

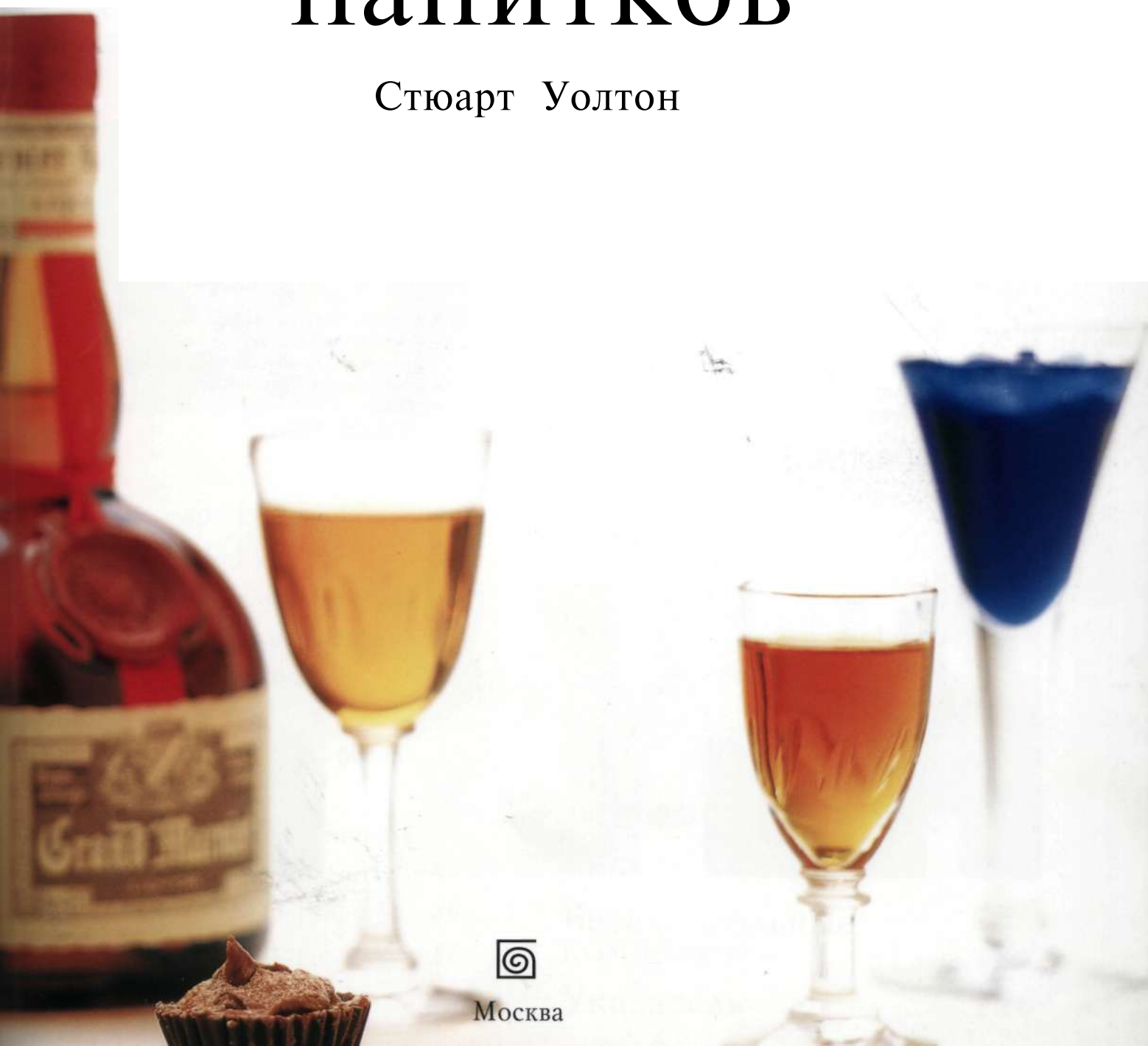
Энциклопедия
крепких спиртных
напитков





Энциклопедия крепких спиртных напитков

Стюарт Уолтон



Москва

УДК 030
ББК 36.991
У63

Stuart Walton
The New Guide to Spirits and Liqueurs

Уолтон Стюарт
У63 Энциклопедия крепких спиртных
напитков/Пер. с англ. - М.: БММ АО,
2004. - 128 с: ил.

Слова «коньяк», «виски», «водка» знакомы даже тем, кто ни разу не пробовал эти горячительные напитки. А вот что такое аквавит, биттеры, «вода жизни», кириш или мескаль, известно в нашей стране разве что знатокам. Читатели этой книги смогут узнать много интересного из мира крепких спиртных напитков, освоить навыки их правильного потребления и получат возможность самим создавать на их основе интересные сочетания - коктейли.

ISBN 1-84081-005-X (англ.)
ISBN 5-88353-196-2 (рус.)

© Anness Publishing Limited 1998
© Бертельсманн Медиа Москау АО, 2004
© Перевод с английского БММ АО, 2004

Переводчик *А. П. Серебрякова*
Редактор *И. В. Андоньева*
Выпускающий *Ю. В. Рунова*
Корректоры *Г. И. Нарва, Р. В. Воробьева*
Оператор компьютерной верстки
О. В. Кондратьева

Подписано в печать 12.02.2004 г.
Тираж 4000 экз.
Печать офсетная.
Гарнитура «ГарамондНэрроу».
БММ АО: Москва, 1-й Рижский пер.,
д. 2, стр. 1, 9.

Отпечатано в Сингапуре.

Все права защищены.
Запрещается полное или частичное
использование и воспроизведение текста
и иллюстраций в любых формах без
письменного разрешения праволадельца.

По вопросам приобретения книг
Бертельсманн Медиа Москау
по издательским ценам просьба обращаться
по адресу: Москва, 1-й Рижский пер.,
д. 2, стр. 1,9.
Тел.:286-4711.286-4772.



Содержание

<i>Предисловие</i>		<i>6</i>
<i>«Вода жизни»</i>		<i>10</i>
Вступление	12	Кирш 33
Аквавит	14	Марк 34
Арак	15	Мескаль 35
Биттеры	16	Ром 36
Бренди	18	Сливовица 41
Кальвадос	24	Текила 42
«Вода жизни»	26	Водка 44
Джин	28	Виски 48



Ореховые	Самбука	99
ликеры	Сливовый	88
Парфэ амор	джин	100
Пастис	Саузерн	91
Пиммз	комфорт	101
Пуар	Стрега	102
Уильям	Сюз	103
Пунш	Тиа Мария	104
Ратафья	Ван дер Хюм	105

<i>Крепленые вина</i>		<i>106</i>
Вступление	108	Москатель 114
Мадера	110	Портвейн 116
Марсала	112	Херес 118
Мускат	114	Вермут 120

<i>Ликеры</i>		<i>58</i>
Вступление	60	Гальяно 76
Адвокат	62	Глейв 77
Амаретто	63	«Золотая вода» 78
Анисовый	64	Гран-марнье 79
Аурум,		Калуа 80
Бенедиктин	65	Кумель 81
Шартрез	66	Ликеры-бренди 82
Куантро	67	Малибу 84
Ликеры-кремы	68	Мандариновый
Крем-ликеры	69	Наполеон 85
Кюрасо	73	Мараскино 86
Драмбуйе	75	Мидори 87

<i>Безалкогольные компоненты</i>		<i>124</i>
<i>Указатель</i>		<i>126</i>

Предисловие

Напитки, о которых рассказывается в этой книге, довольно сильно отличаются друг от друга. Однако у них есть и общее: все они подверглись, в той или иной степени, дистилляции (перегонке), после которой даже крепленые вина - херес, портвейн, мадера и др. - становятся крепче, а иногда и ароматнее, чем столовые вина при добавлении алкоголя.

Дистилляция (от лат. *distillatio* - «стекание каплями») - это извлечение высоких спиртовых фракций перебродивших спиртовых жидкостей путем нагревания до температуры, при которой эти спиртовые фракции превращаются в пар. По сравнению с брожением дистилляция довольно простой процесс, так как его легче контролировать со стороны. Чтобы из свежесжатого виноградного сока получилось хорошее вино, должен начаться сложный процесс брожения, который требует большой точности соблюдения всех температурных параметров. Спирт же можно получить из вина всего лишь путем нагревания.

Спирт имеет более низкую температуру кипения (ок. 78 °C), чем вода (100 °C), поэтому он превращается в пар еще до того, как начнет выкипать водный конденсат спиртовой жидкости. Насыщенный алкоголем пар конденсируется в виде капель на холодной поверхности. Эти капли, стекая, превращаются в жидкость, в которой алкоголя содержится гораздо больше, чем в вине. Повторное нагревание той же жидкости и тот же процесс перегонки позволяют получить еще

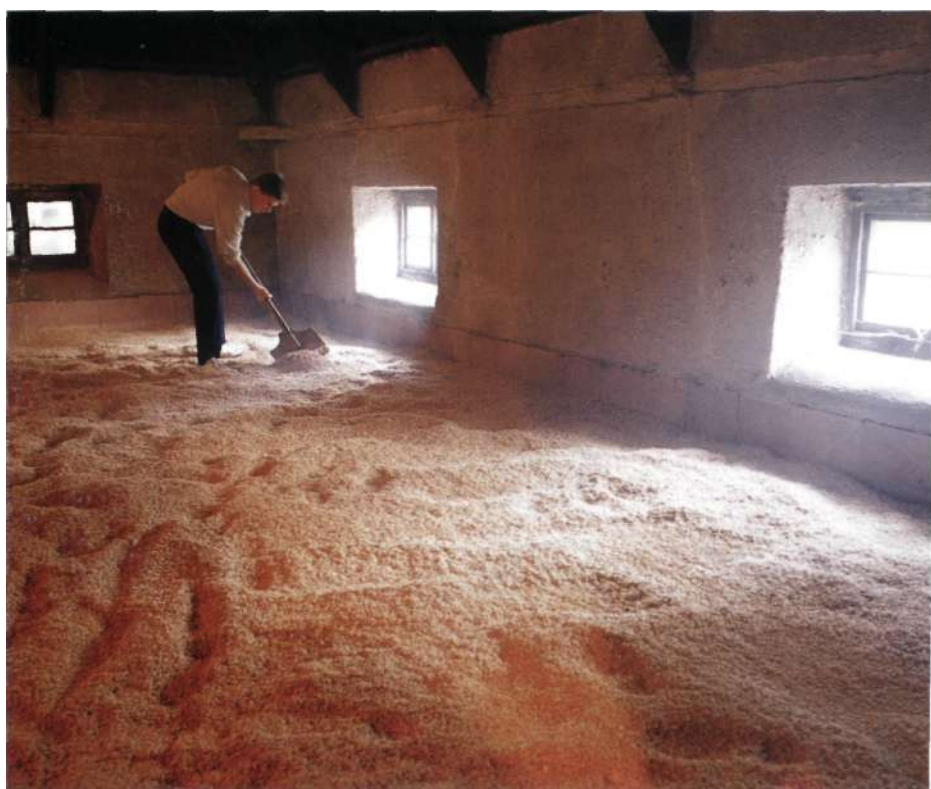
более насыщенный алкоголем продукт. Перегонку можно повторять несколько раз.

Последние примерно тридцать лет среди ученых не утихают споры о том, когда и где была открыта перегонка. Греческий философ Аристотель, живший в IV в. до н. э., пишет о перегонке как о способе очистки морской воды, позволяющем сделать ее пригодной для питья. Он замечает походя, что данный способ может быть применен и к вину, которое в этом случае превращается в некое подобие воды. Аристотель очень близко подошел к разгадке, но производимые им эксперименты убедили его только в одном: вино есть та же вода, лишь в видоизмененной форме, а запах полученной жидкости определяется тем, что оказалось в воде.

Первые документально зафиксированные научные сведения о дистилляции, по крайней мере

в Европе, восходят к прославленной медицинской школе в Салерно (ок. 1100 г. н. э.). Ученые-медики утверждали, что вино само по себе обладает целебными свойствами. (Этот взгляд нашел своих сторонников в 90-х гг. XX в.) Извлечение из вина путем перегонки того, что, по мнению салернских медиков, является его душой или духом, и дало название продукту перегонки: «спирт» - от латинского *spiritus* - дух, душа. Считалось, что активным компонентом, придающим вину целебную силу, является алкоголь.

До этого слово «алкоголь» применялось как общий термин для обозначения любого продукта, полученного выпариванием и конденсацией. Слово это происходит от арабского *al-kuhl*, и относилось оно к производимому арабами путем конденсации паров черному порошку сурьмы, который использо-



Ворошение сохнувшего в торфяной печи пророщенного ячменя. Винокуренный завод в Глендронахе, Шотландия

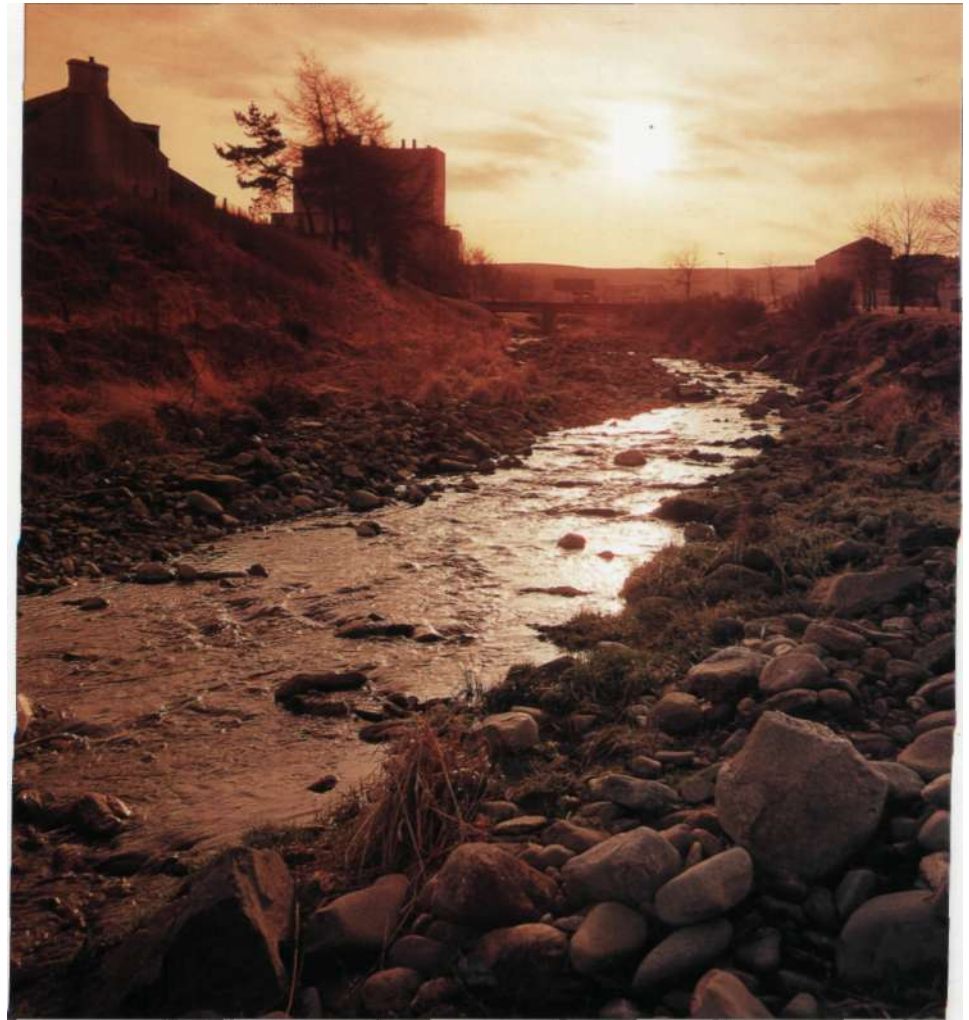
Эта речушка поставляет важнейший компонент для производства виски - ключевую воду

вался потом как косметическое средство. И только с XVI в. слово «алкоголь» стало применяться исключительно для обозначения дистиллированных спиртов.

Не только медики, но и средневековые алхимики способствовали развитию и распространению процесса дистилляции в Европе. Алхимия считалась вполне уважаемой ветвью естественных наук и занималась в основном изысканием способов превращения обыкновенных металлов в золотой. Алхимики искренне полагали, что такой способ можно будет применить и к человеческому телу, чтобы экстрагировать из его смертной оболочки основные жизненные силы и таким образом обеспечить человеку вечную молодость. Заметив, что после каждой повторной перегонки спирт делается все более и более чистым, они высказали мысль, что спирт, может быть, и есть Святой Грааль.

Хотя салернские врачи вскоре убедились, что, несмотря на все замечательные свойства дистиллированного спирта, он все же не может даровать человеку вечную жизнь, использование спирта в медицине выдержало многовековую проверку временем. Каталонский врач Арнальдо де Виланова первый назвал спиртовые дистилляты латинским термином *aqua vitae* - «вода жизни», отметив тем самым их благотворную роль для здоровья и жизнедеятельности человека. (Этот термин живет в названии скандинавской водки - *aquavit*, французской *eau de vie* и в наименованиях других спиртных напитков.)

Без сомнения, самые первые спиртовые дистилляты были получены из ви́я. Перегонка зерна для производства первого виски и промежуточных спиртных напитков началась позднее, в Средние века. Многие из этих прототипов современных спиртных



напитков содержали травы и пряные добавки или ароматизировались фруктами, чтобы усилить их лечебные свойства. Добавки, кроме того, хорошо маскировали довольно грубый вкус полученной жидкости и отбивали ее неприятный запах. Тот, кто нюхал или пробовал «первач» из перегонного куба для изготовления виски или имел дело с незаконным ирландским или американским самогоном, знает, как сильно необработанный спиртной напиток отличается от пятизвездочного коньяка или неповторимого шотландского скотча. Такие дистилляты с различными добавками стали предшественниками ликеров и водок с приятной отдушкой.

В 1961 г. индийский историк, специалист по питанию О. Пракаш заявил: имеются доказательства, что перегонка риса и ячменное пиво су-

ществовали в Индии примерно в 800-х гг. до н. э. Этот факт подтвердили и другие ученые. Это дало основание предположить, что процесс дистилляции, по всей вероятности, пришел из Китая, где он был известен еще раньше. Таким образом, современная история, хотя и с некоторой осторожностью, приписывает честь первооткрывателей этого процесса китайцам.

Настораживает лишь тот факт, что о дистиллированном спирте не оставили никаких сведений солдаты, участвовавшие в завоевательном походе Александра Македонского в Индию в 327 г. до н. э. Этой военной кампании европейцы, как убедительно доказано, обязаны появлению риса, но не рисового спирта. Можно предположить, конечно, что солдаты пили спирт в разбавленном виде, и, еле-

довательно, алкоголя в нем было не больше, чем в виноградном вине, вполне привычном для них. Кроме того, они могли отвергнуть этот напиток из-за его запаха или неприглядного вида.

Но даже если китайцы и индийцы действительно практиковали перегонку так давно, как это утверждается, и в этом отношении на несколько веков опередили европейцев, их знание и опыт остались в пределах их части света.

Первый и до сих пор широко распространенный перегонный аппарат включает всего лишь три, но совершенно необходимые части: перегонный куб, то есть емкость, в

которой подогревается ферментируемый продукт (пророщенное и смолотое зерно, вино, сидр и т. д.); труба, через которую проходят отогнанные пары спирта и где они, конденсируясь, охлаждаются и

превращаются в жидкость, и приемник для сбора отогнанного спирта. Чтобы получить конечный продукт лучшего качества, спирт, для более тонкой очистки, обычно дистиллируется дважды, так что перегонку в таких случаях необходимо повторить. Тем не менее не все конденсированные пары годятся для изготовления качественных спиртных напитков. Первые и последние пары, проходящие через конденсатор (их называют «головные» и «хвостовые»), обычно отбрасываются, так как в них содержится довольно много примесей.

