астория», где его готовили с соком лайма. Предпочтительную версию выбирать вам!

На 1 бокал

Яблочный бренди (или кальвадос) - 60 мл
Сироп Гренадин - 20 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ЛЬДОГЕНЕРАТОР

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

ЭППЛ ДЖЕК

Apple Jack

Этот типично американский коктейль пользовался большим успехом и, как следствие, существовал во множестве вариантов. Первая известная мне версия содержится в сборнике «*The Modern Bartenders' Guide*» Байрона, изданном в 1884 году. Этот рецепт приведен ниже.

Впоследствии, в 1908 году Бусби заменил сахарный и малиновый сиропы на Гренадин и немного лимонного сока. В 1914 году Строб вообще убирает сиропы, используя вместо них дэш апельсинового биттера, отжимая в коктейль кусочек лимонной цедры и украшая его оливкой. Наконец, в 1916 году Энслин — шеф-бармен отеля Wallick на Бродвее — добавляет в яблочный бренди два дэш сахарного сиропы, два дэш апельсинового биттера и дэш биттера Peychaud's.

На 1 бокал

Яблочный бренди (или кальвадос) - 60 мл
Сироп «Малина» - два-три дэш
Сахарный сироп - два-три дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль кусочек лимонной цедры.



GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

ПРИГОРОД

Suburban Cocktail

Этот дижестивный коктейль одним из первых появился на свет в нью-йоркском отеле «Уолдорф» сразу после его открытия в 1893 году. Он был создан в честь победы лошадей Джеймса Р. Киина на скачках в пригороде Нью-Йорка. Альберт Стивенс Крокетт. «*The Old Waldorf-Astoria Bar Book*», 1935 год.

На 1 бокал

Виски - 45 мл
Темный ром - 15 мл
Порто - 15 мл
Биттер Angostura - дэш
Апельсиновый биттер - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

На соседней странице. Один из коктейльных баров Манхэттена. Золотая эра миксологии, начало 20 века.

МЕТРОПОЛИТЕН

Metropolitan Cocktail

Название этого исторического коктейля использовалось множеством барменов, но его самый старинный рецепт, по-видимому, относится к 1884 году. В своем сборнике коктейлей «*Drinks*» (1914 год) Жак Строб предлагает коктейль «Метрополитен» в версии «*Southern Style*», заменяя французский вермут на красный итальянский, а Ангостуру – на апельсиновый биттер. Ниже приводится исторический рецепт из труда О. Эйч. Байрона «*The Modern Bartenders' Guide*», 1884 год.

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 60 мл
Коньяк - 30 мл
Биттер Angostura - три дэш
Сахарный сироп - три дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

АЛЕКСАНДР

Alexander

Современная версия «Александра» впервые встречается в американском сборнике Хьюга Энслина 1916 года издания. В семействе коктейлей Alexander можно найти Alexander №2 с белым ликером Cacao White и Alexander's Sister, в который входит мятный ликер вместо шоколадного. Самый молодой представитель династии – это Alexander Baby, в котором вместо джина используется ром. Что касается коктейля «Бренди Александр», то он был создан по случаю бракосочетания принцессы Мэри и графа Анри Ласселя в Лондоне в 1922 году.

На 1 бокал

Сливки - 25 мл
Ликер Cacao Brown - 25 мл
Джин - 25 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Посыпать мускатным орехом.

АЛГОНКИН

Algonquin

Этот исторический американский коктейль назван в честь одноименного нью-йоркского отеля, который был основан в 1902 году.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 50 мл
Lillet Blanc - 30 мл
Свежевыжатый ананасовый сок - 30 мл
Биттер Peychaud - два дэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ВОСЬМОЙ ОКРУГ

Ward Eight

Считается, что коктейль был создан в конце 19 века в Бостоне, по случаю победы на выборах от восьмого округа политика Мартина Ломесни.

На 1 бокал

Бурбон - 60 мл
Апельсиновый сок - 15 мл
Лимонный сок - 15 мл
Сироп Гренадин - 7.5 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

ГИБСОН

Gibson

Коктейль обязан своим названием художнику по имени Чарльз Дана Гибсон. В конце 19 века он создал образ сексапильных «девушек Гибсона». В этом коктейле на две маринованные луковички возложена роль женской груди.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Сухой вермут - 10 мл

Две мелкие маринованные луковички

1. В смешительный стакан положить лед и налить джин с вермутом.
2. Перемешать содержимое стакана и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Две маринованные луковички наколоть на шпажку. Опустить ее в коктейль или положить на бортики бокала.

БАМБУК

Bamboo Cocktail

«Бамбук» – коктейль, который вновь пользуется спросом. Считается, что он был изобретен в 1890-х годах Луисом Эппингером, немцем, управлявшим «Гранд Отелем» в Иокогаме, в Японии. В то время Иокогама была главным портом и наиболее европеизированным городом страны. Среди прочих знаменитостей «Гранд Отель» посещал Редьярд Киплинг. Коктейль быстро стал успешным, и его можно было заказать в лучших барах Америки, в частности в Нью-Йорке. Первое найденное мной упоминание встречается в книге Пола Э. Лоу «*Drinks. How to Mix and How to Serve*» (1904 год). Но этот рецепт включал сладкий итальянский вермут, а не сухой французский. Современная версия «Бамбука» с французским вермутом и биттерами появляется в 1908 году в справочнике Билла Бусби. Следует также отметить, что поскольку немец Луис Эппингер держал салуны в Сан-Франциско, миксологи этого города широко используют его рецепт, и коктейль можно встретить в лучших местных барах.

На 1 бокал

Херес Amontillado - 45 мл

Сухой французский вермут - 45 мл

Апельсиновый биттер - два дэш

Биттер Ангостура - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.

БАКАРДИ КОКТЕЙЛЬ

Bacardi Cocktail

«Бакарди коктейль» долгое время путали с «Дайкири», вариацией которого он и является. Проясним ситуацию: единственное различие между «Дайкири» и «Бакарди коктейлем» состоит в сиропе Гренадин, который служит подсластителем для последнего. Однако в те времена это не казалось столь очевидным. Не следует забывать о том, что «Бакарди коктейль» пользовался таким успехом, что после отмены сухого закона имел место шумный процесс против отеля, использовавшего в коктейле вместо Bacardi другой ром. В 1936 году было официально объявлено, что для «Бакарди коктейля» может быть использован лишь ром Bacardi. В результате, на данный момент это единственный коктейль, защищенный американским законом!

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 40 мл

Сироп Гренадин - 15 мл

Сок половины лайма

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



"It's the Law"

"A Bacardi cocktail must be made with Bacardi" (ruling of U. S. Supreme Court April 28, 1936).

GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

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. А его длинная спираль из лимонной цедры вообще уникальна в мире миксологии.

На 1 бокал

Коньяк - 35 мл

Имбирный эль - 135 мл

Биттер Angostura - дэш

1. Бокал хайбол наполнить льдом и украсить его твистом – спиралью из кожуры лимона так, чтобы один ее конец лежал на краю бокала, а другой свисал в него.

2. Налить ингредиенты.

КЛАВЕР КЛАБ

Clover Club

КЛАССИКА

«Клавер Клуб» – исторический американский коктейль. Его название происходит от одноименного мужского клуба, существовавшего с 1881 года в Филадельфии. В 1904 году клуб собирался в шикарной гостинице Бельвю Стафорд Отель. Специально для джентльменов этого благородного сообщества бармен отеля придумал нежный коктейль с ягодным вкусом. Отличительной чертой этого напитка стал яичный белок, который, смешиваясь в шейкере с другими ингредиентами, образует деликатную и приятную пену, придающую напитку шелковистость и изысканность.

Коктейль «Клеверный лист» (Clover Leaf) готовится точно так же, но украшается листиком мяты.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 40 мл

Красный вермут Martini Rosso - 20 мл

Яичный белок

Сок половины лайма

Сироп Гренадин - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Основательно взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



АЛЯСКА

Alaska

Этот коктейль отдает приключениями на дальнем Севере. В 1867 году Россия продала Америке Аляску за 7 миллионов долларов, что сегодня составляет около 2 миллиардов. В 1912 году Аляска перестала быть округом и начала именоваться «территорией» Соединенных Штатов. Данный рецепт был опубликован Жаком Стробом в 1914 году.

В наши дни современные миксологи часто перерабатывают этот коктейль, и он вновь пользуется популярностью.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Желтый ликер Chartreuse - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



РОБ РОЙ

КЛАССИКА

Rob Roy

В конце 19 – в начале 20 века, благодаря развитию морских сообщений и трансатлантических линий, США захлестнула волна европейских спиртных напитков. Экономический рост породил американский средний класс, который имел средства и желал пить напитки высокого качества. Американцы открывали для себя великосветские удовольствия, в частности шотландскую игру в гольф. Сопровождая тренд на все шотландское, в том числе гольф и литературу, возрастало потребление скотча. К тому же, купажированный виски прекрасно смешивается с другими ингредиентами, и на американской земле он дал рождение некоторым известным историческим коктейлям. Эти новомодные смешанные напитки подчеркивали достоинства бленда, более уравновешенного и мягкого по сравнению с солодовым виски.

Данный вариант «Манхэттена» включает вместо американского шотландский виски. Считается, что он был создан в 1894 году в известном нью-йоркском отеле «Уолдорф-Астория», когда неподалеку шла постановка мюзикла под названием «Роб Рой».

Коктейль «Роб Рой», в свою очередь, дал рождение многочисленному потомству, среди которого такие исторические коктейли, как «Родство душ», «Летучий шотландец», «Свист-удар», «Бобби Бернс» и многие другие.

Рецепт из сборника Жака Строба «*Drinks*», 1914 год.

На 1 бокал

Шотландский виски - 50 мл

Красный итальянский вермут - 25 мл

Биттер Angostura - дэш

Апельсиновый биттер - дэш

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить вишней.

GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

БРОНКС

Bronx Cocktail

«Бронкс» появился на свет около 1900 года. Бармен Джонни Солон на спор с одним клиентом придумал его за пару минут и, давая ему название, вспомнил о своем недавнем посещении зоопарка Бронкса. Продолжение известно. Рецепт «Бронкса», опубликованный сначала в сборнике Бусби в 1908 году, а затем в следующем издании этой книги в 1934 году, разделился на три вида: Серебряный (с яичным белком и мускатным орехом), Ананасовый (джин, вермут, ананасовый сок) и «Бронкс номер два» с апельсиновым биттером вместо апельсинового сока.

На 1 бокал

Джин - 30 мл

Красный итальянский вермут - 10 мл

Сухой вермут - 10 мл

Апельсиновый сок - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БРОНКС ТЕРРАСА

Bronx Terrace

Самая известная разновидность «Бронкса», не менее популярная, чем сам оригинал.

На 1 бокал

Джин - 40 мл

Сухой вермут - 20 мл

Сок половины лайма

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

АДОНИС

Adonis

В греческой мифологии прекрасный юноша Адонис был возлюбленным богини любви Афродиты. А в Нью-Йорке этот коктейль получил свое название в честь театральной постановки «Адонис» Генри Дикси и Фанни Уорд, которая их и прославила.

Перед вами старейшая версия рецепта, имеющаяся в моих архивах. Она принадлежит Жаку Стробу и восходит к 1914 году. Но есть сведения, что уже с начала 20 века «Адониса» подавали в отеле «Уолдорф-Астория». Впоследствии рецепт был включен во все сборники коктейлей, в частности Гарри Крэддока, но уже содержал равные доли хереса и вермута.

На 1 бокал

Херес - 25 мл

Красный итальянский вермут - 50 мл

Апельсиновый биттер - два дэш

1. Перемешать ингредиенты со льдом в смешительном стакане.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из апельсиновой цедры.



GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

СТИНГЕР

Stinger

Это сочетание коньяка и мятного ликера, по всей видимости, увидело свет в начале 20 века.

На 1 бокал

Коньяк - 50 мл

Бесцветный мятный ликер - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить мятными листьями.

ДЖИН РИКИ

Gin Rickey

Как говорится в книге Альберта Стивенса Крокетта «*Old Waldorf Bar Days*» (1931 год), этот освежающий коктейль был создан в конце 19 столетия в вашингтонском баре Shoemaker's. Он был приготовлен для завсегдатая кулуаров конгресса – полковника Джоэ Рики, который, по свидетельству очевидцев, наряду с политической карьерой занимался импортом лаймов в Америку.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Половина лайма

Содовая вода

1. Бокал хайбол заполнить кубиками льда.
2. Отжать в него сок лайма. Налить джин.
3. Опустить в бокал оставшуюся кожуру половинки лайма.
4. Добавить содовую.



АВИАЦИЯ

КЛАССИКА

Aviation

Официальной датой рождения «Авиации» считается 1916 год, когда она появилась в сборнике рецептов, изданном Хьюго Энслином, шеф-барменом нью-йоркского отеля «Уоллик». Но, как это бывает с детьми, дата регистрации отличается от даты рождения, и изобретение «Авиации» относят к 1911 году. Странное название коктейля происходит от фиалкового крем-ликера, который был его неотъемлемым компонентом. Он сообщал коктейлю цвет неба, который оправдывал его название. Потом с «Авиацией» произошла большая путаница. У ее истоков стоял Гарри Крэддок. В своей «Книге коктейлей Савоя» (1930 год) он поместил рецепт «Авиации» без фиалкового ликера. Скорее всего, по причине дефицита данного ингредиента в тот период. В результате коктейль утратил цвет и смысл. В 1940 году Патрик Даффи в своем издании «Официальный учебник составителя смесей» исправил положение и опубликовал первоначальный рецепт с фиалковым ликером. Но было уже поздно: плохо информированные бармены и сегодня продолжают готовить «Авиацию» без фиалкового ликера, что, с моей точки зрения, равноценно попытке полета на самолете в безвоздушном пространстве!

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 60 мл

Лимонный сок - 30 мл

Ликер Maraschino - 2 дэш

Фиалковый ликер Crème de Violette - два дэш

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

GOLDEN AGE (конец 1860-х – 1919)

ПОСЛЕДНЕЕ СЛОВО

Last Word

Last Word в свое время сошел с коктейльной сцены и пребывал в забвении несколько десятилетий. Однако это не стало последним словом в его барной карьере, ибо не так давно миксологи воскресили его рецепт, и он стал вновь популярным, благодаря своему пикантному кисло-сладкому вкусу в сочетании с крепостью. Первое письменное упоминание «Последнего слова» встречается в сборнике Теда Сосье *«Bottoms Up»*, изданном в 1951 году. Автор указывает, что рецепт напитка он получил в Детройтском атлетическом клубе, уточняя следующее: *«Этот коктейль был занесен сюда около 30 лет тому назад Фрэнком Фогарти, который был хорошо известным водевильным актером. Его называли «Дублинским менестрелем», и он был прекрасным исполнителем монологов».*

На 1 бокал

Джин - 25 мл

Ликер Maraschino - 25 мл

Зеленый ликер Chartreuse - 25 мл

Сок лайма - 25 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

БРУКЛИН

Brooklyn

Раньше рецепт этого коктейля включал ржаной виски и французский вермут в равных пропорциях, сдобренные дэшем Мараскино и биттера Amer Picon. Сегодня, за недостатком Amer Picon, бармены перерабатывают рецепт.

На 1 бокал

Бурбон - 45 мл

Ликер Maraschino - 7.5 мл

Сухой французский вермут - 15 мл

Красный итальянский вермут - 15 мл

Биттер Angostura - три дэш

1. В стакане для смешивания перемешать все ингредиенты со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить коктейльной вишней.

ДРАЙ МАРТИНИ

КЛАССИКА

Dry Martini

Dry Martini представляет собой эволюцию коктейля Martinez. Его первое письменное упоминание встречается в книге Франка Ньюмана *«American Bar»*, изданной в 1904 году. Рецепт включал равные доли джина и сухого вермута, немного Ангостуры или апельсинового биттера и оливку в качестве украшения. В свое время это был один из самых популярных коктейлей, излюбленный напиток актеров и политиков. Он породил многочисленное потомство: разнообразные коктейли «в стиле Мартини», а также дал название коктейльной рюмке в которой они подаются. Ниже приведен рецепт по версии Международной ассоциации барменов (IBA).

На 1 бокал

Сухой вермут - 15 мл

Джин Bombay Sapphire - 55 мл

Кусочек лимонной цедры и оливка

1. В смешительный стакан положить лед и налить ингредиенты.

2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Опустить в бокал оливку и выжать в коктейль цедру лимона.





НОВЫЙ ОРЛЕАН

МУЗЫКА И КОКТЕЙЛИ. Повсюду и постоянно. В удрушающей жаре неясно, то ли это бары выходят на улицу, то ли улица вливается в бары. На этом бесконечном празднике звучание труб и саксофона чередуется с позвякиванием шейкера. У коктейлей Нового Орлеана яркий цвет и яркий вкус. У них есть даже определенная текстура, поскольку в Новом Орлеане единственный в мире стиль жизни, где коктейль объединяет две основополагающие ценности города: праздник и гастрономию. Новый Орлеан – «колыбель» коктейля. Он отчасти напоминает Париж, отчасти – Гавану. Здесь изобрели множество смешанных напитков, которые непременно вкусные, подаются с улыбкой и без пафоса. Это коктейли для всех, кем бы вы ни были и откуда бы ни прибыли. В конечном счете, они символизируют лучшее, чем должен быть бар: гостеприимное, открытое всем заведение, гремущее музыкой и хорошими коктейлями.

БРЕНДИ КРУСТА

Brandy Crusta

Создание этого коктейля приписывают Джозефу Сантине, который в 1850-х годах стал владельцем одного питейного заведения в Новом Орлеане. Представленный ниже рецепт был опубликован в сборнике Джерри Томаса «*The Bartender's Guide*» 1862 года издания. В своей книге «Изящное искусство смешивания напитков» (1958 год) Дэвид Эмбери советует при приготовлении коктейля группы Круста использовать большой лимон (или маленький апельсин) примерно такого же диаметра, что и бокал. Он рекомендует сначала обрезать оба основания цитруса, а потом срезать одной полоской всю его кожуру. Обернуть этим твистом бокал изнутри, увлажнить край бокала и обмакнуть в сахарный песок, чтобы покрыть сахаром и края твиста, и кромку бокала.

На 1 бокал

Коньяк - 50 мл
Ликер Dry Orange Curaçao - два дэш
Лимонный сок - дэш
Биттер Angostura - дэш
Сахарный сироп - три дэш
Пол-лимона (для цедры)
Мелкий сахарный песок (для кромки)

1. Взять небольшой охлажденный винный бокал и сделать у него кромку из сахара, протерев бортики кусочком лимона и обмакнув бокал в мелкий сахарный песок. Затем снять одной полоской кожуру с половинки лимона (как с яблока). Вставить полоску из цедры в бокал, чтобы она покрывала изнутри его верхнюю часть.
2. Жидкие ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом, и отфильтровать в бокал.

АБСЕНТ ФРАППЕ

Absinthe Frappe

Старинный коктейль и один из самых популярных смешанных напитков Нового Орлеана.

На 1 бокал

Абсент Pernod - 45 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Содовая вода - 60 мл
Мятные листики - 6-8 штук

1. Абсент, менту и сироп взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать (дабл стрейн) в бокал рокс, наполненный дробленым льдом.
3. Налить содовую. Перемешать.
4. Украсить мятой.



BRANDY CRUSTA.

НОВЫЙ ОРЛЕАН



САЗЕРАК

КЛАССИКА

Sazerac Cocktail

«Сазерак» – старинный коктейль, оставивший яркий след в истории, и его подают в тех заведениях, где уважают барную культуру. В самом деле, каждый настоящий бармен, какие бы чудеса он ни творил во флейринге, должен знать рецепт «Сазерака». И если коктейль у него получится, тогда его можно назвать барменом. В противном случае – непременно разжалование в бар беки!

В 1860-х годах Джон Б. Шиллер, представитель коньячной марки «Сазерак де Форж и сыновья», открыл бар в Новом Орлеане под названием The Sazerac Coffee House, где он предлагал напитки на основе своего коньяка. Там появился предок сегодняшнего «Сазерака», когда коньяк приправили биттером Peychaud's. Несколько лет спустя был добавлен абсент, а коньяк исчез, по-видимому, в связи с кризисом филлоксеры. Его заменили ржаным виски. Сегодня все бармены Нового Орлеана готовят «Сазерак» на основе ржаного виски. Тем не менее, великий Дейл ДеГрофф актом высокой политики смешал в составе «Сазерака» равные части коньяка и ржаного виски. Сазерак» следует долго перемешивать, чтобы добиться полного равновесия между ароматической мощью, сладостью и свежестью. Поэтому для приготовления этого коктейля столь важен навык.

На 1 бокал

Коньяк (или ржаной виски) - 50 мл

Биттер Peychaud's - дэш

Абсент - дэш

Сахар - 1-2 кусочка (по вкусу)

Цедра лимона

1. В бокал рокс положить дробленый лед, налить абсент и немного воды.

2. Положить сахар на дно смешительного стакана. Налить на него биттер и растереть сахар пестиком.

3. Добавить в смешительный стакан лед и налить коньяк. Перемешать.

4. Вылить содержимое из охлажденного и приобретшего ароматы абсента бокала рокс.

5. Отфильтровать в бокал рокс содержимое смешительного стакана.

6. Отжать в коктейль полоску цедры лимона и опустить ее в бокал.

БИТТЕР PEYCHAUD'S

Этот биттер на основе горечавки был создан в 1838 году аптекарем французского происхождения Антуаном Пешо, обосновавшимся в Новом Орлеане. В 1860-х годах он стал незаменимым компонентом легендарного коктейля «Сазерак».



РАМОС ДЖИН ФИЗЗ

КЛАССИКА

Ramos Gin Fizz

В 1888 году Генри Рамос приобрел в Новом Орлеане «Империял Кабинет Салун». 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 в свое время 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.

Нынешняя мода на джин и на смешанные напитки из Нового Орлеана вновь вызвала интерес к «Рамос Джин Физзу», и он быстро взошел на уровень коктейльной классики.

Секрет «Рамос Джин Физза», среди прочего, состоит в том, что его необходимо встряхивать в шейкере буквально на пределе человеческих возможностей. «Руководство гурмана Нового Орлеана» (1945 год) уточняет, что настоящее искусство приготовления коктейля состоит в шейке: «*Не думайте, что встряхнув несколько раз шейкер, вы на этом закончили. Все еще только начинается. Вы должны заполнить шейкер льдом и встряхивать его, пока содержимое не загустеет настолько, что вы перестанете слышать удары льда о стенки шейкера. Если вы этого не добьетесь, у вас не получится Джин Физз в новоорлеанском стиле.*» Следует отметить, что некоторые старинные рецепты рекомендуют использовать «Драй джин», а другие – «Олд Том». Также существуют разногласия в отношении экстракта ванили. Одни настаивают, что он вообще никогда не использовался, другие же, наоборот, утверждают, что именно в нем заключается тайна великого коктейля.

На 1 бокал

Сахарный песок - 1 ст.л.
Флердоранжевая вода - 3 капли
Сок половинки лайма
Сок половинки лимона
Джин - 40 мл
Яичный белок
Сливки - 40 мл
Ванильный экстракт - 2 капли
Содовая вода

1. С барного ситечка снять пружину и положить ее в шейкер. Поместить в шейкер (без льда) все компоненты, кроме содовой, и энергично взбить в течение, как минимум, 3 минут, пока коктейль не обретет вязкую консистенцию.
2. Удалить пружину, заполнить шейкер льдом и очень энергично взбить его еще в течение двух минут.
3. Перелить содержимое в бокал хайбол, предварительно заполненный льдом.
4. Добавить содовую воду, перемешивая палочкой, чтобы лучше смешать воду с пеной.

БРЕНДИ МИЛК ПАНЧ

Brandy Milk Punch

Излюбленный старинный коктейль в Новом Орлеане, который здесь начинают пить с самого утра.

На 1 бокал

Коньяк - 50 мл
Цельное молоко - 240 мл
Сахар - чайная ложка

1. В шейкере, заполненном льдом, основательно взбить ингредиенты в течение одной минуты.
2. Отфильтровать в крупный бокал типа слинг, заполненный дробленым льдом.
3. Посыпать молотым мускатным орехом.

НОВЫЙ ОРЛЕАН

КОКТЕЙЛИ БЕЗ ЛЬДА «ПУСС КАФЕ» И СКАФФЫ

Во Франции в середине 19 века вошло в моду пить слоистые коктейли сразу после кофе, который они якобы проталкивали дальше. Эти напитки называли «Pousse Café» – проталкиватель для кофе. Чаще всего они состояли из ликеров и коньяка или кирша. Затем Pousse Café завезли в Америку и стали подавать в салунах Нового Орлеана, где сокращенно их стали звать scaffa (скаффа). Надо сказать, что лед в то время был дорогим и весьма редким ингредиентом. Поэтому не требующие охлаждения скаффы и пусс кафе были очень практичны при подаче и употреблении. В наше время, из-за возрастающего интереса к историческим напиткам, коктейли комнатной температуры опять пользуются благосклонностью у бармендов. Разумеется, без льда лучше всего держат баланс выдержанные спиртные напитки: темный ром, коньяк, виски, текила аньеха. Кроме того, подходят некоторые, не самые сладкие ликеры, а также ингредиенты с горьким вкусом: амаро, биттеры, вермуты.

«ПРОТАЛКИВАТЕЛЬ КОФЕ» ОТ САНТИНЫ

Santina's Pousse Cafe

Этот самый известный рецепт «проталкивателя кофе» был придуман в середине 19 столетия хозяином новоорлеанского заведения Spanish Cafe по имени Джозеф Сантина. Рецепт из сборника Джерри Томаса «*The Bartender's Guide*», 1862 год.

На 1 бокал

Ликер Dry Orange - 20 мл
Ликер Maraschino - 20 мл
Коньяк - 20 мл

1. С помощью барной ложки налить слоями в небольшую рюмку ингредиенты в указанной последовательности, закончив коньяком.

БРЕНДИ СКАФФА

Brandy Scaffa

Джерри Томас. «*The Bartender's Guide*», 1862 год.

На 1 бокал

Бренди - 30 мл
Ликер Maraschino - 30 мл
Биттер - два дэш

1. Налить ингредиенты в небольшой винный бокал в указанной последовательности.