Изобретение в самом начале XIX в. метода непрерывной перегонки, когда процесс идет непрерывно до второй дистилляции, позволяет ускорить производство спирта, и так легче контролировать весь процесс. Этот способ используется для производства одного из классических бренди - арманьяка. Надо сказать, что до сих пор во всем мире для производства крепких спиртных напитков не придумано ничего лучше, чем перегонный аппарат.

Возможно, первым использованием спирта не в лечебных целях и не для того, чтобы избавиться от излишков зерна или винограда, а исключительно ради получения удовольствия, стало производство бренди в регионе г. Коньяк на юго-западе Франции. Было замечено, что лучший спирт - мягкий, с тонким ароматом - получается из светлых виноградных вин Коньяка, вызревающих в дубовых бочках. Эти бочки традиционной формы сделаны из дуба окрестных лесов Лиможа. После определенного периода вызревания в таких бочках напиток приобретает все свои качества: богатый золотисто-коричневыми оттенками цвет, а также вкусовую насыщенность и полноту.

В бутылках процесс вызревания не происходит. Сложная классификационная система коньяков, действующая и сегодня, основана на про-



***Вверху.** Перегонный куб - музейный экспонат в Джеймсон Херитидж Сентер, графство Корк*



***В центре.** Свои специфические качества - особый цвет и выраженный аромат - коньяк и виски приобретают после полного вызревания в деревянных бочках*



***Внизу.** Медный перегонный куб - оригинальная емкость для дистилляции, которая широко используется в регионе г. Коньяк, Франция, а также винокурами Шотландии для получения виски*



должительности выдержки спирта. Данные, определяющие качество продукта, со всей тщательностью были разработаны еще в конце 1600-х гг.

Вскоре после бренди не меньшую известность приобрели шотландский и ирландский виски. Различия в их процессах производства определяются специфическими региональными особенностями: количеством торфа, загружаемого в печи, где сушится пророщенное зерно, качеством родниковой воды, идущей на заваривание солода, и особенно формой перегонного куба.

В наши дни по всему миру, от Северной Америки до Японии, изготавливают различного типа виски, но все попытки воспроизвести совершенно особый вкус «старого доброго скотча» терпят неудачу, ибо соблюсти полную идентичность всех его ингредиентов и процессов невозможно.

В какой именно момент дистиллируемый спиртной напиток перестает быть спиртом и превращается в ликер - еще один вопрос, на который трудно дать определенный

ответ. Ясно только одно: чтобы быть ликером, напиток должен иметь четко выраженный ароматизирующий элемент (а возможно, даже сотню или больше, как в некоторых прославленных ликерах). Это не означает, однако, что все ароматные дистилляты являются ликерами (ароматизированная водка - все равно водка), но «чистых», без добавок, ликеров не существует.

Некоторые ликеры имеют не менее славную историю, чем коньяки и скотчи. Наиболее известны те из них, что производились старинными французскими монашескими орденами. Так, бенедиктин - продукт на коньячной основе с запахом травяной настойки, родом из бенедиктинского монастыря в Фекаме, северная Нормандия, - невольно заставляет нас вспомнить о тех требованиях к качеству продукта, что были сформулированы еще в XVI в.

Эра коктейлей началась с приходом эпохи джаза - в 1920-х гг. Она освободила из заточения множество традиционных ликеров, куда их отправил как напитки низшего раз-

*Старинное водяное колесо
старой винокурни
в северной Ирландии*

ряда наш непросвещенный массовый вкус. Монахи-бенедиктинцы были бы шокированы, увидев, как их глубоко чтимое творение смешивают с английским джином, американским яблочным бренди или кленовым сиропом, после чего немилосердно трясут и дают ему новое имя - что-нибудь вроде «Задней Ноги Мула».

Постепенно крепкие напитки и ликеры проторили себе дорогу и на кухню. Некоторые блюда вообще нельзя приготовить без спиртного: не бывает ромовой бабы без рома или сабайона без марсалы.

Мы надеемся, что постепенно стяжавшие себе всеобщую славу напитки станут для вас не только и не просто спиртными напитками, но и незаменимыми гастрономическими элементами и что эта книга позволит вам узнать кое-что о ваших любимых напитках.

«Вода жизни»





Первые крепкие спиртные напитки, полученные в результате не очень искусно проведенной перегонки самых обычных вин, были* грубы на вкус и имели мало-приятный запах. Поэтому в течение веков практиковалось использование при перегонке трав и цветов, которые сначала настаивали в воде, потом отваривали, а затем конденсировали и экстрагировали. Полученный экстракт употреблялся в медицине, кулинарии или просто в качестве духов. Открытие в Европе дистилляции стало результатом всевозможных экспериментов, про-

водимых алхимиками, которые мечтали найти «эликсир жизни». Когда пришло осознание, что некий продукт, подвергнутый сбраживанию, чтобы получить алкогольный напиток, можно затем перегнать в спирт, стали сбраживать этот продукт специально для дистилляции, потому что после перегонки он становился более пригодным к потреблению. Так в регионах, где нет подходящих климатических условий для производства виноградных вин, появился первый напиток из зернового солодового сусла, получивший название «виски».

Хотя вино и само по себе всегда высоко ценилось и экспортировалось в огромных количествах в европейские страны с более прохладным климатом, такие, как Англия и Голландия, спирт, полученный из вина, встретил поистине восторженный прием. Негоцианты с торговых кораблей, заходивших в Ля Рошель и другие порты провинции Шарант в западной Франции, не питали особого пристрастия к кислым, неароматным местным винам, но крепкий спиртной напиток, в который стали превращать эти вина, получил самую высокую оценку. Так впервые появился и приобрел свою известность коньяк.

Память о настоячивых изысканиях средневековых алхимиков сохранилась в латинском наименовании продукта перегонки: *aqua vitae* - «вода жизни». Это название осталось и в терминологии спиртных напитков: у французов - *eau-de-vie*; у скандинавов - *aquavit*, у кельтов - *uisge beatha* (*uisge* означает «вода»); не говорящими по-гэльски

Вверху слева. Старинная винокурня в Питлокри, Шотландия

Внизу слева. Традиционно виски выдерживают в дубовых бочках из-под хереса

Внизу. Ягоды можжевельника придают джину своеобразный аромат





отребителями напитка было пре-
ращено в «виски». В России оно
вучит и вовсе уж скромно: «водка»,
сть и еще одно средневековое
атинское название спирта: *aqua
rdens* - «жгучая вода», по причине,
которой нетрудно догадаться,
ссоциация с огнем, как по методам
олучения, так и по результатам
отребления, присутствует и в на-
званиях подвергнутых перегонке вин
lebranntwein - «жженое вино»), и в
\ове «бренди» (*brand-* по-англий-
ш «головешка», «головня»).

Несмотря на высокую оценку, ко-
эрую получили у своих современ-
ников первые спиртные напитки, ны-
ешний потребитель вряд ли нашел
ы в них много достоинств. Они со-
гржали в высокой концентрации
«ушные масла - группу компонен-
те, имеющих научное название «вы-
экий алкоголь» («высокий» отно-

сится к их большой кислотности).
Только в 1800 г. физик Эдуард Адам
открыл такую замечательную вещь,
как редистилляция, или ректифика-
ция. Этот процесс позволял из-
бавиться, хотя и не полностью, от
резкого, грубого на вкус «высокого
алкоголя». Но при повторной дис-
тилляции уходило также большое
количество побочных продуктов, по-
ложительно влияющих на вкусовые
качества спирта. Поэтому теперь
травы, специи и фруктовые экстрак-
ты стали использовать для арома-
тизации.

Постепенно необходимый баланс
был в конце концов найден. Бренди и
виски, обретающие свои окончатель-
ные свойства после вызревания в
деревянных бочках, проходили
двойную дистилляцию; джин и вод-
ка, которые должны были оста-
ваться предельно чистыми, подвер-

*Этот завод производит основу для
изготовления джина и водки*

гались повторной ректификации.
Большинство продаваемых сегодня
спиртных напитков проходит рек-
тификацию, что не всегда идет им
во благо. Этим объясняется и об-
щая тенденция наших дней: боль-
шинство белых спиртных напитков
принято употреблять в смесях с
другими напитками.

Когда имеешь дело с качествен-
ными крепкими спиртными напит-
ками, дегустация, совершенно оче-
видно, не требуется (попробуйте
«покатать» во рту жидкость кре-
постью 40 !). Поэтому некоторые
дегустаторы полагаются только на
свой нос. Другие добавляют соот-
ветствующее количество воды, ко-
торая подчеркивает ароматичес-
кую изысканность напитка.

Аквавит (Aquavit)

Ароматизаторы

Семена аниса,
семена фенхеля,
укроп,
семена тмина,
горькие апельсины



Как подают

Аквавит следует подавать, как все хорошие водки: очень холодным, неразбавленным, в невысоких стаканах. Перед подачей на стол бутылку необходимо положить в холодильник. Это превосходный аперитив, особенно в зимнее время.



Как смешивают

Попробуйте заменить водку аквавитом в классической «Кровавой Мэри» (Bloody Mary).

Среди различных спиртных напитков аквавит имеет особенно древнюю историю. Как установлено, он был впервые дистиллирован в Северной Европе не позднее XV в.

Производство аквавита очень похоже на производство всех ароматизированных водок. Оно основано на натуральном зерновом и (или) картофельном спирте, ректифицированном до высокой степени чистоты, с последующей ароматизацией. Центром производства аквавита являются Скандинавские страны и Германия. Его второе название - шнапс (*schnapps*) происходит от староскандинавского глагола *snapren* («схватить», «поймать»), что указывает на традиционный способ его потребления - одним глотком, «забрасывая в горло».

Как делают

Картофель отваривают в варочном автоклаве, на поминающем скороварку. Полученную крахмальную массу смешивают затем с солодовым зерном. После дрожжевого брожения следует двойная дистилляция, в результате чего получается спирт высокой чистоты, который разбавляют до нужной крепости и пропускают через древесный уголь, добавляя ароматизирующие ингредиенты.

Aalborg

Превосходный крепкий аквавит из Дании



Другие названия

Германия: *Schnapps*; Дания: *schnaps*
Швеция, Норвегия, Нидерланды: *snap*s

Как употребляют

Этот напиток был составной частью своеобразных скандинавских «посиделок» - *smorgasbord*, куда более скромных празднеств, нежели сегодняшние обильные застолья. На них подавались обычно хлеб, рыба (чаще всего селедка) и, возможно, сыр. Сухая острота спиртного напитка была хорошим дополнением к соленой пище. Отлученный от своей роли сопровождать трапезу аквавит живет сегодня как аперитив. Его выпивают одним залпом, сопровождая глотком местного пива.



Peach County Schnapps

Персиковый шнапс местного производства. Серия мягких, с фруктовым ароматом шнапсов

Арак (Ar&k)

Некоторые считают, что самым первым спиртным напитком было подобие арака (*arak*), или ракии (*raki*), изготовленное, как утверждается, в Индии около 800-х гг. до н. э.

В действительности арак - это общее название целой группы очищенных крепких спиртных напитков, основной материал и способы производства которых определяются особенностями того или иного региона. На островах Ява, Суматра и Борнео арак получают из перебродившего сока сахарного тростника, а иногда и из риса. В Индии арак изготавливают из сока пальмовых деревьев.

На Средний Восток и в страны Средиземноморья этот напиток пришел с арабскими торговцами пряно-

стями. Его собирательное название восходит к арабскому слову *araq*, что означает «сок». Арак получали и из фруктов, которые легко подвергаются сбраживанию, - инжира, фиников, - с последующим процеживанием сока для его очистки. Этот способ до сих пор практикуется в Северной Африке

Raki
Ординарная
турецкая ракия,
не прошедшая
выдержку
в бочке



Другие названия

Arrack, arraki, racki, raki, rakija

Как подают

Как и аквавит, арак следует пить в умеренных количествах, мелкими глотками. Благодаря своей сильной грубой фактуре арак, как правило, не требует охлаждения.



и на Среднем Востоке. В старинных винодельческих районах Греции и Кипра огненный дистиллят получали из виноградного вина, в том числе из вина, приготовленного из изюма.

В наши дни в западных странах арак встречается обычно в виде ракии (*raki*) - спиртного напитка с легким запахом аниса, поставляемого Грецией и Турцией. Слегка окрашенная ракия с тонким ароматом производится на основе старого выдержанного бренди, однако большинство сортов этого напитка бесцветны, с резким вкусом алкоголя, содержание которого может достигать 50 об. %. Ракия производится во всех странах Балканского полуострова, обычно из слив и инжира, реже - из винограда.

Как употребляют

В странах Средиземноморья ракию почти всегда пьют в качестве аперитива, но если вам повезет и вы найдете хорошо выдержанный сорт, такую ракию лучше пить в самом конце трапезы, после кофе.

Ароматизаторы

Инжир, финики, виноград, изюм и слива



Как смешивают

В качестве аперитива большинство основных сортов ракии лучше всего употреблять со льдом.



Биттеры (Bitters)

Ароматизаторы

Разнообразные травы и корни придают горечь этим напиткам.

Горечавка - цветущее высокорослое растение, в корнях которого содержится ярко-желтое вещество, известное в народе как тонизирующее и противомаларийное средство.

Хинин (экстракт из коры хинного дерева) - замена горечавки в странах Нового Света.

Померанец - высушенная кожура его горькой разновидности - существенный элемент кампари.



Термин «биттеры» относится к любому из многочисленных крепких спиртных напитков, ароматизированных горькими травами или корнями, обладающими целебными свойствами. Биттеры очень многообразны: от кампари, которое можно пить как любой другой спиртной напиток, до таких, которые настолько горьки, что их добавляют по каплям в другие напитки.

Любовь к горьким отдушкам обычно считается признаком хорошо развитого вкуса. О связи между горечью и здоровьем говорит тот факт, что вода, содержащая хинин, изначально считалась стимулирующим средством и лишь позднее стала тонизирующей добавкой для джина.

Другая безусловная заслуга биттеров - помощь пищеварению.

Своим происхождением биттеры обязаны тем экстрактам, которые добавляли еще к самым первым спиртным напиткам. Приготовленные на их основе эликсиры считались укрепляющим и лекарственным средством

Campari
Самый известный итальянский горький аперитив, выпускается также готовым к употреблению



при любых недомоганиях: от плохого пищеварения до болей в суставах. Фармацевты, которые их готовили, опирались на народную мудрость знахарей и добавляли экстракты коры, трав и специй, кожуры спелых фруктов, чтобы усилить целебные свойства приготавливаемого питья.

Биттеры производят во всем мире. Самый известный из них, пожалуй, является ангостура (*Angostura*) - на основе ромашки с добавлением различных трав и корней горечавки. Она была изобретена в начале XIX в. немцем, личным врачом Симона Боливара, революционного деятеля Южной Америки, и названа по имени венесуэльского городка, в котором была получена. Сегодня этот биттер изготавливается исключительно в Тринидаде, причем фирмой, основанной еще ее изобретателем. Ангостура - один из немногих алкогольных напитков, отвечающих всем требованиям медицины.

В Европе есть два центра производства биттеров: в Италии и Франции. Италия славится своим кампари (*Campari*) - ярким красным аперитивом с выраженным горьким вкусом - и фернет-бранка (*Fernet-Branca*). Как и немецкий ундербетт



Underberg
Сильный пряный горький диджестив из Германии



Как смешивают

«Негрони» (Negroni): равное количество джина, кампари и сладкого красного вермута смешайте со льдом и добавьте немного содовой.

«Американо» (Americano): те же компоненты, но без джина и с добавлением нескольких капель ангостуры.

«Розовый джин» (Pink gin) (внизу): в бокал накапайте полдюжины капель ангостуры, покажите их по стенкам, выплесните.

Влейте охлажденный джин.



(Underberg), кампари продается в маленьких бутылочках и часто рекомендуется как средство от похмелья. Самые известные французские биттеры: амер-пико (Amer-Picon), созданный в качестве противомаларийного средства для армейских офицеров, служивших в Алжире, тони-кола (Tom-Kola) и секреста (Secrestat).

Английские биттеры, такие как апельсиновый и персиковый, получили широкую известность в 1920-х гг., когда в моду вошли коктейли. Венгрия выпускает уникум (Unicum), в котором горечь гармонично сочетается с легким привкусом сладости. А в Латвии в кофе добавляют густой черный бальзам (Melnais Balzam).

Fernet-Branca
Итальянский
биттер,
испытанное
средство от
похмелья



Как подают
Кампари обычно
подают с содовой и со
спиральной лимонной
цедры.

Амер-пико можно
подавать как
кампари. Его
используют и для
придания горчинки
джину.

Ундерберг и фернет-
бранка в качестве
желудочного средства
можно выпить залпом
неразбавленным,
в то время как
ангостура является
лишь добавкой для
«розового джина».



Unicum
Интенсивно
окрашенный
фирменный
биттер из
Венгрии

Angostura
Биттер,
чаще всего
используемый
в коктейлях



Бренди (Brandy)

Строго говоря, термин «бренди» относится ко всем крепким спиртным напиткам, полученным методом дистилляции (перегонки) из виноградного вина. Бренди производится также из плодов и фруктов: например, нормандский кальвадос из яблок. Английское название напитка - это сокращение от датского *brandewijn*, в свою очередь восходящего к немецкому *Gebranntwein* - «жженое вино».

Самый известный из всех настоящих бренди - коньяк - получил название от города Коньяк в департаменте Шарант на юго-западе Франции. В XVII в. сюда заглядывали торговцы из Северной Европы, особенно из Англии и Нидерландов. Разумеется, они увозили с собой местное вино. Из-за налоговых строгостей, а также ради экономии места на кораблях вино подогревали на огне, чтобы путем выпаривания уменьшить его объем. По прибытии на место в бочки добавляли воду, доводя объем содержимого до первоначального. Однако было замечено, что вина из Шаранта явно выигрывают от сокращения объема. Это и был шаг, точнее шажок, к настоящей дистилляции.

Слава дистиллированных вин из Шаранта и получаемая от их продажи прибыль оказались столь велики, что вскоре нашлось много желающих производить подобные напитки. Однако никто не мог воспроизвести специфичес-

Как подают

Хороший коньяк полагается пить сразу, как только его подадут, ни с чем не смешивая, безо льда. Коньяк традиционно подают в больших округлых бокалах типа «баллон», чтобы можно было «погонять» напиток по стенкам и ощутить его аромат. Однако аромат коньяка лучше всего выявляется в емкости, похожей на большой стакан для ликеров, в котором приглушается острота спирта. Букет хорошо проявляется и при легком нагревании бокала в руке, но обращаться за помощью к старинным подогревателям для бренди не рекомендуется.



Как подают

Высококачественный выдержанный бренди ни с чем не смешивают. Более молодые напитки смешивают с содовой.

Мода на бренди с тоником усерднее всего внедрялась в Коньяке.

В дальневосточных странах бренди смешивают с водой и пьют во время еды.



кие условия, которыми определялось качество коньяка. Известковые почвы, морской климат и вызревание в бочках особой формы, изготовленных из лиможского дуба, придавали напитку неповторимые свойства, благодаря которым он до сих пор сохраняет свою высочайшую репутацию.

Другой фирменный французский напиток, арманьяк, изготавливается, в юго-западной части страны из различных сортов винограда с применением несколько иной, чем для коньяка, технологии. Хотя арманьяк не столь популярен, как коньяк, он имеет свои характерные особенности, и многие именно его предпочитают в качестве хорошего диджестива.

Martell

Старейшая фирма, до сих пор выпускающая одну из основных марок коньяка



Фруктовый бренди производится по всей Европе и Америке. Лучшие сорта получают методом дистилляции в перегонном кубе. Однако некоторые низкокачественные напитки, искусственно ароматизированные и подкрашенные, также носили наименование «бренди», пока Европейское экономическое сообщество в соответствии с новым законом, принятым в 1989 г., не ввело запрет на использование этого термина внутри стран ЕЭС.