КУЗНЕЧИК

Grasshopper

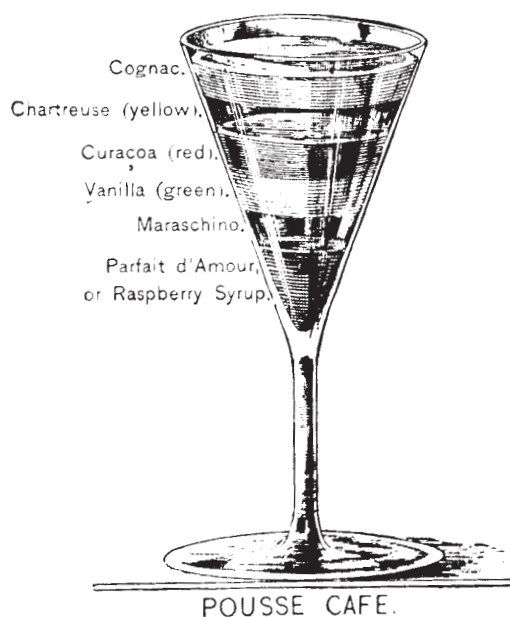
«Кузнечик» появился в начале 1900-х годов. С тех отдаленных времен и до нынешнего дня он считается авангардистским коктейлем. Сочетание шоколадного и мятного вкуса может вызвать настоящий вкусовой шок. В знаменитом фильме Джона Франкенхаймера «Ронин» герой Роберта ДеНиро рассказывает о пытках, которым его подвергали враги. «Какие пытки?» – спрашивает его один из персонажей. «Ужасные, невыносимые пытки», – отвечает ДеНиро. «Но какие именно?» – продолжает настаивать другой. «Ну, например, они заставили меня пить коктейль "Кузнечик"!» По правде говоря, «Кузнечик» не заслуживает столь негативных суждений. Хорошо приготовленный из отборных компонентов, он восхитителен в качестве дижестива. Согласно одной из версий этот исторический коктейль был придуман в новоорлеанском «Тюжагсе». В любом случае, «Кузнечик» – фирменный напиток этого бара.

На 1 бокал

Зеленый мятный ликер - 25 мл
Ликер Cacao White - 25 мл
Сливки - 25 мл

1. Ингредиенты основательно взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.





СТАРЫЙ КВАДРАТ (ВЬЁ КАРЕ) **КЛАССИКА**

Vieux Carré Cocktail

Коктейль носит название Французского квартала, то есть первоначального ядра Нового Орлеана. Он был изобретен в 1930-х годах в отеле «Монтелеоне» Уолтером Берджероном. Это не самый древний из коктейлей, придуманных в Новом Орлеане. Но он содержит одновременно и ржаной виски, и коньяк, примиряя ностальгирующих по Франции с патриотами Америки. С некоторых пор этот коктейль сделался одним из символом города после, разумеется, «Сазерака» и наряду с «Рамос Джин Физзом». Рецепт из сборника Стэнли Клисби Артура «*Famous New Orleans Drinks and How to Mix'em*», 1937 год.

На 1 бокал

Ржаной виски (или бурбон) - 30 мл
Коньяк - 30 мл
Красный итальянский вермут - 30 мл
Ликер Bénédictine - 7.5 мл
Биттер Ангостура - два дэш
Биттер Peychaud's - два дэш

1. В бокал рокс положить несколько кубиков льда.
2. Добавить ингредиенты и перемешать.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.

ПИМЗ КАП

Pimm's Cup

Один из самых популярных коктейлей в Новом Орлеане, фирменный напиток «Наполеон Хауса», где его воскресили из прошлого, а именно из Лондона 19 века.

На 1 бокал

Pimm's - 40 мл
Лимонад - 120 мл
Газированный напиток 7Up - 10 мл

1. В бокал хайбол положить несколько кубиков льда. Налить Pimm's и лимонад. Добавить 7Up.
2. Украсить ломтиком огурца. Подавать с трубочкой.

ЛА ЛУИЗИАН

La Louisiane

Рецепт из книги С. К. Артура «*Famous New Orleans Drinks and How to Mix'em*» (1937 год). Это, в некотором роде, эволюция «Сазерака» и почти родной брат «Старого Квадрата». Коктейль подавали в одноименной новоорлеанском ресторане французской кухни – La Louisiane, который был основан в 1881 году и в свое время являлся одним из самых шикарных заведений города.

На 1 бокал

Ржаной виски (или бурбон) - 30 мл
Красный итальянский вермут - 30 мл
Ликер Bénédictine - 30 мл
Абсент - три-четыре дэш
Биттер Peychaud's - три-четыре дэш

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить вишней.

Сухой закон

Сухой закон, действовавший в Соединенных Штатах с 1920 по 1933 год, запрещал продажу и изготовление спиртных напитков. Первым из его последствий была утечка мозгов, что распространило культуру коктейлей по всем странам. Потеряв работу, американские бармены не опустили руки. Они открыли бары за границей и научили своим методам приготовления коктейлей барменов из Англии, Франции и Италии. В Америке главным феноменом сухого закона было открытие многочисленных спикизи, то есть подпольных баров. Термин «speakeasy», означающий «говорить тихо», был заимствован из жаргона, которым пользовались контрабандисты в конце 19 столетия. Спикизи – бары без вывески, которая могла их выдать, – принимали только посвященных. 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.



ЮЖНАЯ СТОРОНА

Southside

Согласно легенде, во время сухого закона этот коктейль был излюбленным напитком Аль Капоне и отчаянных ребят из его банды с южной стороны Чикаго. Впервые рецепт коктейля встречается в книге Хьюго Энслина «Recipes for Mixed Drinks» 1916 года, но – в виде лонг дринка, то есть разбавленный содовой водой. Сегодня этот коктейль вновь пользуется популярностью, сопровождая моду на спикизи.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сахарный сироп - 20 мл
Свежая мята - 10 листиков

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.

Петербургский бар «Кабинет» – русская версия «спикизи» времен сухого закона. Кроме того, он объединяет страсть к игре и коктейлям. Гость выбирает одну из четырех карт, соответствующую его вкусовым предпочтениям. Бармен-крупье – Георгий Муромцев – предлагает ему три другие карты с коктейлями, из которых гость должен выбрать тот напиток, который он будет пить.



СУХОЙ ЗАКОН

БЛИНКЕР

Blinker

Появившийся на свет, по всей видимости, во время сухого закона, «Блинкер» был впервые упомянут в 1934 году в справочнике Патрика Даффи «*The Official Mixer's Manual*». Современная тенденция заключается в использовании малинового сиропа вместо Гренадина (причем в меньшей пропорции) и увеличении доли виски в ущерб грейпфрутовому соку.

На 1 бокал

Бурбон - 40 мл

Грейпфрутовый сок - 60 мл

Сироп Гренадин - 20 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ГРЯЗНЫЙ МАРТИНИ

Dirty Martini

«Грязный Мартини» появился на исходе сухого закона, и некоторые приписывают его авторство самому Франклину Рузвельту. Он якобы добавил в «Драй Мартини» чайную ложку маринада от оливок. Коктейль утратил прозрачность, но приобрел дополнительный аромат. Говорят также, что в Тегеране в 1943 году американский президент угостил «Грязным Мартини» Сталина и Черчилля.

На 1 бокал

Сухой вермут - 15 мл

Джин - 55 мл

Оливковый рассол - дэш

1. В смешительный стакан положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить двумя оливками.

ВАРВАРСКИЙ БЕРЕГ

Barbary Coast

«Только в порыве безысходности можно смешать шотландский виски с джином. Но сухой закон был безысходным временем... И, к удивлению, результат получился недурственным», — написал об этом коктейле Дэвид Уондрич. Рецепт из сборника Уильяма Бусби «*World Drinks and How to Mix Them*», 1934 год.

На 1 бокал

Джин - 25 мл

Шотландский виски - 25 мл

Ликер Cacao White - 25 мл

Сливки - 25 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КОЛОНИАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Colonial Cocktail

Этот типичный коктейль времен сухого закона был придуман барменом по имени Марко Хэттем в нью-йоркском ресторане Colony. У него было несколько версий, все из которых имели одну общую цель: сгладить вкус «ба-стаб-джина», в буквальном смысле, — джина, изготовленного в ванной. Рецепт из книги Патрика Даффи «*The Official Mixer's Manual*», 1934 год.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Свежевыжатый грейпфрутовый сок - 30 мл

Ликер Maraschino - три дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить оливкой.

ПОДПОЛЬНЫЙ ДЖИН ИЗ СПИКИЗИ

О существовавших во время сухого закона спикизи ходит масса различных слухов и легенд. Например, рассказывают, что в некоторых из них дистиллировали джин прямо на месте, причем, в перегонных аппаратах со змеевиком, спрятанным в поручнях лестниц. Может быть, это и не правда. Но очень романтично. Эти легенды свидетельствуют о том, что в подпольных условиях легче всего было изготавливать именно джин. Вкус кустарного спирта, не прошедшего ректификацию, скрывали за мощными ароматами можжевельника. Потом оставалось лишь найти удачный рецепт коктейля и подходящую музыку, чтобы в спикизи царил атмосфера вновь обретенной свободы. По всем этим причинам, джин — это спиртной напиток, который лучше всего символизирует коктейли эпохи сухого закона.

СУХОЙ ЗАКОН

Prohibition Cocktail

Условия сухого закона стимулировали воображение бармена. Требовалось не только компенсировать отсутствие многих ингредиентов, но еще и скрыть вкус кустарного алкоголя. Поэтому в то время появились на свет смешанные напитки с выразительным вкусом и сильными ароматами, как этот коктейль, рецепт которого приводится из книги Патрика Даффи «*The Official Mixer's Manual*», 1934 год.

На 1 бокал

Джин - 40 мл

Аперитив Lillet Blanc - 40 мл

Апельсиновый биттер - два дэш

Ликер Apricot Brandy - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль кусочек лимонной цедры и опустить его в бокал.

Холодная война (1946 – 1991)

КОКТЕЙЛИ, СОЗДАННЫЕ ПОСЛЕ ВТОРОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ, ОТ-

РАЖАЮТ ТОТ НЕПОДДЕЛЬНЫЙ ИНТЕРЕС, КОТОРЫЙ ВЫЗЫВАЛ У АМЕРИКАНЦЕВ СССР. СТРАНА, БЛИЗКАЯ ПО РАЗМЕРАМ И УМСТВЕННЫМ СПОСОБНОСТЯМ НАСЕЛЕНИЯ, СООТВЕТСТВЕННО, КОНКУРЕНТ И СОПЕРНИК.

НЕОБЪЯСНИМЫМ, НО ВПОЛНЕ РЕАЛЬНЫМ ОБРАЗОМ, ЧЕМ БОЛЬШЕ АМЕРИКА ОПАСАЛАСЬ РУССКИХ, ТЕМ БОЛЬШЕ ОНА ПИЛА ВОДКИ. ИЛИ ЭТО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ЧИТАТЬ ЧУЖИЕ МЫСЛИ?

ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, ВЕСЬМА СТРАННО, ЧТО КОКТЕЙЛЬ «МОСКОВСКИЙ МУЛ» БЫЛ ПРИДУМАН В 1940-Х ГОДАХ В ПРЕДВЕРИИ МАККАРТИЗМА!

А КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ» БЫЛ ИЗОБРЕТЕН В БРЮССЕЛЕ ПО СЛУЧАЮ УЖИНА В ЧЕСТЬ АМЕРИКАНСКОЙ ДАМЫ-ПОСЛА. ИСТОРИЯ УМАЛЧИВАЕТ, НЕ ВСТАЛ ЛИ ОН ЕЙ ПОПЕРЕК ГОРЛА...

ПО СПРАВЕДЛИВОСТИ, КОКТЕЙЛИ ВРЕМЕН ХОЛОДНОЙ ВОЙНЫ ДОЛЖНЫ ПОДАВАТЬСЯ ОЧЕНЬ ХОЛОДНЫМИ. И ЧЕМ БОЛЬШЕ В НИХ ВОДКИ, ТЕМ ХОЛОДНЕЕ ВОЙНА.

МОСКОВСКИЙ МУЛ

КЛАССИКА

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 Cock'n'Bull, на складе которого скопилось слишком много имбирного пива. Позднее в рецепте коктейля к водке и имбирному пиву присоединился сок лайма. Рецепт из сборника Лусиуса Биба «*The Stork Club Bar Book*», 1946 год.

На 1 бокал

Водка - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Ginger Beer

1. Наполнить металлическую кружку дробленым льдом.

2. Налить ингредиенты, перемешать.

3. Украсить ломтиком лайма.



Холодная война (1946 – 1991)

ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ

КЛАССИКА

Black Russian

С исторической точки зрения, оба «Русских» – и «Черный», и «Белый» – представляют собой эволюцию старинных коктейлей. «Черный Русский» – это видоизмененный Russian Cocktail (водка, джин и ликер из какао), который можно найти в «Книге коктейлей Савоя» Гарри Крэдока. А «Белый Русский» – это почти Alexander The Great (водка, кофейный ликер, ликер из какао и сливки), который, в свою очередь, является вариацией знаменитого «Александра» и содержится в «Книге Сторк Клуб Бара» (1946 год). Из двух коктейлей «Черный Русский» представляется более старинным. Говорят, что его изобрел в 1949 году бельгийский бармен по имени Густав Топс в брюссельском отеле «Метрополь» в честь американской дамы-посла. Версия кажется достаточно маловероятной. Но примем ее такой, какая она есть. Позже, в 1960-х и 1970-х годах, «Черный Русский» был способом употребления водки, продвигаемым брендом Kahlúa.

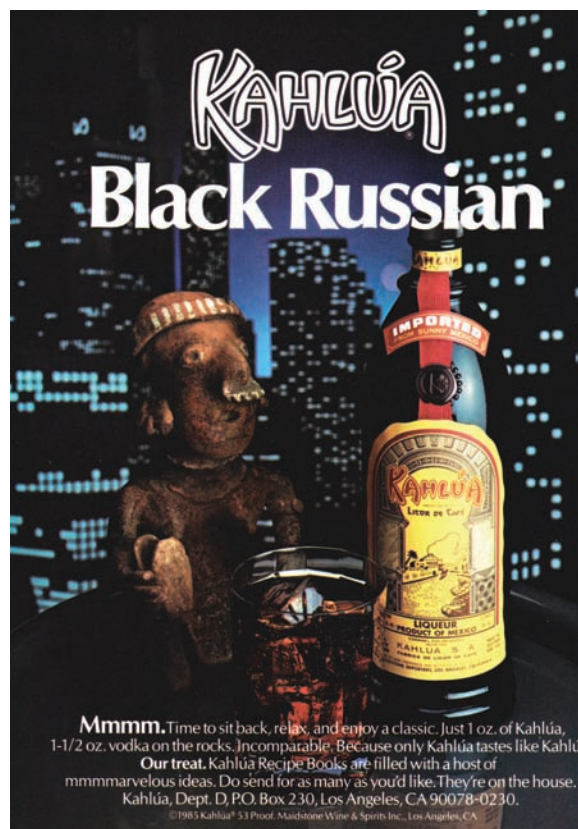
На 1 бокал

Водка - 40 мл

Кофейный ликер Kahlúa - 20 мл

1. В бокал рокс положить 3-4 кусочка льда.

2. Налить ингредиенты, перемешать.



БЕЛЫЙ РУССКИЙ

КЛАССИКА

White Russian

Первое письменное упоминание о «Белом Русском» датируется 1965 годом. Тогда его рецепт был опубликован в двух газетах – в Бостоне и Окленде, городе неподалеку от Сан-Франциско. Культовый фильм «Большой Лебовский» с Джефом Бриджесом в главной роли, вышедший на экраны в 1998 году, способствовал новому взлету «Белого Русского». Герой фильма по прозвищу Дьюд потребляет его в невероятных количествах. Я где-то читал, что некоторые фанаты при просмотре фильма готовят себе столько же «Белых Русских», что и Дьюд, и пьют их одновременно с ним, утверждая, что лишь так можно понять все тонкости фильма и сохранить к нему интерес навсегда, поскольку никогда не удастся досмотреть его до конца.

На 1 бокал

Водка - 30 мл

Кофейный ликер Kahlúa - 20 мл

Взбитые сливки - 20 мл

1. В бокал рокс положить 3-4 кубика льда.

2. Налить ликер и водку, перемешать. Сверху добавить сливки.





ВОДКА МАРТИНИ

КЛАССИКА

Vodka Martini

Самый знаменитый вариант «Драй Мартини». Его первое письменное упоминание встречается в сборнике коктейлей от Луисиуса Биба «*The Stork Club Bar Book*» 1946 года издания. Коктейль «Водка Мартини», в свою очередь, породил многочисленное потомство – огромную группу разнообразных мартини на основе водки. В начале этого тысячелетия одним из самых известных его представителей был коктейль «Эппл Мартини» (Apple Martini), который, помимо водки (60 мл), включал яблочный ликер (30 мл) и украшался ломтиком яблока.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 55 мл

Сухой вермут - 15 мл

1. В смешительном стакане перемешать ингредиенты со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Выжать в коктейль цедру лимона.
4. Украсить оливкой или лимонной цедрой.

ГРЕЙХАУНД

Greyhound

Это один из тех коктейлей, которые поначалу готовились на основе джина, а после Второй мировой войны обратились к водке, набравшей в то время свою мировую известность. Если на бокале «Грейхаунда» сделать красту из соли, то он превратится в «Соленую собаку» (Salty Dog).

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Сок грейпфрута - 120 мл

1. Налить ингредиенты в бокал рокс, заполненный льдом. Перемешать.
2. Украсить ломтиком грейпфрута.

Холодная война (1946 – 1991)

ОТВЕРТКА

Screwdriver

Считается, что этот коктейль был придуман американскими авиамеханиками, работавшими на Среднем востоке в начале 1950-х годов. Не имея под рукой необходимых барных аксессуаров, они перемешивали водку с соком обычной отверткой (Только не надо брать с них пример). От этого появилось на свет название коктейля. Цвет этого напитка особенно показателен, отражая его крепость. Чем насыщеннее оттенок, тем меньше содержание алкоголя. Качественная водка и свежесжатый сок – вот секрет успеха этого коктейля.

На 1 бокал

Водка - 50 мл
Апельсиновый сок - 120 мл

1. В бокал хайбол положить 4-5 кубиков льда.
2. Налить водку и сок, перемешать.
3. Украсить ломтиком апельсина.

БАРБАРА

Barbara Cocktail

Патрик Гэвин Даффи. «*The Official Mixer's Manual*», 1940 год.

На 1 бокал

Водка - 50 мл
Ликер Сасао White - 25 мл
Сливки - 25 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ЦАРИЦА

Czarina

Лусиус Биб. «*The Stork Club Bar Book*», 1946 год.

На 1 бокал

Водка - 30 мл
Ликер Apricot Brandy - 25 мл
Белый французский вермут - 15 мл
Красный итальянский вермут - 15 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ТВИСТЕР

Twister

Дэвид Эмбари. «*The Fine Art of Mixing Drinks*», 1958 год.

На 1 бокал

Водка - 50 мл
Лимонад Seven Up или содовая
Третий лайма

1. В бокал хайбол положить несколько кусочков льда. Налить водку, отжать сок лайма, опустить кожуру в бокал, перемешать.
2. Добавить лимонад или содовую. Слегка перемешать и подать.

СИНИЙ ПОНЕДЕЛЬНИК

Blue Monday

Тед Сосье. «*Bottoms up*», 1951 год.

На 1 бокал

Водка - 45 мл
Ликер Triple Sec - 15 мл
Ликер Blue Curaçao - дэш

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КЕЙП КОДДЕР

Cape Codder

Считается, что этот коктейль был создан маркетологами компании Ocean Spray (бренд клюквенных напитков) в 1940-е годы. По всей видимости, он дал рождение «Морскому бризу» и стал одним из предшественников «Космополитена».

На 1 бокал

Водка - 40 мл
Клюквенный сок - 130 мл
Сок половины лимона

1. В бокал хайбол положить лед и налить ингредиенты. Перемешать.
2. Положить в коктейль кружок лимона.

ТОВАРИЩ

Tovarich

Лусиус Биб. «*The Stork Club Bar Book*», 1946 год.

На 1 бокал

Водка - 45 мл
Сок половины лайма
Тминный ликер Kummel - 30 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Холодная война (1946 – 1991)

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙСЕД ТИ

КЛАССИКА

Long Island Iced Tea

Успех этого коктейля остается практически неизменным. Год за годом он продолжает удерживать первенство на дискотеках, в туристических барах и на пляжах всего мира. Считается, что в 1970 году его изобрел Роберт Батт, бармен клуба-дискотеки «Оук Бич Инн», расположенного на Лонг-Айленде. «ОБИ», как его тогда называли, был столь же процветающим,

сколь и скандальным ночным клубом. Здесь собиралось пестрое общество из прожигателей жизни, чьи ночные бдения были кошмаром для местных обитателей, которые обосновались на Лонг-Айленде как раз для того, чтобы сбежать от суеты Нью-Йорка. В конечном счете, последние добились своего, и в 2003 году клуб был снесен. От него остался всемирно известный коктейль, который распространился по всей планете. Встречается масса его вариантов с различным содержанием алкоголя, с большим или меньшим количеством колы. Вот рецепт, предположительно оригинальный и уж во всяком случае наиболее распространенный. Вопреки всем классическим правилам, он включает четыре спиртных напитка, не считая ликера.

На 1 бокал

Водка - два дэш

Ликер Triple Sec - два дэш

Темный ром - два дэш

Джин - два дэш

Текила - два дэш

Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл

Кола - 90 мл

1. Все ингредиенты, кроме колы, взбить в шейкере, наполненном льдом.

2. Налить колу в бокал хайбол, предварительно наполненный льдом.

3. Отфильтровывая от льда, аккуратно налить сверху содержимое шейкера, чтобы кола осталась на дне бокала.

4. Опустить в бокал ломтик лимона.



Холодная война (1946 – 1991)

Б-52

B-52

В-52 восходит к 1970-м годам, но точное происхождение рецепта остается туманным. Его название — то же, что и у знаменитого американского бомбардировщика, который во время Вьетнамской войны сеял опустошение, сбрасывая печально известные бомбы с напалмом.

В-52 — напиток к кофе, слоистый коктейль, который готовят, наливая ингредиенты один за другим по обратной стороне барной ложки так, чтобы слои не перемешались. По порядку: Kahlua, Baileys и затем Cointreau, который поджигают. Рекомендуется наполнять стопку до самого верха, чтобы она не слишком нагревалась. Напитку дают гореть максимум одну минуту, затем вставляют трубочку и выпивают одним глотком.

На 1 бокал

Кофейный ликер Kahlua - 10 мл

Ирландский ликер Baileys - 10 мл

Ликер Cointreau - 10 мл

1. Налить перечисленные ингредиенты слоями в бокал-стопку в указанной последовательности.

2. Верхний слой — Cointreau — принято поджигать, а коктейль быстро пить через трубочку.



КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ

God Father

Коктейль-дигестив, в котором теплый характер шотландского виски с силой разворачивает свои медово-фруктовые ноты.

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 35 мл

Ликер Amaretto di Saronno - 35 мл

Апельсиновый биттер - 1 дэш

1. В бокал рокс положить лед.

2. Налить ингредиенты, перемешать.

РЖАВЫЙ ГВОЗДЬ

Rusty Nail

Этот коктейль изобретен после Второй мировой войны, когда Соединенные Штаты захлестнул поток ликеров и крепких напитков из Европы. Я читал в различных источниках, что его изобретение приписывают бармену Донато Антоне в 1955 году. Кроме того, Донато мог быть автором таких коктейлей, как «Харвей, ударяющийся о стены» и «Крестный отец».

На 1 бокал

Виски Chivas Regal 12 у.о. - 40 мл

Ликер Drambuie - 30 мл

1. В бокал рокс положить лед.

2. Налить Drambuie и виски, перемешать.



Холодная война (1946 – 1991)

КОСМОПОЛИТЕН

КЛАССИКА

Cosmopolitan

«Космополитен» – это, наверное, самый урбанистический, утонченный и женственный из всех коктейлей. Некоторые историки считают, что он появился в одном из гей-баров Сан-Франциско в 1960-е годы. Однако «Космополитен» производит впечатление гораздо более молодого коктейля, и я считаю более надежной версию, согласно которой «Космополитен» был придуман Шерил Кук, барменшей из бара «Саут Бич» во Флориде. Шерил заметила, что дамы заказывают «Драй Мартини» из-за его элегантности, но совершенно не ценят его вкус. Когда в 1988 году в ее бар поступили первые ящики водки Absolut Citron, у нее сразу же родилась идея создать более сладкий и душистый коктейль, который подавался бы как «мартини». Она назвала его «Космополитен» в честь знаменитого женского журнала.

Успех последовал незамедлительно. Помимо лимонной водки Absolut, ее версия «Космополитена» содержала Rose's lime juice (сладкий сок лайма), трипл сек и клюквенный сок.

Свой окончательный статус «Космополитен» обрел благодаря нью-йоркскому бармену Тоби Чеккини, который доработал рецепт коктейля, заменив Rose's lime juice на свежавыжатый сок лайма.

Легендарный бармен Дейл ДеГрофф дал толчок популяризации коктейля. На вершину славы «Космополитен» поднялся после выхода сериала «Секс в большом городе», сделавшись символом модного и гламурного поколения 2000-х годов.



На 1 бокал

Водка Absolut Citron - 25 мл

Ликер Triple Sec - 12.5 мл

Клюквенный сок - 32.5 мл

Сок лайма - несколько капель

1. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль кусочек цедры лимона и опустить его в бокал.

ФРАНЦУЗСКИЙ МАРТИНИ

French Martini

Считается, что этот коктейль появился на свет в Нью-Йорке в 1980-х годах.

На 1 бокал

Водка - 50 мл

Ананасовый сок - 25 мл

Малиновый ликер - 15 мл

Малина и ананасовый лист (для украшения)

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить водку с соком и ликером.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить ягодой малины и ананасовым листом.

Холодная война (1946 — 1991)

ХАРВЕЙ, УДАРЯЮЩИЙСЯ О СТЕНЫ

Harvey Wallbanger

Считается, что этот коктейль был впервые смешан в одном из калифорнийских баров в конце 1960-х годов.

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Ликер Galliano Vanilla - 10 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 130 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить водку с апельсиновым соком.

2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом. Сверху налить ликер.



СЕКС НА ПЛЯЖЕ

Sex on the Beach

Рецепт «Секса на пляже» формировался постепенно, и коктейль носил разные названия. Скорее всего, он был придуман барменами из сети ресторанов TGI Fridays в 1980-е годы. Вначале его называли Fun on the Beach или Peach on the Beach, поскольку использование слова sex было запрещено в американских заведениях того времени.

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Персиковый ликер - 20 мл

Клюквенный сок - 60 мл

Апельсиновый сок - 60 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.

2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом.