Коньяк (Cognac)

Коньяк производится в двух департаментах на западе Франции около Бискайского залива: в удаленном от моря Шаранте и прибрежном Шаранте-Маритиме. Коньяк - маленький городок на границе двух департаментов. Виноградные угодья включают шесть земель, из которых наиболее известны Гран Шампань и Пети Шампань, к югу от г. Коньяк. К концу XVII в.

*Hennessy X.O
Первосортный
коньяк в декоративной
бутылке необычной
формы*



коньяк приобрел заслуженную известность на голландском и британском рынках. Первое крупное производство коньяка наладил Жан Мартель, уроженец Джерси, который в 1715 г. основал винный дом, до сих пор носящий его имя. Другие лидирующие на рынке марки коньяка: «Хеннесси» (*Hennessy*), «Курвуазье» (*Courvoisier*) и «Реми Мартен» (*Remy Martin*). Хорошо известна продукция менее крупных фирм: «Хин» (*Шне*) и «Отар» (*Отард*).

Качество коньяка почти целиком определяется продолжительностью выдержки, что и положено в основу классификации этого напитка. В соответствии с законодательным актом «Контролируемые наименования по происхождению» (*Appellation controlee*), напиток, претендующий на статус бренди, должен провести в бочках не менее двух лет. Нижняя ступенька в системе классификации коньяков для британских и ирландских рынков обозначается буквами VS (известные «три звездочки», которые до сих пор украшают его этикетку). Это коньяк трехлетней выдержки, но напитки, выпускаемые ведущими компаниями, выдерживаются обычно гораздо дольше.

Далее следует категория VSOP: *Very Special (Superior) Old Pale*, что переводится как «специальный (особый) выдержанный светлый». Этот английский термин был введен в XIX в. в Лондоне для обозначения партии очень качественного, но удивительно светлого коньяка (коньяк приобретает цвет, вытягивая из дерева различные вещества, но иногда для той же цели добавляют жженый сахар, разумеется, в количестве, не влияющем на его вкусовые качества; легкий сладковатый привкус излнмтха объясняется именно добавлением сахара перед бутелированием). VSOP - пятизвездочный коньяк, потому что спирт, его основа, не менее пяти лет провел в деревянной клепке.

Смеси коньяков не менее чем шестилетней выдержки маркируют-



*Courvoisier
Наряду с мартелем
один из наиболее
популярных
коньяков в мире*



*Remy Martin
Качественный
коньяк VSOP*

Название

«Бренди» - общее название любых дистиллированных фруктовых крепких спиртных напитков.

В наши дни бренди часто именуют коньяком или арманьяком. Это можно понять, учитывая, с каким пренебрежением относятся к напитку под названием «бренди».

Однако в Испании, Калифорнии и кое-где еще бренди пользуется заслуженным уважением. Кстати, ни один из фруктовых крепких спиртных напитков не содержит ароматизирующих добавок. В противном случае они уже не считались бы бренди, по крайней мере по классификационной системе ЕЭС 1989 г.



ся буквами ХО или получают имя винного дома, которым они были выпущены, например: «Резерв» (*Reserve*), «Экстра» (*Extra*), «Кордон Блю» (*Cordon Blue*), «Парадиз» (*Paradis*), включая классический «Наполеон» (*Napoleon*), названный так потому, что содержимое этих бутылок произведено якобы во времена великого императора.

От цен на старые коньяки захватывает дух, но вряд ли они принесут вам больше удовольствия, чем хороший VSOP. Скорее всего, вы заплатите за огромный парфюмерный флакон из граненого хрусталя, лежащий в обитой шелком коробке. Если вы действительно хотите попробовать один из этих великолепных напитков, подождите, пока вам доведется побывать в «Дьюти фри».

Считается, что оптимальный возраст лучшего коньяка - примерно 40 лет, но учтите, что коньяк обязательно должен выдерживаться в бочках. В бутылках процессы созревания прекращаются.

Armagnac
Надпись на этикетке *Hors d'Age* («Очень старый») указывает на особенно длительную выдержку напитка в бочках



Арманьяк (Armagnac)

Арманьяк производится в Пэи де Коньяк, в глубине юго-западной части страны, а именно в трех регионах: Ба-Арманьяк, Тенарез и От-Арманьяк. Несмотря на меньшую известность, арманьяк имеет полное право называться продуктом, освященным веками: есть все основания полагать, что он был впервые дистиллирован в 1400-х гг.

Основные отличия арманьяка от коньяка таковы: коньяк производится по большей части из одного сорта белого винограда - уньи блан, арманьяк - из смеси нескольких сортов; арманьяк вызревает в бочках из местного темного дуба, а коньяк в бочках из светлого лиможского; при изготовлении арманьяка широко применяется непрерывный процесс дистилляции, изобретенный Эдуардом Адамом.

В течение долгого времени запатентованный этим ученым перегонный куб был единственным признанным приспособлением для производства арманьяка. Ароматные примеси сохраняются после непрерывной дистилляции и определяют характер конечного продукта - вот почему арманьяк более душистый, чем коньяк. Одни дегустаторы улавливают в его аромате «бисквитный» тон, другие - легкую ноту фиалки. Однако ароматизация плохо сочетается с добавлением жженого сахара как средства окрашивания. Поэтому арманьяк, который не имеет подобной добавки, светлее коньяка той же выдержки. Система классификации арманьяка та же, что и коньяка, но есть одно исключение: на британский рынок могут быть допущены арманьяки двухлетней, а не только трехлетней выдержки. Арманьяк - несмешанный продукт урожая одного года - всегда несет в себе особенности данного региона, хотя на этикетках используется та же маркировка, что и в коньяке. Если арманьяк, скажем, 1959 г. выглядит подозрительно новым, помните: скорее всего его недавно бутилировали. Вызревание же идет только в деревянных бочках, а не в бутылках.

Определенное очарование придает арманьяку и то, что значительная часть его

делается теми, кто до сих пор живет в деревнях, а не всемирно известными компаниями, поставляющими продукцию на мировой рынок. Бренди, который производится в регионах Арманьяка, нередко перегоняется в портативных перегонных кубах, которые колесят по сельским районам после сбора урожая. Цены даже на лучшие арманьяки значительно ниже, чем на коньяки.

Другие европейские бренди

Испания. Кроме Франции наиболее значительным производителем виноградного бренди является Испания. При изготовлении лучших марок бренди всем деталям производства уделяется здесь не меньше внимания, чем в Коньяке и Арманьяке, и в результате полученный продукт вполне можно назвать двойником французских бренди.

Испанское производство бренди сосредоточено в основном на юге страны, вокруг г. Херес, и выпускается известными домами - производителями хереса: *Gonzalez Byass*, *Domecq* и *Osborne*. Основная масса винограда для изготовления бренди поступает из Ла Манчи, центральной равнины, которую называют виноградной корзиной испанского виноделия, однако напитки перегоняются и выдерживаются в стране хереса. Поэтому название «Бренди де Херес» (*Brendy de Jerez*) - гарантия качества.



Lepanto
Лучший испанский бренди, выпускаемый домом *Gonzalez Byass*

Вызревание бренди - процесс, известный как фракционное смешивание, или система солера (*solera*). Она же используется и для получения высококачественного хереса. Солера - это аккуратные штабели выложенных рядами бочонков. Вновь поступающий бренди заполняет верхний ряд; в течение нескольких месяцев определенное его количество отводится из этого ряда и добавляется к следующему под ним, откуда напиток в таком же количестве перемещается на один ряд вниз, и т. д. Самый нижний ряд - старый выдержанный бренди, который отводится для бутилирования. Это делает процесс вызревания более качественным.

Лучшие марки, включая «Лепанто» (*Lepanto*), который разливается в бутылки, придуманные гениальным Сальвадором Дали, выпускаются домами *Gonzalez Byass*, *Sanchez Romate's Cardinal Mendoza* и *Osborne's Conde d'Osborne*. Однако лучшей маркой является «Фундадор» (*Fundador*), продукт дома *Domecq*. В Каталонии лидирует винокурня *Torres*.

Германия. Лучший немецкий бренди - уралт (*Uralt*) выпускается в Рейнгау. Период его вызревания - около полутора лет. Большинство немецких бренди делаются на основе итальянских и французских вин, а потому местного колорита не имеют.

Другие страны. Итальянские обычные бренди готовятся, как правило, из самого различного сырья. Португалия делает небольшое количество хорошего бренди, но ее производство крепко привязано к поставкам виноградного спирта на внешний рынок. Кипр производит бренди приблизительно того же качества, что и крепленые вина типа хереса. Болгария до сих пор поставляет весьма достойные выдержанные бренди из виноградного вина, получаемого в основном из винограда Уньи Блан, выращиваемого в Коньяке.

Как смешивают

«Александр»

(Alexander): равные части коньяка VSOP, ликера-какао и сливок смешайте в шейкере со льдом.

Чтобы коктейль стал еще вкуснее, посыпьте его тертым мускатным орехом или шоколадной крошкой.



«Бенедиктин и бренди» (B&B).

Перемешайте бенедиктин и бренди пополам.

Не встряхивайте и не добавляйте лед.



Метакса (Metaxa)

Среди бренди, производимых на материковой части Греции (а также в некотором количестве на острове Самос), особого внимания заслуживает неизменно популярная метакса. Несмотря на несколько ироническое отношение к ней в самой Греции и вызывающий подозрение срок выдержки, указанный на этикетке, это, можно сказать, основной продукт винодельческой промышленности Греции.

Греческий бренди не может устоять против выдержанного коньяка по той простой причине, что виноград, из которого его производят, не обладает необходимой высокой кислотностью. В основном это Саватьяно и мускатные сорта винограда, но виноделы не чураются применять в качестве основы и те вина, кото-

рые изготовлены частично из красного винограда.

Известны три сорта метаксы: три звезды, пять и семь. Последний, говорят, выдерживался в деревянной клепке чуть ли не полстолетия - утверждение, которое можно принять только на веру. Метакса - довольно бледный по цвету напиток (один этот факт вызывает подозрение относительно срока выдержки), гораздо слаще коньяка, с характерным тоном жженого сахара в аромате.

Американские бренди

США. Бренди в этой стране производится со времен первопоселенцев, в основном в Калифорнии, ведущем винодельческом штате страны. Какое-то время производство бренди было просто одним из способов использования винограда, из которого нельзя получить качественные вина. Однако в последние тридцать лет наметился поворот к производству высококачественных выдержанных бренди, и сейчас многие из них вполне способны стать достойной основой для изготовления знаменитых VSOP-коньяков, которые соответствуют своим высоким ценам.

*Cameras
Alambic
Бренди из
долины Наш,
Калифорния*

Как смешивают

«Только по будням»

(Never on Sunday) :

Перемешайте 1 ч. метаксы, 0,5 ч. узо, добавьте лимонного сока, положите лед и добавьте 1 дэш (= 0,5 мл) ангостуры. Процедите в высокий бокал и долейте сверху шампанского и имбирного пива (в равных количествах).



*Metaxa
Любимый
напиток
туристов*



Как смешивают

«Горящий бренди» (**Brandy Blazer**):

2 ч. коньяка, 1 кусочек сахара, тонко срезанную цедру с половины апельсина и 1 лимона нагревайте в кастрюльке на слабом огне, затем снимите с огня и подожгите жидкость. Через минуту задуйте огонь, добавьте 0,5 ч. калуа и процедите в жаропрочную рюмку для ликеров.

Украсьте коктейльной шпажкой со спиралькой апельсиновой цедры.



Но далеко не все бренди изготавливаются по типу коньяков; некоторые из них ориентированы на испанскую модель. Бренди обычно вызревает в бочках из американского дуба, что придает ему более выраженный аромат с характерным сильным тоном обожженных внутри бочек. В результате бренди становится более насыщенным и богатым по своей вкусовой гамме.

Латинская Америка. В Центральной и Южной Америке существует давняя традиция пить крепкие спиртные напитки, среди которых почетное место занимает виноградный бренди. Наиболее крупным производителем этого напитка является Мексика; известный всему миру бренди «Президент» (*Presidente*) - «типичный представитель» безыскусных испанских бренди.

Особое место занимает писко (*pisco*). До сих пор ведутся дискуссии о том, где именно родился этот напиток - в Перу или Чили, двух современных центрах его

производства (некоторое количество писко делают в Боливии). Хотя писко проходит вызревание в бочках, он всегда бесцветный, потому что бочки, в которые его заливают, настолько старые, что у них уже не осталось цвета, чтобы передать его спирту. В Чили, где вызревание протекает дольше, писко перед бутелированием подвергается меньшему разбавлению, так что лучшие сорта писко (например, *Gran Pisco*) являются и самыми крепкими. Благодаря использованию винограда, в основном мускатных сортов, почти все разновидности писко отмечены выра-

женным фруктовым ароматом во вкусе и запахе. Миф о том, что писко - обжигающая горло огненная вода, предназначенная только для крестьян, возможно, основан на чрезмерной чувствительности европейцев к высокоградусным напиткам.

Лучшие писко имеют все основания считаться крепкими спиртными напитками мирового класса.

Pisco
Высококачественный
писко из
Перу



Как смешивают «Сауэр с писко» (**Pisco**

Sour): наполните небольшой стакан-тумблер до половины колотым льдом. Влейте 2 ч. свежесжатого сока лайма, подсластите по вкусу и перемешайте. Добавьте 1 ч. писко и перемешайте еще раз.



Кальвадос (Calvados)

Крупнейшим источником алкоголя после винограда являются яблоки. Яблони растут в более прохладном климате, чем виноград, поэтому в северных странах появился сидр.

Перегонка сидра, вероятно, такой же исторически давний процесс, как и перегонка фруктовых бренди. В Нормандии - северном регионе Франции - первое упоминание о яблочном дистилляте относится к 1553 г., но можно смело предположить, что сбраживание и перегонка яблочного сидра применялись задолго до этой даты.

Название нормандского яблочного бренди звучит скорее по-испански, чем по-французски. Существует легенда о том, что один из кораблей могучей испанской армады, «Эль Сальвадор», был выброшен морем у побережья Нормандии, именно в той ее части, которая стала департаментом Кальвадос. И департамент, и традиционный местный напиток якобы были названы по имени выброшенного на берег корабля. Хотя никаких

Другие названия

США: *applejack*

Великобритания: *apple brandy, cider brandy*

исторических подтверждении этой легенды не найдено.

Подобно коньяку и арманьяку, кальвадос получил свой статус вскоре после принятия классификационной системы «Контролируемые наименования по происхождению» - в 1942 г. В самом центре региона лежит совершенно особая земля - Пэи д'Ож, известная своими благодатными почвами. При производстве кальвадоса используется как двойная дистилляция, так и метод непрерывной дистилляции, хотя для кальвадосов Пэи д'Ож достаточно было бы только двойной перегонки.

Существуют сотни вариантов яблочного сидра, которые можно подразделить на четыре группы: сладкий, горьковато-сладкий, горький и кислый. Львиную долю в смеси для кальвадоса составляют горьковато-сладкие яблоки. После дистилляции спирт поступает в различного размера бочки, изготовленные из французского дуба, где и происходит вызревание напитка. Считается, что чем моложе

Как подают

Молодой кальвадос хорошо пьется с тоником (в любом количестве).

Кальвадос *Hors d'Age* («Очень старый») следует пить несмешанным.



Calvados
Лучшие кальвадосы поступают из Пэид'Ож



Apple Brandy
Высококачественный, с сильной яблочной отдушкой напиток из Сомерсета, Англия



Как смешивают

«Глубинная бомба» (**Depth Charge**):
смешайте в шейкере по 1 ч. кальвадоса
и коньяка, 0,5 ч. лимонного сока,
1 дэш гренадина, положите лед.



кальвадос, тем сильнее чувствуются в нем аромат и вкус яблок. В более старом кальвадосе явственнее ощутимы ванильные и пряные тона, извлеченные им из дерева.

Возраст кальвадоса, указанный на этикетке, не отличается от такового для коньяка и арманьяка. Три звезды или три яблока указывают на то, что кальвадос пробыл в дубовой бочке не менее двух лет; *Vieux* или *Reserve* - три года, а *Vieille Reserve* или *VSOP* - четыре года. Кальвадосы шестилетней или более выдержки получают право на этикетку *Hors d'Age* («Очень старый») или *Age Inconnu* («Возраст неизвестен»).

Указанный на этикетке срок выдержки кальвадоса относится к самому молодому спирту, содержащемуся в нем, а не к среднему. Если вам встретится кальвадос с небольшим сроком выдержки, знайте, что цифра на этикетке указывает на год дистилляции, а именно: год после сбора урожая.

В США яблочный спирт производится со времен первых английских поселенцев. Хорошо известный эпплджек (*applejack*) делается так же, как кальвадос: сначала получают качественный сидр, далее под-

вергают его двойной дистилляции в перегонном кубе, после чего полученный спирт примерно в течение пяти лет вызревает в дубовых бочках. Молодой напиток имеет довольно резкий вкус, но на восточном побережье - так же, как и в Нормандии - именно это в нем и ценится. «Лэрдз» (*Laird's*) - одна из марок, имеющих большой спрос на рынке.

Другим способом производства эпплджека, до сих пор не получившим официального признания, было замораживание сидра. Вода замерзает раньше алкоголя, поэтому, если удалить образовавшийся сверху льдистый налет, фактически остается чистый алкоголь.

Как делают

Смесь сока из четырех определенных сортов яблок сбраживают в сидр крепостью 5-6 об.%. Затем его подвергают или двойной, или непрерывной дистилляции (за исключением сидра из Пэи д'Ож). Далее спирт выдерживают в бочках примерно до сорока лет и бутилируют. Крепость такого напитка 40-45 об.%.



Applejack
Американский
ответ
кальвадосу



Как употребляют

В Нормандии существует давняя традиция *trou normand* («нормандская дыра»): небольшое количество неразбавленного кальвадоса выпивают перед основным блюдом, чтобы спирт «пробил дыру» сквозь уже поступившую в желудок пищу, облегчая пищеварение.



«Вода жизни» (Eau de Vie)

Ароматизаторы

Натуральные фрукты и ягоды (груши, сливы, клубника, малина, черная смородина и др.).



Строго говоря, термин «вода жизни» относится ко всем крепким спиртным напиткам, перегнанным из сброженных фруктов и ягод, включая коньяк и арманьяк. Поэтому кальвадос тоже можно считать «водой жизни», полученной из сидра. Но поскольку названия спиртных напитков защищены законодательным актом «Контролируемые наименования по происхождению», их не относят к единой группе спиртных напитков под общим названием «Вода жизни».

Спиртные напитки могут производиться не только из яблок и винограда. Однако в этом случае они гораздо в меньшей степени соотносятся с местом своего происхождения. Поэтому в настоящее время намечается тенденция относить термин *eau de vie* («вода жизни») именно к фруктовым бренди,

Как подают

Фруктовый бренди подают сильно охлажденным и неразбавленным. Он хорошо смешивается с содовой, но добавок следует избегать, так как они заглушают естественный аромат напитка.



Poire-Williams
Фруктовый
бренди, ароматизированный
грушей Уильяма



Другие названия

Бесцветные фруктовые бренди французы называют *alcools blancs* - «белые спирты».

Французские названия фруктовых бренди соответствуют названиям ягод и фруктов.

изготовленным не из яблок или винограда. Главное, что отличает эти бренди от их знаменитых французских собратьев, кроме, конечно, основных компонентов, - отсутствие цвета, так как они не вызревают в деревянных бочках. Существует мнение, будто они вызревают в бутылках.

La Vielle Prune
Великолепный
сливовый
бренди,
выпускаемый
домом
Pascall



Однако научно подтвержденные данные говорят о том, что в бутылках процесс созревания прекращается.

При всем многообразии используемых фруктов и ягод лучшие сорта *eau de vie* получаются из различных мягких летних ягод. Богатейшим источником таких напитков является Эльзас, винодельческий регион на северо-востоке Франции, который одно время принадлежал Германии, но в конце XIX в. снова стал французским. Часть этих напитков делается самими виноделами, другая часть изготавливается на специальных винокуренных заводах. Их объединяет то,

*Framboise
Sauvage
Бренди,
ароматизиро-
ванный лесной
малиной*



что все они содержат высокий процент алкоголя (ок. 45 об. %), бесцветны и имеют чистый, хорошо выраженный запах своей фруктовой или ягодной основы. Эти напитки не подслащаются, поэтому их не нужно путать с ликерами, которые обладают тем же фруктовым ароматом и к тому же обычно подкрашиваются. *Eau de vie* аналогичного типа делают также в Швейцарии и Германии.

Как употребляют

Напиток подают очень холодным, в небольших рюмках. Он хорошо сочетается со многими десертами, особенно с миндальным домашним тортом, украшенным сверху теми же фруктами или ягодами, из которых изготовлен напиток.

*Fraise
Очень
популярная eau
de vie из
клубники*



*Eaux de Vie
Три менее
известные марки
eau de vie:
Mirabelle, Fleur
de Biere, Kirsch*

Джин (Gin)

Из пяти важнейших крепких спиртных напитков (бренди, виски, ром, водка и джин) только джин имеет прошлое, о котором лучше всего забыть. В течение долгих десятилетий это было «дешевое пойло», отвратительный самогон, сжигающий внутренности американцев во время «сухого закона». Впрочем, поначалу все было иначе.

Хотя англичане уверяют, что именно они истинные прародители джина (так же, как портвейна и шампанского, что звучит более убедительно), его родина - Голландия XVI в. Поначалу джин имел чисто медицинское назначение: смесь трав и ароматических веществ, которые входят в его состав, считалась верным средством от всех болезней. Основным элементом этого напитка был можжевельник, по-голландски *genever*, слово, которое англичане трансформировали в *gin*.

Как подают
Лучшая добавка для джина - тоник «Швеппс». Джин с тоником в равных количествах предлагается обычно как лонгдринк, с кружочком лимона и большим количеством льда. Впрочем, джин хорошо уживается и с апельсиновым соком, горьким лимоном, имбирным пивом и т. д. Сочетание с колой - также вполне допустимый вариант.



Bombay Sapphire
Более тонкий, ароматный напиток по сравнению с обычными джинами



Другие названия
Голландия: *genever*, Франция: *genievre* (хотя теперь французы почти повсеместно употребляют слово «джин»).

Ягоды можжевельника придают этому напитку характерный сильный аромат, хотя к запаху можжевельника примешиваются и другие ингредиенты. Точная рецептура известна только самим винокурам, хотя в число привычных компонентов входят: дягель лесной, лакрица, фиалковый корень, сухая цедра, семена кориандра, тмин.

По-видимому, вкус голландского можжевелевого спиртного напитка первыми принесли на свою родину британские солдаты, возвращавшиеся с Тридцатилетней войны.

Gordon's
Лучшая марка среди лондонских джинов



Как смешивают

«Физ с джином» (Gin Fizz): смешайте в шейкере джин с сахарной пудрой и соком половинки лимона.

Перелейте в стакан-тумблер и добавьте содовой.

«Том Коллинз» (Tom Collins) ГОТОВИТСЯ так же, но содовой добавляется значительно меньше.

«Джин сауэр» (Gin Sour): те же компоненты, но без содовой; перемешайте не встряхивая.

«Буравчик» (Gimlet) (внизу): равные количества плимутского джина и розового лайма смешайте с двумя кубиками льда.



А возможно, это были путешественники, которые начинали или заканчивали свой вояж в Амстердаме. Не исключено, однако, что нечто, похожее на джин, было дистиллировано в Лондоне в XVII в. на основе пивных ингредиентов - хмеля и ячменя - с добавлением можжевеловых ягод.

Есть две основные причины, объясняющие невероятную популярность джина в Британии. Во-первых, вследствие не прекращающейся вражды с Францией постоянно вводились жесткие тарифы на ее продукцию, и, подобно тому как портвейн в свое время стал вином патриотического выбора английской элиты, джин

заменял коньяк. Во-вторых, реформа акцизной системы привела к значительному удорожанию пива, в результате чего подешевел джин. Неудивительно, что он стал основным напитком бедняков, которые потребляли его в таком же количестве, в каком прежде пили пиво.

Так возникла прочная и длительная связь джина с безнадёжностью и унынием. Поставщики джина рекламировали свой товар в таких выражениях, которые сегодня были бы недопустимы:

«Выпить - один пенни. Упиться до смерти - два. Чистая соломинка бесплатно». Приверженность широких народных масс к этому напитку была столь велика, что в 1736 г. он был запрещен парламентом. Однако шесть лет спустя сей неразумный закон был от-

*Belgravia
London Dry
Gin
Одна из наименее
известных марок
лондонского
джина*



Как смешивают

«Джин Рики» (Gin Rickey): высокий стакан до половины заполните льдом. Добавьте 2 ч. джина, сок половинки лайма или четверти лимона. Перемешайте, долейте содовой.

«Белая леди» (White Lady): в шейкере смешайте 1 ч. джина, 0,5 ч. куантро, 0,5 ч. лимонного сока со льдом, процедите в рюмку для коктейлей. (Некоторые советуют добавить 1 ч. л. жидкого концентрата яичного белка, хотя в «Савойской книге коктейлей» указывается, что «Белая леди» не нуждается в добавке.)



Ароматизаторы

Ягоды можжевельника (основная добавка), семена кориандра, семена тмина, фиалковый корень, сухая кожура апельсина и лимона, дягель лесной, лакрица, фенхель или анис, миндаль, кардамон.



Как смешивают

«Джин смэш» (Gin Smash): смешайте в шейкере 1 ст. л. сахарной пудры с небольшим количеством воды. Добавьте сок из четырех веточек мяты. Заполните шейкер до половины колотым льдом и добавьте 2 ч. сухого джина. Энергично перемешайте в течение 20 сек, затем процедите в небольшой бокал с толченым льдом и щепоткой мелко нарубленной мяты.



менен: оказалось, что контрабандное зелье, которое начали пить бедняки, приносило еще больше вреда.

В 1750 г. художник Уильям Хогарт, известный критик общественных пороков, выпустил свою знаменитую гравюру «По джиновой тропе». Столетие спустя джин все еще считался горьким утешением в нужде и лишениях и потому стал мишенью для Чарлза Диккенса, который больше винил в этом зле социальное неравенство, нежели обличал пьянство как таковое. Однако именно в тот период зародилось движение трезвенников, сторонники которого внушали людям, что спиртное - напиток дьявола.

Только в поздневикторианской Англии джин начал обретать наконец-то «приличный облик». Из-за отсутствия цвета и полноты вкусовой гаммы (качества, которые, как мы знаем, приобретаются только в результате пребывания в деревянной бочке, но лишь очень немногие

джин проходят такой процесс вызревания) этот напиток завоевал репутацию полезного для дам и стал своего рода альтернативой «мужским» виски и коньяку. Некоторое время джин носил совсем уж несообразное название: «белое вино», но в конце концов пришли к известному сейчас - «джин с тоником». Так родился любимый во всем мире аперитив, и началась новая жизнь этого напитка.

Во времена «сухого закона» в США (1919-1933) джин был одним из самых доступных незаконных спиртных напитков, в основном потому, что его мог изготовить любой любитель: достаточно было добавить к зерновому спирту кое-какие ароматизаторы и разлить его в бутылки. Иногда можно услышать мнение, что появление в эпоху джаза большого количества коктейлей вызвано необходимостью маскировать неприятный вкус самодельного джина.

И до сих пор джин неизменно служит основой для многочисленных коктейлей.



*Beefeater
Один из прославленных лондонских джинов*

Как смешивают

«Сухой мартини» (Dry Martini):

ни один коктейль не вызывает
таких споров, как
этот классический вариант.

Основу его составляет
неразбавленный охлажденный джин
с небольшим количеством
сухого белого вермута.

Люди «строгих правил» настаивают
не более чем на одной капле вермута
и даже предлагают
ограничиться тем, чтобы сполоснуть
стакан вермутом и вылить его.

Другие считают, что необходимо
наливать вермут до половины.

Есть рецепт, следуя которому,
нужно смешать 2 ч. джина и 1 ч. вермута.

Автор этой книги считает,
что вермут следует добавлять

в таком количестве,
будто это ваша последняя бутылка.

Напиток тщательно размешайте
в кувшине со льдом, процедите в рюмку
для коктейлей (ее правильное название -
«рюмка для мартини»).

Осторожно выжмите в коктейль
лимонную цедру, так чтобы
на поверхности напитка появились
капельки эфирного масла,
но ни в коем случае не опускайте
лимон в рюмку.

И воздержитесь от оливки.

(Если опустить в рюмку
карликовую луковичку для коктейлей,
получится «Гибсон» (Gibson).)



В смесях с фруктовыми соками, благодаря своей слабой окрашенности, он не дает неприятного, грязноватого оттенка, как, например, темные спиртные напитки. В то же время его своеобразный аромат придает нечто специфическое напиткам, с которыми его смешивают, что выгодно отличает джин от водки. Однако в молодежной среде водка существенно потеснила джин - его своеобразный аромат требует определенного вкусового привыкания. Но в 1990-х гг. он вновь обрел свою былую славу в среде американских рэп-музыкантов и их поклонников, пропевших хвалебные гимны коктейлю «Апельсиновый цвет» (*Orange Blossom*), ставшему известным еще в 1920-х гг. благодаря американскому писателю Скотту Фитцджералду.



Plymouth Gin

Производится только
на побережье.



Booth's Finest

Высококачественный
сухой джин. Обратите
внимание: компания
была основана в Соеди-
ненном Королевстве
во времена запрета
на джин

Разновидности джина

Английский джин. Существуют два вида джина. Наибольшей известностью пользуется лондонский сухой джин, хотя его не обязательно производят в столице Великобритании. Это крепкий спиртной напиток с сильно выраженным ароматом, качество которого зависит от производителя. Наиболее известные марки: «Гордон» (*Gordon's*), «Будз» (*Booth's*) и «Бифитер» (*Beefeater*). В последнее время появилось несколько новых и среди них «Голубой сапфир» (*Bombay Sapphire*).

Другой вид - плимутский джин, который производится только на побережье, в Блекфрайере. Плимутский джин заметно суше, чем известные лондонские марки, с выраженным, энергичным вкусом и более тонким букетом (обусловленным добавлением различных экстрактов),

Как подают
Фирменный джин
подают охлажденным,
как правило,
неразбавленным,
в маленьких рюмках.
Голландцы
предпочитают
рюмки,
похожие на
бокалы-флейты
для шампанского.



Dutch Genever
Прототип
лондонского
джина



Как смешивают

«Джин свицль» (*Gin Swizzle*):

в большом кувшине взбейте со льдом
2 ч. джина, 1 ч. л. сахарного сиропа,
сок лайма, 2 дэша ангостуры.

Когда появится пена, процедите напиток
в высокий стакан. Можно приготовить
коктейль сразу в высоком стакане,
размешав его палочкой
для коктейлей (свизл-стик).



чем тот, к которому, по всей вероятности, привыкло большинство потребителей джина. Все это вкупе и создает несравненный розовый джин (*Pink Gin*).

Только очень немногие джины проходят вызревание в бочках, после чего, вытянув из дерева различные вещества, они приобретают золотистый цвет.

Голландский джин. Благодаря пряному аромату зернового сусла, из которого производится этот джин, он значительно отличается от английского. Смесь ячменя, ржи и пшеницы придает выдержанному джину легкий пивной привкус. Выпускаются практически два вида голландского джина: с обозначением на этикетке *Oude* («старый») *vijonge* («молодой»). Последний очень похож на своего английского собрата. Голландский джин часто продается в непрозрачных, «каменных», бутылках.

Кирш (Kirsch)

Кирш - это по сути вишневый бренди, бесцветный чистый дистиллят из вишни. Однако его традиционно считают особым напитком, отличающимся от других фруктовых бренди. В основном его делают в Эльзасе и Франш-Комте на востоке Франции, где, без сомнения, виноделы хорошо разбираются в своем деле. Весьма своеобразный кирш производится также в Шварцвальде, в западной Германии. Отсюда и немецкое название - *Kirsch*, что означает «вишня».

Когда вишневый сок подготовлен к сбраживанию, вишневые косточки размалывают и добавляют в сок. Это придает напитку характерный, слегка горьковатый привкус и незначительное и совершенно безвредное количество цианида. Обычно кирш проходит короткий период вызревания, но не в бочках, а в чанах, врытых в землю, поэтому остается бесцветным. Настоящий кирш производится из черной вишни «морелло» (этот сорт используется для приготовления торта «Блэк Форест» - дара Баварии мировому столу десертов). Однако сегодня



Kirsch
Вишневый
бренди со
всеми иденти-
фикационными
символами на
бутылке

Другие названия

Германия: *Kirschwasser* или *Schwarzwaldler*.

Как смешивают

«Роза» (Rose): смешайте в шейкере равные количества кирша и сухого вермута с каплей гренадина и большим количеством льда.



чаще основой напитка являются красные сорта вишни.

Кирш делается также в Швейцарии и Австрии.

Как употребляют

Небольшое количество кирша придаст десертам пряную остроту: можно пропитать им бисквит или сбрызнуть свежие фрукты, например ананас. Как ни странно, аромат кирша сочетается со всеми фруктами. Остерегайтесь, однако, бутылок с этикеткой «*Kirsch de Cuisine*», что можно перевести как «Кирш для кухни». Это низкосортное снадобье отдает скорее воском, нежели вишней. Видимо, считается, что его резкий запах смягчается при готовке пищи.



Как подают

Небольшая рюмка слегка охлажденного кирша - хорошее завершение обеда.



Марк (Marc)



Как подают

Весьма ощутимое присутствие танина во вкусе делает марк неподходящим для смешивания.

Его пьют неразбавленным.

Как и кальвадос, этот крепкий напиток улучшает пищеварение; в Бургундии его ценят как послеобеденный диджестив.



Виноделы Европы давно научились приспособляться к капризам природы. Небывалый урожай винограда означает много хорошего вина и хорошую прибыль. Но в годы, когда неожиданное похолодание губит виноградники или солнца недостаточно, они бывают рады любому побочному продукту, который может дать хоть какую-то прибыль. Для многих рачительных хозяев таким продуктом, позволяющим удержаться на плаву, издавна является марк. После того как виноградный сок отжали и подготовили к сбраживанию, остается масса раздавленной кожуры и косточек, так называемые выжимки, которые, в свою очередь, могут быть подвергнуты сбраживанию.

Марк - это дистиллят из виноградных выжимок. Во Франции лучший марк делают в Бургундии и Шампани, где некоторые предприимчивые производители скупают не только виноградные, но и другие растительные отходы. Некоторое количество марка изготавливают в Эльзасе, Провансе и отдаленных восточных регионах департамен-



Marc de Champagne
Производится шампанскими гигантами Moët & Chandon

Другие названия

Италия: *grappa* (так же и в Калифорнии),

Португалия: *bagaceira*,

Испания: *aquardiente* (так называют и любой крепкий виноградный спиртной напиток).

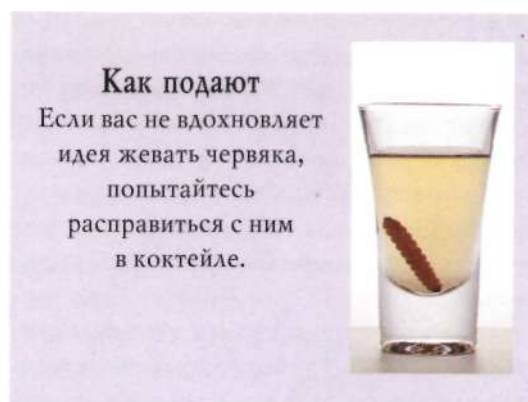
та Юра. В Италии марк известен как траппа, и истинные знатоки уверяют, что граппа, приготовленная только из выжимок различных сортов винограда, имеет свою особую прелесть. Не случайно наметилась тенденция производства этого напитка уже не в качестве побочного продукта, а как основного, например, некоторые в Калифорнии. Независимо от региона производства, если высококачественный марк подвергают вызреванию в дубовых бочках, он приобретает золотисто-рыжий оттенок, однако большинство сортов остаются светлыми.

Grappa
Сортовая
граппа из мускатного винограда



Мескаль (Mescal)

Мескаль, или мецкаль, - бледно-желтый мексиканский спиртной напиток сока агавы. Отпрессованный сок этого кактуса сбраживают, чтобы получить пулькэ, что-то вроде пива крепостью 5-6 об.%. Этот напиток, как доподлинно известно, употребляли еще во времена ацтеков. Чтобы получить мескаль, пулькэ дистиллируют один раз методом непрерывной перегонки. (Вторая дистилляция выводит из спирта еще больше примесей, в результате чего получается гораздо более благородная текила. Справедливости ради надо отметить, что представление о мескале лишено ореола привлекательности. Когда-то считалось, что мескаль вызывает ужасные галлюцинации, о чем повествуется в произведении канадского писателя Малколма Лаури об алкоголизме «У подно-



жия вулкана», но это обвинение несправедливо, так как агавы - ее называют иногда американским алое - не является галлюциногеном.

Мескаль часто продают с маринованным белым червем в бутылке, и, когда весь напиток выпит, его необходимо съесть. Считается, что такая «закуска» вселяет еще больше мужества в того, кто уже и без того достаточно храбр, чтобы проглотить его. Опять-таки, как утверждает легенда, червяк, который живет на агаве, содержит галлюциногенный компонент. Но, поверьте, если вы собираетесь проглотить его с этой целью, не затрудняйте себя: психотропный препарат мескалин получают из кактуса *peyote*, а не агавы.

Как делают

Агава - растение, не снискавшее всеобщей любви, - имеет огромную сердцевину и по форме напоминает сосновую шишку, усеянную большими колючими жирными листьями. Эту сердцевину вырубают и отпрессованный из нее сок - молочного-белый и очень горький - сбраживают в пулькэ, который далее дистиллируют. Мескаль - это продукт первой грубой перегонки пулькэ. Иногда он проходит недолгое вызревание в деревянной клепке, что, однако, изысканности ему не придает.

Как употребляют

С червяком, живущим на агаве.

Как подают

Если вы хотите смирить огненную силу мескаля, попробуйте смешать его со свежесжатым соком лайма, а сверху добавьте содовой или тоника. В Мексике его пьют, разумеется, залпом. Трудно найти мескаль без тяжелого, довольно неприятного запаха, который пробивается через все примеси.



Mescal

На дне каждой бутылки лежит маленький белый червячок



Ром (Rum)



Из пяти основных крепких спиртных напитков ром является, пожалуй, наименее понятным по вкусовым ощущениям, хотя его белая разновидность пользуется сейчас на мировом рынке огромным спросом. В массовом сознании этот напиток оказался связанным с представлением о привольной беззаботной жизни моряков.

Происхождение названия этого напитка неизвестно, но наиболее предпочтительная версия такова: это сокращение старинного английского слова, бытовавшего в западной части Англии, *rumbullion*, тоже неясного происхождения, означающего любой крепкий напиток.

Изобретение рома, возможно, относится к периоду появления плантаций сахарного тростника в Вест-Индии в самом начале XVI в. До путешествий Христофора Колумба сахар являлся предметом роскоши. Чаще всего за ним отправлялись на юг Европы: в Венецию его завозили из Индии

Как подают

Темный ром лучших марок подают неразбавленным, неохлажденным как диджестив: ром оказывает на пищеварение стимулирующее действие (как солодовое виски или коньяк). Первосортный белый ром также пьют неразбавленным, но его лучше подавать охлажденным.