МОРСКОЙ БРИЗ

Sea Breeze

Элегантный лонг дринк на основе водки, сочетающий свежесть грейпфрута с шармом клюквы. 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 сборниках рецептов тех времен. В любом случае, в те годы в США водка была практически неизвестна. Мне кажется, что по своему стилю коктейль, скорее, напоминает 1970-е или 1980-е годы, к которым, вероятно, и относится.

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Клюквенный сок - 90 мл

Сок грейпфрута - 40 мл

Долька лайма

1. В хайбол положить дробленый лед.

2. Налить водку и соки. Перемешать.

3. Выжать в коктейль дольку лайма и опустить ее в бокал.





|| ЧАСТЬ ВТОРАЯ. ГЛАВА 15 ||

БРИТАНИЯ И КОЛОНИИ

КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ДЖЕНТЛЬМЕНОВ И НЕ ТОЛЬКО



ВИКТОРИАНСКОЕ НАСЛЕДИЕ, *стр. 254*

Классика: Том Коллинз, Джин-тоник, Гимлет, Ханки Панки

ЭПОХА АР-ДЕКО И ГАРРИ КРЭДДОКА, *стр. 260*

Классика: Оживитель трупов №1, Кровь и песок, Веспер

ДАРЫ ИРЛАНДИИ, *стр. 267*

ЛОНДОН НА ПОРОГЕ КОКТЕЙЛЬНОЙ РЕВОЛЮЦИИ, *стр. 268*

Классика: Брэмбл, Эспresso Мартини

ВИКТОРИАНСКОЕ НАСЛЕДИЕ

ВИКТОРИАНСКАЯ ЭПОХА ЯВЛЯЕТ СОБОЙ ВЕРШИНУ БРИТАНСКОГО ГОСПОДСТВА КАК НА МОРЯХ, ТАК В ЛИТЕРАТУРЕ И АРХИТЕКТУРЕ. ОНА СОВПАДАЕТ С АПОГЕЕМ ПРОМЫШЛЕННОЙ РЕВОЛЮЦИИ. *OF COURSE*, ВИКТОРИАНСКОЕ НАСЛЕДИЕ ОТРАЖАЕТСЯ В КОКТЕЙЛЯХ. ПОДАВАВШИЙСЯ НА КОРАБЛЯХ «ГИМЛЕТ» СТАЛ ОДНИМ ИЗ ПРОЯВЛЕНИЙ ВОЕННО-МОРСКОГО МОГУЩЕСТВА БРИТАНИИ. ТАК ЖЕ, КАК И ПУНШИ ИЛИ ДЖИН-ТОНИК. ВНАЧАЛЕ ИХ ПИЛИ В КОЛОНИЯХ, А ЗАТЕМ СТАЛИ ПОТЯГИВАТЬ В ГРАНДОТЕЛЯХ, МАССОВО ОТКРЫВАВШИХСЯ В ТУ ЭПОХУ. ТИПИЧНО БРИТАНСКИЕ, СТАВШИЕ НЕЗАМЕНИМЫМИ И ВНЕВРЕМЕННЫМИ, ЭТИ КОКТЕЙЛИ ЯВЛЯЮТСЯ СИМВОЛАМИ, ИНОГДА НОСТАЛЬГИЧЕСКИМИ, ДИНАМИЧНОЙ И УТОНЧЕННОЙ АНГЛИИ 19 СТОЛЕТИЯ.

Джон Коллинз

«Джон Коллинз» — это еще одно название коктейля «Том Коллинз», особенно в том случае, если он приготовлен на основе Лондон Драй джина.



ТОМ КОЛЛИНЗ КЛАССИКА

Tom Collins

Один из наиболее старинных коктейлей. Настоящий динозавр, доживший до наших дней. При этом он кажется абсолютно современным. Короче говоря, «Том Коллинз» — высокая классика, которая не может выйти из моды.

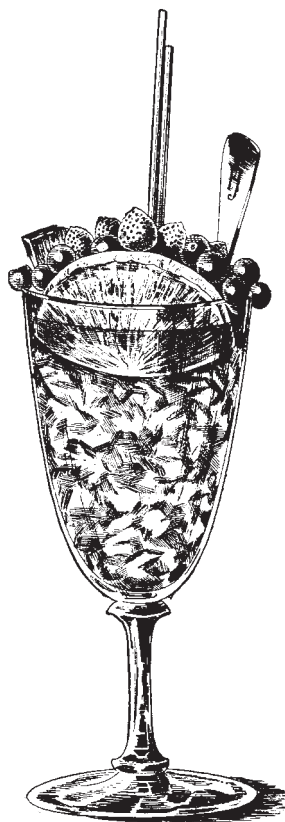
Основная версия гласит, что этот коктейль появился в середине 19 столетия. Его изобрел Джон Коллинз — метрдотель одного из отелей Лондона, всемирной столицы джина. Коктейль называли «Том Коллинз», поскольку для его приготовления использовался джин Олд Том. Он сделался столь популярен, что дал начало целому семейству смешанных напитков, готовившихся на основе самого разного спиртного, и был упомянут в сборнике Джерри Томаса 1887 года издания.

На 1 бокал

Джин Олд Том - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Содовая вода - 85 мл

1. В бокал коллинз положить 4-5 кусочков льда.
2. Налить в бокал сироп, лимонный сок и джин, перемешать.
3. Добавить содовую, слегка перемешать.
4. Украсить коктейльной вишней или ломтиком лимона.

ВИКТОРИАНСКОЕ НАСЛЕДИЕ



БРИТАНСКИЕ ПУНШИ

Пунши — старейшие смешанные напитки. Они возникли около 1700 года на Британских Антильских островах, вероятно на Барбадосе. Слово «пунш» происходит от «панч» на хиндустани, что означает «пять», то есть количество ингредиентов, использовавшихся для приготовления напитка. На заре своей истории пунш включал ром или коньяк и был частью семейных традиций. Впоследствии пунши нашли благоприятные условия для развития в Англии. В результате ром оказался заменен на джин. В наши дни в лучших английских барах можно встретить бесчисленные варианты пунша, утонченные, с чудесным вкусом. Исторические английские пунши из легендарной книги Уильяма Террингтона «Cooling Cups and Dainty Drinks» (1869 год) были воскрешены из забвения современными миксологами и вновь пользуются популярностью в Лондоне.

ПУНШ С ДЖИНОМ А ЛЯ ТЕРРИНГТОН

Gin Punch a la Terrington

Рецепт из книги Уильяма Террингтона «Cooling Cups and Dainty Drinks», изданной в Лондоне в 1869 году.

На 1 бокал

Джин - 600 мл
Зеленый ликер Chartreuse - 60 мл
Цедра половинки лимона
Свежевыжатый сок трех лимонов
Сахарный песок - 120 г
Содовая вода

1. На дне смесительного стакана растереть мадлером натертую на терке цедру с сахаром. Добавить лимонный сок, джин и ликер. Перемешать.

2. В чашу для пунша положить лед. Процедить в нее содержимое смесительного стакана. Добавить содовой до желаемой крепости.

ЭГГ-НОГ

Egg-Nog

Вначале слово *nog* означало крепкий английский эль (сорт пива), в который было принято добавлять яйцо. Вероятно, от этого возникла привычка так же называть сливочно-яичные смешанные напитки. По традиции начиная с 18 века, сперва — в Англии, затем — в Америке, их готовили на Рождество и Новый год, подавая к столу в специальной супнице. Часто их делали на основе коньяка. Иногда — с ромом. Многие семьи хранят свой собственный рецепт напитка, нередко очень сложный и требующий нескольких часов приготовления. Данный рецепт «эгг-нога» — самый простой.

На 1 бокал

Коньяк - 60 мл
Молоко - 70 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Один яичный желток

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом.
3. Посыпать молотым мускатным орехом.





ДЖИН-ТОНИК КЛАССИКА

Gin Tonic

Впервые джин был смешан с тоником британскими офицерами, воевавшими в Индии в начале 19 столетия. Тоник, напиток на основе хинина, помогал бороться с малярией, нередкой в тех краях. За офицерами последовали солдаты. Их любимое спиртное в сочетании с тоником было лучшим способом утоления жажды. Современная мода на джин способствовала новому взлету джин-тоника. Сегодня готовят множество его вариаций, добавляя различные пряности и специи. Джин-тоник даже начинает теснить вино с гастрономических столов, ведь он отлично сочетается с тапас и пряной, экзотической кухней. Ниже приведен рецепт классического джин-тоника.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл

Премиальный тоник - 100 мл

Долька лайма

1. Крупный шарообразный бокал наполнить льдом.
2. Перемешать лед в бокале до тех пор, пока он не охладится. Слить образовавшуюся воду.
3. Поверх льда налить джин. Отжать в напиток дольку лайма и опустить ее в бокал.
4. Перемешать содержимое бокала.
5. Наклонить бокал. Влить охлажденный тоник по нижней стенке бокала. Аккуратно сделать один оборот барной ложкой, перемешав джин с тоником.



ПИНК ДЖИН

Pink Gin

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.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл

Биттер Angostura - 2 дэш

1. Биттер налить в коктейльный бокал и покрутить его, чтобы напиток покрыл стенки.
2. Добавить джин.

ЧЕРНЫЙ БАРХАТ

Black Velvet

Коктейль был создан в 1861 году по поводу кончины принца Альберта, мужа королевы Виктории. Утром после известия о его смерти в лондонском «Брукс Клабе» сочли неэтичным пить шампанское, тем более, что многие члены клуба были близки к королевской семье. Изобретатель «Черного Бархата» ловко обошел правила этикета, смешав с шампанским пиво Гиннесс, чтобы придать ему темный цвет, более соответствующий настроению, уместному в тот момент в данном заведении.

В наши дни «Черный Бархат» перестал быть траурным коктейлем, который полагается пить с соответствующим выражением лица. Даже если отдельные любители трагично воспринимают идею испортить пиво, долив в него шампанское.

На 1 бокал

Темное ирландское пиво - 60 мл

Охлажденное шампанское - 60 мл

1. Налить в фужер для шампанского пиво, затем шампанское так, чтобы они перемешались, оправдывая название коктейля.

На соседней странице. Мода курить кальян и пить джин с тоником пришла в Европу из Индии благодаря британским колонистам.

ВИКТОРИАНСКОЕ НАСЛЕДИЕ

ГИМЛЕТ

КЛАССИКА

Gimlet

«Гимлет» – это сама простота. Естественная комбинация джина и лайма создает подобие ароматической квинтэссенции. Но сочетание это зародилось неслучайно и имеет интересную историю. В 1867 году некий Лачлин Роуз получил патент на способ изготовления сока лайма, позволяющий сохранить все его свойства. Так появился на свет хорошо известный барменам «Сок лайма Роуза» (Rose's Lime juice), включающий сок лайма и сахар. Начиная с 1865 года Королевский Британский флот обязывал свои судна брать на борт значительные количества лайма, который считался лучшим средством от цинги, не подозревая, что в лайме содержится вчетверо меньше витамина С, чем в лимоне. В 1879 году «Сок лайма Роуза», с успехом заменявший свежие плоды цитрусовых, тоннами грузился на корабли. Именно тогда один врач – сэр Томас Десмонд Гимлет решил добавить к соку лайма джин, чтобы сделать «лекарство» более привлекательным для моряков. Так появился знаменитый коктейль, который моряки в честь врача окрестили «Гимлетом». В наши дни можно приготовить «Гимлет», смешав свежесжатый сок лайма с сахаром иджином. Но если вы хотите воссоздать вкус оригинала, то рекомендуется использовать именно «Сок лайма Роуза», ведь мы имеем дело с одним из тех редких случаев, когда в основе первоначального рецепта коктейля лежит «премикс». Для «Гимлета» не существует строго установленных пропорций, и они меняются в зависимости от вкусов, моды и убеждений бармена. Например, версии Гарри Крэддока и Гарри МакЭлхона, обе имеющие соотношение «один к одному», несколько переслащены. Я бы, скорее, порекомендовал вариант Франка Мейера из «Ритца»: 2/3 джина и 1/3 сока лайма Роуза. Такой вариант, несомненно, крепче, но современнее и больше соответствует нынешнему вкусу.



На 1 бокал

Джин Beefeater - 60 мл

Rose's Lime Juice Cordial - 30 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ВИКТОРИАНСКОЕ НАСЛЕДИЕ

ХАНКИ ПАНКИ

КЛАССИКА

Hanky Panky

Немного женщин отметились в истории миксологии (ибо раньше бар был мужским заведением), и первое место среди них, скорее всего, занимает Ада Коулман. Она была дочерью дворецкого, работавшего у владельцев отеля «Савой». Сначала Ада стояла за стойкой в баре отеля «Кларидж», а потом в 1903 году перешла в «Савой», где осталась шеф-барменом до 1925 года. Говорят, она подавала напитки таким гостям, как Марк Твен, принц Уэльский, Марлен Дитрих. В любом случае, Ада Коулман – символичная женская фигура в профессии. Коктейль «Ханки Панки» был придуман Адой Коулман в честь актера Чарльза Хоутри. Позже она рассказала об обстоятельствах его появления на свет: *«Чарльз Хоутри со временем... стал одним из лучших знатоков коктейлей, каких я только встречала. Несколько лет назад, когда он много работал, он часто заглядывал в бар и говорил: "Коули, я устал. Дай мне что-нибудь, в чем было бы немного энергии". Для него я провела часы за экспериментами, пока не изобрела новый коктейль. В следующий раз, когда он пришел, я сказала ему, что у меня для него есть новый напиток. Он попробовал его и, опустошив бокал, заявил: "Клянусь Юпитером! Это настоящая ловкость рук (hanky panky)!" С тех пор этот коктейль так и называется».*

На 1 бокал

Красный итальянский вермут - 45 мл

Джин - 45 мл

Биттер Fernet Branca - 2 дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

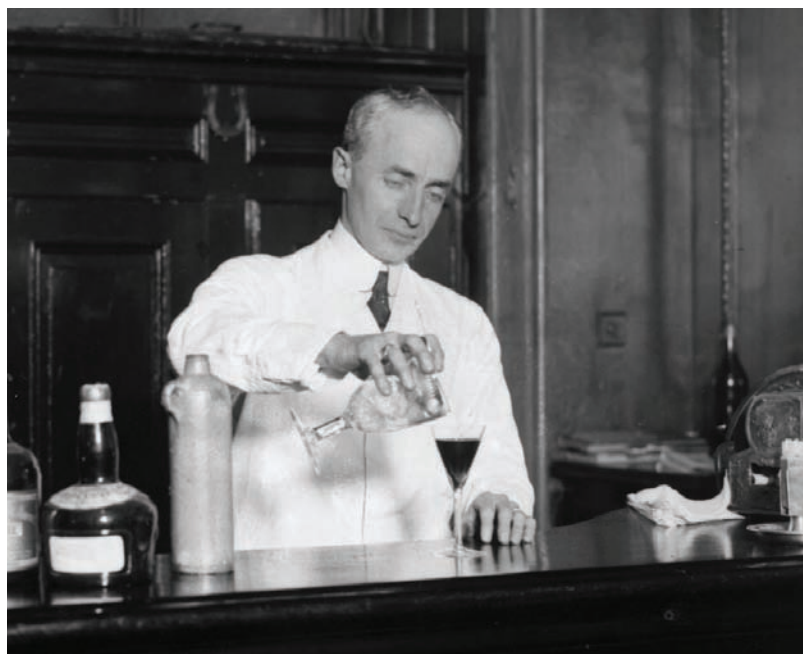
3. Отжать в коктейль кусочек апельсиновой цедры и опустить его в бокал.

Ада Коулман



ЭПОХА АР-ДЕКО И ГАРРИ КРЭДДОКА

ЧТОБЫ ПОНЯТЬ ЗНАЧЕНИЕ ТЕРМИНА «АР-ДЕКО», ДОСТАТОЧНО ПОСМОТРЕТЬ НА ОРИГИНАЛЬНУЮ ОБЛОЖКУ КНИГИ «THE SAVOY COCKTAIL BOOK» ГАРРИ КРЭДДОКА. НАЗВАНИЕ ЭТОГО СТИЛЯ ПРОИСХОДИТ ОТ ВЫРАЖЕНИЯ «ДЕКОРАТИВНЫЕ ИСКУССТВА», КОТОРЫМ БЫЛА ПОСВЯЩЕНА ПАРИЖСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА 1925 ГОДА. В ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТИ, ЭТО ДВИЖЕНИЕ В ИСКУССТВЕ НАЧАЛОСЬ ПОСЛЕ ПЕРВОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ И ЗАКОНЧИЛОСЬ С НАЧАЛОМ ВТОРОЙ. НА ОБЛОЖКЕ КУЛЬТОВОЙ КНИГИ ГАРРИ КРЭДДОКА ПРИСУТСТВУЮТ ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ АР-ДЕКО: ИЗЛОМАННЫЕ ЛИНИИ, ГЕОМЕТРИЧЕСКИЙ ОРНАМЕНТ, СТИЛИЗОВАННАЯ АНТИЧНАЯ СТАТУЯ, ШИК ЗОЛОТОГО ТИСНЕНИЯ. РЕЦЕПТЫ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КНИГЕ, — ИЗ ТОЙ ЖЕ СЕРИИ. ЭТО ЭЛЕГАНТНЫЕ КОКТЕЙЛИ, ИЗБАВЛЕННЫЕ ОТ ВСЕГО ЛИШНЕГО. ПО ОТНОШЕНИЮ К СВОИМ ПРЕДШЕСТВЕННИКАМ ОНИ, КАК ФИГУРА НА ОБЛОЖКЕ, СТРОГИ И ИНОГДА УГЛОВАТЫ. РЕЦЕПТЫ КРАТКИ. ПОДОБНО CORPSE REVIVER #1 ОНИ МОЛНИЕНОСНО ДОСТИГАЮТ ЦЕЛИ. ИХ И СЕГОДНЯ ПОДАЮТ С БЛАГОГОВЕНИЕМ.



ГАРРИ КРЭДДОК ЗА СТОЙКОЙ «САВОЙЯ»

Гарри Крэддок (1876 – 1963) – 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», куда он поступил на службу в 1920 году.

Гарри Крэддок вошел в историю как автор десятков коктейлей, и он принял участие в совершенствовании сотен других. Он был быстрым, динамичным и точным барменом. Гарри говорил, что коктейль следует подавать, «пока он еще смеется», то есть сразу после приготовления, пока он еще сохраняет всю свою свежесть.

В 1930 году он опубликовал «Книгу коктейлей Савоя» (*The Savoy Cocktail Book*), ставшую образцовым трудом, который очень ценят коллекционеры. После «Савоя» Гарри работал в другом лондонском отеле – «Дорчестере».

На соседней странице. Фундаментальный труд Гарри Крэддока «*The Savoy Cocktail Book*» (1930 год) в окружении винтажных спиртных напитков. ОТЕЛЬ «САВОЙ», ЛОНДОН.

ЭПОХА АР-ДЕКО И ГАРРИ КРЭДДОКА

КОКТЕЙЛЬ ГАРРИ

Harry's Cocktail

Незабываемое наследие, оставленное нам Гарри Крэддоком. Итальянский вермут и джин сливаются воедино, окольцованные абсентом. А мятные листья придают альянсу дополнительную свежесть и яркую современность.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Красный итальянский вермут - 30 мл

Абсент - дэш

Свежая мята - две веточки

1. В шейкер положить лед и мяту, налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ОЖИВИТЕЛЬ ТРУПОВ #1

Corpse Reviver #1

Классика от Гарри Крэддока, первое письменное упоминание которой встречается в его книге «*The Savoy Cocktail Book*» 1930 года издания.

Некоторые сегодняшние барменды любят добавить в «Оживитель трупов» дэш солевого раствора (50 г морской соли на 200 мл воды), чтобы подчеркнуть ароматы коктейля. Кстати, соль – это один из способов переосмыслить исторические смешанные напитки, сделав ярче их вкус.

На 1 бокал

Кальвадос - 20 мл

Коньяк - 40 мл

Красный итальянский вермут - 20 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КЛАССИКА

МАРМЕЛАД

Marmalade Cocktail

Гарри Крэддок рекомендовал подавать этот горько-сладкий коктейль в качестве предобеденного аперитива. Сегодня в лондонских барах Hawksmoor в этот коктейль добавляют красный биттер и пару дэш апельсинового биттера, подчеркивая его цитрусовую сторону.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Лимонный сок - 30 мл

Апельсиновый конфитюр - две барные ложки

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Отжать кусочек апельсиновой цедры в коктейль и опустить его в бокал.



ЭПОХА АР-ДЕКО И ГАРРИ КРЭДДОКА



МИЛЛИОНЕР

Millionaire

В сборнике Гарри МакЭлхона «*ABC of Mixing Cocktails*» (1922 год) указано, что данный рецепт был создан в лондонском отеле «Ритц».

На 1 бокал

Виски - 60 мл
Ликер Orange Cachaça - 15 мл
Сироп Гренадин - 10 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 5 мл
Половина яичного белка

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (сухой шейк).
2. Добавить лед и встряхнуть шейкер еще раз.
3. Отфильтровать в охлажденный бокал.

ДЕ РИГЁР

De Rigueur

Одна из жемчужин «Книги коктейлей Савоя» Гарри Крэддока.

На 1 бокал

Шотландский виски - 60 мл
Сок грейпфрута - 30 мл
Медовый сироп - 20 мл

АЛЕКСАНДРА

Alexandra (он же Бренди Александр)

Коктейль Alexandra назывался Brandy Alexander вплоть до середины прошлого столетия. Изменение названия связано, по всей видимости, с тем что используемый в его рецепте коньяк к тому времени обособился от прочих бренди. Относительно того, откуда взялось первоначальное название Brandy Alexander, мнения расходятся. Наиболее правдоподобной считается версия, согласно которой коктейль был придуман в 1922 году по случаю лондонской свадьбы принцессы Мэри Виктории Александры Алисы. Однако другие считают, что коктейль мог быть создан в честь царя Александра II. Но как бы коктейль не назывался, он остается таким же вкусным, ведь сочетание коньяка, какао и мускатного ореха стало гастрономической классикой, а сам коктейль — бессменным атрибутом в меню любого хорошего бара.

На 1 бокал

Коньяк - 30 мл
Ликер Crème de Cacao - 20 мл
Сливки - 20 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

СВИСТ-УДАР

Whiz-Bang

Выдающийся рецепт этого коктейля придумал в 1920 году бармен Томми Бартон из лондонского «Спортс клуба».

Коктейль получил свое название от пуль времен Первой мировой войны с высокой начальной скоростью. Все, что удавалось услышать, — это свист, за которым немедленно следовал удар.

На 1 бокал

Шотландский виски Chivas Regal - 40 мл
Сухой французский вермут - 20 мл
Сироп Гренадин - 5 мл
Абсент Pernod - 3 дэш
Биттер Orange Bitter - 2 дэш

1. В стакан для смешивания положить лед и налить ингредиенты.
2. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.





ЛЕТУЧИЙ ШОТЛАНДЕЦ

Flying Scotsman

Этот коктейль придуман Гарри Крэддоком в честь локомотива *Flying Scotsman*, построенного в 1923 году.

На 1 бокал

Шотландский виски - 45 мл
Красный итальянский вермут - 35 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Биттер Angostura - несколько капель

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

МЕЙФЕР

Mayfair

Мейфер — название аристократического квартала в Лондоне, где в 17 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.

На 1 бокал

Джин - 50 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 40 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Ликер Apricot Brandy, настоянный на гвоздике - 10 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



МЕЖ ПРОСТЫНЕЙ

Between the Sheets

Говорят, что этот коктейль изобрел Гарри МакЭлхон из парижского «Гаррис бара» в 1930-е годы. Но вся загвоздка в том, что «Гаррис бар» никогда не стеснялся заявлять об авторстве коктейлей, придуманных в его стенах, а иногда и приписывал себе чужие изобретения. Однако он ни разу не похвастался авторством коктейля «Меж простыней». Этот смешанный напиток, по сути, — дальнейшее развитие «Сайд кара», в котором белый ром заглушил зимнюю сторону и придал некоторый экзотический оттенок. Другие гипотезы относят появление коктейля к 1921 году и лондонскому отелю «Беркли». Первое обнаруженное мною упоминание «Меж простыней» принадлежит Гарри Крэддоку из отеля «Савой», и вот его рецепт.

На 1 бокал

Коньяк - 30 мл

Белый ром - 30 мл

Ликер Трипл Сек - 30 мл

Лимонный сок - дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

В 1927 году в ходе работ по реконструкции «Савоя» Гарри Крэддок замуровал в стену отеля шейкер с коктейлем «Белая Леди» в память об «Американ баре», где он проработал много лет.

Во время последнего ремонта «Белую Леди» так и не нашли. Так что она до сих пор осталась в стене, возможно, навсегда. После «Савоя» Гарри работал в другом лондонском отеле — «Дорчестере», и перед уходом на пенсию он снова замуровал несколько коктейлей в стенах. На этот раз их обнаружили в 1979 году. По свидетельству очевидцев, они находились в превосходном состоянии.

ЭПОХА АР-ДЕКО И ГАРРИ КРЭДДОКА

КРОВЬ И ПЕСОК

КЛАССИКА

Blood and Sand

Восхитительно фруктовый и неподражаемый «Кровь и Песок» вновь стал популярным. Впервые его рецепт был опубликован в «Книге коктейлей Савоя» Гарри Крэддока в 1930 году, и с тех пор он не изменился ни на миллилитр. Коктейль носит название фильма, вышедшего на экраны в 1922 году. Роль тореро, погибающего в схватке с быком, исполняет яркий и брутальный Рудольф Валентино, ставший одним из первых секс-символов кинематографа. Он пользовался таким невероятным успехом у женщин, что некоторые из них падали в обморок на фильмах с его участием. Смерть актера в возрасте 31 года вызвала, как рассказывают, целую волну самоубийств.

На 1 бокал

Шотландский виски Chivas Regal 12 у.о. - 20 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 20 мл

Ликер Cherry Brandy - 20 мл

Красный вермут - 20 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить полоской апельсиновой цедры.



20-Й ВЕК

20th Century Cocktail

В английском сборнике рецептов «Café Royal Cocktail Book», изданном в 1937 году за авторством Тарлинга, создание этого коктейля приписано бармену по имени С.А. Tuck.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл

Бесцветный ликер Crème de Cacao - 30 мл

Аперитив Lillet Blanc - 30 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

1. Ингредиенты взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из цедры лимона или апельсина.



ЭПОХА АР-ДЕКО И ГАРРИ КРЭДДОКА

ВЕСПЕР

КЛАССИКА

Vesper

«Веспер», прославленный Яном Флемингом и его культовым героем Джеймсом Бондом, – это коктейль, несущий в себе больше вопросов, чем ответов. Он впервые упоминается в 1953 году в романе «Казино Рояль» и назван именем его героини. В книге Джеймс Бонд сам придумывает рецепт этого коктейля и, подыскивая ему название, встречается двойного агента Веспер Линд и просит у нее разрешение использовать ее имя для коктейля. Считается, что рецепты тех «Мартини», которые пьет Бонд, были вдохновлены визитами Яна Флеминга в лондонский «Дюкс бар». Но серьезных подтверждений этому факту не нашлось, кроме того, что «Дюкс бар» – это историческое и гостеприимное заведение, где готовят одни из лучших «Мартини» в Лондоне, а также специализируются на «Веспере». Одно время «Веспер» полностью сошел со сцены, и лишь особо эрудированные бармены помнили о нем. Сегодня ситуация кардинально изменилась. В конечном счете, «Веспер» не только вышел из тени, но даже сделался одним из самых востребованных коктейлей, чего он, несомненно, заслуживает даже и без Джеймса Бонда.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 60 мл

Водка - 20 мл

Lillet Blanc - 10 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить спиралью из лимонной цедры.



ГЛУБИННАЯ БОМБА

Depth Bomb

Этот рецепт был придуман в Англии во время Первой мировой войны, а затем подхвачен Гарри Крэддоком.

На 1 бокал

Коньяк - 25 мл

Кальвадос - 25 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл

Сироп Гренадин - 25 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить кусочком лимонной цедры.

Дары Ирландии

КЭМЕРОНЗ КИК

Cameron's Kick

Шотландский и ирландский виски в одном бокале. Рецепт был впервые опубликован в справочнике Гарри МакЭлхона в 1922 году.

На 1 бокал

Шотландский виски - 30 мл

Ирландский виски - 30 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 15 мл

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ВСЕИРЛАНДСКИЙ

Everybody's Irish

Можно сказать, что это национальный коктейль Ирландии, о которой он напоминает своим зеленым цветом, а также вкусом, одновременно мощным и дружелюбным. Он был изобретен в день Святого Патрика, предположительно, Гарри Крэддоком.

На 1 бокал

Ирландский виски - 55 мл

Зеленый ликер Chartreuse - 10 мл

Зеленый мятный ликер - 5 мл

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить зеленой оливкой.

ИРЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

Irish Cocktail

Могучий, живительный и теплый коктейль, как рукопожатие медведя. Рецепт из «Книги коктейлей Савоя» Гарри Крэддока, изданной в 1930 году.

На 1 бокал

Ирландский виски - 60 мл

Абсент - два дэш

Ликер Curaçao - два дэш

Ликер Maraschino - дэш

Биттер Angostura - несколько капель

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. В бокал положить оливку, а сверху положить полоски апельсиновой цедры.



ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

Irish Coffee

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 США молодым журналистом Стеном Делаплейном, который передал рецепт бару «Буэна Виста» в Сан-Франциско. Вместо ирландского виски можно использовать почти любой крепкий спиртной напиток. Так, Russian Coffee готовится с водкой, French Coffee – с коньяком и т.д. Однако «Ирландский кофе» – это самый известный и лучший из них.

На 1 бокал

Ирландский виски Jameson - 40 мл

Взбитые сливки - 20 мл

Горячий крепкий кофе - 120 мл

Бурый сахар - 2 ч. л.

1. В термостойкий бокал насыпать сахар, налить кофе и виски.
2. Перемешать. Сверху напитка разместить взбитые сливки.

Лондон на пороге Коктейльной революции

ЭТИ КОКТЕЙЛИ ПОЯВИЛИСЬ НА СВЕТЕ В ЛОНДОНЕ В 1980-х и в 1990-х годах. Позднее некоторые из них стали современной классикой, хотя в те времена еще никто бы не догадался об этом. Представленные здесь коктейли разбудили воображение профессионалов. Бармены, обученные в тот период такими мастерами, как Дик Брэдселл и Сальваторе Калабрезе, впоследствии возглавили Коктейльную революцию.

ЗОЛОТАЯ МЕЧТА

Golden Dream

Можно было бы счесть этот коктейль старинным, относящимся к Золотому веку. 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.

Каждый из нас имеет свою золотую мечту, но, надо признаться, очень редко она становится явью. Так почему бы не отыгаться на этой «Золотой Мечте», которая выполняет все обещания? В конце концов, ее шелковистый и нежный характер, дивный пленительный вкус могут принести богатство любому бармену.

На 1 бокал

Ликер Galliano Vanilla - 20 мл

Ликер Triple Sec - 20 мл

Апельсиновый сок - 20 мл

Сливки - 10 мл

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.

2. Основательно взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



БРЭМБЛ

КЛАССИКА

Bramble

«Брэмбл» – это самое легендарное творение Дика Брэдселла, увидевшее свет в 1980-х годах. Сложные и утонченные ароматы джина прекрасно сочетаются в коктейле с ежевикой.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл

Лимонный сок - 25 мл

Сахарный сироп - дэш

Ежевичный ликер - два дэш

1. Положить в шейкер лед и налить в него все ингредиенты, кроме ликера.

2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать его в бокал рокс, наполненный до краев дробленым льдом. Добавить дробленый лед до края бокала.

3. Налить ежевичный ликер. Украсить ягодой ежевики и ломтиками лимона.

ЛОНДОН НА ПОРОГЕ КОКТЕЙЛЬНОЙ РЕВОЛЮЦИИ



ДИК БРЭДСЕЛЛ THE ONE

В 1980-х годах в лондонском Ковент-Гардене, в клубе «Занзибар» молодой бармен по имени Дик Брэдселл начал карьеру миксолога, которая потрясла мир, казавшийся обреченным пить только джин-тоники до конца своих дней. Дик прибыл в Лондон с острова Уайт, что на юге Англии, то есть ниоткуда. Он не принадлежал ни к какому клану, ни к какой касте, если не считать таковой касту свободных людей. Он использовал те же ингредиенты, что и другие бармены, разве что лучшего качества. Он работал теми же приемами, но с новым вдохновением. Он создал коктейли, ставшие сегодня классикой.

Дик Брэдселл (1959–2016) подает «Брэмбл» в спикизи на Ромилли стрит. Сохо, 2009 год.

Его напитки перевернули сердце столицы Англии вверх дном: все ринулись в «Атлантик Бар», а затем в «Плейер», чтобы удостоиться чести попробовать его творения.

В качестве учеников Дика за стойкой «Атлантик бара» стояли молодые бармены по имени Тони Кониглиаро и Ник Стрэнджуэй.

Да, друзья-читатели, Дик Брэдселл был английским родоначальником коктейльной революции. Он явился подобно сияющему солнцу после беззвездной ночи.

Приготовление смешанных напитков внезапно превратилось в модную профессию. К коктейлям стали применять эпитеты «sexu» и «cool».

Сделаться барменом больше не означало «упустить свою жизнь».

Пока Дейл ДеГрофф в Соединенных Штатах возрождал исторические коктейли, Дик Брэдселл изобретал новые, а Сальваторе Калабрезе привлекал богатых клиентов и занимался пиаром.

«Эспresso Мартини» и «Брэмбл» – культовые творения Дика. Этими коктейлями он дал понять, что революция состояла в новых вариантах смешивания, свободных от старых правил, необязательно было использовать новые ингредиенты.

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

Дик вошел в историю как необычный персонаж, насмехавшийся над почестями и попаданием в вечность, которое, впрочем, ему обеспечено.



ЭСПРЕССО МАРТИНИ

Espresso Martini

«Эспresso Мартини» – это «неизбежный» коктейль, который присутствует практически в каждой карте бара. Авторство «Эспresso Мартини» принадлежит Дикю Брэдселлу, гуру нового поколения миксологов, который в 1984 году изобрел его в лондонском «Фредс баре».

Тем самым Дик Брэдселл обнаружил свой талант создавать очевидные, простые коктейли, вызывающие вопрос, почему их не изобрели раньше.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 40 мл

Охлажденный кофе эспresso - 30 мл

Кофейный ликер - 10 мл

Сахарный сироп - чайная ложка

1. Взбить все ингредиенты в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить кофейными зернами.

КЛАССИКА

РУССКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ

Russian Spring Punch

Рецепт легендарного лондонского бармена Дика Брэдселла.

На 1 бокал

Водка - 25 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл

Ликер из черной смородины - 15 мл

Сахарный сироп - 10 мл

Охлажденное шампанское

1. В бокал хайбол положить лед, налить водку, лимонный сок и сахарный сироп. Перемешать.

2. Добавить шампанское. Сверху полить ликером.

Лондон на пороге Коктейльной революции

МАЛИНОВЫЙ МАРТИНИ

Raspberry Martini

Этот коктейль был создан Диком Брэдселлом в Лондоне в конце 1990-х годов. Raspberry Martini – это первоначальное название коктейля. Сегодня он часто встречается под именем Raspberry Cocktail #2.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Малиновый ликер - 30 мл

Малина – семь ягод

Апельсиновый биттер - два дэш

1. На дне шейкера раздавить малину при помощи мадлера. Добавить лед и другие ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить малиной.

КОВБОЙСКАЯ НОЖИЩА

Cowboy Hoof Martini

Освежающее сочетание джина с мятой подчеркнуто цитрусовыми нотами апельсина. Коктейль Дика Брэдселла, Лондон.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Сахарный сироп - 10 мл

Мята - шесть листиков

Кусочек апельсиновой цедры

1. В шейкер положить лед и добавить все ингредиенты, кроме цедры. Энергично взбить в течение 15 секунд.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Протереть края бокала кусочком апельсиновой цедры.
4. Украсить веточкой мяты.

МАРТИНИ К ЗАВТРАКУ

Breakfast Martini

Автор этого коктейля – Сальваторе Калабрезе. Сам напиток представляет собой эволюцию коктейля «Мармелад» от Гарри Крэддока. Впервые «Мартины к завтраку» был подан в роскошном баре «Лайбрери» лондонского отеля «Лэйнсборо».

На 1 бокал

Джин Beefeater - 50 мл

Ликер Triple Sec - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

Апельсиновый конфитюр (кусочки цедры измельчить) - полная барная ложка

1. В шейкер поместить все ингредиенты. Перемешать до растворения конфитюра.
2. В шейкер добавить лед. Встряхнуть и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Сверху положить тонкие полоски апельсиновой цедры.

ЧУВСТВО СЮРПРИЗА

Wibble

Еще одно творение Дика Брэдселла, которое сегодня можно встретить во многих лондонских барах.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 25 мл

Терновый джин (Sloe Gin) - 25 мл

Сок розового грейпфрута - 25 мл

Ежевичный ликер - 10 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл

Сахарный сироп - 5 мл

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты.
2. Энергично взбить и отфильтровать в коктейльный бокал.





|| Часть вторая. Глава 16 ||

ЭКЗОТИКА



ФИЕСТА ЛАТИНА, *стр. 274*

Классика: Кайпиринья, Маргарита, Палома, Писко Сауэр

ТИКИ-ПЛАНЕТА, *стр. 280*

Классика: Зомби, Май Тай, Пинья Колада, Дарк энд Сторми

ОСТРОВ РОМА, *стр. 294*

Классика: Куба Либре, Дайкири, Мохито

ФИЕСТА ЛАТИНА

ЛАТИНОАМЕРИКАНСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ — ОДНО ИЗ НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫХ В СФЕРЕ КОКТЕЙЛЕЙ И КУЛЬТУРЫ. ОНО РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПО ПЛАНЕТЕ, КАК ОГОНЬ ПО БИКФОРДОВУ ШНУРУ. СЕГОДНЯ ЕГО ОСВАИВАЕТ ВЕСЬ МИР. ДО ТАКОЙ СТЕПЕНИ, ЧТО ЭТОТ ФЕНОМЕН СРАВНИВАЮТ С ФЕНОМЕНОМ ДЖАЗА 1920-х ГОДОВ, КОГДА ПОЯВИВШАЯСЯ ОТ ЧЕРНОКОЖЕГО НАСЕЛЕНИЯ МУЗЫКА РАСПРОСТРАНИЛАСЬ ВО ВСЕХ СЛОЯХ БЕЛОГО ОБЩЕСТВА. ПОДОБНЫМ ОБРАЗОМ СЕГОДНЯ ВЕСЬ МИР СТАНОВИТСЯ «ЛАТИНО». ЭТО ГЛОБАЛЬНЫЙ ТРЕНД, СОЧЕТАЮЩИЙ СТИЛЬ И МУЗЫКУ, ГАСТРОНОМИЮ И КОКТЕЙЛИ. ОН ЛЕЖИТ НА СТЫКЕ ДРУГИХ МОЩНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ, ТАКИХ КАК КУБА, ИСПАНИЯ, ПУЭРТО-РИКО, БРАЗИЛИЯ, МЕКСИКА. ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИЕ КОКТЕЙЛИ — АРОМАТНЫЕ, ВКУСНЫЕ И УТОЛЯЮЩИЕ ЖАЖДУ. ОНИ НЕ ПРИГОТОВЛЕНЫ ПО СТРОГОМУ РЕЦЕПТУ, КАК «САЙД КАР», И ИХ КРЕПОСТЬ ИМЕЕТ ОБЫКНОВЕНИЕ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАСТРОЕНИЯ БАРМЕНА. НО ОНИ ВПИТАЛИ В СЕБЯ БЕЗУМИЕ ЛАТИНОАМЕРИКАНСКОЙ ФИЕСТЫ. И КОГДА ГРЕМИТ МУЗЫКА И ПОДНИМАЮТСЯ БОКАЛЫ, ДАЖЕ ТЕ, КТО НИКОГДА НЕ ТАНЦУЕТ, ВЫХОДЯТ НА ТАНЦПОЛ. В «РИТЦЕ» ВЫ НИКОГДА НЕ УВИДИТЕ НИЧЕГО ПОДОБНОГО.

РОН КОЛЛИНЗ

Ron Collins

Кубинская версия классического коктейля «Том Коллинз».

На 1 бокал

Ром Havana Club Añejo 3 Años - 50 мл

Пол-лайма

Сахарный сироп - 15 мл

Содовая - 50 мл

1. В высокий бокал хайбол положить несколько кубиков льда.

2. Отжать в бокал сок половины лайма. Добавить сахарный сироп и ром. Хорошо перемешать.

3. Добавить содовую. Аккуратно перемешать.

4. Украсить ломтиком лайма.



КАЙПИРИНЬЯ

КЛАССИКА

Caipirinha

Национальный бразильский коктейль «Кайпиринья» восходит к 19 столетию. На праздниках и похоронах рабы смешивали кашасу – местное спиртное из сахарного тростника – с фруктовыми соками и пряностями, получая в результате знаменитые Батидас («batidas»). Наиболее известной была Batida de limão 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.

Коктейль Caipirissima («Кайпириссима») готовится точно таким же образом, но с белым ромом. А коктейль Caipiroska («Кайпироска») содержит вместо кашасы водку.

На 1 бокал

Кашаса - 50 мл

Один лайм

Бурый сахар - две барные ложки

1. Обрезать лайм с двух концов. Поставить его вертикально на один из обрезов (как бочонок) и разрезать вдоль на три части. Повернуть лайм на 90 градусов вокруг своей оси (оставляя в стоячем положении) и разрезать вдоль еще на три части. В результате у вас образовалось 9 длинных долек. Центральную дольку, содержащую горькую продольную белую перегородку, выбросить.
2. Положить кусочки лайма в бокал рокс, добавить сахар и все тщательно растолочь пестиком.
3. Наполнить бокал дробленым льдом до края.
4. Добавить кашасу и перемешать.
5. Подавать с трубочками.



ФИЕСТА ЛАТИНА



МАРГАРИТА

КЛАССИКА

Margarita

На странице номер 153 в английском сборнике коктейлей под названием «*Café Royal Cocktail Book*» (1937 год) есть один интересный рецепт. Он называется «Пикадор» и совпадает с сегодняшним рецептом «Маргариты», за исключением солевой крошки. Что касается безумного успеха коктейля, то он пришел к нему во второй половине 20 века, причем, когда тот уже назывался женским именем. Относительно возникновения последнего существует несколько гипотез. Одной из версий является история Маргариты Сеймз, которая дала свое имя коктейлю в 1948 году в Акапулько, организовав прием, на который были приглашены члены семьи Хилтон – магнаты гостиничного бизнеса.

Взбивая ингредиенты со льдом в блендере, получаем «Замороженную Маргариту» (Frozen Margarita). Также существуют всевозможные варианты фруктовой «Маргариты».

На 1 бокал

Текила - 40 мл

Ликер Triple Sec - 20 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

1. Сделать соленую кромку на коктейльном бокале или бокале для маргариты.
2. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
3. Отфильтровать в бокал.

КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА

Strawberry Margarita

Одна из самых распространенных и востребованных вариаций классической «Маргариты».

На 1 бокал

Текила - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл

Сахарный сироп - 22.5 мл

Клубника - 5 ягод

1. На дне шейкера размять клубнику мадлером.
2. Добавить лед и другие ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить клубникой.



ФИЕСТА ЛАТИНА

ТОММИЗ МАРГАРИТА

Tommy's Margarita

Хулио Бермехо — живая легенда мира текилы. Его «Томмиз ресторан» в Сан-Франциско — это хранилище памяти о текиле. Здесь можно продегустировать десятки различных ее сортов, наблюдая как Хулио с фантастической сноровкой выдавливает сок из лаймов для своего культового коктейля «Томмиз Маргарита», который он придумал в 1980-х годах.

На 1 бокал

Текила - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл

Сироп агавы - три барные ложки

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, содержащий несколько кубиков льда.
3. Украсить слайсом лайма.

ТОРЕАДОР

Toreador

Это один из первых в истории рецептов на основе текилы, «жемчужина» изданной в 1937 году книги «*Café Royal Cocktail Book*». По малообъяснимым причинам «Тореадор» совершенно исчез из обращения, но горстка страстных миксологов воскресила его из праха. Они совершили благое дело, поскольку этот коктейль поистине великолепен.

На 1 бокал

Текила - 60 мл

Ликер Apricot Brandy - 20 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал для маргариты.

ХАЛИСКО

Jalisco

Один из сюрпризов книги «*Café Royal Cocktail Book*». В самом деле, в нем присутствуют все компоненты знаменитого коктейля «Текила Восход», на который «Халиско», похоже, оказал немалое влияние! В любом случае, это превосходный шорт дринк, заслуживающий внимания барменов.

На 1 бокал

Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл

Текила - 60 мл

Сироп Гренадин - четверть барной ложки

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ЭЛЬ ДЬЯБЛО

El Diablo

Дьявольский коктейль с текилой, восходящий, как считается, к 1930-м — 1940-м годам. Некоторые источники приписывают его авторство самому Трейдеру Вику.

На 1 бокал

Текила - 40 мл

Черносмородиновый ликер - 25 мл

Свежевыжатый сок лайма - 25 мл

Имбирный эль

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме имбирного эля.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный кубиками льда.
3. Добавить имбирный эль.
4. Украсить ломтиком лайма.

БАТАНГА

Batanga

Популярный в Мексике способ употребления текилы, придуманный в 1960-е годы барменом из города Текила по имени Дон Хавьер Дельгадо Корона.

На 1 бокал

Текила Reposado - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Кола

1. У бокала хайбол сделать кромку из сахара.
2. Положить в него несколько кубиков льда.
3. Налить ингредиенты, перемешать.

ФИЕСТА ЛАТИНА

ТЕКИЛА ВОСХОД

Tequila Sunrise

Коктейль «Текила Восход» — настолько же красив, насколько и вкусен. Он пользуется большой известностью: причем скорее — среди любителей, чем у миксологов. Декадентский вкус и скандальная история навсегда сделали его символом своей эпохи. Вместе с «Кричащим оргазмом», «Лонг Айленд Айсед Ти» и прочими «Комфортабельными отвертками», он относится к коктейлям того доконформистского периода, пока еще своего рода единомыслие не завладело всей нашей планетой. В упрощенном виде история успеха «Текилы Восход» сводится к следующему. Восходящий к 1930-м годам коктейль был популяризирован музыкантами «Роллинг Стоунз» в ходе их психоделических гастролей по Америке в 1972 году.

Это было разгульное турне со всеми излишествами, получившее название «Cocaine and Tequila Sunrise Tour». В начале этих легендарных гастролей Мик Джаггер впервые попробовал «Текилу Восход» в «Тридент-баре» в Саусалито, к северу от Сан-Франциско, где был организован вечер с журналистами. Этим вечером Мик Джаггер заказал «Маргариту». Но здешний бармен по имени Бобби Лазофф поинтересовался, если тот уже пробовал «Текилу Восход». «Нет», — ответил музыкант. «Тогда я вам ее приготовлю», — сказал Бобби. Мику Джаггеру понравился коктейль, и с того дня «Текила Восход» сопровождала «стоунов» во время всех их гастролей по Америке. Вместе с кокаином и ЛСД, разумеется. Что касается происхождения коктейля, то положение вещей немного усложняется. Как и многие другие коктейли «Текила Восход» — это единение рецепта и названия. Название «Sunrise Tequila» впервые появляется в 1930-е годы в буклете мексиканского отеля Agua Caliente, который был открыт во время сухого закона для американской клиентуры и располагался рядом с Тихуаной. Представленный в качестве «божественного напитка», коктейль был инспирирован традицией пить сок агавы на восходе солнца во время ацтекских ритуалов. Его рецепт, кроме текилы, включал сок лайма, Гренадин, черносмородиновый ликер и содовую. Тем не менее, современный рецепт «Текилы Восход» происходит, скорее всего, из английского сборника коктейлей «*Café Royal Cocktail Book*» (1937 год), в котором его «укороченная» версия называлась «Халиско». Получается, что современная версия интересующего нас коктейля — это «Халиско» поданный в виде лонг дринка в бокале хайбол, причем под именем «Текила Восход».

На 1 бокал

Текила - 50 мл

Апельсиновый сок - 110 мл

Сироп Гренадин - 10 мл

1. В шейкер положить лед, налить текилу и сок.
2. Взбить и отфильтровать в бокал хайбол.
3. Добавить сироп, не размешивать.



ФИЕСТА ЛАТИНА

ПАЛОМА

Paloma

КЛАССИКА

Народные традиции – бесконечный источник вдохновения. Их сила в простоте и правде, которая проверена временем. Все это относится и к вкусовым сочетаниям. Смешанный напиток «Палома» (в переводе «Голубка») – хорошая текила, цитрусовые и соль – мексиканский способ употребления текилы, простой и изысканный, который распространился по всем барам мира.

На 1 бокал

Текила Olmeca Altos Plata - 60 мл

Свежевыжатый грейпфрутовый сок - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 10 мл

Сироп агавы - 10 мл

Сильногазированная вода - 40 мл (факультативно)

1. На высоком бокале сделать красту из соли.
2. Все ингредиенты, кроме содовой, взбить в шейкере, заполненном льдом.
3. Отфильтровать в подготовленный бокал. Добавить содовую.
4. Украсить долькой грейпфрута.



ПИСКО САУЭР

Pisco Sour

КЛАССИКА

Если чилиец затронет с перуанцем тему писко, можете не сомневаться, разговор в баре будет на повышенных тонах. Но если, к несчастью, вы заговорите о «Писко сауэре», вам придется спрятаться под стойку! Название «писко» происходит от перуанского портового города, но обе страны считают его своим национальным напитком. В действительности, перуанский и чилийский писко отличаются друг от друга как итальянская граппа – от испанского бренди. В итоге вы получите два совершенно разных коктейля, в зависимости от того, какой из двух писко вы используете.

Первый достоверный рецепт «Писко сауэр» (но еще без этого названия) восходит к 1903 году, когда он был опубликован в кулинарной книге, вышедшей в Лиме. С 1921 года его подавали в «Моррис баре» в Лиме, и с тех пор он носит прославившее его название «Писко сауэр». Следует отметить, что перуанский «Писко сауэр» украшается тремя каплями биттера «Ангостура» или «Амарго Чунчо». В то время как в Чили его обычно подают без биттера.

На 1 бокал

Писко - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл

Сахарный сироп - 30 мл

Яичный белок - 15 мл

1. Все ингредиенты основательно взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в бокал.
3. Украсить ломтиком лайма.

КОГДА АМЕРИКАНЦЫ ОТКРЫЛИ ДЛЯ СЕБЯ УДОВОЛЬСТВИЯ ПУТЕШЕСТВИЙ, ТУРИЗМА И ВОЙНЫ, ОНИ ПРИВЕЗЛИ ИЗ ДАЛЬНИХ СТРАН РАДОСТНЫЕ ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СУВЕНИРЫ, ПОМОГАВШИЕ ИМ ОТРЕШИТЬСЯ ОТ БАНАЛЬНОСТИ СУЩЕСТВОВАНИЯ. СРЕДИ ЭТИХ СУВЕНИРОВ – ВСЕВОЗМОЖНЫХ РАКОВИН, РЫБОЛОВНЫХ СЕТЕЙ И АМУЛЕТОВ – БЫЛИ ТИКИ-СТАТУЭТКИ. ТИКИ ПОЯВИЛИСЬ НА СВЕТ НА ПОЛИНЕЗИЙСКИХ ИЛИ ГАВАЙСКИХ ОСТРОВАХ И ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ КАМЕННЫЕ ИЛИ ДЕРЕВЯННЫЕ СУЩЕСТВА-БОЖЕСТВА ЗАГАДОЧНОГО ВИДА. ЛЕГЕНДА ГЛАСИТ, ЧТО ТИКИ СОЗДАЛ ЧЕЛОВЕКА. ОН ОБЛАДАЕТ СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ. У НЕГО ТРЕУГОЛЬНОЕ ЛИЦО НА КОРОТЕНЬКИХ НОЖКАХ. РОТ НЕСОРАЗМЕРНО РАСТЯНУТ И ВЫЗЫВАЕТ УЖАС, ЧТОБЫ НАПУГАТЬ ПРОТИВНИКА.