Производители
Applet on, Myers
(Ямайка),
CSR (Сент-Китс),
Green Island
(о. Маврикий),
Clement, Rhum
St. James, La Mauny
(о. Мартиника),
Havana Club (Куба),
El Dorado (Гайяна),
Cockspur, Mount Gay
(о. Барбадос),
Barbancourt (Гаити),
Pusser's (Британские
Виргинские острова).

Другие названия

Франция: *rhum*,
Испания: *gon*.

персы, а затем арабы. Когда испанские мореплаватели высадились в Эспаньоле (современные Гаити и Доминиканская Республика) и на островах Карибского моря, они сразу поняли, какие прекрасные возможности открываются здесь для выращивания сахарного тростника. И если дрожжам нужен сахар, чтобы в конечном итоге получился алкоголь, то сахара здесь оказалось предостаточно. Свежеотпрессованный сок сахарного тростника, мутный от множества примесей, имеет зеленоватый цвет. При подогревании он постепенно кристаллизуется в сахар, а оставшийся побочный продукт - меласса - в условиях тропиков быстро сбраживается. Ром - это спиртной напиток, полученный перегонкой сброженной мелассы.



Captain Morgan
Основная марка
темного рома

Как смешивают

Предлагаем два классических рецепта коктейлей с ромом.

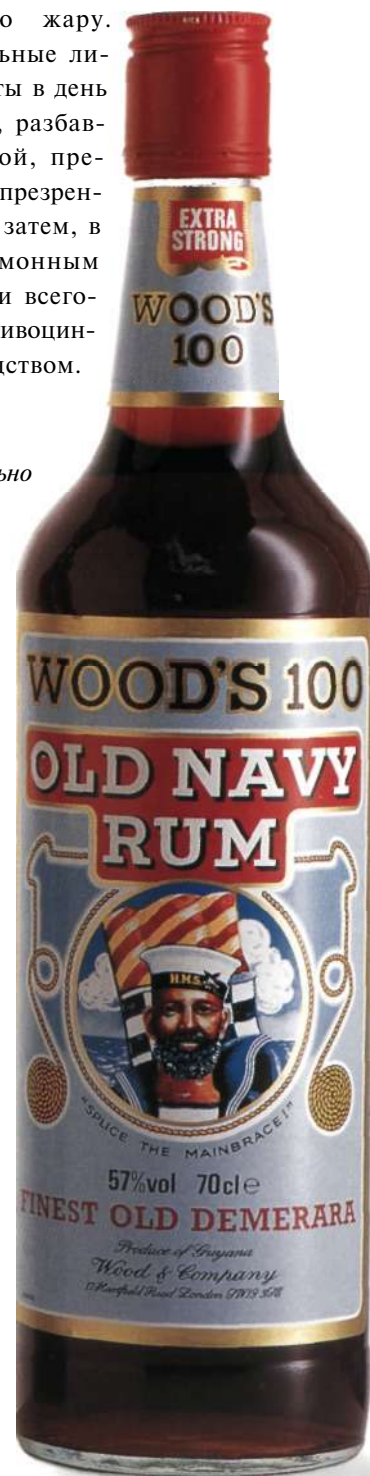
Коктейль «Бакарди» (Bacardi Cocktail): назван по имени создателя этой марки рома. Смешайте в шейкере 2 ч. белого рома с соком половинки лайма, 1 ч. л. гренадина и льдом. Процедите в рюмку для коктейлей.

«Свободная Куба» (Cuba Libre) (внизу): в стакан со льдом влейте светлого или золотистого рома, добавьте 1 ст. л. свежесжатого сока лайма, перемешайте и долейте сверху колы.



Ассоциации с морем при упоминании слова «ром» основываются, в частности, и на том факте, что в XVIII в. этот напиток был введен в ежедневный рацион питания английских моряков. Эта традиция сохранялась в течение всего славного периода истории британского военного флота в основном потому, что ром более стойко, чем пиво, выдерживает любую жару. Первоначальные лишие полпинты в день постепенно, разбавленные водой, превратились в презренный грог, а затем, в смеси с лимонным соком, стали всего-навсего противочинготным средством.

*Wood's 100
Исключительно
богатый по
вкусовым
качествам
темный
ром
«флот-
ской»
крепости*



Как смешивают

«Маленький цветок >>
(Petite Fleur)

(Из книги Майкла Уолкера «Коктейли с чинзано»): смешайте в шейкере в равных количествах белый ром и ликер куантро со свежесжатым грейпфрутовым соком и льдом и процедите в рюмку для коктейлей. «Май-Тай» (Mai Tai) (внизу): смешайте в шейкере по 1 ч. темного и светлого рома, по 0,5 ч. текилы, куантро и абрикосового бренди, 1 ч. свежесжатого апельсинового сока, немного гренадина, несколько капель ангостуры и кубики льда. Процедите в бокал для белого вина.



Вскоре сахар стал широко распространенным продуктом в Европе. Удовлетворение поистине глобальных потребностей в нем напрямую связано с одной из мрачных сторон европейской колониальной истории - работорговлей. При этом решающая роль в развитии торговых связей, которые начинали тогда устанавливаться, принадлежит рому. Поселенцы Новой Англии покрывали свои расходы, связанные с экспедициями к берегам Западной Африки, продажей рома. Партию африканских рабов, вывезенных оттуда, отправляли в Вест-Индию и продавали за мелассу, которая возвращалась затем в Новую Англию, чтобы там превратиться в ром.

Как смешивают

«Пунш плантатора» (Planter's Punch): смешайте в шейкере 1 ч. светлого рома,

1 ч. апельсинового сока,

2 ч. лимонного сока, лед и процедите в большой стакан. (Некоторые считают, что небольшая добавка гренадина придает коктейлю законченность.)

«Тай пунш» (Ti Punch) (внизу): изрядное количество хорошего белого рома, сироп из тростникового сахара, толченую цедру и сок лайма смешайте в большом стакане-тумблере с толченым льдом.



Как подают

Белый ром лучше всех имеющихся в продаже спиртных напитков смешивается с колой, апельсиновым соком, ананасом или манго.

Темный ром традиционно сочетается с черной смородиной или перечной мятой и все той же неизменной колой (внизу).



Сегодня ром производится по всей Вест-Индии, в акватории Карибского моря и несколько меньше - Индийского океана: на Филиппинах и острове Маврикий и еще в меньших объемах - в США и Австралии. По большей части ром - это просто побочный продукт сахарной промышленности, но лучшие его сорта выпускаются маленькими независимыми фирмами, которые выращивают сахарный тростник специально для производства этого напитка.

Некоторые сорта рома делают из тростникового сока, но в основном, конечно, из сброженной мелассы. В бывших французских колониях существует, например, за-

мечательная традиция изготовления «сельского» рома - *rum agricola* - на маленьких фермах, где ром производят путем использования различных видов закваски. Такие сорта рома оцениваются сугубо индивидуально, подобно тому как любители оценивают вина из различных сортов винограда.

Лучшие сорта рома проходят двойную дистилляцию в медном перегонном кубе. Непрерывная дистилляция и ректификация используются в основном крупными производителями, особенно при получении сравнительно нейтрального на вкус белого рома, которым заполнен рынок. Свежедистиллированный ром из перегонного куба содержит очень много примесей, и поэтому его обычно • выдерживают в бочках, что не только смягчает вкус напитка, но и придает ему темный цвет. Ром меняет свой цвет и при добавлении жженого сахара, что практикуется иногда некоторыми производителями. Однако такие до-



*Bacardi
Любимая во
всем мире
марка белого
рома*

Как смешивают

Горячий ром со сливочным маслом (**Hot Buttered Rum**): смешайте в высоком стакане 1 ч. л. тростникового сахарного песка и 2 ч. темного рома.

Добавьте 0,5 ч. л. корицы, кусочек сливочного масла, долейте горячей воды.

Размешивайте, пока масло и сахар не растворятся.

«Пина Колада» (**Pina Colada**) (внизу): смешайте в миксере по 2 ч. белого рома и ананасового сока, 2 ч. л. толченого кокосового ореха и лед. (Для большего эффекта напиток можно налить в кокосовую скорлупу.)



бавки не должны влиять на ароматические качества конечного продукта.

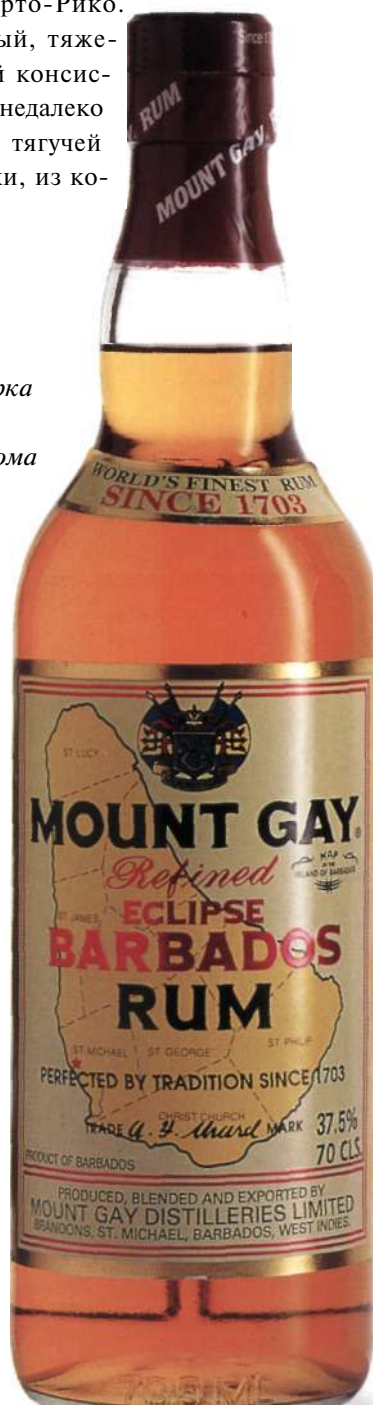
После белого рома темный ром является важнейшим продуктом на алкогольном рынке, где можно найти по-настоящему превосходные марки, например: *Captain Morgan* и *Lamb's*. Однако есть и другие, более скромные, но вполне достойные марки. Некоторые из них сохраняют первоначальную «флотскую» крепость: в них содержится более 50 об.% спирта. (*Wood's Navy*, например, имеет крепость 57%.) Такие напитки традиционно называют

сверхградусными. Стандартная крепость обычного темного рома - 40 об.Уо, в то время как в Бакарди она снижена до 37,5°, что ставит его на один уровень с другими белыми крепкими спиртными напитками, имеющимися в продаже.

В последнее время возрастает популярность золотистого и светлого рома, которые проходят кратковременное вызревание в бочке. Это фирменные продукты Кубы и Пуэрто-Рико.

Самый темный, тяжелый по своей консистенции ром, недалеко ушедший от тягучей черной патоки, из ко-

Mount Gay Barbados
Основная марка
золотистого
карибского рома



Как смешивают «Дайкири» (**Daiquiri**): смешайте в шейкере 2 ч. белого рома, сок половинки лайма или четверти лимона, 1 ч. л. сахарной пудры со льдом. Процедите в рюмку для коктейлей. (Можно добавить 0,5 ч. какого-либо фруктового ликера и 50 мл аналогичного ему фруктового пюре. Особенно хорош в этом случае клубничный ликер.)



Ароматизаторы

Некоторые виды рома ароматизируются пряностями, ягодами и фруктами, например изюмом и сливами. С такими отдушками выпускается гайанский тростниковый ром (*Guyana's Demerara Rum*).



Как смешивают

«Зомби» (*Zombie*): смешайте в миксере по 1 ч. светлого и темного рома, абрикосового бренди и по 0,5 ч. ананасового сока, свежевыжатого лимонного и апельсинового сока со льдом и перелейте в большую рюмку-кобблер.



торой он изготовлен, приходит к нам с Ямайки. Высококачественный белый ром, такой, например, как белый ром Сент-Джеймс с о. Мартиника, обладающий богатым ароматом жженого сахара, не имеет ничего общего с бесцветной бестелесностью «ширпотребного» белого рома. Некоторые экспортеры, стараясь увеличить достоинства своего напитка, выдерживают его 30, а то и 40 лет в деревянной клепке. А для истинных ценителей этого напитка даже существует очень небольшое производство марочного рома с указанием на этикетке даты изготовления.

Как делают

Отпрессованный сок сахарного тростника сбраживают или, подогревая, получают из него патоку, которая является основой бродительного процесса. Далее следует непрерывная, в особых случаях

двойная, дистилляция в стальных емкостях. Для повышения крепости продукта некоторое количество осадка, образовавшегося после первой дистилляции, добавляют к патоке во время сбраживания. Ординарный белый ром ректифицируется и сразу же бутилируется. Ром, имеющий цвет, перед бутилированием проходит вызревание в бочках, иногда в течение десятилетий.

Как употребляют

Подобно большинству крепких спиртных напитков, ром является великолепным сопровождением к всевозможным фруктам. Апельсиновые дольки в золотистом роми являлись традиционным блюдом уже в XVIII в. Ром можно добавлять к сиропам для всех фруктовых салатов, хотя он особенно хорош с салатами из ананасов и бананов. Ром служит также для приготовления десертов, для пропитки бисквита. Ромовая баба, нежный бисквит с изюмом, пропитанный ромом, носит название этого напитка.

Lamb's
Одна из лучших марок
темного рома



Сливовица (Slivovitz)

Настоящая сливовица - это местный фруктовый бренди, изготавливаемый, а точнее изготавливавшийся, в Сербии, Боснии и Герцеговине. Из-за опустошительной войны 1990-х гг. в бывшей Югославии, в состав которой входили эти страны, производство спиртоводочной продукции значительно снизилось, а кое-где вообще прекратило свое существование. Однако небольшое количество сливовицы все еще производится, но стоимость ее значительно возросла. И все-таки есть надежда, что винная индустрия в этом регионе снова возродится.

Сливовица - один из наиболее качественных и своеобразных крепких спиртных напитков в Европе. Основа его - особые черные сливы, называемые «мадьярка», которые придают напитку густой насыщенный аромат. Сливовица выпускается, в бутылках самой разнообразной формы: узких и длинных, округлых, похожих на фляжки, иногда из граненого стекла.

Сливовицу изготавливали и пили по всей Восточной и Центральной Европе, особенно в Болгарии, Венгрии, Германии, Австрии и Италии. На Балканах она называется «ракия». Это указывает на то, что

Sljivovica
Хорватская
сливовица
ббутылке-
фляжке



по своему происхождению сливовица - один из европейских фруктовых вариантов араки.

Как делают

Черные сливы давят вместе с косточками и очень медленно, в течение трех месяцев, сбраживают. После двойной дистилляции спирт выдерживают в больших бочках из словенского дуба. Иногда во время вызревания в спирт бросают целые ягоды. Обычно сливовицу бутилируют примерно в пятилетнем возрасте при крепости 35-40 об.% спирта.

Как употребляют

Немного сливовицы можно добавить к тушеной сливе или даже к традиционному рождественскому пудингу, что делает его намного вкуснее.

Slivovitz
Плотной консистенции
напиток с запахом черной
сливы



Другие названия

Босния, Хорватия,
Сербия: *sljivovica*, также:
rakija, prakija, slivovka.



Как подают

Сливовицу обычно
пьют неохлажденной
в качестве
диджестива.



Текила (Tequila)

Текила - национальный крепкий спиртной напиток Мексики. Это следующий шаг на пути очистки мескаля, однако любители текилы утверждают, что она далеко опережает мескаль по своим вкусовым достоинствам. Текила начинает свое существование как пулькэ - сброженный сок агавы, напоминающий пиво. Перед за тариванием в бочки его дважды дистиллируют. Текила бывает двух видов: светлая, как водка, и золотая (*oro*), которая проводит длительное время в дереве. Этот до недавнего времени совершенно незнакомый в Европе напиток теперь отвоевал себе место на мировом рынке, добравшись поначалу до своего се-

Как подают

Текила подается холодной, неразбавленной, в невысоких стаканах. Чтобы ваш язык лучше ощутил вкус напитка, используйте сок выжатой дольки лайма (можно, для разнообразия, лимона) и соль, попеременно слизывая то и другое с тыльной стороны ладони. (Некоторые, чтобы упростить процедуру, просто высасывают тонкий кружочек лайма.) Текилу пьют залпом, как шнапс, и закусывают описанным выше способом. И даже если эта процедура кажется вам чересчур надуманной или не совсем гигиеничной, она именно такова на родине текилы.

Как смешивают
Текила с апельсиновым соком пьется со льдом и со свежавыжатым апельсиновым соком (для тех, кому приелась водка с апельсиновым соком).



Cuervo Tequila
Белая разновидность
мексиканского
национального спирта

Как смешивают

«Маргарита» (**Margarita**): смешайте в шейкере по 1 ч. текилы и куантро с 0,5 ч. сока лайма и большим количеством льда.

Окуните в смесь палец и проведите им по краю рюмки для коктейлей. Резко переверните рюмку вверх дном и опустите ее края в соль грубого помола для придания напитку большей пикантности. Затем процедите в рюмку напиток. (При употреблении текилы принято слизывать соль с руки.)



верного соседа - США - и став чем-то вроде культового напитка.

Название «текила» теснейшим образом связано с ботаническим названием растения, из которого получают напиток: *Agave tequilana*. Возможно, долгое время популярности текилы мешало то, что она сделана из кактуса. Впрочем, не только это: запах даже самых лучших сортов текилы трудно назвать приятным.

Текила производится только в пределах Мексики. Ее дистиллируют в нескольких небольших городах, включая сам городок Текилу, и в ареале Гвадалахары. На внешнем рынке чаще всего встречаются две марки: «Куэрво» (*Cuervo*) и «Монтесума»

(*Montezuma*), последняя обычно в бутылках с гравировкой.

Как делают

Как и мескаль, текилу дистиллируют из отпрессованной и сброженной сердцевины агавы. После второй дистилляции спирт проходит вызревание в дубовых бочках: быстрое - для получения белого сорта текилы и до пяти лет - для получения *оро*.

Golden Montezuma

Золотая текила выдерживается в бочке дольше, чем белая



Как смешивают «Текила санрайз» (Tequila Sunrise):

Высокий стакан до половины заполните мелко колотым льдом, влейте текилу, а сверху апельсиновый сок. В центр быстро влейте 1 ч. л. grenadine. (Ярко-красный grenadine, опустившись на дно, придаст напитку цвет, которому он и обязан своим названием.)



Водка (Vodka)

Водка, в некотором смысле, есть почти идеальное воплощение всего, что пытались отыскать в спиртных напитках за весь долгий период их истории. Никто, кроме самых закоренелых трезвенников, не может ее ни в чем упрекнуть, хотя бы по той простой причине, что она не имеет никакого специфического вкуса. Это чистый алкоголь - по крайней мере большинство водок.

Название этого напитка, можно сказать, эквивалентно русскому слову «вода» и восходит к тому времени, когда все дистилляты изначально считались одной из форм воды, что соответственно и отразилось в их названиях: вспомним хотя бы *aqua vitae* в латинском и *eau de vie* (та же «вода жизни») во французском. Именно поэтому, что это такой простой напиток, почти невозможно с исторической достоверностью рассказать о его происхождении. Крепкий спиртной напиток, дистиллированный из различного зерна и даже из

Как подают
Водка должна быть очень холодной. Бутылку нужно держать в холодильнике, стаканы тоже должны быть со льда.
(Если на их внешней поверхности нет капелек конденсата, значит, они заморожены недостаточно.)
Есть любители, которые пьют водку залпом, как шнапс.
Фирменные водки, такие, например, как «Зубровка», обычно пьют небольшими глотками, чтобы оценить качество напитка.
Как правило, водку пьют из невысоких стаканчиков.