ПЕРВЫЕ ТИКИ-БАРЫ, ВДОХНОВЛЕННЫЕ ЭТИМ ОБРАЗОМ, БЫЛИ ОТКРЫТЫ ДОНОМ БИЧКОМБЕРОМ В 1934 ГОДУ, ЗА НИМ ПОСЛЕДОВАЛ ЕГО АЛТЕР ЭГО – ТРЕЙДЕР ВИК. ТИКИ-БАР СДЕЛАЛСЯ НАСТОЯЩИМ СОЦИАЛЬНЫМ ФЕНОМЕНОМ, И ДАЖЕ БАР СЕРЬЕЗНЕЙШЕГО ЛОНДОНСКОГО «САВОЯ» В 1950-Х ГОДАХ НА КАКОЕ-ТО ВРЕМЯ ПРЕВРАТИЛСЯ В ТИКИ-БАР. В ТИКИ-БАРАХ СТАТУЭТКИ СТАЛИ ИГРАТЬ РОЛЬ СТАКАНОВ ДЛЯ «МАЙ ТАЙ» И «ЗОМБИ», КОТОРЫЕ ГОТОВИЛИ БАРМЕНЫ В ЦВЕТАСТЫХ РУБАХАХ. «ЗОМБИ» БЫЛ НАСТОЛЬКО КРЕПОК, ЧТО ДОН БИЧКОМБЕР ОТКАЗЫВАЛСЯ ПОДАВАТЬ БОЛЕЕ ДВУХ КОКТЕЙЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА. ПОТОМУ ЧТО В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ, ВЫХОДЯ ИЗ БАРА, ВЫ НАВЕРНЯКА БУДЕТЕ ИМЕТЬ НА ПЛЕЧАХ ГОЛОВУ ТИКИ.

В НАШИ ДНИ ТИКИ ГРОМОПОДОБНО ВЕРНУЛИСЬ НА СЦЕНУ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ. ТИКИ-КОКТЕЙЛИ ПОДАЮТ ВО МНОЖЕСТВЕ БАРОВ. «РЕЗАК ПО ТУМАНУ», «СКОРПИОН», «ДОКТОР ФАНК»... ЭТИ НАЗВАНИЯ, ПРОТИВОСТОЯТ «АЛЕКСАНДРУ», «МАНХЭТТЕНУ», «КЛОВЕР КЛУБУ», КОТОРЫЕ ЭСТАБЛИШМЕНТ ПОТЯГИВАЕТ В КОСТЮМЕ И ГАЛСТУКЕ, В ТО ВРЕМЯ КАК ДЕРЗКИЕ ТИКИ-КОКТЕЙЛИ ПЬЮТ В ЦВЕТАСТОЙ РУБАХЕ ИЛИ... БЕЗ РУБАХИ, ВООБЩЕ.

На соседней странице. Подача «Зомби» в баре Dirty Dick, Париж.

ЗОМБИ

КЛАССИКА

Zombie

Первоначальный «Зомби» был настоящей бомбой. Потреблять его следовало с предельной осторожностью. Говорят, что создатель коктейля – Дон Бичкомбер – был чрезвычайно озабочен сохранением в тайне своих рецептов. Его бармены получали их в зашифрованном виде вместе с бутылками предварительно приготовленных смесей, которые были помечены лишь буквами и цифрами. Особенно тщательно он охранял рецепт своего самого зловещего творения – «Зомби» и, по всей видимости, унес его с собой в могилу. Сегодняшние бармены предлагают собственные вариации «Зомби», по их мнению, наиболее приближенные к оригиналу.

На 1 бокал

Белый ром - 45 мл

Темный ямайский ром - 30 мл

Темный ром повышенной крепости - 15 мл

Ликер Apricot Brandy - 15 мл

Ананасовый сок - 30 мл

Сок одного лайма

Сок половины апельсина

Сахар - две барные ложки

Сироп «Маракуйя» - 30 мл

Сироп Гренадин - дэш

1. Все ингредиенты, кроме рома повышенной крепости и Гренадина, взбить в шейкере со льдом.

2. Отфильтровать в хайбол, наполненный дробленым льдом. Налить Гренадин, перемешать. При необходимости добавить дробленый лед.

3. Сверху налить крепкий ром (флоат). Украсить ломтиком апельсина и вишней.





МАЙ ТАЙ

КЛАССИКА

Mai Tai

«Май Тай» создан в 1944 году Трейдером Виком, основателем американской сети баров-ресторанов в полинезийском стиле под названием «Trader Vic's». Однажды Вик и его бармен вносили последние усовершенствования в придуманный Виком коктейль. В ресторан вошли два посетителя, приехавшие из Таити. Вик предложил им попробовать коктейль и высказать свое мнение. Это «Mai Tai roa ae» – сказали они, что значит «лучший, неземной». Так коктейль получил свое название.

В «Май Тай» иногда добавляют ликер Apricot Brandy или сироп Гренадин. Часто его разбавляют ананасовым соком, превращая в лонг дринк.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 25 мл

Ром Bacardi Carta Ora - 25 мл

Ликер Orange Curaçao - 12.5 мл

Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 20 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный дробленым льдом.

3. Украсить мятой, ломтиком апельсина и вишней.

meet exotic
MAI TAI
the NEW bottled cocktail

READY-TO-SERVE!..

LEMON HART
MAI TAI
COCKTAIL

45 PROOF

PREPARED AND BOTTLED BY
JULIUS W. WILE & CO., INC., TETERBORO, NEW JERSEY

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

WILE
NEW YORK



РЕЗАК ПО ТУМАНУ

Fog Cutter

«Некоронованный король экзотических напитков» за авторством Трейдера Вика, который он рекомендует подавать с трубочками и двумя таблетками аспирина. Треjder Вик. «*Trader Vic's Book of Food & Drink*», 1946 год.

На 1 бокал

Белый ром - 60 мл
Коньяк - 30 мл
Джин - 15 мл
Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 15 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 60 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл
Херес (для флот)

1. Все ингредиенты, кроме хереса, взбить в шейкере со льдом.
2. Перелить вместе со льдом в тики-кружку.
3. Добавить лед в бокал и сверху налить херес.

ТРЕЙДЕР ВИК

Треjder Вик (1902-1984), его настоящее имя – Виктор Жюль Бержерон, является основателем сети баров-ресторанов «Trader Vic's» в полинезийском стиле. Он создал такие известные коктейли, как Mai Tai, Scorpion, Fog Cutter, Montego Bay...

СУИЗЛ

«КОРОЛЕВСКИЙ ПАРК»

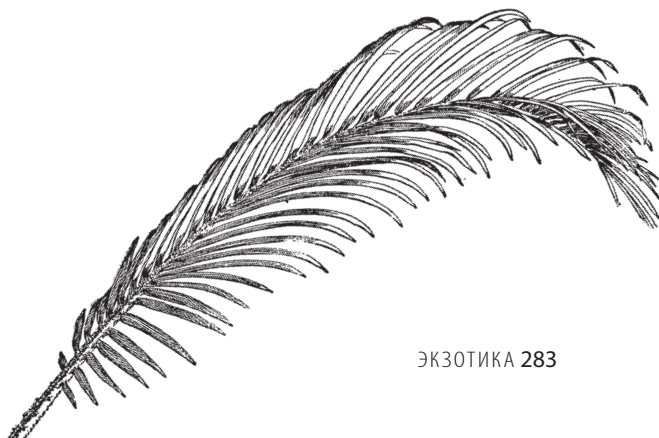
Queen's Park Swizzle

Коктейль был придуман в 1920-е годы в тринидадском отеле Queen's Park Hotel. Позднее он был взят на заметку Трейдером Виком, который в своей книге «*Trader Vic's Book of Food & Drink*» (1946 год) назвал его «всемирно известным напитком», а также «самой восхитительной формой анестезии».

На 1 бокал

Половина крупного лайма
Мятные листья
Белый ром - 90 мл
Биттер Ангостура - два дэш
Сироп Демерара - 15 мл

1. В бокал хайбол отжать сок из половинки лайма.
2. Опустить в бокал кожуру лайма и мяту. Налить остальные ингредиенты. Положить дробленый лед. Перемешать при помощи метода «суизл».
3. Добавить дробленый лед до верха бокала. Украсить веточкой мяты.





СКОРПИОН

Scorpion

Поначалу существовавший в виде пунша, «Скорпион» впервые появляется в качестве индивидуального коктейля в сборнике рецептов Трейдера Вика «*Trader Vic's Pacific Island Cookbook*» 1968 года издания.

На 1 бокал

Белый ром - 60 мл

Коньяк - 30 мл

Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 45 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 60 мл

1. Все ингредиенты взбить в блендере со льдом.

2. Перелить в бокал хайбол.

3. Украсить мятой и ломтиком апельсина.

4. Подавать с трубочками.

СКОРПИОН БОУЛ

Scorpion Bowl

В сборнике «*Book of Food and Drink*» 1946 года Треjder Вик рекомендует при приготовлении этого коктейля смешать ингредиенты с дробленным льдом и настоять в течение двух часов. При подаче добавить еще льда. Украшать коктейль он советует гардениями. Сегодня «Скорпион Боул» обычно готовится в блендере, а при подаче может поджигаться.

Ниже приводится рецепт в версии Трейдера Вика, в расчете на компанию из 4-6 человек. Надо сказать, что на сегодняшний день нет четких правил относительно используемых ингредиентов. Вы можете убрать из рецепта джин, вино или бренди, не использовать мяту или добавить ананасовый сок. Важно, чтобы остался ром. В том случае, если ваше вино – игристое, его не надо взбивать в блендере, а следует добавить в конце.

В парижском баре Dirty Dick, как и во многих других тики-барах, «Скорпион Боул» подается в чаше, называемой Volcano Bowl. Особенность этой посуды заключается в наличии «кратера», возвышающегося посреди чаши.

В этот «кратер» наливают ром повышенной крепости и поджигают его перед подачей.

На 4-6 порций

Белый ром - 250 мл

Джин - 15 мл

Бренди - 15 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 120 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 60 мл

Сироп «Миндаль» (Orgeat Syrup) - 60 мл

Белое вино - 90 мл

Мята - одна ветка

1. Ингредиенты взбить в блендере со льдом.

2. Перелить в чашу для пунша.

3. Подавать с трубочками.

ТИКИ-ПЛАНЕТА

НЕЙВИ ГРОГ

Navy Grog

В плавании матросы английского флота ежедневно получали полпинты рома. Крепость напитка влияла на дисциплину. В середине 18 века адмирал Вернон, прозванный «Старым грогом», распорядился разбавлять ром четырьмя мерами воды. Матросы окрестили новый напиток «грогом».

Что касается данного рецепта, то он был создан Доном Бичкомбером в начале 1940-х годов. Его особенностью является кусок льда в форме конуса, через который вставлена трубочка. Пока вы через нее потягиваете коктейль, лед постепенно тает и разбавляет изначально крепкий напиток, как бы воздавая дань традициям, введенным английским адмиралом.

На 1 бокал

Белый ром - 20 мл

Темный ямайский ром - 20 мл

Золотистый ром из Демерары - 20 мл

Медовый премикс (1 часть меда на 1 часть воды) - 20 мл

Свежевыжатый сок лайма - 7.5 мл

Свежевыжатый сок белого грейпфрута - 7.5 мл

Содовая вода - 7.5 мл

1. Все ингредиенты, кроме содовой, основательно взбить в шейкере.
2. Отфильтровать в широкий бокал рокс.
3. Сбрызнуть содовой.
4. Вставить в бокал ледяной конус с трубочкой.

Джефф «Бичбум» Берри продает специальное приспособление, которое позволяет изготавливать ледяные конусы для коктейля Navy Grog.

Это металлический стакан, который надо плотно заполнить очень мелко раздробленным льдом. С помощью другой детали лед протыкается вдоль по центру, чтобы получился «туннель» для трубочки. Образовавшийся конус аккуратно достается из стакана и помещается в морозилку на несколько часов, чтобы превратиться в единую глыбу со сквозным отверстием, в которое вставляется трубочка.

Если в вашем арсенале отсутствует этот тики-девайс, можно воспользоваться обычным бокалом конусообразной формы.

ПТИЦА ДЖУНГЛЕЙ

Jungle Bird

Этот коктейль появился на свет в Малайзии в конце 1970-х годов и позднее был взят на вооружение известным тики-специалистом – Джеффом Берри.

На 1 бокал

Темный ром - 45 мл

Красный итальянский биттер - 15 мл

Свежевыжатый ананасовый сок - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Сахарный сироп - 15 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный дробленым льдом.
3. Украсить мятой, вишней и чипсами цитрусовых.



ТИКИ-ПЛАНЕТА



ПОГИБЕЛЬ МИССИОНЕРА

Missionary's Downfall

Этот коктейль Дон Бичкомбер создал в районе 1940-х годов.

Рецепт из сборника Джеффа Берри «Beachbum Berry Remixed», 2010 год.

На 1 бокал

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Персиковый ликер - 15 мл

Медовый сироп - 30 мл

Белый ром - 30 мл

Свежий ананас (порезать кусочками) - 60 г

Полстакана плотно уложенной свежей мяты

1. Все ингредиенты взбить в блендере с дробленным льдом.

2. Перелить в чашу для шампанского или в тики-кружку.

3. Украсить веточкой мяты и ломтиком ананаса.



ПУПУЛЕ

Pupule

Pupule – по-гавайски: сумасшедший, дикий. Это один из ранних коктейлей Дона Бичкомбера, созданный в 1930-е годы.

На 1 бокал

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл

Ванильный сироп - 15 мл

Сироп из корицы - 15 мл

Ликер из ямайского перца - 15 мл

Ром средней выдержки - 60 мл

Биттер Ангостура - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в бокал хайбол, заполненный дробленным льдом.

3. Украсить твистом из апельсиновой цедры и веточкой мяты.

ТИКИ-ПЛАНЕТА



Дон БичКОМБЕР

Дон Бичкомбер (1907-1989), его настоящее имя – Эрнест Раймонд Бомон Гэнт, во время сухого закона занимался контрабандой рома.

В 1930-е годы открыл свой первый бар на улице МакКэдден в Голливуде, где бывал сам Чарли Чаплин. Был дружен с Трейдером Виком, но позднее их пути разошлись, и они открыли конкурирующие сети баров-ресторанов.

Дон Бич создал более 70 коктейлей. Самые известные из них: Zombi, Doctor Funk, Missionary's Downfall, QB Cooler, Royal Daiquiri...

Ему приписывают крылатую фразу: *«Если ты не можешь попасть в рай, то я доставлю его к тебе».*

Подача «Пупуле» в баре Smuggler's Cove, Сан-Франциско.



ТИКИ-ПЛАНЕТА

ТИ ПУНШ

Ti Punch

«Ти пунш» (в переводе — «пуншик», ибо «ти» по-креольски — «маленький») родился на Французских Антилах. Кроме того, он распространен на острове Реюньон и во Французской Гвиане. Ром, сахар и сок лайма смешивают друг с другом. Следуя французской традиции, используется сельскохозяйственный ром, то есть ром из сока сахарного тростника, а не из патоки. Не следует путать *Ti Punch* с *Tea Punch* — историческим чайным пуншем, который часто подают в горячем виде!

«Ти пунш» находится где-то на полпути между семейными традициями и миксологией. Существует не один способ его приготовления. Каждый житель Антильских островов способен сделать «Ти пунш». Чаще всего ингредиенты и стаканы просто ставят на стол и каждый готовит себе «Ти пунш» сам. Пол-лайма нарезают на четыре части. Бросают их в стакан, одновременно отжимая из них сок. Добавляют сахар и хорошо перемешивают. Наконец, наливают ром. Смесь пьют, время от времени перемешивая ее. Некоторые, но их мало, добавляют в «Ти пунш» немного льда или воды, чтобы смягчить жгучесть напитка. Вместе с тем, существуют и другие более изысканные варианты «Ти пунша», как представленный ниже семейный рецепт, рассчитанный на четыре стакана.

На 4 порции

Сельскохозяйственный ром - 250 мл

Один лайм

Корица

Ваниль — небольшой стручок (порезать на кусочки)

Бурый тростниковый сахар - четыре полные чайные ложки

1. Разрезать лайм на четыре части. Отжать каждую четвертинку в миску и опустить их туда же. Размять немного кусочки лайма на дне миски мадлером.
2. Добавить в миску небольшой кусочек корицы, ваниль и сахар.
3. Налить в миску немного (50 мл) сельскохозяйственного рома, можно выдержанного.
4. Хорошо перемешать и дать настояться 15-30 минут.
5. Перед подачей в каждый стакан налить четверть настоявшейся смеси из миски и добавить ром (50 мл).
6. Сервировать с небольшой ложкой или палочкой, чтобы можно было время от времени перемешивать содержимое стакана.



ПУНШ ПЛАНТАТОРА

Planter's Punch

«Пунш Плантатора» — это прадедушка 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.

На 1 бокал

Темный ром - 60 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл

Сироп Гренадин - 10 мл

Биттер Angostura - дэш

Минеральная вода без газа - 50 мл

1. В бокал рокс положить лед, налить лимонный сок, ром, биттер и сироп.
2. Перемешать и добавить воду.
3. Украсить ломтиком лимона или апельсина.



ТИКИ-ПЛАНЕТА

СИНГАПУР СЛИНГ

Singapore Sling

«Сингапур Слинг» был придуман в 1913 году барменом по имени Нгьям Тонг Буун в «Лонг баре» знаменитого сингапурского отеля «Раффлс», который в свое время посещали такие известные писатели, как Джек Лондон, Сомерсет Моэм и Джозеф Конрад. Этот коктейль — символ Азии, его даже подают на рейсах Сингапурских авиалиний. Он все еще заставляет мечтать тех, кто страдает от недостатка экзотики. Возможность попробовать его в роскошной обстановке отеля «Раффлс» уже оправдывает и перелет, и смену часовых поясов. Тем не менее, прежде чем зарезервировать билет на самолет и заказать прямо на борту первый Слинг, следует учесть, что первоначальный рецепт Нгьям Тонг Бууна, к сожалению, был утерян. К 1936 году он был воспроизведен при помощи племянника бармена, а затем модифицирован. Ниже приводится рецепт «Сингапур Слинга», по которому он готовится в отеле «Раффлс».

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 30 мл

Вишневый ликер - 15 мл

Ананасовый сок - 120 мл

Сок лайма - 15 мл

Ликер Bénédictine - 7,5 мл

Ликер Cointreau - 7,5 мл

Сироп Гренадин - 10 мл

Биттер Angostura - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера.
3. Перелить в бокал слинг, предварительно наполненный льдом.
4. Украсить ломтиком ананаса и коктейльной вишней.



СИНИЙ ГАБАЕЦ

Blue Hawaiian

Американская классика 1970-х годов.

На 1 бокал

Белый ром - 40 мл

Ананасовый сок - 120 мл

Кокосовое молоко - 40 мл

Синий ликер Blue Curaçao - 10 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал слинг, наполненный дробленым льдом.



ПЕЙНКИЛЛЕР

Painkiller

Это «обезболивающее средство» было создано в начале 1970-х годов в одном из баров на Британских Виргинских островах.

На 1 бокал

Темный ямайский ром - 60 мл
 Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл
 Кокосовые сливки - 30 мл
 Свежевыжатый ананасовый сок - 60 мл

1. Ингредиенты взбить в блендере со льдом.
2. Перелить в бокал хайбол или тики-кружку.
3. Посыпать молотым мускатным орехом и корицей. Украсить ломтиком ананаса и вишней.

УРАГАН

Hurricane

Еще один коктейль, который завоевал весь мир из Нового Орлеана. Как ни удивительно, но лучшие версии «Урагана» подают не в Новом Орлеане, где приготовление этого коктейля сделалось сродни промышленному, а например в Сан-Франциско, где рвение миксологов помогает сохранить его вкус. Этот коктейль, судя по всему, относится примерно к 1940 году, когда его придумал Луис Каллингген, шеф-бармен знаменитого новоорлеанского бара «Пэт О'Брайенс». Как говорят, это случилось под давлением торговцев спиртным, имевших в своем распоряжении мало виски и желавших в первую очередь распродать ром.

В результате, чтобы приобрести ящик виски, требовалось купить заодно еще и ящик рома. Так родился коктейль, обязанный своим успехом, кроме всего прочего, необычному бокалу, в котором его подают. Поговаривают, что это сам Пэт О'Брайен придумал для этого коктейля бокал в виде штормового фонаря и дал коктейлю его название.

Бар Пэта О'Брайена до сих пор остается одним из притягательных мест Нового Орлеана. Он был основан в 1933 году, сразу же после отмены сухого закона на месте спикизи Пэта О'Брайена, а затем переехал по адресу Сент Питер стрит, 718, где и находится по сей день.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Negra - 50 мл
 Ром Bacardi Carta Ora - 35 мл
 Свежевыжатый лимонный сок - 60 мл
 Сироп «Маракуйя» - 60 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере с большим количеством дробленого льда.
2. Перелить (не отфильтровывая) в бокал слинг. При необходимости добавить дробленый лед.
3. Украсить ломтиком ананаса.

ТИКИ-ПЛАНЕТА



ПИНЯ КОЛАДА **КЛАССИКА**

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» стала 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. Добавляя свежий банан и сахарный сироп, получаем коктейль Banana Colada. Piña Colada без алкоголя называется «Вирджин колада».

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл

Кокосовое молоко - 37,5 мл

Ананасовый сок - 25 мл

Ананас - 3-4 кусочка

Сахар - три барные ложки

1. В блендер положить полбокала дробленого льда и налить ингредиенты. Взбить в течение 15 секунд и перелить в бокал слинг.

2. Украсить ломтиком и листьями ананаса.





ТИКИ-ПЛАНЕТА



Подача «Дарк энд Сторми», Comstock Saloon, Сан-Франциско.

На соседней странице. В 1950-х годах мода на экзотические коктейли была столь сильна, что даже чопорный American Bar в лондонском отеле «Савой» перепрофилировался в тики-бар.

ДАРК ЭНД СТОРМИ

КЛАССИКА

Dark & Stormy

Он появился на Бермудах, когда смешали три дорогих сердцу моряка ингредиента: ром, лайм и имбирный эль, который, как считалось, помогал от морской болезни. Название «Dark and Stormy» связывает бурю с темным цветом рома. Популярность напитка не иссякает. На Бермудах, где он в какой-то мере является национальным коктейлем, его готовят на роме Gosling Black Seal.

На 1 бокал

Темный ром - 60 мл

Имбирный эль - 90 мл

Сок лайма (факультативно) - 15 мл

1. В хайбол положить лед. Налить имбирный эль и сок лайма, перемешать.
2. Сверху налить ром. Украсить долькой лайма.

ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

Blue Lagoon

Благодаря своему названию и цвету, «Голубая лагуна» примкнула к тики-коктейлям, хотя она зародилась в глубине парижской серости. Ее придумал Эдди МакЭлхон (сын Гарри) в 1960-х годах, когда поп-группа Бич Бойз открывала миру радости пляжа, экзотики и серфинга.

На 1 бокал

Водка - 40 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

Ликер Blue Curaçao - 15 мл

1. Положить в шейкер лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



В 1920-х и 1930-х годах, когда сухой закон гасил пламя коктейля в Соединенных Штатах, солнце миксологии вставало над Кубой. Надо сказать, что Куба не дождалась введения сухого закона, чтобы принять в свои объятия будущих светил миксологии. Гавану называли «Маленьким Парижем Карибских островов», не в последнюю очередь благодаря массе увеселительных заведений. Город стал убежищем для многочисленных каталонцев. Константино Рибалаигуа прибыл в Гавану еще в 1910 году, чтобы работать во «Флориде». В 1918 году он выкупил этот бар, переименовав его во «Флоридиту». За ним последовали другие бармены, откликнувшись на обещания «Острова рома».

Вызванный сухим законом массовый наплыв американцев, которые через Майами прибывали на Кубу в «алкогольные туры», подхлестнул коктейльное искусство в Гаване. Она превратилась в барную стойку Америки. Туристы приезжали сюда не просто выпить коктейль. Им требовался большой глоток свободы. Употребление коктейля было в равной степени и удовольствием, и вызовом, жестом протеста. Ради этих американцев, кантинерос превосходили себя. Они готовили им лучшие коктейли лучшими способами. Так, к примеру, появился метод Cuban Roll. Во времена сухого закона, а затем по инерции на протяжении последующих 15 лет кубинская школа была одной из лучших, если не лучшей в мире.



EL REY DE LOS COTELEROS

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

КОНСТАНТЕ РИБАЛАИГУА ЗА СТОЙКОЙ «ФЛОРИДИТЫ»

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

Родившийся в Каталонии и поступивший на службу во «Флориду» в 1914 году, Константе-волшебник, Константе-король коктейлей, Константе-властелин «Дайкири», был единогласно избран своими собратьями по профессии, знаменитыми «кантинерос», самым выдающимся барменом Кубы. То есть, для того времени, – и всего мира. Его напор, его профессионализм и, в особенности, исключительное умение готовить неподражаемые «Замороженные Дайкири», помогли ему в 1918 году сделаться владельцем «Флориды». В 1940 году он переименовал бар во «Флоридиту» и превратил его в одно из наиболее модных заведений планеты. Константе умер в 1952 году на вершине славы.

ОСТРОВ РОМА

КУБА ЛИБРЕ

КЛАССИКА

Cuba Libre

«Куба Либре» был одним из самых ходовых коктейлей 1940-х годов. Он был в числе бестселлеров знаменитого «Сторк клуба» в Нью-Йорке. В наши дни, в своей гениальной простоте, правильно приготовленный, с хорошим лаймом и свежоткупоренной колой, этот напиток остается незаменимым и популярным.

«Куба Либре» был придуман американским капитаном в одном из гаванских баров в конце 19 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 участвовавшая в борьбе за независимость острова, претендует на то, что именно ром Bacardi должен использоваться для приготовления этого коктейля.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Oro - 50 мл

Кола - 100 мл

Четверть лайма, порезанная пополам

1. Пестиком размять лайм на дне бокала.

2. Добавить 4-5 кубиков льда.

3. Налить ром и колу, перемешать.



ДАЙКИРИ

КЛАССИКА

Daiquiri

«Дайкири» входит в первую десятку коктейлей планеты. По сути это сауэр из рома. Его изобрел в 1898 году инженер Дженнинг Кокс. Он работал на кубинской шахте рядом с Сантьяго-де-Куба и, как рассказывают, получал ежедневное довольствие «за вредность производства» в виде рома Bacardi, который производился неподалеку. Шахта называлась Дайкири, а вкус коктейля был таков, что, по мнению Кокса, он заслуживал собственного имени – «Дайкири», а не просто «Ром Сауэр». Скоро коктейль стал пользоваться громадным успехом. Несмотря на простоту приготовления, он требует повышенного внимания во избежание хронических дефектов, к которым относятся недостаток алкоголя и избыток сахара. Сахарный песок – только белый, его можно заменить сахарным сиропом (что делает структуру коктейля более однородной), но при этом исчезает так называемая «хрусткость», которая отвечает за освежающие свойства. В украшениях нет необходимости.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 25 мл

Белый сахарный песок - 2 полные ч. л.

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ОСТРОВ РОМА

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 ведро для шампанского. «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 Спешл». 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 тесного 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. Он был доброжелательным и приветливым барменом, обладавшим, как и Константе, чувством вкуса и пропорций.

Следует отметить, что наряду с «процеженной» версией, существует также «замороженный» вариант коктейля, смешанный в блендере с дробленым льдом. «Папа Добле» был прославлен на весь мир благодаря другу и биографу Хема — писателю Аарону Хотчнеру.

На 1 бокал

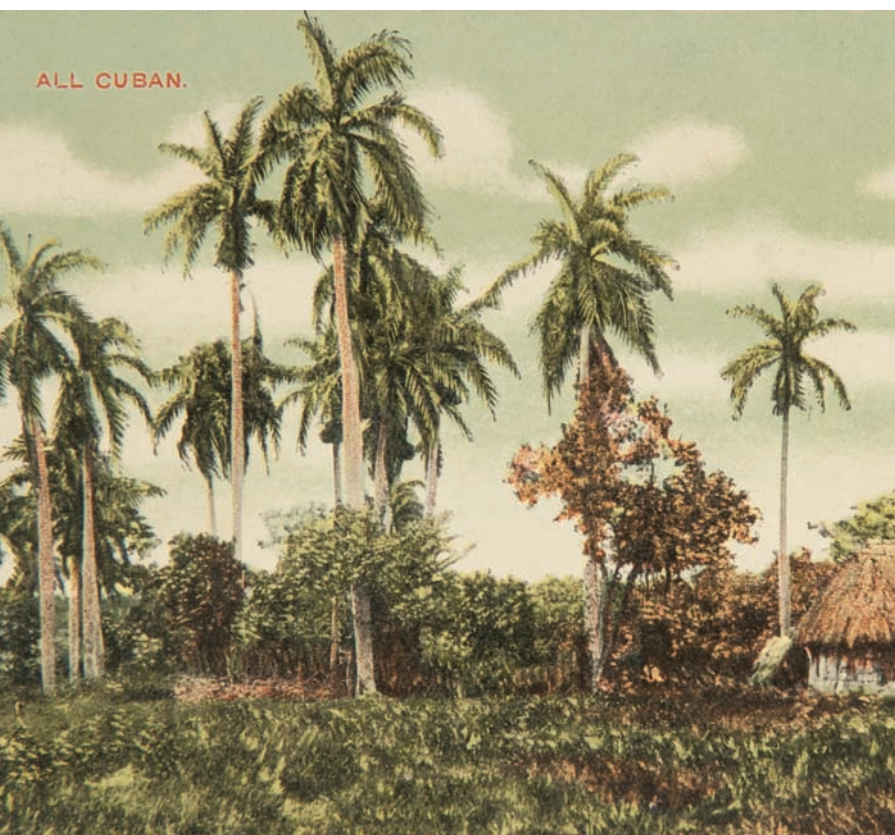
Ром Bacardi Carta Blanca - 110 мл
Свежевыжатый сок грейпфрута - 30 мл
Ликер Maraschino - 25 мл
Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сахарный сироп - 15 мл (факультативно)

1. Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал или в бокал coupe.

3. Опустить в коктейль вишню.

Подача коктейля «Папа Добле»
в баре Copperbay, Париж.



ОСТРОВ РОМА



ДЕЙЗИ ИЗ САНТЯГО

Daisy de Santiago

«Восхитительное произведение, которое нам стало известно благодаря компании покойного Факундо Бакарди», — так написал про этот коктейль Чарльз Бейкер, автор книги «*Jigger, Beaker & Glass — Drinking Around the World*».

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Желтый ликер Chartreuse - 15 мл

1. В смешительном стакане перемешать со льдом ром, сок и сироп.
2. Отфильтровать в винный бокал, заполненный дробленым льдом.
3. Украсить мятой и сезонными ягодами. Сверху налить ликер (флоат).

НАЦИОНАЛЬ

National Cocktail

Этот коктейль был придуман, по всей видимости, в 1940-х годах в одном из самых известных гаванских отелей National, в стенах которого побывали многие знаменитые личности. Ниже представлен рецепт коктейля в версии легендарного гаванского бармена Антонио Меилана.

На 1 бокал

Белый ром - 40 мл
Ликер Apricot Brandy - 20 мл
Ананасовый сок - 20 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

МЭРИ ПИКФОРД

Mary Pickford

Коктейль создан на Кубе, во время американского сухого закона, в честь актрисы немого кино Мэри Пикфорд, посетившей остров в 1920-х годах.

На 1 бокал

Белый ром - 40 мл
Ананасовый сок - 30 мл
Сироп Гренадин - дэш
Ликер Maraschino - дэш

1. В шейкер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить содержимое шейкера и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить коктейльной вишней.

ОСТРОВ РОМА



ЭЛЬ ПРЕЗИДЕНТЕ

El Presidente

Классический кубинский коктейль из гаванского бара «Флоридита». Согласно одной из версий, он был придуман в этом баре президентом Кубы — Марио Гарсией Менокалем — во время его правления, то есть между 1913 и 1921 годами. Что касается Гренадина, то он, по всей видимости, был добавлен позднее Гарри Крэддоком из лондонского «Савоя».

На 1 бокал

Золотистый ром Bacardi Carta Oro - 30 мл
Сухой вермут Noilly Prat - 30 мл
Апельсиновый ликер Triple Sec - 20 мл
Сироп Гренадин - дэш (факультативно)

1. Перемешать ингредиенты со льдом в смесительном стакане.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить цедрой апельсина и вишней.

МИЗМО

Mismo

Считается, что этот напиток появился на свет на Кубе на рубеже 19 и 20 веков. Тогда один из местных заказал в баре ром Bacardi с содовой, а его друг попросил «lo mismo». Это услышали американцы, которые не говорили по-испански, но хотели казаться посвященными в местные питейные обычаи. Все они стали заказывать Mismo, так и не зная, что по-испански это значит «то же самое».

На 1 бокал

Ром Bacardi Añejo Cuatro - 35 мл
Содовая вода - 100 мл
Три дольки лайма

1. Наполнить льдом высокий бокал. Налить в него ром.
2. Сверху отжать две дольки лайма и опустить их в бокал.
3. Добавить содовую и перемешать.
4. Украсить долькой лайма.

ГАВАНА

Havana

Впервые этот рецепт появился в 1930-х годах в сборнике коктейлей кубинского бара Sloppy Joe's.

На 1 бокал

Белый ром - 30 мл
Ликер Cointreau - 20 мл
Ананасовый сок - 30 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить ингредиенты.
2. Отфильтровать в винный бокал или в фужер для шампанского, заполненный дробленым льдом. Слегка перемешать.
3. Дополнить бокал до краев дробленым льдом.

ОСТРОВ РОМА

МОХИТО

КЛАССИКА

Mojito

О происхождении «Мохито» сложено множество легенд. Но в действительности, первое письменное упоминание коктейля с названием Mojito встречается в разделе «Bacardi Drinks» в меню-сборнике рецептов 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 дробленным 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. Можно добавить, что он вновь открыл свои двери после реконструкции только в 2013 году.

Что касается вариантов «Мохито», то они, в первую очередь, отличаются не ингредиентами, а способом приготовления. Если вы хотите сильнее отразить в коктейле ароматы мяты, то можете растолочь ее мадлером с сахаром, прежде чем добавить другие ингредиенты.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл
Половина лайма
Мята перечная - 12-15 листьев
Сахар тростниковый светлый - 2 ч.л.
Содовая вода - 50 мл

1. Разрезать лайм на три части.
2. В бокал положить сахар, нарезанный лайм и размять содержимое мадлером.

3. Слегка прихлопнуть ладонью листья мяты (мяту мять нельзя) и положить ее в стакан.
4. Наполнить бокал до краев дробленным льдом.
5. Добавить ром и перемешать.
6. Дополнить бокал льдом до верха и добавить содовую.
7. Слегка перемешать и украсить макушкой ветки мяты.



МУЛАТА

Mulata

Происхождение этого кубинского коктейля доподлинно неизвестно. Некоторые источники относят его изобретение к 1930-м годам и приписывают его самому Константе Рибалаи-гуа из легендарного гаванского бара «Флоридита».

Другие считают, что коктейль появился на свет лет на десять позднее и за другим авторством.

На 1 бокал

Коричневый ликер Crème de Cacao - 25 мл
Сок лайма - 10 мл
Выдержанный ром - 50 мл

1. В блендер положить лед и налить ингредиенты.
2. Взбить и перелить в охлажденный коктейльный бокал.



|| Часть вторая. Глава 17 ||

Италия

ПОБЕДНОЕ ТРИО: ВЕРМУТ, БИТТЕР И ПРОСЕККО

Классика: Американо, Негрони, Беллини, Спритц



АМЕРИКАНО

КЛАССИКА

Americano

«Американо» – один из наиболее типичных итальянских коктейлей. Вот уже более столетия он пользуется огромным успехом в барах и ресторанах, причем не только в Италии, но и по всему миру. Благодаря равновесию между сладостью и горечью, а также умеренной крепости, он служит превосходным аперитивом.

Первоначально коктейль «Американо» именовался «Милано-Торино» («Мито») и, по-видимому, был изобретен в конце 19 или в начале 20 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 вермуты.

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 содовой воды.

На 1 бокал

Красный итальянский вермут - 35 мл

Биттер Campari - 35 мл

Содовая вода - дэш

1. В бокал рокс положить лед.
2. Налить вермут и биттер, перемешать.
3. Добавить содовую.
4. Отжать в коктейль кусочек цедры лимона и опустить его в бокал.



ТОРИНО-ТОРИНО

При использовании в рецепте «Американо» вермута Martini Riserva Rubino (или Riserva Ambrato), а также биттера Martini Riserva, который с недавних пор производится в окрестностях Турина, коктейль обретает полностью туринаское происхождение и превращается в «Торино-Торино».





Италия

НЕГРОНИ

КЛАССИКА

Negroni

Есть разные способы войти в историю. Графу Камилло Негрони надо было лишь заказать коктейль «Американо» с небольшой добавкой джина, который напоминал ему о недавнем путешествии в Лондон. Произошло это во Флоренции в 1920-х годах. С тех пор успех коктейля «Негрони», украшенного большим ломтиком апельсина, чтобы не путать его с прочими «Американо», превзошел все ожидания. Отныне он входит в тройку наиболее востребованных коктейлей мира. Теперь в Италии даже существуют «негронерии», то есть бары, в которых пьют (почти) исключительно «Негрони», как, например, в Генуе, где можно найти 64 версии этого коктейля.

«Негрони» отражает популярность вермутов и их качественное улучшение. Вермуты сделались полноценными напитками и не довольствуются более вторыми ролями. Они влияют на всю архитектуру коктейля, придавая ему невиданную прежде ароматическую глубину. «Негрони» выводит на первый план вермут, биттер и джин, подобно тому как принцесса гордо несет бриллиантовую диадему.

Хороший «Негрони» узнается, в первую очередь, по цвету. Бокал должен словно светиться, будто в нем горит огонь. Потом все просто. Если вы подумали, что закажете второй бокал, после того, как отпили только один глоток из первого, – значит это хороший коктейль. Действительно, хороший «Негрони» обладает идеальным равновесием между сладостью и горечью. А гармония растительных ароматов и джина сразу вызывает вкусовой рефлекс, когда хочется пить еще и еще. Готовя «Негрони» из премиальных ингредиентов, лучше использовать метод «стир», чтобы яркие и насыщенные компоненты были идеально охлаждены, перемешаны и слегка разбавлены тающим льдом.

Турин 18 столетия дал рождение вермутам. Надо сказать, что для этого здесь сложились идеальные условия. Неподалеку от города производилось изрядное количество вина. На склонах Альп росли душистые травы. В самом городе процветали кафе, в которых собирались передовые люди того времени. Лучшие из заведений имели своего собственного мастера-ликёриста, готовившего по секретным рецептам домашние аперитивные напитки.



На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Rubino - 30 мл

Биттер Martini Riserva - 30 мл

Джин Bombay Sapphire - 30 мл

1. Ингредиенты перемешать в стакане для смешивания, наполненном льдом.
2. Сцедить в бокал рокс, наполненный свежим льдом.
3. Украсить долькой апельсина и подать.

Италия



Миланский Bar Basso, где был создан коктейль «Негрони Збальято».

ЗБАЛЬЯТО

(он же НЕГРОНИ ЗБАЛЬЯТО, или ОШИБОЧНЫЙ НЕГРОНИ)

Sbagliato

Коктейль «Збальято» — это не просто ошибочный слепок легендарного «Негрони». Когда Италия имитирует Италию, копия получается такой же прекрасной, как и оригинал.

«Збальято» — это напиток Милана, появившийся на свет в 1970-х годах в баре Basso. Исторический коктейль, созданный для аперитива. В нем есть все, что надо для счастья: культовое сочетание красного биттера и вермута, ароматическая мощь которого подчеркнута игристой структурой просекко. Правильная пропорция — это треть, треть и треть. Обсуждению не подлежит.

В отличие от шорт-дринка «Негрони», «Збальято» — это более долгий коктейль, но почти такой же интенсивный. Он подходит как мужчинам, так и женщинам и прекрасно взаимодействует со всеми аппетайзерами итальянской кухни. Когда «Збальято» приготовлен на основе ингредиентов, которые хорошо сочетаются между собой, образуя полную гармонию между сладостью и горечью, ему в мире практически нет равных.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva
(Rubino или Ambrato) - 60 мл

Биттер Martini Riserva - 60 мл

Игристое вино Martini Prosecco - 60 мл

1. В высокий бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить вермут, биттер и игристое вино.
3. Украсить ломтиком апельсина.



ХУГО

Hugo

Этот вдохновенный «Спритцем» напиток происходит с сервера Италии. Согласно разным версиям, «Хуго» появился на свет либо в конце 90-х, либо в начале 2000-х годов.

Следует отметить, что, наряду с приведенным ниже рецептом, есть вариант «Хуго», в котором вместо сиропа из цветков бузины используется сироп из Melissa.

На 1 бокал

Охлажденное просекко - 60 мл

Содовая вода - 60 мл

Сироп из цветков бузины - 30 мл

1. В крупный винный бокал положить несколько кусков льда.
2. Налить ингредиенты.
3. Украсить мятными листьями.

БИЧИКЛЕТТА

La Bicicletta

La Bicicletta («велосипед») — отличный итальянский аперитивный коктейль, который подают повсюду в мире: от Лондона до Лос-Анджелеса. Говорят, что он появился на свет в 1920-х годах, когда автомобили были редкостью и люди ездили в бар на велосипедах. После двух коктейлей вернуться домой на велосипеде уже не представлялось возможным и приходилось тащить двухколесный транспорт на себе.

На 1 бокал

Красный биттер - 60 мл

Сухое белое вино - 45 мл

Содовая - 15 мл

1. В винный бокал положить лед. Налить ингредиенты. Перемешать.
2. Украсить слайсом лимона.

Италия

БЕЛЛИНИ

КЛАССИКА

Bellini

Восхитительная смесь игристого вина и пюре из свежего персика, придуманная в венецианском «Гаррис баре» его основателем – 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 вначале Чиприани предлагал «Беллини» лишь 4 месяца в году, во время сезона персиков. Он сам готовил персиковое пюре, тщательно раздавливая белую мякоть очищенных персиков, настаивая ее несколько часов и иногда добавляя совсем немного сахара. Следуйте его примеру и вы получите исключительный коктейль.

«Беллини» из венецианского «Гаррис бара» является своего рода эквивалентом «Кровавой Мэри» из «Гаррис Бара» парижского. Но, если не считать творческой жилки, два заведения не имеют ничего общего. Кстати, для ценителей гастрономии венецианский «Гаррис бар» – это место, где изобрели карпаччо, а в парижском «Гаррис баре» впервые в Европе стали подавать хот-доги.

На 1 бокал

Охлажденное просекко – 80 мл

Персиковое пюре – 40 мл

1. Налить 40 мл пюре в смешительный стакан и добавить 40 мл просекко.

2. Аккуратно перемешать и перелить в высокий фужер или в чашу для шампанского, охлажденную в морозильнике.

3. Не перемешивая, долить остальное просекко.

ПЕРСИКОВОЕ ПЮРЕ

Отберите спелые персики с белой мякотью. Очистите их от кожицы, удалите косточки и измельчите мякоть в блендере. Попробуйте пюре и, если требуется, добавьте немного сахарного сиропа. Дайте готовому пюре настояться в холодильнике в течение часа. Вы можете заморозить готовое пюре, чтобы использовать его по прошествии сезона персиков.

Коктейль «Беллини» в роскошном интерьере венецианского отеля The Gritti Palace.





РОССИНИ

Rossini

Клубничная производная знаменитого венецианского коктейля «Беллини» названа в честь автора множества опер Джоаккино Россини.

На 1 бокал

Охлажденное просекко - 120 мл
 Спелая клубника - две-три ягоды
 Немного сахара (в зависимости от сладости ягод)

1. Растолочь клубнику с сахаром в пюре.
2. Положить его в охлажденный фужер. Налить игристое. Слегка перемешать.
3. Украсить клубникой.

СМЕРТЬ В ВЕНЕЦИИ

Death in Venice

Рецепт Тони Кониглиаро. Это твист на венецианский «Спритц», в котором ноты горького апельсина, присущие итальянскому биттеру, перекликаются с бодрящими аккордами грейпфрута и фруктовой свежестью просекко.

На 1 бокал

Биттер Campari - 15 мл
 Домашний грейпфрутовый биттер - три дэш
 Охлажденное просекко - 125 мл

1. В охлажденный фужер налить биттеры.
2. Добавить просекко. Слегка перемешать.
3. Отжать в бокал кусочек апельсиновой цедры.

СГРОППИНО

Sgroppino

Лимонное мороженое, водка и просекко — образуют вместе традиционный итальянский коктейль-десерт, который освежит дыхание после обеда или ужина. Кстати, мороженое, каким мы знаем его сегодня, — это итальянское изобретение, которое стали подавать при дворе Медичи. «Сгроппино» должен сервироваться очень холодным, ибо он быстро тает.

На 1 бокал

Водка - 25 мл
 Лимонное мороженое - 100 г
 Охлажденное просекко - 50 мл

1. Все ингредиенты взбить в блендере.
2. Перелить в охлажденный фужер для шампанского. Подавать немедленно.

СПРИТЦ **КЛАССИКА**

Spritz

Когда в 1797 году Венецианская республика попала под власть Австрии, стоявшие там гарнизоном солдаты взяли привычку добавлять газированную воду в вино, которое они считали слишком крепким.

Так появился «Спритц», еще одна венецианская достопримечательность, наряду с гондолами и каналами.

Начиная с 1920-х годов «Спритц» стал смесью газированной воды и просекко, которую местные бармены принялись ароматизировать на свой вкус при помощи еще одной местной достопримечательности – аперитива Aperol, а также Campari и других биттеров, секрет приготовления которых хранит Италия.

«Спритц» узнается среди прочих коктейлей по характерному оранжевому цвету. И без такого бокала вы никогда не сможете выглядеть настоящим туристом, посещающая Италию.

На 1 бокал

Просекко - 90 мл

Аперитив Aperol - 60 мл

Содовая - 30 мл

1. В крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.

2. Налить биттер и игристое вино. Добавить содовую.

3. Украсить коктейль оливкой или ломтиком апельсина.





|| ЧАСТЬ ВТОРАЯ. ГЛАВА 18 ||

ПАРИЖ

КОКТЕЙЛИ ВЕЧНОГО ГОРОДА

МИКСОЛОГИЯ В ИЗГНАНИИ



КОКТЕЙЛИ ПАРИЖА. «РИТЦ», стр. 310

Классика: Сайд Кар, Френч 75

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ В «ГАРРИС БАРЕ»..., стр. 315

Классика: Белая Леди, Кровавая Мэри, Бульвардые

ФРАНЦУЗСКИЕ КОКТЕЙЛИ-АПЕРИТИВЫ, стр. 319

КОКТЕЙЛИ ПАРИЖА. «РИТЦ»

КОКТЕЙЛИ ОФИЦИАЛЬНО ПОЯВИЛИСЬ В ПАРИЖЕ НА ВСЕМИРНОЙ ВЫСТАВКЕ 1878 ГОДА, КОГДА НА МАРСОВОМ ПОЛЕ БЫЛ ОТКРЫТ ВРЕМЕННЫЙ ПИТЕЙНЫЙ ПАВИЛЬОН ПОД НАЗВАНИЕМ BAR AMERICAIN («АМЕРИКАНСКИЙ БАР»). СРАЗУ ПОСЛЕ ЭТОГО СОБЫТИЯ В 1879 ГОДУ ПАРИЖСКИЙ РЕСТОРАТОР МЕСЬЕ ГАЛЛОПЕН, ВЛАДЕВШИЙ БОЛЬШОЙ БРАССЕРИЕЙ НЕПОДАЛЕКУ ОТ БИРЖИ, ВЫПИСАЛ ИЗ КУБЫ ОГРОМНУЮ СТОЙКУ КРАСНОГО ДЕРЕВА И ЗАРЕГИСТРИРОВАЛ СВОЕ ЗАВЕДЕНИЕ В КАЧЕСТВЕ ПЕРВОГО ПОСТОЯННОГО «АМЕРИКАНСКОГО БАРА» В ПАРИЖЕ

Широкое распространение коктейли получили на 10 лет позднее – в 1889 году, когда в Париже была организована следующая Всемирная выставка, для которой была построена Эйфелева башня. Париж хорошо подготовился к приему гостей. В парижских отелях и кафе стали подавать смешанные напитки. Надо сказать, что конец 19 столетия – это эпоха бурного процветания Парижа. Париж был абсолютной столицей гастрономии. Здесь было больше ресторанов, чем в Лондоне и Нью-Йорке вместе взятых! В то время открылось большинство сегодняшних гранд-бассерий и гран-кафе: LA COUPOLE, LE DÔME, LE SELECT, LA CLOSERIE DES LILAS, LE CAFÉ DE FLORE... Эти новые заведения стали принимать столичный бомонд и подавать коктейли. Парижская публика горячо приняла странные напитки с удивительными названиями, которые посвященные бармены в белых пиджаках будто бы извлекали из колдовской книги. Фиксы, Сауэры, Джулепы и Кобблеры были столь же непонятными, сколь притягательными названиями.

Среди парижских заведений было расположенное на Елисейских полях кафе-ресторан FOUQUET'S. Его основатель – Луи Фукет – составил первый французский сборник коктейлей под названием VARIANA. Рецепты в нем примерно те же, что и в американских сборниках того времени.

С вступлением в силу сухого закона в США и наплывом американцев в Париж, коктейльные бары расцветали как подснежники весной. Франк Мейер царствовал за стойкой в «Ритце», а Гарри МакЭлхон – в своем баре на улице Дону. В 1920-х и в 1930-х годах Париж был столицей смешанных напитков. Здесь появились на свет величайшие классические коктейли: «Кровавая Мэри», «Френч 75», «Сайд Кар» и «Белая Леди».

МИМОЗА

Mimosa

Считается, что коктейль под таким названием был впервые смешан Франком Мейером в парижском «Ритце» в середине 1920-х годов. Действительно, этот рецепт содержится в сборнике Франка Мейера «*The Artistry of Mixing Drinks*», где он также называется Champagne Orange. Однако само сочетание шампанского с апельсиновым соком было придумано несколькими годами ранее в лондонском клубе Buck's Club, где оно получило название Buck's Fizz.

На 1 бокал

Охлажденное шампанское - 75 мл

Охлажденный апельсиновый сок - 45 мл

1. В охлажденный фужер налить шампанское и сок.





ФРАНК МЕЙЕР

ХИМИК, ФИЗИОЛОГ И ПСИХОЛОГ

«Когда я воображаю себе загробную жизнь, дело всегда происходит в "Ритце", – говорил Хемингуэй. И можно добавить: с Франком Мейером, подающим коктейль!. Франк Мейер принадлежит к узкой касте великих барменов, которые священнодействовали во Франции начиная с 1920 годов – в золотой век коктейлей. Родом из Австрии, Франк Мейер был управляющим баром «Камбон» в отеле «Ритц» с момента его открытия в 1921 году. Он царил над «Ритцем» и самой роскошной парижской клиентурой вплоть до самой своей смерти в 1947 году. Его творения, среди которых – «Биз Низ» (Bee's Knees), остались потомкам. 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 Лусиус Биб о Франке Мейере и баре «Камбон»: «Франк Мейер был шеф-барменом в знаменитом парижском баре «Ритц» в Золотую эпоху начала двадцатых годов. В то время такие бары, как «Джо Зеллис», «Гаррис Нью-Йорк бар» и мужской бар на той стороне отеля «Ритц», что выходит на улицу Камбон, были наиболее известными питейными Тадж Махалами мира. Каждый трансатлантический

лайнер выплескивал на французский берег толпы богатых и иссохших от жажды янки, полных обесцененных франков, а Франк из «Ритца» был чем-то вроде международно признанного короля барменов, и в самом деле, приятным, великодушным и понимающим другом для тысяч американцев. В «Ритце» не было ничего ни дешевого, ни народного, не было перхоти на утренних жилетах посетителей, среди которых был король Испании, принц Уэльский и русские Великие князья, жившие в изгнании в Париже».

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

ПЧЕЛИНЫЕ КОЛЕНИ

Bee's Knees

Коктейль зародился во времена сухого закона, так как выражение «bee's knees» относится к тому периоду. Существует мнение, что это странное название означает «лучший, вершина качества». Оно происходит от того, что пчелы переносят пыльцу в корзинках, расположенных неподалеку от их колен. Bee's Knees стал популярным благодаря Франку Мейеру из парижского отеля «Ритц», и в настоящее время наиболее распространен именно его вариант этого коктейля.

На 1 бокал

Джин - 40 мл

Сок четверти лимона

Жидкий мед - 1 чайная ложка

1. Основательно взбить в шейкере ингредиенты со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

КОКТЕЙЛИ ПАРИЖА. «РИТЦ»

САЙД КАР

КЛАССИКА

Side Car

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, который ценил это изысканное сочетание коньяка, апельсинового ликера и лимонного сока. Такую версию 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 Кар» то к Довиллю, то к Каннам, то к Ницце. Но это еще не все версии. Американский гастрономический журналист Лусиус Биб (1902–1966), автор книги о Сторк Клубе, утверждает, что «Сайд Кар» изобрел Франк Мейер из бара «Камбон» парижского отеля «Ритц». Он 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.