Smirnoff
Красная этикетка - основная марка, лидирующая на рынке



Другие названия
Польша: *wodka*.

картофеля, начиная со времен появления в Европе дистилляции и вплоть до наших дней, в массовом сознании связывается с Польшей, Россией и балтийскими государствами - Латвией, Литвой и Эстонией. (По-видимому, это объясняется исходными ингредиентами водки.) Но где впервые появилась водка, решать, в конце концов, полякам и русским. (Нужно отметить, что в наши дни большинство сторонних наблюдателей склонны отдать «право первородства» этого спирта полякам.) Точно можно сказать

только одно: домашняя дистилляция в Польше была одним из излюбленных способов коротать холодные зимы в крестьянских семьях.



Absolut
Голубая этикетка - разновидность водки без запаха

Ректификация была открыта только в начале XIX в., так что первые спиртные напитки, загрязненные всевозможными примесями, имели, мягко говоря, не слишком приятный вкус и запах. Поэтому, чтобы несколько улучшить их вкусовые и ароматические качества, в них добавляли травы, семена и ягоды. Таким образом, первую водку можно смело считать прародительницей современных ароматизированных водок, которые преподносятся иногда как некое новшество. И все же особую коммерческую значимость на Западе приобрела именно ультрачистая зерновая водка из пшеницы или ржи. Сейчас водка получила такое распространение, особенно среди молодых потребителей спиртного, что трудно поверить даже очевидным фактам: до конца 1940-х гг.



Black Label Smirnoff

Мягкий высококачественный продукт.



Blue Label Smirnoff

Крепость 45 об.Уо.

Как смешивают

«Черный русский» (Black Russian): настоящий «Черный русский» - это в равных количествах водка и ликер

Тиа Мария или калуа, смешанные в стакане-тумблере с кубиками льда.

Однако в последние годы стало модно подавать этот коктейль в качестве лонгдринка в большом стакане с добавлением сверху содовой.

Другой возможный вариант: вместо содовой добавьте немного взбитых сливок, смешайте в шейкере, и перед вами «Белый русский» (White Russian).

Замените темно-коричневым ликером-какао ликер Тиа Мария и получится «Пиранья» (Piranha).

«Черный казак» (Black Cossack) (внизу) - это добрая порция водки с крепким ирландским портером.



почти никто в Западной Европе и Америке не слышал о водке.

Первые проблески интереса к этому напитку были отмечены в Калифорнии во времена появления битников. Начинающих потребителей спиртного привлекала не только вышеупомянутая нейтральность водки. Распивать любимый спиртной напиток советского блока в атмосфере «охоты за ведьмами» в Америке 1950-х гг. - в этом ощущалось нечто провокационно-диссидентское. Покойный Алексис Лайчин, занимавшийся историей спиртных напитков, объяснял неожиданный водочный бум на

Ароматизаторы

Водка

с благодарностью принимает все ароматизаторы, которые предлагают ей производители: бизонову траву, красный перец чили, вишню, ягоды рябины, черной смородины, яблоки, терн, шафран, тархун, орехи, мед, лакрицу, лепестки роз.





Limonnaya

Ароматизированная
лимоном водка.

Как смешивают

«Буравчик»

(Screwdriver):

этот коктейль –
водка с апельсиновым
соком – фаворит
ночных клубов.

Есть версия, что своим
названием коктейль
обязан американским
рабочим на буровых
вышках, которые
использовали для
размешивания напитка
буры.

В Прибалтике принято
подавать
апельсиновый сок
отдельно.

Это название коктейля
известно и там, хотя
в Риге, например,
чтобы вас правильно
поняли, нужно
попросить у бармена
«скру». На западном
побережье США этот
коктейль пьют
с имбирным пивом и
называют
Moscow Mule
(«Московский мул»).

Западе покупкой рецепта получения ректифицированной водки у русского эмигранта Смирнова американской компанией накануне Второй мировой войны. Так это было или нет, знает только история.

Водку в ее родных странах пьют и как аперитив, и как диджестив, и даже во время еды. Почти всегда ее пьют очень холодной. Этот напиток редко вызывает синдром похмелья благодаря беспощадной очистке, которой он подвергается во время дистилляции (таким образом удаляются все вещества, которые в той или иной мере влияют на вкусовые или ароматические свойства менее очищенных спиртов).

Широко практикующиеся фруктовые отдушки придают спиртам некоторую сухость. Ароматизированные ими спиртные напитки являются как бы переходным звеном к соответствующим ликерам. Самой прославленной ароматизированной водкой можно, пожалуй, считать «Зубровку», настоящую на бизоновой траве – любимом лакомстве диких зубров, которые бродят в лесах восточной Польши. Это животное обычно изображается на этикетке.

«Вишневка», «Лимонная» и шведский

Absolut Kurant

Крепкий фруктовый спирт, ароматизированный черной смородиной



Как смешивают

«Кровавая Мэри» (**Bloody Mary**):

опустите кусочек лимона и 2-3 кубика льда в высокий стакан, добавьте 1 ч. л. уорчестерширского соуса, 1 ч. л. лимонного сока, щепотку сельдерея соли, несколько дэшей соуса «Табаско», около полудюжины смолотых горошин черного перца и все перемешайте, так чтобы поверхность покрылась ледяной корочкой.

Наполните стакан приблизительно на два пальца от верхнего края томатным соком и влейте добрую порцию водки.

Хорошенько перемешайте, чтобы соединить все компоненты.



«Абсолют черносмородиновый» (*Absolut Kurant*) – все они являются аперитивами, возбуждающими аппетит. В «Перцовке», настоящей на перце, естественная нейтральность спирта подчеркнута его острой, жгучей, можно сказать, огненной отдушкой. Русская «Охотничья» приправлена цедрой апельсина, имбирным корнем, зернами кофе, ягодами можжевельника и даже каплей белого портера.

Сейчас чистая водка производится по всему миру, однако большинство ее сортов лучше всего подавать в смесях с другими напитками. Исключением является русская «Столичная», особенно производст-

ва завода «Кристалл», - очень мягкий, благородный продукт. «Смирнофф» выпускается в трех видах: с красной, голубой и черной этикетками, указывающими на различную крепость. Кроме того, есть такие марки, как «Черная смерть» (*Black Death*), «Джаз Джэмбори» (*Jazz Jamboree*). Вполне заслуженно пользуются любовью потребителей скандинавские водки «Финляндия» (*Finlandia*) и «Абсолют» (*Absolut*), в то время как большинство британских водок не имеют «своего лица».

Как делают

Водку в различные периоды ее истории изготавливали из картофеля и других овощей, иногда даже из мелассы. Однако в наши дни ordinaria водка, имеющаяся в продаже, делается исключительно из зерновых культур, в основном из ржи. Заваривая, как обычно, зерновой солод, получают сусло, которое далее сбраживают дрожжами. Затем полученный продукт подвергают непрерывной дистилляции в перегонном аппарате, чтобы повысить его крепость и очистить от сивушных масел и высокофракций. Далее, чтобы полностью избавиться от запаха, готовый спирт пропус-

кают через слой древесного угля. Этот процесс полностью очищает продукт от остатков всех примесей и придает ему окончательный характер. Затем его разводят до крепости приблизительно 37,5 об. %.

В ароматизированных водках ароматизирующий экстракт добавляется к спирту после его ректификации, и спирт пропитывается этим экстрактом в течение довольно долгого времени: случается, до трех лет и более. Фирменные сорта водок проходят иногда вызревание в бочках. Вытягивая из дерева различные вещества, они приобретают легкую окраску. В некоторых случаях добавляют специи, цветы или орехи, что придает водке всевозможные экзотические оттенки.

Как употребляют

Классической закуской к ледяной водке является нежнейшая русская икра. В скандинавских странах водку пьют так же, как аквавит: с маринованной или копченой рыбой. Мартин Брунос, шеф-повар ресторана «Леттони» (Англия), создал уникальное блюдо: омлет из утиных яиц, подаваемый прямо в яичных скорлупках, украшенный севрюжьей икрой, в горячей латвийской водке, с блинами и глотком водки.

Stolichnaya

Эту мягкую водку нужно пить небольшими глотками, чтобы оценить ее качество

Как смешивают «Балалайка»

(Balalaika): смешайте равные части водки и куантро с 0,5 ч. лимонного сока и льдом и процедите в рюмку для коктейлей.



«Барбара» (Barbara):

смешайте в шейкере 1 ч. водки, 0,5 ч. ликера *Crime de cacao*, столько же жидких сливок, лед и процедите в рюмку для коктейлей.

«Катинка» (Katinka):

смешайте в шейкере 1,5 ч. водки, 1 ч. абрикосового бренди, 0,5 ч. сока лайма, лед, сверху насыпьте толченный лед.

«Водкатини»

(Vbdkatini):

по сути это классический «Мартини», только джин заменен водкой.

«Царица» (Czarina):

в кувшине смешайте со льдом 1 ч. водки, по 0,5 ч. абрикосового бренди и сухого вермута, добавьте 1 дэш ангостуры и процедите в рюмку для коктейлей.

Pieprzowka
Эта водка получила свой цвет и аромат от перца





Виски (Whisky)

Виски - один из основных мировых спиртных напитков. Его история не менее примечательна, чем история коньяка и других классических бренди Франции. Теннессикий кислый смешанный виски напоминает по вкусу чистый солодовый шотландский скотч (*Single Malt Scotch*) не больше, чем испанский бренди - коньяк, однако все это - замечательные продукты, демонстрирующие многообразие своих индивидуальных качеств.

Сейчас виски производится по всему миру. В данной главе мы рассмотрим пять стран - основных производителей виски: Шотландию, Ирландию, США, Канаду и Японию.

Название «виски» само по себе еще один вариант выражения «вода жизни», с которым мы уже познакомились. Латинское *aqua vitae* в гэльском языке превратилось в *uisge beatha*, в ирландском - в *usquebaugh*; в конце концов в английском варианте оно стало *whisky*, и это название к середине XVIII в. официально вошло в употребление.

В странах, где не хватает тепла для производства ферментированных напитков из винограда, всегда варили пиво, и подобно тому как бренди явился первым дистиллятом в южной Европе, так и зерновой солод стал отправной точкой для производ-

ства местных крепких спиртных напитков на севере. Однако в отличие от вина, с которого начинает свою жизнь бренди, пиво не может стать основой для получения виски. Для производства виски зерно очищают, просеивают и замачивают в воде, чтобы оно проросло, затем удаляют ростки и подсушивают. Полученный таким образом солод заливают водой и слегка подогревают, чтобы ускорить образование сахара из крахмала, содержащегося в солоде. Этот сахар идет на подкормку дрожжей, вызывающих первоначальное брожение (ферментацию). Двойная дистилляция в перегонном кубе заканчивается получением качественного спирта. Далее он про-

Macallan
Популярный солодовый скотч 18-летней выдержки с Шотландского нагорья



Laphroaig
Отменный скотч с пряным ароматом легкого торфяного дымка, изготовленный на Айлее

Как подают

Даже высококачественный виски необязательно пить в чистом виде. Принято считать, что снижение крепости этого огненного напитка позволяет лучше ощутить его специфический вкус. Виски обычно пьют с водой (желательно с той же ключевой водой, что входит в его состав). Предпочтительные пропорции в Шотландии и Ирландии: половина на половину, но в Теннесси и Кентукки воды добавляют меньше половины.



ходит вызревание в дубовых бочках - процесс, который иногда, при получении особо качественных сортов виски, затягивается на десятилетия.

Как все спиртные напитки, не прошедшие ректификации, виски почти всегда «откровенно рассказывает» о том, в каком краю он родился и какие компоненты входят в его состав.

ШОТЛАНДИЯ

Начало дистилляции в Шотландии можно отнести к XV в., когда из излишков зерна стали получать крепкий напиток для клановых вождей. Поначалу этот напиток ценился за свои целебные свойства и без сомнения получал гораздо больше травяных и ягодных добавок, чем сегодня. Хотя вначале для изготовления виски использовались и другие зерновые культуры, превосходство в этом отношении ячменного солода было признано сравнительно рано.

До законодательного акта о политическом воссоединении Англии и Шотландии в 1707 г. скотч был почти неизвестен в Англии. Южнее шотландской границы национальным напитком был джин. Но наложив свою

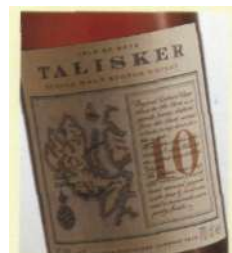
официальную длань на Шотландию, Англия решила подвести под законодательный контроль и производство виски, однако успех этого предприятия был весьма незначителен. Те винокуры, что оказались в пределах досягаемости властей, отхлынули вместе со своими перегонными аппаратами дальше на север, в высокогорье, и незаконное производство скотча продолжалось почти в тех же масштабах, что и раньше. Наконец, применяя политику кнута и пряника, властям удалось лицензировать почти все производство, так что к 1870-м гг. всего лишь полдюжины винокуров были привлечены к суду за незаконное изготовление виски. Непрерывная дистилляция пришла в Шотландию благодаря Роберту Стейну, который в 1826 г. изобрел элементарный вариант перегонного аппарата колонного типа. Скотч традиционно отличался насыщенностью и глубиной аромата, что характерно для всех продуктов, прошедших через перегонный куб, но тем не менее использование нового метода довольно быстро обрело коммерческую привлекательность для его произ-

*Glenlivet
Снейсайдский
солодовый виски
10-летней
выдержки
с Шотландского
нагорья*



Как употребляют
Скотч, естественно,
сопровождает
традиционный бараний
рубец, начиненный
потрохами
со специями.
Неохлажденный скотч
также хорош
с густыми супами:
во всяком случае,
наваристый ячменный
бульон или куриный
бульон, заправленный
луком, идеально
совмещаются
с изрядным
количеством виски.

Talisker
Настоящий
солодовый виски
производимый
на о. Скай.



Auchentoshan

Виски,
изготовленный
недалеко от Глазго.



Как смешивают
«Ржавый гвоздь»
(Rusty Nail): смешайте
со льдом в равных
частях скотч и
драмbuie и процедите
в маленький стакан-
тумблер.
«Виски Мэк» (Whisky
Mac) (внизу): скотч
и зеленое имбирное
вино со льдом
(половина на
половину).



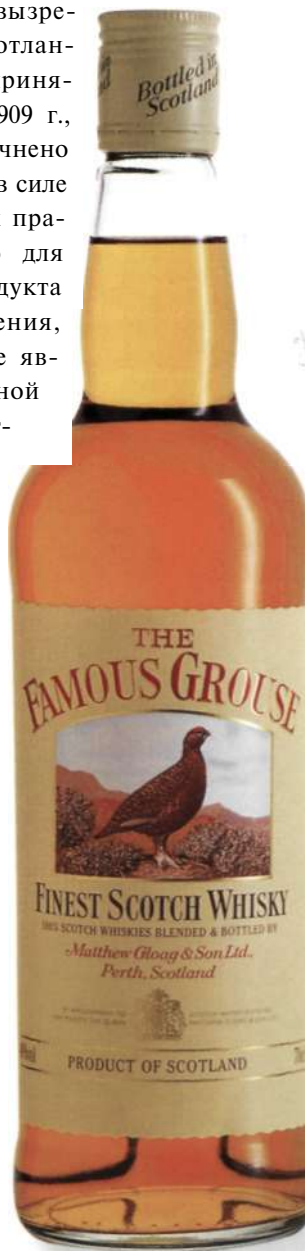
водителей. К концу XIX в. вошло в обыкновение смешивать настоящий солодовый виски (*Malt*) с зерновым спиртом, полученным путем непрерывной дистилляции из несолодового ячменя, кукурузы, ржи и других зерновых культур. С такими скотчами и познакомилось чувствительное нёбо английских потребителей спиртного.

В начале XX в. Королевская комиссия установила основные показатели для производства шотландского виски: методы дистилляции, правила смешивания, минимальный период вызревания и, конечно, географическую соотнесенность - скотч должен быть дистиллирован и подвергнут вызреванию только в Шотландии. Положение, принятое комиссией в 1909 г., было несколько уточнено в 1915 г. и остается в силе до наших дней как правовое руководство для изготовления продукта всемирного значения, который к тому же является существенной поддержкой шотландской экономики.

Виды скотча

Лучший шотландский виски - это чистый, то есть «абсолютный», ни с чем не смешанный, солодовый виски, обозначаемый на этикетках как *Single Malt Scotch*. Он производится полностью из ячменного

The Famous Grouse
Одна из ведущих
марок смешанного
скотча



солода путем двойной перегонки, исключительно в Шотландии. Скотчи 25-летней выдержки обладают сложнейшим комплексом ароматов, извлеченных из деревянных бочек, в которых они вызревают, и, возможно, из морского воздуха, пропитавшего стены прибрежных винокурен. Дозревание выдержанных скотчей в бутылках не происходит.

Иногда смешивают несколько чистых солодовых виски, но обязательно в пределах одного определенного региона, чтобы было ясно, откуда поступил этот напиток. Такой продукт называют бочковым солодовым виски, и на этикетках можно иногда прочесть: *Vatted Malt* (*vat* - по-английски «бочка»).

Виски из зерна или несолодового ячменя известен как зерновой виски - *Grain Whiskies*, и он всегда значительно светлее, чем виски из ячменного солода (*Malt*). Зерновой виски можно называть «начинающим скотчем», потому что он содержит гораздо меньше тех ароматических компонентов, ко-

Whyte & Mackay
Виски, подвергаемый
вторичному
смешиванию
перед вторичным
вызреванием



торые придают неповторимое своеобразие великолепному ячменному солодовому напитку. Однако этот продукт ни в коем случае не механическая имитация солодового виски.

В настоящее время налажено производство смешанного скотча: виски, сделанного из смеси ячменного солода и зернового спирта. Этот смешанный виски, ставший ведущим продуктом на мировом рынке, представлен такими выдающимися марками, как *Bell's, J&B, Johnnie Walker, Ballantine's, Whyte & Mackay, The Famous Grouse, White Horse* и *Teacher's*. В большинстве этих смесей содержание ячменного солода довольно низкое, исключением являются *Teacher's* и *Johnnie Walker's Black Label*.

Скотч, как и все темные крепкие спиртные напитки, поступает в розничную продажу с содержанием спирта 40 об.% или чуть выше (избегайте напитков более низкой крепос-

J&B
Популярный на американском рынке смешанный виски, представленный компанией *Justerini & Brooks*



ти). Небольшое количество лучших скотчей бутилируются из бочек неразведенными. Они называются «виски бочковой крепости». Конечно, пить их в таком виде невозможно, просто винокуры предлагают вам самим разводить их водой до нужной крепости.

Районы производства

По производству виски Шотландия делится на четыре больших региона: Шотландская низина, южнее Стерлинга; крошечный Кэмпбелтаун на узеньком полуострове западнее г. Эр; Айлей и западный Айлз, включая острова Джура, Малл и Скай; Шотландское высокогорье на севере и северо-западе страны. Последний регион, в свою оче-

Glenmorangie
Один из самых прославленных солодовых виски высокогорной Северной Шотландии



Teachers
Один из сортов солодового смешанного виски.



Gift Wrapping
Солодовый виски с элегантной этикеткой.



редь, подразделяется на центральную, западную, северную, восточную части и Спейсайд.

Говоря в общих чертах о специфических региональных особенностях, отметим мягкие и сладковатые скотчи низинной Шотландии, пахучий, с бодрящим свежим ароматом виски Кэмпбелтауна, отличный от всех других виски Айлея - пряный, насыщенный запахом морских водорослей и отмеченный тем неповторимым ароматом, который он получает от торфа, поддерживающего огонь в печах для сушки зерна, и, конечно, чуть пропахший дымом виски Шотландского высокогорья.