Сегодня 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 1500 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 Кар». 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 Кар». Ниже представлен рецепт «Сайд Кар» в версии Франка Мейера. Скорее всего, это оригинальный, первоначальный рецепт коктейля. В меру крепкий и уравновешенный между сладостью и кислотностью. Можно сказать, что сегодня это самый распространенный вариант приготовления коктейля. Заметьте, что «Сайд Кар», как и сам коньяк, подается без каких бы то ни было украшений.



На 1 бокал

Коньяк VSOP - 40 мл

Ликер Triple Sec - 20 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

1. Взбить все ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Коктейли Парижа. «Ритц»

ФИН-А-ЛЁ

Fine à l'Eau

В переводе с французского «Фин-а-лёр» — это «тонкий спиртной напиток с водой». Привычка смешивать коньяк (или «бренди из Коньяка», как его тогда называли) с содовой пришла в Европу из Англии, где эта мода появилась еще в начале 19 века. По всей вероятности, она была завезена из Индии, где английские офицеры дезинфицировали воду при помощи коньяка. Это утоляло жажду и отделяло их от солдат, которые пили джин.

В начале 20 века «Фин-а-лёр» стал очень востребован на террасах парижских кафе. А после запрета абсента в 1915 году «Фин-а-лёр» превратился в главный аперитив Франции. Его успех был феноменален вплоть до 1970-х годов. Сегодня «Фин-а-лёр» вновь оказался в центре внимания, благодаря интересу к историческим смешанным напиткам.

Чтобы ярче выразить деликатное послевкусие коньяка и придать напитку дополнительную свежесть, можно использовать вместо воды холодный настой черного чая. Для этого надо налить в сифон воду и положить чай (две ложки на пол-литра воды). Настаивать минуту.

На 1 бокал

Коньяк VSOP - 50 мл

Содовая вода (из сифона) - 100 мл

1. Высокий бокал хайбол наполнить кубиками льда.
2. Налить ингредиенты. Аккуратно перемешать.
3. Можно украсить долькой лимона.

ВОСКРЕШАЮЩИЙ МЕРТВЕЦА №2

Corpse Reviver № 2

Рецепт Франка Мейера из «Ритца». Можно отметить, что он не имеет практически ничего общего с коктейлем Corpse Reviver №2 от Гарри Крэддока (джин, трипл сек, аперитив Lillet, лимонный сок и абсент).

На 1 бокал

Анисовая настойка Pernod - 40 мл

Четвертинка лимона

Охлажденное шампанское

1. В охлажденный фужер для шампанского налить Pernod.
2. Добавить шампанское.
3. Отжать сок из четвертинки лимона.

КАССИСКО

Cassisco

Cassisco — производная от Cassis (черная смородина) и Co (Cognac) — это типичный французский аперитив, который был популярен в Париже в первой половине 19 века. Рецепт из книги Франка Мейера «Искусство смешивания напитков» (1936 год).

На 1 бокал

Ликер Crème de Cassis - 15 мл

Коньяк - 30 мл

Содовая

1. В рокс или крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить черносмородиновый ликер и коньяк. Добавить содовую.



Винтажный рекламный постер коньяка Martell 1960-х годов рекомендует пить его с водой, доказывая, что именно таким способом чаще всего подавали коньяк во Франции.

Реклама адресована молодой аудитории, высокого социального уровня: тем, кто хочет провести приятный вечер, но без излишеств.

Доля коньяка в напитке — очень умеренная. Получается, что «Фин-а-лёр» можно было пить в любой момент: в кафе, дома, на пляже, на горнолыжном курорте.

КОКТЕЙЛИ ПАРИЖА. «РИТЦ»

ФРЕНЧ 75

КЛАССИКА

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 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 «Ритца», появившаяся несколькими годами позднее, уже гораздо больше напоминает современный «Френч 75». Он состоял из чайной ложки анисовой настойки Pernod, сока четверти лимона и полстакана джина. Все взбивалось в шейкере и отфильтровывалось в бокал для вина (а не в узкий фужер) и доливалось шампанским. Тот же вариант, но без анисовой настойки и обогащенный сахарным сиропом, подавался в нью-йоркском «Сторк Клубе» в 1946 году. Он-то и является сегодня официальным рецептом «Френч 75».

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 30 мл
Охлажденное шампанское - 120 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Сахарный сироп - 15 мл

1. В шейкер положить лед. Налить сок, сироп и джин.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный фужер.
3. Добавить шампанское.
4. Украсить полоской из цедры лимона.

НИКИЗ ФИЗЗ

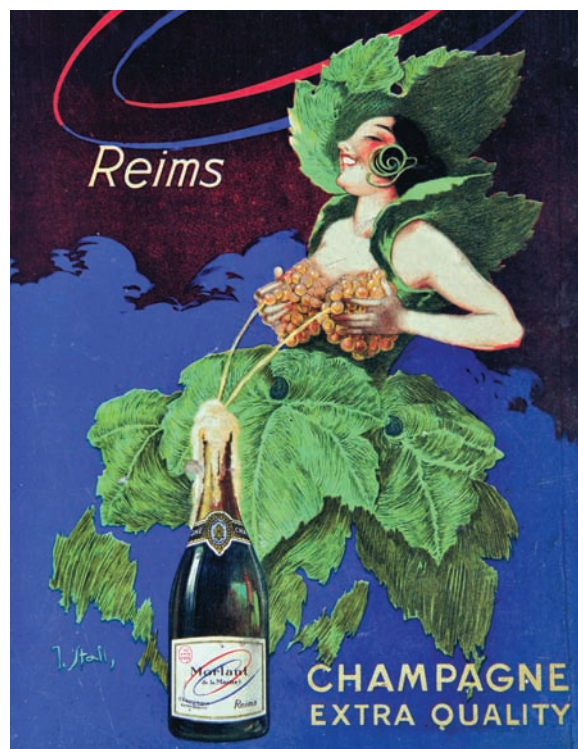
Nicky's Fizz

Коктейль был создан Франком Мейером в 1920-х годах в баре «Камбон» (отель «Ритц») в честь гостя, князя Николая Туманова.

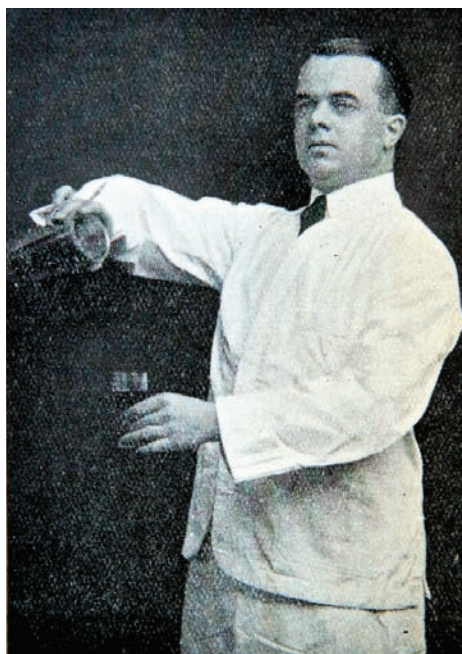
На 1 бокал

Джин - 60 мл
Сок грейпфрута (подслащенный) - 30 мл
Содовая или тоник

1. Джин и сок взбить в шейкере со льдом. Перелить в бокал рокс.
2. Добавить содовую или тоник.



ТЕМ ВРЕМЕНЕМ В «ГАРРИС БАРЕ» ...



Гарри МакЭлхон. Фото из сборника рецептов за его авторством «ABC of Mixing Cocktails», 1923 год.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБОСНОВАТЬСЯ В ПАРИЖЕ, ГАРРИ МАК-ЭЛХОН ТРУДИЛСЯ БАРМЕНОМ В ОТЕЛЕ «ПЛАЗА» В НЬЮ-ЙОРКЕ, ПОТОМ – В ГОРОДСКОМ КАЗИНО В НИЦЦЕ И ДОВИЛЛЕ, ЗАТЕМ – В ЛОНДОНСКОМ «СИРОС». В 1923 ГОДУ ОН СТАЛ ВЛАДЕЛЬЦЕМ БАРА НА УЛИЦЕ ДОНУ В ПАРИЖЕ, ПОЛУЧИВШЕГО НАЗВАНИЕ «ГАРРИС НЬЮ-ЙОРК БАР». ЭТОТ УЮТНЫЙ И ГОСТЕПРИИМНЫЙ, ОБШИТЫЙ ДЕРЕВОМ БАР С ТЕХ ПОР НИЧУТЬ НЕ ИЗМЕНИЛСЯ. ОН ИДЕАЛЬНО РАСПОЛОЖЕН В КВАРТАЛЕ ПАРИЖСКОЙ ОПЕРЫ. ГАРРИ МАКЭЛХОН ОСНОВАЛ ЗДЕСЬ ПЕРЕДОВУЮ ЛАБОРАТОРИЮ ПО РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ КОКТЕЙЛЕЙ. ИМЕННО В ЕГО БАРЕ БЫЛА СОЗДАНА «ОБЕЗЬЯНЬЯ ЖЕЛЕЗА» И, МОЖЕТ БЫТЬ, «КРОВАВАЯ МЭРИ». КСТАТИ, В 1925 ГОДУ В ЭТОМ БАРЕ ВПЕРВЫЕ В ЕВРОПЕ СТАЛИ ПОДАВАТЬСЯ ХОТ-ДОГИ. СЕГОДНЯ «ГАРРИС БАР» ПРЕДОСТАВЛЯЕТ УНИКАЛЬНУЮ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОПРОБОВАТЬ КОКТЕЙЛИ С ЗАСТЫВШИМ ВО ВРЕМЕНИ ВКУСОМ. ИХ ПОДАЮТ БАРМЕНЫ, СОВЕРШЕННО БЕЗРАЗЛИЧНЫЕ К ТРЕНДАМ, МОДЕ, НОВЫМ ВЕЯНИЯМ МИКСОЛОГИИ И БИТТЕРАМ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ «ПЕШО» И «АНГОСТУРЫ».

БЕЛАЯ ЛЕДИ

КЛАССИКА

White Lady

«Белая леди» – это настоящий миксологический коктейль, в котором сложные ароматы джина чудесно сочетаются с лимонным соком и цитрусовыми нотами апельсинового ликера. Гарри МакЭлхон позаимствовал название коктейля у одного сорта белых роз в 1919 году, когда он работал еще в лондонском «Сирок клубе». 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 Париже в 1929 году. Что касается пропорций, то допускается небольшое увеличение содержания ликера в ущерб джину, когда коктейль подается даме. Использование яичного белка необязательно.

На 1 бокал

Джин Beefeater - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл
Ликер Triple Sec - 20 мл
Яичный белок - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.





РОЗА

Rose Cocktail

Первое упоминание о коктейле «Роза» относится к 1923 году. Тогда Гарри МакЭлхон опубликовал его рецепт в своем справочнике, приписав авторство некоему Джонни из парижского бара «Шатам», который располагался на той же улице, что и «Гаррис бар». Коктейль пользовался большим успехом и через несколько лет был взят на вооружение Гарри Крэддоком. В сборнике рецептов «*Les Cocktails de Paris*», изданном в Париже в 1929 году, приводится несколько вариантов и твистов этого коктейля: с джином или с коньяком, с игристым вином или с малиновым сиропом. Все они, разумеется, отличаются розовым цветом, и большинство из них содержит то или иное количество кирша, который в ту эпоху широко использовался в коктейлях.

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 «Гаррис 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.

На 1 бокал

Коньяк - 15 мл
Сухой вермут - 15 мл
Сахар - чайная ложка
Охлажденное шампанское - 120 мл

1. В шейкере, наполненном льдом, взбить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Отфильтровать в винный бокал и добавить шампанское.

ОБЕЗЬЯНЫ ЖЕЛЕЗА

Monkey Gland

Одно из наиболее неоспоримых творений Гарри МакЭлхона. Он создал этот коктейль в лондонском «Сирос» еще до того, как стал владельцем собственного парижского заведения. Получается, что «Обезьяню железу» можно датировать 1920-1922 годами. Коктейль присутствует в третьем издании справочника Гарри, увидевшем свет в 1923 году.

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 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, ибо сам Воронов скончался в почтенном возрасте 85 лет.

На 1 бокал

Джин - 40 мл
Апельсиновый сок - 40 мл
Абсент - дэш
Сироп Гренадин - 2 дэш

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ В «ГАРРИС БАРЕ» ...

КРОВАВАЯ МЭРИ

КЛАССИКА

Bloody Mary

«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. Правильная «Кровавая Мэри» - это, по сути своей, Corpse Reviver («оживитель трупов»), который можно пить с утра и который одинаково излечивает как симптомы гриппа, так и любовные страдания. Он оказывает на вас такое же воздействие, как хорошее полено, подброшенное в огонь. И горит долго.

Согласно одной из версий, «Кровавая Мэри» была изобретена Питом Петтио в парижском «Гаррис баре» в 1920-х годах. Потом коктейль канул в Лету, а Пит Петтио вернулся в Америку после отмены сухого закона. Однако в 1934 году клиент русского происхождения по имени Серж Оболенский явился в нью-йоркский бар «Кинг Коул». Он узнал Пита Петтио, стоявшего за стойкой, и заказал ему коктейль, который он, помнится, пробовал в Париже в «Гаррис баре». Так «Кровавая Мэри» воскресла из пепла.

Следует отметить, что Пит Петтио переименовал свой коктейль в «Красного люциана», сочтя это имя более элегантным. Он также пытался готовить его с джином, впрочем, без особого успеха. Публика предпочитала «Кровавую Мэри» «Красному люциану» и, плиз, – с водкой. В результате «Кровавая Мэри» обрела международный успех и сделалась, как мы знаем, одним из самых знаменитых коктейлей планеты. Кстати, сам Трейдер Вик сообщает в одной из своих книг, что он попробовал первую «Кровавую Мэри» накануне Второй мировой войны на лайнере, который вез его из Калифорнии в Гонолулу. Кто говорит, что глобализация началась в 2000-е годы?

Что до первого известного мне печатного упоминания коктейля, то оно содержится в «Барной книге Сторк клуба» (*The Stork Club Bar Book*) и датируется 1946 годом.

Bloody Mary без алкоголя называется Virgin Mary. Заменяя водку текилой, получаем Bloody Maria или Tequila Maria.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 40 мл

Томатный сок - 120 мл

Свежевыжатый лимонный сок - дэш

Соусы Worcestershire и Tabasco, соль и перец по вкусу

1. В хайбол положить 5-6 кусочков льда.

2. Добавить все ингредиенты.

3. Перемешать, украсить веточкой сельдерея и ломтиком лимона.



ТЕМ ВРЕМЕНЕМ В «ГАРРИС БАРЕ» ...

БУЛЬВАРДЬЕ

КЛАССИКА

Boulevardier Cocktail

Впервые «Бульвардье» появился в сборнике Гарри МакЭлхона «*Barflies and Cocktails*», изданном в Париже в 1927 году. Однако рецепт коктейля приводится не в основной части книжки, а в приложении за авторством Артюра Мосса. Коктейль, состоящий из равных частей бурбона, кампари и итальянского вермута, упоминается вместе с именем одного светского персонажа той эпохи. Речь идет об американце Эрскине Гвинне. В то время он выпускал в Париже ежемесячный журнал «*The Boulevardier*», предназначенный для американских экспатов. Несмотря на обилие имен в этой истории, точно не понятно, кто именно придумал коктейль. Кстати, дополнительные вопросы вызывает тот факт, что коктейль под названием «Бульвардье» фигурирует в еще одном парижском сборнике рецептов «*Cocktails de Paris*». И здесь авторство рецепта себе приписывает некий Робер из бара *Viel*, который располагался на Бульваре Мадлен. Причем, как указано в сборнике, Робер выиграл с этим коктейлем гран-при чемпионата по барному искусству, который состоялся в Париже в 1929 году. Теперь если присмотреться к ингредиентам его коктейля, то видно, что только кампари остался на месте. Бурбон был патриотично заменен на коньяк, а итальянский вермут – на равные доли французских аперитивов *Dubonnet* и *Saint-Raphaël*. Несмотря на победу на конкурсе, в историю вошел рецепт «Бульвардье» на основе бурбона. Он пережил новое возрождение с распространением моды на горьковатые коктейли, которые олицетворяет «Негрони» – один из ближайших родственников «Бульвардье». Можно добавить, что сегодняшний рецепт «Бульвардье» включает больше бурбона по сравнению с его первоначальной версией.

На 1 бокал

Бурбон - 45 мл

Биттер Campari - 30 мл

Красный итальянский вермут - 30 мл

1. Все ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить твистом из цедры апельсина или вишней.

Парижская классика служит источником вдохновения для нового поколения бармендов. Они создают свои версии исторических коктейлей.

На фото: «Жареный Бульвардье» из московского бара «Коробок».

В основе рецепта лежит бурбон, настоянный на жженом ячмене. Вместо красного биттера используется амаро *Montenegro*. На поверхность коктейля наносят масло из тыквенных семечек.

СТАРЫЙ ДРУГ

Old Pal Cocktail

Во время сухого закона Спэрроу Робертсон – редактор спортивных новостей газеты *New York Herald Tribune* – наслаждался свободой в Париже и в 1929 году создал этот коктейль. «Старый друг», в некотором роде, является сухим товарищем «Бульвардье», в котором сладкий вермут заменяют на «драй». Согласно оригинальному рецепту в качестве основы должен использоваться канадский виски. Сегодня в лондонских барах *Hawksmoor*, где воздают дань историческим напиткам, делают твист на этот коктейль. Его готовят на ирландском виски, а биттер настаивают на чае *Lapsang*.

На 1 бокал

Виски - 30 мл

Сухой вермут - 30 мл

Биттер Campari - 30 мл

1. Перемешать ингредиенты в стакане для смешивания со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить цедрой лимона.



ФРАНЦУЗСКИЕ КОКТЕЙЛИ-АПЕРИТИВЫ



КИР

Kir

В свое время скромный черносмородиновый ликер Crème de Cassis произвел настоящий переворот на аперитивной сцене. Без него не существовало бы доброй половины французских аперитивных коктейлей. Среди них: «Кир» и все его многочисленные вариации.

«Кир» носит имя бургундского священника и градоначальника Дижона — Феликса Кира. В начале 20 века он велел подавать на приемах коктейль из местных продуктов: черносмородинового крем-ликера и белого вина Алиготе. Успех напитка во Франции был феноменальным и остается таким по сей день.

Люксовая версия «Кира» — Kir Royal (с шампанским) — тоже широко востребована. Другие члены кирной семьи, как например «Кардинал» (с красным бургундским вином) или «Коммунар» (с божоле), менее известны.

В наше время вино в рецепте «Кира» совсем не обязательно должно быть бургундским. Да и сам кассис можно заменить на ежевичный, черничный, малиновый или другой ликер.

На 1 бокал

Ликер Crème de Cassis - 25 мл

Охлажденное белое бургундское вино - 100 мл

1. В охлажденный винный бокал налить ликер и вино (его температура должна быть 6-8°C). Перемешать.

ШАМБЕРИ-КАССИС

Chambéry Cassis

Шамбери — регион Франции, где производят вермуты, — дал название этому коктейлю, который пользовался большим успехом в начале 20 века и даже был упомянут в автобиографическом романе Хемингуэя «Праздник, который всегда с тобой». Сочетание сухого вермута и черносмородинового крем-ликера обладает изысканностью и гармонией, поэтому может послужить отправной точкой для создания множества аперитивных коктейлей.

Стоит добавить, что этот напиток также называется «Вермут-Кассис». В сборнике А. Торелли «900 рецептов американских коктейлей и напитков» (1930 год) он фигурирует под названием French Aperitif, что лишний раз подтверждает его очевидные аперитивные свойства. В американском сборнике за авторством Альберта Стивенса Крокетта «The Old Waldorf-Astoria Bar Book» (1935 год) схожий коктейль (равные доли сухого вермута и крем-ликера, разбавленные содовой) назван французским словом Pompiér, что по-французски значит «Пожарник»...

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 70 мл

Ликер Crème de Cassis - 20 мл

Содовая

1. В винный бокал положить лед. Налить ликер и вермут.

2. Перемешать. Добавить содовую.

3. Украсить твистом из лимонной цедры.

ПОПУГАЙ

Perroquet

Традиционный французский смешанный напиток на основе пастиса.

«Попугай» превращается в «Канарейку», если в его рецепте мятный сироп заменить лимонным.

На 1 бокал

Пастис Ricard - 20 мл

Мятный сироп - 5 мл

Охлажденная вода

1. В бокал хайбол налить пастис и сироп.

2. Долить водой.

3. Добавить в бокал несколько кубиков льда.



|| ЧАСТЬ ВТОРАЯ. ГЛАВА 19 ||

НОВЕЙШАЯ МИКСОЛОГИЯ

КОКТЕЙЛЬНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ 21 ВЕКА

Классика: Пенициллин, Олд Кубан



НОВЕЙШАЯ МИКСОЛОГИЯ



ПЕНИЦИЛЛИН

КЛАССИКА

Penicillin

Сэм Росс – один из немногих современных миксологов, сумевших создать новую классику, – коктейль «Пенициллин». Сэм может сколько угодно повторять, что он всего лишь усовершенствовал «Виски Сауэр», не придумал ничего особенно нового, но при этом «Пенициллин» – сказочный коктейль, рожденный внезапным вдохновением, вспышкой гения. В этом коктейле Сэм впервые ввел в употребление солодовый виски. Флоат из Laphroaig (или другого очень дымного виски) по контрасту уравнивает ароматы меда и имбиря. А для основы коктейля следует использовать шотландский купаженный виски, в архитектуре которого доминируют Спейсайд или Хайленд.

Сэм Росс сервирует свой коктейль с ледяным айс-болом в бокале рокс. Украшает его кусочком засахаренного или свежего имбиря и подает без трубочки, поскольку, по мнению Сэма, одно из главных достоинств коктейля – это его могучий аромат, который легче прочувствовать, если пить прямо из бокала.

ИМБИРНЫЙ СОК ДЛЯ «ПЕНИЦИЛЛИНА»

Фирменный секрет «Пенициллина» кроется в имбирном соке. Сэм Росс выжимает сок из имбиря с помощью центрифуги, добавляя в него немного сахарного песка, но ни в коем случае – не сахарного сиропа. Так ароматы имбиря лучше всего сохраняются в течение всего вечера.

Для получения небольшого количества сока можно выжать его с помощью соковыжималки для citrusовых. Кипятить имбирь в сахарном сиропе или в меде – святотатство, поскольку подобный метод убивает свежий вкус и антиоксидантные свойства имбиря.

На 1 бокал

Шотландский виски 12 у.о. - 60 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 22.5 мл
Медовый сироп (3 части меда на 1 часть воды) - 12 мл
Имбирный сок, слегка подслащенный сахарным песком - 12 мл
Солодовый виски Laphroaig - 7.5 мл

1. В шейкере, заполненном льдом, взбить купаженный виски, соки и сироп.

2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно большой кусок льда.

3. Сверху налить флоат солодового виски.

4. Украсить ломтиком засахаренного имбиря.

НОВЕЙШАЯ МИКСОЛОГИЯ

РОМАШКОВЫЙ САУЭР

Camomile Sour

Тони Кониглиаро предлагает коктейли, которые сотрясают весь мир. В своей лондонской лаборатории, оборудованной сложными аппаратами, Тони перегоняет, Тони настаивает, Тони анализирует. И в первую очередь, Тони, одетый в белый халат, творит.

Тони Кониглиаро – ученик Дика Брэдсella, а также выпускник школы Блюменталя (английского мастера молекулярной кухни) – поднял искусство коктейля выше всех известных пределов. Вплоть до того, что оно стало наукой. Вместе с тем, Тони Кониглиаро – мастер лаконичных рецептов, как этот «Ромашковый сауэр», представляющий собой современный взгляд на классику.

На 1 бокал

Виски Chivas 18 у.о. - 50 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл

Яичный белок - 25 мл

Сироп из ромашки - 15 мл

Биттер Angostura - 3 дэш

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (*dry shake*). Добавить лед и еще раз встряхнуть шейкер.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



ЯДЕРНЫЙ ДАЙКИРИ

Nuclear Daiquiri

Этот рецепт-бомба был создан в лондонском Лабе в 2005 году. Его автор – харизматичный Грегор де Грайтер (1979–2009). Сегодня в лондонских «Хоксмурах» готовят банановую версию «Ядерного Дайкири», заменяя зеленый «Шартрез» на желтый, добавляя полбанана и взбивая коктейль в блендере.

На 1 бокал

Белый ром повышенной крепости - 60 мл

Зеленый ликер Chartreuse - 22.5 мл

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл

Сироп Falernum - 7.5 мл

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить ломтиком лайма.

САММИТ

Summit

Современный коктейль, подчеркивающий сложные ароматы коньяка.

На 1 бокал

Кусочек цедры лайма

Имбирь - четыре тонких ломтика

Огуречная кожура - полоска

Коньяк - 40 мл

Лимонад - 60 мл

1. Положить в бокал рокс цедру лайма и имбирь. Налить 20 мл коньяка. Слегка размять мадлером имбирь и цедру.

2. Наполнить бокал наполовину кубиками льда. Перемешать.

3. Добавить оставшиеся 20 мл коньяка. Налить лимонад.

4. Опустить в бокал полоску из огуречной кожуры.

АМАРЕТТО САУЭР

Amaretto Sour

Оттенки миндаля и биттера добавляют горькую ноту кисло-сладкой архитектуре сауэра.

На 1 бокал

Ликер Amaretto - 60 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл

Яичный белок - 15 мл

Биттер Angostura - дэш

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (*dry shake*).

2. Добавить лед и встряхнуть шейкер еще раз.

3. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный льдом.

4. Украсить ломтиком лимона и вишней.

ОЛД КУБАН

КЛАССИКА

Old Cuban

Несмотря на свое название, «Олд Кубан» – современный коктейль, изобретенный в 2004 году Одри Соундерс, творческой личностью из нью-йоркского «Пегу Клуба». Но он содержит все ингредиенты, характерные для подлинного кубинского коктейля. Можно сказать, что «Олд Кубан» находится на полпути между «Королевским Мохито» и «Мятным Дайкири». Или еще можно сказать, что он сочетает дух двух легендарных кубинских коктейлей – братских, но, тем не менее, конкурирующих друг с другом: «Мохито» и «Дайкири». Как и во многих других коктейлях, использование просекко делает его еще более праздничным. В любом случае, сочетание выдержанного рома и просекко, окольцованных мятой и «Ангостурой», дает бесподобный результат. Остается только ждать, когда пройдут годы, чтобы этот коктейль стал исторической кубинской классикой!