Как делают

При изготовлении ячменного солодового виски • (Malt) ячмень замачивают, чтобы ускорить его прорастание. Проросший ячмень просушивают в особых печах, к основному топливу добавляя некоторое количество торфа - в зависимости от того, какой аромат хотят придать конечному продукту. Так получают солод, который далее заваривают кипятком,

отфильтровывают и выливают в большие резервуары, где под влиянием натуральных или искусственных дрожжевых добавок начинается процесс брожения. (Характер дрожжей также существенно влияет на аромат будущего напитка.) Затем сброженная спиртовая жидкость проходит двойную дистилляцию в традиционном медном перегонном кубе.

Другим фактором, определяющим в значительной степени характер виски, является тип емкости для вызревания. Скотч традиционно вызревает в бочках, которые ранее использовались для перевозки хереса, а также в бочках из-под американского кентуккского бурбона.

В обоих случаях американский дуб придает виски богатую ароматическую гамму. Кислород, проникающий сквозь поры древесины, также оказывает определенное влияние на виски, который проводит долгое время в бочках.



Johnnie Walker
Красная этикетка - пользуется самым большим спросом.



Johnnie Walker
Черная этикетка - имеет более высокое содержание ячменного солода



White Horse
Этот смешанный виски слегка отдает торфяным дымком



Как смешивают

«Манхэттен» (**Manhattan**): этот коктейль состоит из равных частей американского или канадского виски и сладкого красного итальянского вермута, смешанных со льдом.

Можно добавить 1 дэш ангостуры, и не забудьте опустить в коктейль вишенку на шпажке. В «Сухом Манхэттене» используется сухой французский вермут вместо сладкого итальянского.



США

В Северной Америке производство виски началось только в XVIII в. Корни его уходят в эпоху, предшествующую войне за независимость (1775-1783). До этого основным спиртным напитком здесь был темный ром, который делали из мелассы, доставляемой из Вест-Индии. Британские и ирландские поселенцы привезли с собой свой национальный напиток, что и дало толчок широкому производству виски, который стал неотъемлемой частью «американского образа жизни».

Поначалу виски делали из ячменного солода с добавлением ржи - слабое подражание европейским оригиналам. Но вскоре группа виноделов в Бурбон Каунти, штат Кентукки, начала производить чисто зерновой виски. По счастливой случайности их маленькое сообщество с 1794 г. стало пополняться беглецами из Пенсильвании, которые, подняв вооруженный мятеж против новых акцизных сборов на местное спиртное, искали теперь убежища от всемогущего департа-

мента по налогам и сборам. И вскоре Кентукки Бурбон встал на тот путь, который вывел его в конце концов на широкий мировой рынок. А в восточных штатах до сих пор делают ржаной виски, но объем производства все уменьшается. Зато виски Кентукки и Теннесси стали, можно сказать, коньяком и арманьяком США.

Бурбон

Сегодня основное производство бурбона сосредоточено не в Бурбон Каунти, а вокруг городов Луисвилл, Бэрдстаун и Фрэнкфорт. Тем не менее только виски из штата Кентукки имеет право называться бурбоном. Это

не чисто зерновой напиток, его, как и смешанный скотч, делают из смеси кукурузы (не менее 51%) и ячменного солода. Некоторые бурбоны содержат небольшое количество ржи. Своеобразный вкус, присущий бурбону, определяется бочками, в которых он проходит вызревание.

Они делаются из американского дуба, но, в отличие от скотча, бурбон всегда заливают в новые бочки. Кроме того, они сильно обожжены изнутри, благодаря чему напиток легко извлекает из древесины содержащиеся в ней вещества: ванилин, танин и др.



*Wild Turkey
Bourbon
производится
в Аоренсбурге,
штат Кентукки*

Как употребляют

Что бы там ни говорили, но существует органическая связь между бурбоном или теннессиим виски и поджаренным на гриле стейком, по крайней мере, если вы находитесь в Бэрдстауне или Нэшвилле.

Как подают
Американцы
наполняют свои
стаканы не водой,
а льдом, справедливо
полагая, что «*on the
rocks*» означает: пить
со льдом, а не с водой.
Шотландцы же обычно
воздерживаются
ото льда.



Ароматизаторы

Если не принимать во внимание ликеры, в основе которых лежит виски, то несмешанный виски получает ароматизирующую добавку только в одном случае: в Канаде к некоторым сортам канадских виски добавляют в небольших количествах виноградное вино, вино из фруктов (лучше всего из слив), неперебродившие фруктовые соки и даже херес.

Как смешивают

«Старомодный» (Old-Fashioned): в низкий широкий стакан положите кусочек сахара, щедро сбрызните его ангостурой и растолките. Добавьте несколько кубиков льда и влейте канадского или несмешанного ржаного виски. Опустите в коктейль лимонную цедру, дольку апельсина и вишенку.



Есть два различных типа бурбона: из сладкого сусла (*Sweet Mash*, как можно иногда прочитать на этикетке) и из кислого (*Sour Mash*), что объясняется различными условиями сбраживания. Для получения сладкого сусла сбраживание прерывают довольно быстро, приблизительно через пару дней. Что касается кислого сусла, то в него для усиления ферментации добавляют некоторое количество бродильных добавок из предыдущей партии. Вдвое большая продолжительность сбраживания обеспечивает и большее осахаривание крахмала, содержащегося в зерне.

На этикетке большинства бурбонов написано: *Kentucky Straight Bourbon*. Это означает, что они, по крайней мере на 51%, состоят из кукурузы и вызревают минимум два года в новых обожженных бочках, причем в пределах определенной местности. Этот сорт вполне сопоставим с чистым ячменным солодовым скотчем (*Single Malt Scotch*). Содержание спирта в бутилируемых бурбонах чуть выше аналогичного показателя стандартных скотчей: 43-45 об.% алкоголя,

Ведущей маркой, заметно опередившей своих соперников, является *Jim Beam*, весьма достойный экспортный продукт, сделанный в Бэрдстауне.

Maker's Mark
Небольшое по объему производство выпускает продукт высшего качества



Другие известные марки: *Wild Turkey*, *Evan Williams*, *Old Grand-Dad* и *Maker's Mark* с пробкой, залитой красным сургучом.

Теннесси

К югу от штата Кентукки, основного производителя бурбона, в соседнем штате Теннесси, делают совершенно другой, не менее замечательный напиток. Теннессийский кислый солодовый виски представлен двумя предприятиями - *Jack Daniel's* в Линчбурге и *George Dickel* в Таллахоме.

Бурбон, как мы знаем, проходит вызревание в обожженных бочках, однако теннессийские винокуры пошли еще дальше: свежееизготовленный спирт они фильтруют через слой древесного угля. На задних дворах своих винокурен они превращают горы кленового сахара в золу, затем растирают ее в черный порошок, который толстым слоем насыпают в специальные чаны на шерстяную основу. Виски мед-

Jack Daniel's
Лучшая марка из двух теннессийских сортов виски



ленно просачивается через крошечные отверстия в медных трубках над этими емкостями и, проходя сквозь древесно-угольное ложе, постепенно фильтруется. Далее напиток подвергается вызреванию.

Jack Daniel's - одна из самых любимых мировых марок виски. «Old № 7» этой марки в знаменитых квадратных бутылках впервые подтвердил честь и славу *JD*, выиграв золотую медаль на Всемирной выставке 1904 г. в Сент-Луисе. Его соперник *Dickel* (пишется название этого напитка по-шотландски: *whisky*, а не *whiskey*, как принято в Америке) выдерживает свой бренд №12 на несколько лет дольше, и результат очевиден: это более благородный, более мягкий, глубокий по цвету напиток. Он бутилируется при 45 об.% спирта.

Любопытно, что оба теннессийских винокуренных предприятия находятся в «сухих» округах, где продажа алкоголя запрещена.

Jim Beam
Бурбон,
пользующийся
особой популярностью



ИРЛАНДИЯ

Некоторые утверждают, что именно ирландские миссионеры первыми принесли сведения о дистилляции во Францию, что и сделало возможным появление бренди. Правда это или нет, но именно ирландский виски считался когда-то гораздо более распространенным и доступным, чем солодовый скотч. Только к концу XIX в., когда смешанный скотч набрал свою силу, ирландскому виски пришлось слегка потесниться.

Большая распространенность ирландского виски объясняется особенностями его производства. Для просушивания зерна не употребляется торф, значит, в отличие от скотчей, в нем нетпряного дымного аромата. Далее карательные налоги на ячменный солод, введенные в середине XIX в., заставили ирландских винокуров использовать смеси как солодового, так и несолодового зерна. Таким образом, они получили смешанный продукт тогда, когда шотландцы еще только о нем мечтали.

Наиболее известные ирландские сорта виски проходят тройную дистилляцию в медном перегонном кубе. Третья дистилляция дает мягкий, очень чистый продукт, сохраняющий тем не ме-

Paddy
Этот виски
изготовлен
в Мидлтоне,
пригороде
г. Корка



Jameson
Марка, лидирующая
на мировом рынке



Как смешивают

«Виски сауэр»

(Whisky Sour):

смешайте в тумблере

сок половинки

лимона с 1 ч. л.

сахарного песка

и 2-3 кубиками льда.

Когда сахар

растворится,

добавьте виски

и снова перемешайте.

Лучше всего

использовать для

этого коктейля

американский виски.

(Некоторые добавляют
немного содовой.)



Canadian Club

Основная марка

канадского виски.



нее все свои многообразные качества. По закону после дистилляции виски должен вызревать в дереве минимум 3 года, однако на практике этот процесс длится в 2-3 раза дольше. Перед бутелированием виски разбавляют водой до крепости 40 об.%.

Основной маркой на экспортном рынке является *Jameson's*. Другие известные бренды - *Bushmills*, *John Power*, *Murphy's*, *Paddy*, *Dunphy's* и *Tullamore Dew*. Все напитки изготавливаются в Ирландской Республике, в основном в окрестностях Дублина или Корка. Исключением является *Bushmills*, который производится в графстве Антрим в Северной Ирландии.

КАНАДА

Канадский виски делается из смесей различных зерновых, в основном ржи, кукурузы и ячменного солода. Однако он почти всегда содержит спирт, который целиком производится из ржи и обычно сильно ощущается во вкусе, но, как правило, содержание его в конечном продукте составляет менее одной десятой части. Благодаря наличию такого спирта канадский виски считается самым светлым из всех классических напитков этого ряда.

Промышленное производство виски в Канаде началось только в последнем столетии - как побочное ответвление зерновой отрасли сельского хозяйства. Одно время было принято расплачиваться с мельником натурой, то есть зерном, и потому, как и во всем мире, дистилляция стала одним из способов использования излишков зерна. Самыми первыми производителями виски - несмотря на размеры страны, их наберется очень немного, - были *Hiram Walker*, *Seagram's* и *Corby's*, все в провинции Онтарио.

Дистилляция производится непрерывным методом, в гигантских перегонных аппаратах колонного типа. Различные спирты, производимые из различного сусла или ферментированные различными дрожжевыми добавками, тщательно смешиваются - иногда до вызревания, иногда после. Виски должен провести по крайней мере три года в новых деревян-

ных бочках, однако в Канаде существует благородная традиция выпускать напиток на свободу только через 8, 10 и даже 12 лет. Как и везде, содержание спирта в обычных коммерческих сортах составляет 40 об.%, но особо выдержанные напитки могут иметь и большую крепость.

Любопытная деталь: инструкцией, регламентирующей производство виски, допускается добавление в него небольшого количества других спиртных напитков, таких, как херес, виноградное вино или вина из фруктов. Благодаря этому примерно сотая часть канадского виски приобретает легкий, едва уловимый фруктовый тон в аромате.

Большинство винокуренных заводов расположено в восточных провинциях Онтарио и Квебек. Основная марка - *Hiram Walker's Canadian Club*, под которой впервые увидел свет смешанный виски в 1880-х гг. Имеется также широкий ассортимент таких напитков, как *Burke's* и *Wiser's* от *Corby's*, *McGuinness's Silk Tassel*, *Alberta Springs* и *Seagram's Crown Royal*.

Crown Royal
Канадская
марка компании
Seagram's



ЯПОНИЯ

Индустрия виски в Японии самая молодая. Первый винокурный завод был построен здесь только в 1923 г., и лишь в последние 30 лет его продукция привлекла внимание потребителей виски, причем больше в других странах, чем в самой Японии. Модель японского виски - чистый солодовый скотч (*Single Malt Scotch*), но есть также высококачественные напитки, сделанные по типу смешанного скотча: в основе их - ячменный солод, подсушенный в печах с небольшими добавками торфа в топливо (значительно меньшими, чем в Шотландии, поэтому получаемый продукт менее ароматичен). Дистилляция осуществляется методом перегонки в кубе. Одни спирты, как и скотч, созревают в использованных бочках из-под хереса или бурбона, другие, как и сам бурбон, - в сильно обожженных новых бочках из американского дуба. Некоторые производители закупают часть неиспользованного шотландского спирта и смешивают его с местным виски. Лучшие сорта бутилируются примерно при 43 об.% спирта.

« С а н т о р и » (*Suntory*), гигантская компания по производству различных напитков (от классических бордо до зеленого дынного ликера *Midori*),

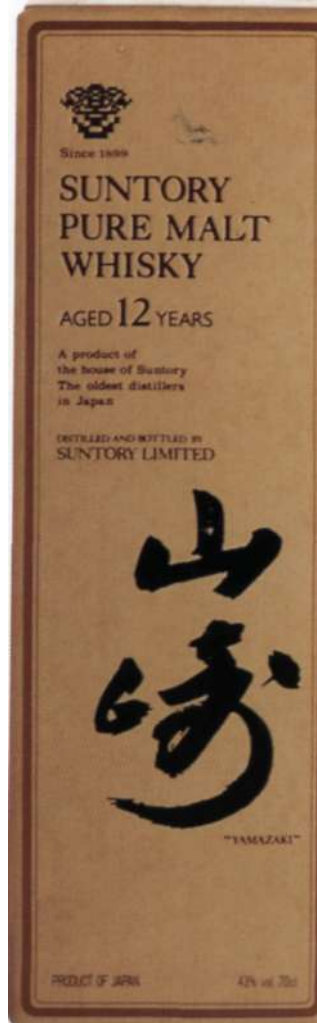
Suntory
Чистый
ячменный
солодовый виски
12-летней
выдержки из
винокурни
Yamazaki,
Япония



является также крупнейшим производителем японского виски. Фактически на ее долю приходится три четверти всего годового производства этого продукта. За *Suntory* следует компания *Nikka* и более мелкие производители: *Sanraku Ocean* и *Seagram's* (последняя компания везде имеет незначительное долевое участие).

В Японии виски почти всегда пьют, сильно разбавляя водой. Для японцев это что-то вроде лонгдринка: бледно-желтый напиток в высоком стакане, до краев наполненном ключевой водой, с большим количеством льда - нигде больше в мире высококачественный виски не пьют таким неестественным способом. В Японии его употребляют и в качестве аперитива, и как сопровождение к еде.

Наиболее известные японские сорта: чистый ячменный солодовый виски 12-летней выдержки компании *Suntory's* из ее винокурни *Yamazaki* на о. Хонсю; *Memorial* 50 - компании *Nikka*; чистый («абсолютный») ячменный солодовый виски под названием *Karuizawa*, изготовленный *Sanraku Ocean*, тоже на о. Хонсю, и вершина компании *Seagram's* - *Crescent* и *Emblem*.



Как подают
Виски «дружит»
с содовой.
Можно добавить
имбирный эль
(особенно
к канадским
сортам),
пить охлажденным.



Ликеры





Ликер - это основанный на любом спирте подслащенный напиток, к которому добавлены ароматические вещества. Иногда ароматизирующие компоненты сами подвергаются дистилляции, иногда их настаивают или вымачивают (мacerируют) в алкоголе. Существуют, как мы знаем, ароматизированные крепкие спиртные напитки (лимонная водка или джин), но неароматизированных ликеров не бывает. Киш, например, является крепким спиртным напитком, потому что это чистый, неподслащенный дистиллят из вишни, а шерри-бренди - чистый спиртовой дистиллят, полученный

из любых источников, в который введена вишневая отдушка.

Своим происхождением ликеры обязаны практике добавления ароматических ингредиентов - трав, фруктовых экстрактов, семян, пряностей, орехов, корений, цветов и т. д. - еще к самым первым спиртовым дистиллятам. Их добавляли, чтобы замаскировать неприятный запах примесей, которые содержались в спиртах, не прошедших должной очистки, а также чтобы усилить лечебный эффект.

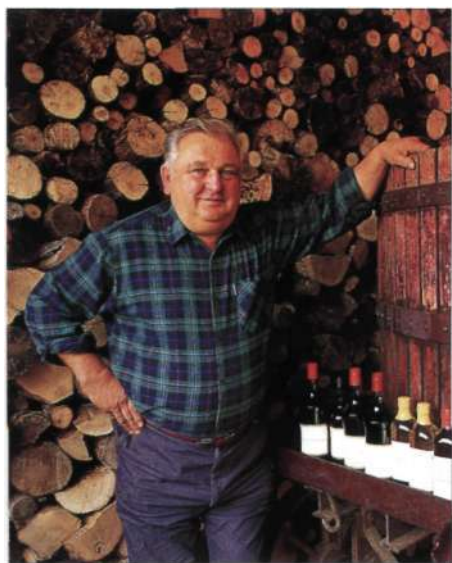
Поскольку в основе ликеров лежат любые спирты, их часто готовили в домашних условиях и ис-

пользовали как для приготовления пищи, так и в качестве напитков. Но в XIX в. на рынке стали появляться один за другим патентованные ликеры, и домашнее приготовление их пришло в упадок.

Когда знания о дистилляции в Европе находились еще в зачаточном состоянии, каталонский врач Арнальдо де Виланова выдвинул теорию, что настаивание на спирту определенных трав медицинского назначения помогает полнее извлечь из них полезные вещества. Будучи одним из ответвлений алхимии, дистилляция должна была превращать простые металлы в золото, и, таким образом, золото стало играть определенную роль в приготовлении лечебных средств, основанных на алкоголе. (По преданию, сам Виланова лечил Папу Римского от опасной болезни тоником, содержащим чешуйчатое золото. Отзвуком тех далеких дней является современный напиток под названием «Золотая вода».)



Слева. Дворец бенедиктинцев. Еще недавно бенедиктин изготавливался монахами. Шартрез и сейчас делают монахи на винокуренном предприятии (внизу) около Гренобля



Вверху. И сегодня мелкие производители, как этот французский винокур, выпускают замечательные ликеры





Многие классические ликеры были впервые изготовлены в монашеских орденах, возможно потому, что необходимые медицинские ингредиенты росли тут же, в монастырском саду. К концу Средневековья самыми искусными мастерами в изготовлении ликеров стали итальянцы. Брак Екатерины Медичи с будущим королем Франции Генрихом II в 1533 г. вызвал приток итальянцев во Францию, принеших с собой свой опыт. Некоторые наиболее известные ликеры, такие как бенедиктин, изготавливались монашескими орденами чуть ли не до наших дней (шартрез и сегодня делают монахи).

Постепенно ликеры приобрели роль приятного успокоительного дижестива для тех, кому были не по нраву такие крепкие напит-

ки, как коньяк. Разумеется, это прежде всего были женщины. Образ ликера как дамского напитка подерживался еще и вошедшими в моду маленькими рюмочками. К настоящему времени ликеры утратили часть своих притязаний на оздоровительную роль в жизни человека и заняли достойное место в ряду других благородных напитков, хотя среди их почитателей до сих пор бытует мнение о том, что ликеры являются хорошим профилактическим средством.