На 1 бокал

Ром Bacardi Gran Reserva 8 Años - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Сахарный сироп - 25 мл

Мята - шесть листьев

Биттер Ангостура - два дэш

Игристое вино Martini Prosecco - 60 мл

1. Барной ложкой размять на дне шейкера мяту с сиропом и соком лайма.
2. Добавить ром, биттер, лёд и тщательно взбить.
3. Сцедить через стрейнер и дополнительное сито в охлаждённую чашу для шампанского.
4. Долить просекко и украсить листом мяты.

ШЕЛКОВЫЕ ЧУЛКИ

Silk Stockings

Лондонская классика на основе текилы. Обладает маслянистым вкусом, в котором ароматы текилы смешиваются с корицей и шоколадом. Чистое наслаждение.

На 1 бокал

Текила Reposado - 30 мл

Ликер Cacao White - 30 мл

Свежие сливки - 30 мл

Сироп Гренадин - барная ложка

1. У коктейльного бокала сделать красту из какао-порошка.
2. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
3. Отфильтровать в подготовленный бокал.



ИДЕАЛЬНЫЙ ШТОРМ

Perfect Storm

Рецепт из бара Happiness Forgets, Лондон.

На 1 бокал

Темный ром - 45 мл

О-де-ви из сливы Vieille Prune - 5 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Сок из имбиря - 15 мл

Жидкий мед - 15 мл

Имбирный эль

1. Все ингредиенты, кроме имбирного эля, взбить в шейкере со льдом.
2. Отфильтровать в бокал хайбол.
3. Положить в бокал брусок льда. Добавить имбирный эль.
4. Украсить долькой лимона.

НОВЕЙШАЯ МИКСОЛОГИЯ

ДЖИН-ДЖИН МУЛ

Gin-Gin Mule

Еще один известный рецепт от Одри Сондерс, для которого она использует имбирное пиво собственного приготовления. Чтобы усилить имбирный вкус, можно использовать парочку ломтиков имбиря, предварительно размяв их на дне шейкера, а уже затем добавить мяту и сироп.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Мята - две веточки

Сахарный сироп - 30 мл

Сок лайма - 22.5 мл

Охлажденное имбирное пиво - 30 мл

1. На дне шейкера слегка растолочь мятные листья с сахарным сиропом.
2. Добавить лед, джин и сок лайма. Слегка взбить и отфильтровать в бокал хайбол, заполненный льдом.
3. Добавить имбирное пиво и перемешать.
4. Украсить мятой и кружком лайма.

БУЗИННЫЙ МАРТИНИ

Elderflower Martini

Утонченный и в то же время мощный вкус этого коктейля объясняют его успех. Приготовьтесь взбивать в большом количестве!

На 1 бокал

Сухой вермут - 15 мл

Джин Oxley - 40 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Ликер St-Germain - 20 мл

1. Наполнить шейкер льдом наполовину и налить вермут.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Покрутить бокал, чтобы стенки покрылись вермутом, и вылить его содержимое.
4. Наполнить шейкер новым льдом и налить остальные ингредиенты.
5. Взбить и отфильтровать в бокал.

ЛЕВОБЕРЕЖНЫЙ МАРТИНИ

Left Bank Martini

Изысканное и творческое сочетание за авторством Саймона Диффорда. Ликер из цветов бузины олицетворяет левобережный квартал Сен-Жермен и придает шарм коктейлю. Джин наделяет его бодрящими ароматами. А звонкие, душистые ноты привносятся классическим французским сортом винограда Совиньон.

На 1 бокал

Джин Oxley - 45 мл

Ликер St-Germain - 30 мл

Сухое белое вино
на основе Совиньона - 30 мл

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из цедры лайма.



НОВЕЙШАЯ МИКСОЛОГИЯ



МОСКОВСКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ

Moscow Spring Punch

Коктейль от Бека Нарзи с ярким вкусом и превосходным равновесием. Moscow Spring Punch не уступает своей модели для подражания – гениальному творению Дика Брэдселла: Russian Spring Punch. Его вкус искрится свежестью, напоминая те первые теплые майские дни, когда вся Москва вдруг теряет голову.

На 1 бокал

Водка - 50 мл

Имбирный эль - 50 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Сироп имбирный - 20 мл

Сироп медовый - 20 мл

Малина - пять ягод

1. Положить в бокал слинг пять ягод малины и подавить их пестиком.
2. Добавить сиропы. Наполнить бокал доверху дробленым льдом.
3. Налить водку, сок лайма и имбирный эль. Размешать барной ложкой.
4. Украсить веточкой мяты и двумя ягодами малины на шпажке. Подавать с трубочкой.

ПОРНОСТАР МАТИНИ

Pornstar Martini

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

На 1 бокал

Ванильная водка - 37,5 мл

Ликер Passoa - 12,5 мл

Пюре из маракуйи - 25 мл

Ванильный сахар - две барные ложки

Охлажденное шампанское - 40 мл

1. В шейкер положить лед и налить все ингредиенты, кроме шампанского.
2. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Положить в бокал с помощью ложки половинку маракуйи, чтобы она плавала на поверхности
4. В стопку налить шампанское и подать вместе с коктейлем.

НОВЕЙШАЯ МИКСОЛОГИЯ

ВОДКАТИНИ в ожидании своего превращения в МАНХЭТТЕН

Vodkatini Waiting to Become Manhattan

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

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

В данном рецепте Алекс решил настоять водку на самоцветах и тем самым задал тренд на использование минералов в миксологии.

На 1 бокал

Водка, настоянная на кварце - 60 мл

Белый французский вермут - 40 мл

1. Ингредиенты перемешать в смешительном стакане со льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить лимонной цедрой.

ВОДКА, НАСТОЯННАЯ НА КВАРЦЕ

Водка - 500 мл

Кристаллы кварца - 2 шт

1. Кварцы обмыть нейтральным спиртом. Добавить водку.

2. Подвергнуть обработке при помощи ультразвукового гомогенизатора в течение двух минут (cycle 50, output 5).

МАРТИНИ РОЯЛЕ

Martini Royale

Создав коктейль «Мартини Рояле», Денис Тёмный нашёл формулу успеха. Сегодня его коктейль стал трендовым способом употребления Martini по всему миру, сделавшись новой классикой. «Мартини Рояле» — коктейль летних террас и вечеринок. Он идеально подходит для спонтанных встреч с друзьями, а его потрясающий вкус может сделать любой вечер особенным. «Создавая Martini Royale, я постарался затронуть все человеческие органы восприятия, создав гармонию чувств. Большое количество льда, подчеркнутое 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 прибора на галечном пляже», — вот что говорит сам Денис о своём коктейле.

На 1 бокал

Вермут Martini Bianco - 100 мл

Игристое вино Martini Prosecco - 100 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Долька лайма и макушка ветки мяты (для украшения)

1. В крупный шарообразный винный бокал налить Martini Bianco. Выжать в бокал сок лайма.

2. Наполнить бокал на 2/3 льдом. Налить Martini Prosecco. Перемешать барной ложкой.

3. Опустить в бокал дольку лайма. «Разбудить» макушку ветки мяты и положить её так, чтобы она была сверху. Подавать без трубочки!



НОВЕЙШАЯ МИКСОЛОГИЯ

ПИКАССО МАРТИНИ

Picasso Martini

Перед самым обновлением мировой миксологии Колин Филд (бар «Хемингуэй» в парижском отеле «Ритц») был признан лучшим барменом мира. Этот причудливый и изобретательный персонаж омолодил типичный образ стареющего бартендера, с которым чаще всего можно было встретиться в парижских отелях. Колин совершил подвиг, сумев навязать свой талант, свои рецепты и свою личность бару, посвященному одному из самых заметных деятелей мировой литературы.

В конце концов, в бар «Хемингуэй» приходили как для того, чтобы воздать должное автору «По ком звонит колокол», так и ради этого бармена в белом пиджаке, готовившего коктейли в его честь.

В не меньшей степени, чем его знаменитый предшественник Франк Мейер, Колин Филд участвовал в превращении бара «Ритца» в один из храмов мировой миксологии.

Данный рецепт был создан Колином в 2000-м году. Коктейль представляет собой «разложенный» martini с кубиком замороженного вермута. Так гость может приготовить свое идеальное сочетание джина и вермута, вынув замороженный кубик в нужный момент.

На 1 бокал

Джин, охлажденный до $-18,4^{\circ}\text{C}$ - 60 мл
Кубик замороженного французского вермута*

1. В охлажденный коктейльный бокал налить джин.
2. Опустить в бокал кубик вермута.

** Для того чтобы приготовить ледяные кубики из вермута, надо предварительно разбавить его чистой водой до крепости 5% vol. Налить в формочки и поставить в морозилку.*

МАРТИНИ «БЕКОН С ЯЙЦОМ»

Bacon and Egg Martini

Рецепт из Covent Garden Cocktail Club, Лондон.

На 1 бокал

Американский виски, настоящий на беконе - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сироп «Кленовый» - 25 мл
Биттер Ангостура - 3 дэш
Яичный белок

1. Все ингредиенты взбить в шейкере без льда (dry shake). Добавить лед и еще раз встряхнуть шейкер.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

3. Украсить хрустящим ломтиком бекона.

КАК НАСТОЯТЬ ВИСКИ НА БЕКОНЕ?

Поджарить на сковороде 3-4 слайса бекона. Когда содержимое сковороды остынет, отобрать 30 мл жира. Отфильтровать его в пищевой контейнер и добавить бутылку виски (750 мл), перемешать. Настаивать при комнатной температуре 4-6 часов. Потом поставить в морозилку. Когда жир затвердеет, удалить его. Виски процедить обратно в бутылку.



ЗЕЛЕНЫЙ ЗВЕРЬ

Green Beast

Современный коктейль с абсентом, созданный известным миксологом Шарлем Вексена.

На 1 бокал

Абсент Pernod - 25 мл
Свежевыжатый сок лайма - 25 мл
Сахарный сироп - 25 мл
Холодная вода - 100 мл
Огурец - четыре тонких ломтика

1. В бокал для абсента положить 5-6 кусочков льда.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Опустить в бокал ломтики огурца.

УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ



АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

20th Century Cocktail 265

Absinthe Frappe 237

Adonis 233
Alaska 231
Alexander 229
Alexandra 262
Algonquin 229
Amaretto Sour 323
Americano 302
Apple Jack 227
Aviation 234

B-52 249

Bacardi Cocktail 230
Bacon and Egg Martini 328
Bamboo Cocktail 230
Barbara Cocktail 247
Barbary Coast 243
Batanga 277
Bee's Knees 311
Bellini 305
Between the Sheets 264
Bijou Cocktail 221
Black Russian 245
Black Velvet 257
Blinker 243
Blood and Sand 265
Bloody Mary 317
Blue Blazer 217
Blue Hawaiian 289
Blue Lagoon 293
Blue Monday 247
Boulevardier Cocktail 318
Bramble 268
Brandy Crusta 237
Brandy Milk Punch 239
Brandy Scaffa 240
Breakfast Martini 271
Bronx Cocktail 233
Bronx Terrace 233
Brooklyn 235

Caipirinha 275

Cameron's Kick 267
Camomile Sour 323
Cape Codder 247
Cassisco 313
Chambéry Cassis 319
Champagne Cocktail 218
Champagne Pick me Up 316
Clover Club 231
Coffee Cocktail 223
Colonial Cocktail 243
Corpse Reviver #1 261
Corpse Reviver #2 313
Cosmopolitan 250
Cowboy Hoof Martini 271
Cuba Libre 295
Czarina 247

Daquiri 295

Daisy de Santiago 297
Dark & Stormy 293
De Rigueur 262
Death in Venice 306
Depth Bomb 266
Dirty Martini 243
Dry Martini 235

East India Cocktail 224

Egg-Nog 255
El Diablo 277
El Presidente 298
Elderflower Martini 325
Espresso Martini 270
Everybody's Irish 267

Fine à l'Eau 313

Fish House Punch 214
Flying Scotsman 263
Fog Cutter 283
French 75 314
French Martini 250

Gibson 230

Gimlet 258
Gin Fizz 225
Gin Punch a la Terrington 255
Gin Rickey 234
Gin Tonic 257
Gin-Gin Mule 325
God Father 249
Golden Dream 268
Grasshopper 240
Green Beast 328
Greyhound 246

Hanky Panky 259

Harry's Cocktail 261
Harvey Wallbanger 251
Havana 298
Hemingway Special 296
Horse's Neck 231
Hugo 304
Hurricane 290

Irish Cocktail 267

Irish Coffee 267

Jack Rose 227

Jalisco 277
Japanese 217
John Collins 254
Jungle Bird 285

Kir 319

La Bicicletta 304

La Louisiane 241
Last Word 235
Left Bank Martini 325
Long Island Iced Tea 248

Mai Tai 282

Manhattan 226
Margarita 276
Marmalade Cocktail 261
Martinez 224
Martini Royale 327
Mary Pickford 297
Mayfair 263
Metropolitan Cocktail 229
Milano-Torino 302
Millionaire 262
Mimosa 310
Mint Julep 215
Mismo 298
Missionary's Downfall 286
Mojito 299
Monkey Gland 316
Morning Glory Fizz 221
Moscow Mule 244
Moscow Spring Punch 326
Mulata 299

National Cocktail 297

Navy Grog 285
Negroni 303
Negroni Sbagliato 304
Nicky's Fizz 314
Nuclear Daiquiri 323

Old Cuban 324

Old Fashioned 222
Old Pal Cocktail 318

Painkiller 290

Paloma 279
Papa Doble 296
Penicillin 322
Perfect Storm 324
Perroquet 319
Picasso Martini 328
Pimm's Cup 241
Piña Colada 291
Pink Gin 257
Pisco Sour 279

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

Planter's Punch 288
Pornstar Martini 326
Prohibition Cocktail 243
Pupule 286

Queen's Park Swizzle 283

Ramos Gin Fizz 239
Raspberry Martini 271
Rob Roy 232
Ron Collins 274
Rose Cocktail 316
Rossini 306
Russian Spring Punch 270
Rusty Nail 249

Santina's Pousse Cafe 240
Sazerac Cocktail 238
Sbagliato 304
Scorpion 284
Scorpion Bowl 284
Screwdriver 247
Sea Breeze 251
Sex on the Beach 251
Sgroppino 306
Sherry Cobbler 219
Side Car 312
Silk Stockings 324
Singapore Sling 289
Southside 242
Spritz 307
Stinger 234
Stone Fence 219
Strawberry Margarita 276
Suburban Cocktail 229
Summit 323

Tequila Sunrise 278
Ti Punch 288
Tom & Jerry 218
Tom Collins 254
Tommy's Margarita 277
Toreador 277

Torino-Torino 302
Tovarich 247
Twister 247

Vermouth Cocktail 224
Vesper 266
Vieux Carré Cocktail 241

Vodka Martini 246
Vodkatini Waiting
to Become Manhattan 327

Ward Eight 229
Whiskey Sour 216
White Lady 315

White Russian 245
Whiz-Bang 262
Wibble 271

Zombie 280

ОСНОВНЫЕ ВОСТРЕБОВАННЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Americano 302
Aviation 234
Bellini 305
Black Russian 245
Blood and Sand 265
Bloody Mary 317
Boulevardier Cocktail 318
Bramble 268
Caipirinha 275
Champagne Cocktail 218
Clover Club 231
Corpse Reviver #1 261
Cosmopolitan 250
Cuba Libre 295
Daiquiri 295
Dark & Stormy 293
Dry Martini 235
Espresso Martini 270
French 75 314
Gimlet 258
Gin Fizz 225
Gin Tonic 257
Hanky Panky 259
Long Island Iced Tea 248
Mai Tai 282

Manhattan 226
Margarita 276
Mint Julep 215
Mojito 299
Moscow Mule 244
Negroni 303
Old Cuban 324
Old Fashioned 222
Paloma 279
Penicillin 322
Piña Colada 291
Pisco Sour 279
Ramos Gin Fizz 239
Rob Roy 232
Sazerac Cocktail 238
Side Car 312
Spritz 307
Tom Collins 254
Vesper 266
Vieux Carré Cocktail 241
Vodka Martini 246
Whiskey Sour 216
White Lady 315
White Russian 245
Zombie 280

УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ ПО ОСНОВНЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

ВОДКА

Barbara Cocktail 247
Black Russian 245
Bloody Mary 317
Blue Lagoon 293
Blue Monday 247
Cape Codder 247
Cosmopolitan 250
Czarina 247
Espresso Martini 270
French Martini 250
Greyhound 246
Harvey Wallbanger 251
Long Island Iced Tea 248
Moscow Mule 244
Moscow Spring Punch 326
Pornstar Martini 326
Russian Spring Punch 270
Screwdriver 247
Sea Breeze 251
Sex on the Beach 251
Sgroppino 306
Tovarich 247
Twister 247
Vodka Martini 246
Vodkatini Waiting
to Become Manhattan 327
White Russian 245

ДЖИН

20th Century Cocktail 265
Alaska 231
Alexander 229
Aviation 234
Barbary Coast 243
Bee's Knees 311
Bijou Cocktail 221
Bramble 268
Breakfast Martini 2
Bronx Cocktail 233
Bronx Terrace 233
Clover Club 231
Colonial Cocktail 243
Cowboy Hoof Martini 271
Dirty Martini 243
Dry Martini 235

Elderflower Martini 325
French 75 314
Gibson 230
Gimlet 258
Gin Fizz 225
Gin Punch a la Terrington 255
Gin Rickey 234
Gin Tonic 257
Gin-Gin Mule 325
Hanky Panky 259
Harry's Cocktail 261
John Collins 254
Last Word 235
Left Bank Martini 325
Long Island Iced Tea 248
Marmalade Cocktail 261
Martinez 224
Mayfair 263
Monkey Gland 316
Negroni 303
Nicky's Fizz 314
Picasso Martini 328
Pink Gin 257
Prohibition Cocktail 243
Ramos Gin Fizz 239
Raspberry Martini 271
Singapore Sling 289
Southside 242
Tom Collins 254
Vesper 266
White Lady 315
Wibble 271

ВИСКИ

Algonquin 229
Bacon and Egg Martini 328
Barbary Coast 243
Blinker 243
Blood and Sand 265
Blue Blazer 217
Boulevardier Cocktail 318
Brooklyn 235
Cameron's Kick 267
Camomile Sour 323
De Rigueur 262
Everybody's Irish 267

Flying Scotsman 263
God Father 249
Irish Cocktail 267
Irish Coffee 267
La Louisiane 241
Manhattan 226
Millionaire 262
Mint Julep 215
Morning Glory Fizz 221
Old Fashioned 222
Old Pal Cocktail 318
Penicillin 322
Rob Roy 232
Rusty Nail 249
Sazerac Cocktail 238
Stone Fence 219
Suburban Cocktail 229
Vieux Carré Cocktail 241
Ward Eight 229
Whiskey Sour 216
Whiz-Bang 262

РОМ И КАШАСА

Bacardi Cocktail 230
Between the Sheets 264
Blue Hawaiian 289
Caipirinha 275
Cuba Libre 295
Daiquiri 295
Daisy de Santiago 297
Dark & Stormy 293
El Presidente 298
Fish House Punch 214
Fog Cutter 283
Havana 298
Hemingway Special 296
Hurricane 290
Jungle Bird 285
Long Island Iced Tea 248
Mai Tai 282
Mary Pickford 297
Mismo 298
Missionary's Downfall 286
Mojito 299
Mulata 299
National Cocktail 297

Navy Grog 285
Nuclear Daiquiri 323
Old Cuban 324
Painkiller 290
Papa Doble 296
Perfect Storm 324
Piña Colada 291
Planter's Punch 288
Pupule 286
Queen's Park Swizzle 283
Ron Collins 274
Scorpion 284
Scorpion Bowl 284
Stone Fence 219
Ti Punch 288
Tom & Jerry 218
Zombie 280

ТЕКИЛА

Altos Margarita 301
Batanga 277
El Diablo 277
Frozen Margarita 300
Jalisco 277
Long Island Iced Tea 248
Margarita 276
Paloma 279
Silk Stockings 324
Strawberry Margarita 276
Tequila Sunrise 302
Tommy's Margarita 277
Toreador 277

КОНЬЯК, БРЕНДИ, КАЛЬВАДОС, КИРШ

Alexandra 262
Apple Jack 227
Between the Sheets 264
Brandy Crusta 237
Brandy Milk Punch 239
Brandy Scaffa 240
Cassisco 313
Coffee Cocktail 223
Corpse Reviver #1 261
Depth Bomb 266

УКАЗАТЕЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ ПО ОСНОВНЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

East India Cocktail 224
Egg-Nog 255
Fine à l'Eau 313
Horse's Neck 231
Jack Rose 227
Japanese 217
Metropolitan Cocktail 229
Pisco Sour 279
Rose Cocktail 316
Saint-Germain-des-Prés 337
Santina's Pousse Cafe 240
Sazerac Cocktail 238
Side Car 312
Stinger 234
Summit 323
Vieux Carré Cocktail 241

Chambéry Cassis 319
Champagne Cocktail 218
Champagne Pick me Up 316
Coffee Cocktail 223
Corpse Reviver #2 313
Death in Venice 306
French 75 314
Hanky Panky 259
Hugo 304
Kir 319
La Biciçletta 304
La Louisiane 241
Martini Royale 327

Metropolitan Cocktail 229
Milano-Torino 302
Mimosa 310
Negroni 303
Negroni Sbagliato 304
Pornstar Martini 326
Prohibition Cocktail 243
Rossini 306
Sbagliato 304
Sherry Cobbler 219
Spritz 307
Torino-Torino 302
Vermouth Cocktail 224

ЛИКЕРЫ, АБСЕНТ, АНИСОВЫЕ НАСТОЙКИ

Absinthe Frappe 237
Amaretto Sour 323
B-52 249
Between the Sheets 264
Blood and Sand 265
Brandy Scaffa 240
Corpse Reviver #2 313
God Father 249
Golden Dream 268
Grasshopper 240
Green Beast 328
La Louisiane 241
Long Island Iced Tea 248
Perroquet 319
Pimm's Cup 241
Rusty Nail 249
Santina's Pousse Cafe 240

ВИНА И ВЕРМУТЫ

Adonis 233
Americano 302
Bamboo Cocktail 230
Bellini 305
Black Velvet 257
Blood and Sand 265

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.

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА



АПЕРИТИВ КОРОЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

Эта книга расскажет вам об аперитиве. Об аперитиве как напитке, об аперитиве как коктейле, а также – об аперитиве как исключительном моменте удовольствия, которое вы получаете от общения с друзьями, разделяя с ними питье и закуски. А что же пьют во время аперитива? Все чаще пьют коктейли. Коктейль-аперитив становится самым востребованным напитком, королем среди коктейлей.

В этой книге читатель найдет лучшие рецепты аперитивных коктейлей. Он узнает о напитках и ингредиентах, действительно пробуждающих аппетит. Он познакомится с традициями аперитива в разных странах, а также освоит правила фудпейринга, чтобы подбирать удачные сочетания между напитками и закусками.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам BAR STYLE



ГИД ПРОДВИНУТОГО БАРМЕНДЕРА

Этот гид по миксологии предназначен для бармендеров, которые стремятся достичь прогресса в своем искусстве. Он служит необходимым дополнением к «Библии Бармена», представляя наиболее современные способы подачи и техники приготовления коктейлей: от самых сложных до очень простых. С ним вы научитесь готовить смешанные напитки нового поколения, которые придется по вкусу самым требовательным гостям.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам BAR STYLE



ХЕМИНГУЭЙ ЖИЗНЬ И НАПИТКИ

Алкоголь был такой же частью жизни Хемингуэя, как слова – частью его книг. Только обжигаясь ромом или виски, он приглушал боль от других ожогов: будь то военные раны или удары судьбы, которые преследуют человека, воспринимающего жизнь как бесконечную борьбу. Связь Хемингуэя с барами и коктейлями заслуживает большего, чем простота за его здоровье. Эта книга посвящается легендарному автору, его любимым барам и напиткам, а также содержит рецепты исторических коктейлей, которые он пил, и современных коктейлей, созданных в его честь.



DELICATESSEN КУЛЬТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Московский Delicatessen, вошедший в список 50 лучших баров планеты, славится теплой, домашней атмосферой и исключительными напитками. В этой книге вы почувствуете шарм Delicatessen и узнаете лучшие рецепты коктейлей, которые уже стали культовыми.

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА



АМЕРИКА Родина коктейля

От старинных салунов, где зарождалась барная культура, до авангардных клубов, где возникают последние тенденции, – автор дает нам полную картину того, как потребляют коктейли в Америке. Он знакомит нас с легендарными барменами, делится современными и винтажными рецептами коктейлей и публикует впечатляющие фотографии.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам BAR STYLE



Москва - Лондон Искусство коктейля

На страницах этого гида лучшие бармены Москвы и Лондона соревнуются в силе воображения и творческих способностях, представляя свои рецепты, многие из которых уже завтра станут классикой. Здесь представлены трендовые заведения двух столиц, работающие в них бармены, их рецепты и ноу хау. Это настоящий труд исследования и репортажа.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам BAR STYLE



Бар Стайл №1 Миксология

Гид «Bar Style» – это спутник бармена и миксолога. Он отражает современное развитие мира напитков, не забывая о славном прошлом миксологии, а также раскрывает наиболее многообещающие тенденции, свежую информацию о спиртных напитках и новейшие методы приготовления коктейлей.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам BAR STYLE



Библия сомелье и ресторатора

«Уникальное, самое исчерпывающее в мире издание для сомелье и других профессионалов ресторанного бизнеса. Эта незаменимая книга содержит всю эксклюзивную информацию, необходимую для высококлассной работы с винами и спиртными напитками»

В этой книге большинство фотографий барменов и заведений сделаны автором.

Автор благодарит всех тех, кто открыл двери для фотосъемок,
принял в них участие и поделился рецептами коктейлей.

Фото на разворотах-шмуцтитулах:

Игорь Карнаух, Apotheke Bar, Санкт-Петербург (8)

Полторы комнаты, Санкт-Петербург (22)

Александра Чурилова, Noor Bar, Москва (180)

Grey Goose (329)

Фотографии на обложке: Bacardi, The Glenlivet, SWA.

Рисунки Жана-Клода Леклера.

Федор Евсевский

БИБЛИЯ БАРМЕНА

Над книгой работали:

Д. Ческис

Ю. Горина

Е 25 Федор Евсевский. Библия бармена – М.: Евробукс, 2023.– 336 с.: ил.

Формат 215 x 285 мм

Печать офсетная

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами в ООО «ИПК Парето-Принт»,
170546, Тверская область, Промышленная зона Боровлево-1, комплекс №3А,
www.pareto-print.ru

Заказ № 0000/00