В 1920-1930-х гг., когда в США свирепствовал «сухой закон», в Лондоне, Париже, Венеции и Берлине, где не было столь строгих ограничений, ликеры сбросили наконец путы предрассудков, сковавших их в Викторианскую эпоху, и одним махом превратили привычные слин-

Вверху. Музей монастыря Ля Гран Шартрез, Изер, Франция

ги, физы, сауэры, фиксы, пунши, капы и смэши в напитки, достойные своих новых имен, влекущие к риску и авантюрам. Названия новых напитков - наглядное отражение настроения молодежи тех лет - «Казино», «Смушенная девушка», «Ад», «Маленький дьявол».

Не будь ликеров, не было бы счастливой и бесшабашной культуры питья, что сложилась в своеобразную и величайшую эру коктейлей - 20-30-х гг. XX в.

Следующие страницы книги - путешествие в страну знаменитых и не очень знаменитых ликеров.

Адвокат (Ad vocaat)

Ароматизаторы

Апельсины,
лимоны,
вишня,
ванилин.



Адвокат - фирменный голландский напиток. Основой его обычно является скромный эг-ног без молока, то есть смесь простого виноградного бренди с яичным желтком и сахаром. Густая и желтая, эта смесь похожа на заварной крем. Большинство ликеров поступает в продажу именно в такой натуральной форме, хотя в Нидерландах можно купить и другие разновидности адвоката: и с ванильной, и с фруктовой отдушкой. Благодаря своей бархатистой структуре и очевидной полезности, этот ликер считается напитком пожилых людей. Его обычно добавляют в горячий шоколад или крепкий кофе.

Существует довольно широкий выбор этих ликеров. Наиболее известная марка - *Warninks* с красной этикеткой, а также *Fockinks* и разновидности фирменных ликеров *Bols* и *De Kuypers*.

Содержание спирта в бутылкованном продукте довольно низкое для ликеров: ок. 17 об.% (это крепость ординарных крепленых вин).

Как подают

В Нидерландах адвокат пьют и как аперитив, и как диджестив. Консистенция этого ликера такова, что его часто не пьют, а едят ложечкой. Горячий адвокат - хорошее успокаивающее средство перед сном.



Warninks
Вероятно,
самый прослав-
ленный бренд
адвоката



Как смешивают

«Снежок» (**Snowball**): Влейте около 50 мл ликера в высокий стакан и долейте очень холодным лимонадом.

Если хотите ощутить приятное возбуждение, добавьте десертную ложку коричневого хереса. (Такой коктейль можно давать даже детям.)



& Как делают

Обычный виноградный спирт подслащают сахарным сиропом, добавляют яичный желток и эмульгатор, чтобы предотвратить расслоение смеси.

Как употребляют

Поскольку основу ликера составляет эг-ног, его можно превратить в лонгдринк, добавив молоко и посыпав миндалем.

Advokaat

Единственный описанный в этой книге напиток промышленного производства, содержащий яичный желток.



Амаретто (Amaretto)

Из всех ликеров, в аромате которых явно ощущается миндаль, наиболее известным является амаретто. Этот напиток ассоциируется в основном только с одной итальянской маркой: *Disaronno Amaretto* компании *Illva*. Знаменитый амаретто продается в прямоугольных бутылках с изображением развернутого свитка на этикетке и непропорционально большой квадратной закручивающейся пробкой. Его аромат обусловлен не только миндалем, но и абрикосовыми косточками. У этого ликера сильный и сладкий вкус, который ощущается даже в коктейлях.

Легенда гласит: рецепт этого ликера был передан итальянскому художнику XVI в. Бернардино Луини хозяином постоялого двора, послужившим ему моделью фрески «Рождество Христово в Саронно». Трудно сказать, насколько правдива эта история, но, по-видимому, изначально это был местный виноградный бренди, настоянный на абрикосовых косточках.

Как делают

Экстракт миндаля вместе с абрикосовыми косточками вводят в бренди; полученный напиток подслащают сахарным сиропом и окрашивают в темно-коричневый цвет.

Disaronno Amaretto
Прославленная марка итальянского амаретто



Как смешивают
«Крестная мать» (Godmother): смешайте равные части Disaronno Amaretto и водки в стакане с большим количеством льда.
«Крестный отец» (Godfather) (внизу): те же компоненты, но со скотчем.



Как употребляют

Амаретто добавляют во фруктовые торты и сиропы для фруктовых салатов. Он используется также при взбивании сливок или мороженого. Следует отметить изысканное сочетание амаретто с шоколадом. Кроме того, это отличная добавка для кофейного ликера и даже коньяка.

Casoni Amaretto

Его аромат подобен запаху марципана, заключенного в бутылку



Другие названия

Франция: *sgéme damandes*.

Ароматизаторы

Миндаль, абрикосы.



Как подают
Disaronno Amaretto более приятен в охлажденном виде. Это великолепный прохладительный напиток, если подать его как фраппе, то есть залить им мелко колотый лед.



АНИСОВЫЙ (Anis)

Ароматизаторы

Плоды аниса(анисовое семя), иногда семена звездчатого аниса (бадяна) - произрастающего на Востоке кустарника, плоды которого имеют форму восьмиугольной звезды. Аромат того и другого аниса сходен, но не идентичен.

Как подают

Единственно правильный способ - подавать очень холодным, в маленьких стаканах с толстым дном. При добавлении небольшого количества воды приобретает молочный цвет с легким зеленоватым оттенком.



Трудно сказать с полной определенностью, чем отличается анисовый ликер от пастиса. Оба напитка имеют одинаковую отдушку - плоды аниса, оба родом из Северной Африки и одинаково популярны в Средиземноморье. Оба при добавлении воды становятся мутными, и оба претендуют на то, чтобы стать уважаемыми представителями объявленного вне закона абсента.

Одна весьма сведущая особа заявляет, что, хотя оба напитка очень близки по вкусу, пастис ароматизируется лакрицей, а не анисом. Другая, не менее сведущая, - что анисовый ликер - одна из разновидностей пастиса. Есть и такое мнение: поскольку анисовый ликер - это настой на спирту плодов аниса или лакрицы, пастис следует считать продуктом дистилляции одного из этих ингредиентов.

Автор склонен присоединиться к последнему мнению хотя бы потому, что крепость анисового ликера ниже крепости пастиса (после дистилляции содержание спирта в продукте возрастает).

С уверенностью можно сказать только одно: пастис всегда

Anis
Этот ликер делают и в Испании, и во Франции



Другие названия

Франция: *Anise*, Испания: *Anis*.

был французским напитком (слово это пришло из старофранцузского южного диалекта), в то время как название анисового ликера, судя по написанию, может быть и испанского происхождения. Со времен медицинской школы в Солерно анисовые экстракты были сильнейшим средством в арсенале врачей и аптек-рей. Считалось, что особенно полезны они при желудочных заболеваниях.

Анисетт (Anisette)

Анисетт, без сомнения, относится к ликерам. Он французского происхождения, сладкий и обычно крепче, чем анисовый ликер.

Самая известная марка - «Мари Бризар» (*Marie Brizard*), от фирмы, названной по имени Боделейза (*Bogdelaise*), который в середине XVIII в. получил этот рецепт от своего знакомого из Вест-Индии.

Anisette
Сладкий ликер Marie Brizard, типичный образец анисетта



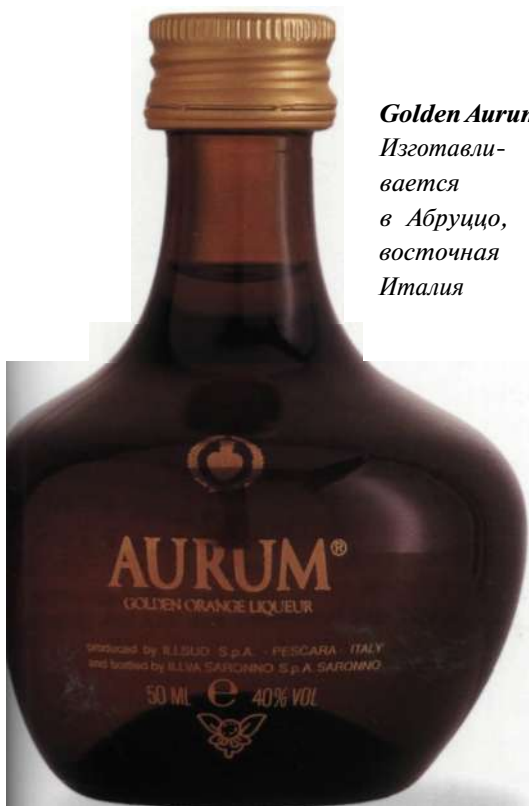
Аурум (Aurum)

Достаточно бросить взгляд на этот напиток, чтобы понять, почему он так называется {*aurum* от лат. «золото»). Изготавливают аурум в горах Абруцци (Италия). Это, собственно, бренди с добавлением апельсиновой цедры и цельных апельсинов. Его богатый золотой цвет объясняется добавлением шафрана. Утверждают, что рецепт напитка относится к временам античности. В названии ликера таится намек на то, что, возможно, в незапамятные времена аурум и в самом деле содержал частицы настоящего золота и, вполне вероятно, был истинным родоначальником современной «Золотой воды» (*Goldwasser*).

Как делают

В основе производства аурума - бренди, перегнаный из лучших итальянских вин. Спиртовой дистиллят приблизительно 4 года выдерживают в дубовых бочках. Отдельно в большом количестве бренди настаивают апельсины и другие цитрусовые, затем этот настой подвергают перегонке и смешивают с первым бренди, после чего смесь вновь проходит вызревание в бочках.

Golden Aurum
Изготавливается
в Абруццо,
восточная
Италия



Аргентариум (Argentarium)
Один из немногочисленных ликеров, которые до сих пор производятся монахами, аргентариум изготавливается в одном из монастырей Италии, севернее Рима. В основе его - виноградный бренди с отдушкой из диких трав.

В основном потребляется в этом же регионе.

Бенедиктин (Benedictine)

Je t'offre ce Maximo! («Лучшему и VjL/величайшему Богу!») - воскликнул монах-бенедиктинец, попробовав полученный им напиток, который и сейчас носит имя его ордена. По легенде событие это произошло в 1510 г. Доподлинно известно лишь то, что монастырь в Фекаме, Нормандия, вплоть до французской революции производил травяной ликер на основе бренди. Во время революции монастыри были закрыты и производство ликера запрещено. Так продолжалось до 1860 г., когда потомок монастырских законников Александр Ле Гран обнаружил тайный рецепт и решил построить новое винокуренное предприятие в Фекаме.

Бенедиктин - ярко-золотистый напиток медовой сладости. Считается, что в его состав входит не менее 75 ароматических ингредиентов. Точный его рецепт в определенное время передается только троим посвященным.



Как подают **Аурум (внизу)** рекомендуется подавать в чистом виде в качестве диджестива. Его не следует охлаждать, а лучше, как коньяк, согреть в руке, подавать в бокале типа «баллон», чтобы лучше оценить аромат.



Бенедиктин лучше подавать несмешанным в большой рюмке в конце трапезы, но если вы находите этот ликер слишком сладким, то можете использовать его и в качестве ингредиента для коктейлей.

Benedictine
Один из старейших монастырских ликеров

Шартрез (Chartreuse)

В отличие от бенедиктина шартрез до сих пор делают монахи картезианского ордена в Вуаро под Греноблем, недалеко от своего монастыря Ля Гран Шартрез. Изгнанный из Франции во времена французской революции орден получил разрешение вернуться на родину только после поражения Наполеона, чтобы снова быть изгнанным в 1903 г. И тогда был основан филиал монастыря и продолжено производство шартреза в восточной части Испании, в Таррогоне. И хотя во Франции в 1932 г. снова возобновилось производство ликера, еще много лет, вплоть до 1991 г., это был второй адрес шартреза. Картезианцы - орден молчаливых, что, несомненно, помогает держать рецепт в секрете; как и их собратьям в Нормандии, он известен только троим счастливым.

Особенно большим спросом пользуется шартрез *Elixir* (говорят, рецепт его приготовления относится к 1605 г.), который продается в миниатюрных бутылочках и имеет устрашающую крепость - 71 об.Уо. Но сегодня он продается в основном в двух видах: в зеленой бутылочке (55%), и желтой (40Уо). Последний имеет глубокий зеленовато-желтый оттенок, слегка отдает мятой. Зеленый шартрез - травяного цвета, с менее пряным ароматом и не столь тягучий. Орден производит ликеры (и того, и другого цвета) исключительно высокого качества, что отмечено на этикетке буквами VER («Особо длительной выдержки»).



Green Chartreuse
Очень крепкий
и пряный.

Yellow Chartreuse
Слаще, чем зеленый,
стандартной крепости.

Как подают
Французы пьют
шартрез как
лонгдринк:
с тоником
или содовой и
большим количеством
льда.

**Elixir
Vegetal**
Оригинальный
картезианский
эликсир
очень
высокой
крепости



Как смешивают

«Аляска» (**Alaska**): смешайте в миксере $\frac{3}{4}$ джина, 74 желтого шартреза и лед.



«Бижу» (**Bijou**): смешайте в кувшине плимутский джин, зеленый шартрез и сладкий красный вермут (в одинаковых количествах), положите лед, добавьте 1 дэш апельсинового биттера.



Как делают

Варьируя процессы дистилляции, мацерации, экстракции, в виноградный бренди (основу ликера) вводят более 130 трав и растений. Их собирают в горах вблизи монастыря, но сейчас некоторые травы импортируют из Италии и Швейцарии. Шартрез проходит вызревание в течение 5 лет, кроме VER, который вызревает вдвое дольше.

Как употребляют

Французы иногда добавляют зеленый шартрез в шоколад. Желтый больше подходит для кофе.

Куантро (Cointreau)

Куантро является, собственно говоря, разновидностью кюрасо. Этот полученный на основе бренди напиток ароматизирован вытяжкой из цедры зеленых померанцев (горьких апельсинов). Когда в 1849 г. он был изобретен братьями Куантро, Эдуардом и Адольфом, его продавали под названием *Triple Sec White Curasao* (трижды сухой белый кюрасо). Но так как и другие производители начали продавать свой продукт под названием *Triple Sec*, то семья решила дать напитку другое имя.

Ликер производится в Анжере, в долине Луары, но его делают также и американцы.

В зависимости от крепости напиток разливают в разные бутылки, но самый

Cointreau
Один из
самых
любимых
ликеров



Как смешивают

Коктейлей с куантро так много, что перечисление их заняло бы всю книгу. Куантро прекрасно смешивается, в одинаковых пропорциях, с любыми крепкими спиртными напитками (кроме виски). Нужно только добавить сок половинки лимона и встряхнуть со льдом. Возьмите джин, и перед вами «Белая леди» (**White Lady**) (внизу), с бренди получится «Крыло машины» (**Sidecar**), с водкой - «Балалайка» (**Balalaika**), с текилой - лимонная «Маргарита» (**Margarita**).



Как подают

Чаще всего со льдом или в виде фратте, в зависимости от того, какой лед вы предпочитаете: в кубиках или мелко истолченный. Холод приглушает сладость ликера, а чистый цитрусовый аромат придает изысканную свежесть.



популярный сорт куантро продается в темно-коричневых бутылках и содержит 40 об.Уо спирта. Несмотря на свою крепость, куантро имеет мягкий изысканный вкус с сильным ароматом свежих апельсинов и едва заметным травяным оттенком в тоне.

Как делают

Куантро - продукт двойной дистилляции виноградного бренди с добавлением продуктов перегонки цедры горьких апельсинов с последующим подслащением и ароматизацией другими ингредиентами.

Как употребляют

Куантро очень хорош в классическом апельсиновом соусе к утке. Он незаменим во множестве десертов, особенно в шоколадных муссах.

Ликеры-кремы (Cream Liqueurs)

Ароматизаторы

Кофе,
шоколад



Современный рынок предлагает потребителям все новые и новые кремообразные ликеры. Но прототипом всех нынешних ликеров-кремов является знаменитый *Bailey's Irish Cream*. Это смесь ирландского виски со сливками, ароматизированная кофейной отдушкой. Он неожиданно вошел в моду в 1970-х гг. и быстро приобрел образ мягкого игривого напитка.

Кофейные и шоколадные отдушки практически все одинаковы, поэтому некоторые кремообразные ликеры стали изготавливать фирмы, выпускающие кондитерские изделия. С другой стороны, некоторые ликеропроизводители, имеющие самую высокую репутацию, выпускают сейчас многочисленные кремообразные разновидности собственной высококачественной продукции (например, *Creme de Grand Marnier*).

По мнению автора этой книги, такие напитки в лучшем случае - замена домашних коктейлей со сливками. Они всегда слаще, менее крепкие и зачастую содержат вещества, препятствующие

их расслоению. Но если вы сделали однажды собственный «Александр» с бренди, то вряд ли захотите приобрести в магазине этот шоколадный ликер-крем.

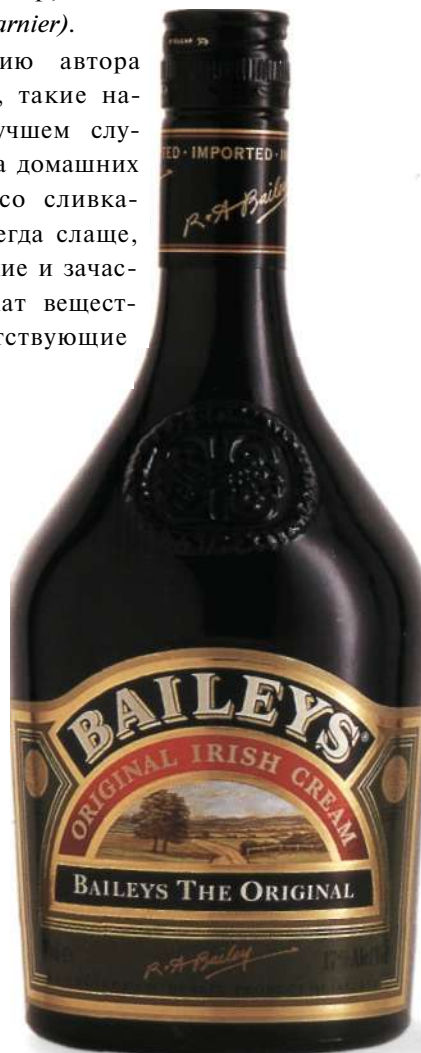
Пик в производстве таких ликеров был достигнут в начале 1990-х гг., когда ирландская фирма, известная своей высокой репутацией, выпустила продукт под названием «Шеридан» (*Sheridan*). Он появился в раздвоенной бутылке с двумя пробками, одна часть бутылки заполнена черной жидкостью - ирландским виски с кофейной отдушкой, другая - густыми белыми сливками. Замысел был таков: вы наливаете сначала с одной стороны бутылки, потом с другой, не забывая при этом закручивать пробку на первой, чтобы налить из второй кофейного ликера. Этот напиток не приобрел популярности, возможно потому, что трудно исполнять подобное фанданго, когда приходится подавать такой напиток в барах.

Как подают
Эти сладкие,
густой консистенции
напитки нуждаются в
смягчающем влиянии
льда.

Лучшая емкость
для них - бокал
для бренди.



Bailey's
Отец
всех
ликеров-
кремов



Cadbury's
Cream
Liqueur
Уже
готовый
к употреб-
лению
коктейль
«Алек-
сандр»
с бренди



Крем-ликеры (Creme Liqueurs)

Здесь представлен целый ряд ликеров, названия которых пишутся: «*сгёте de...*». Несмотря на терминологическую общность, они никак не связаны с только что описанными кремообразными ликерами. Данные крем-ликеры почти всегда имеют один доминирующий аромат, на который указывается в названии (обычно, хотя и не всегда, фруктовый), и соответствующую окраску. Как правило, они содержат 25-30 об.Уо спирта и являются основой многих коктейлей.

Первоначально термин *сгёте* употреблялся, чтобы показать, что это - сладкие спиртные напитки, не похожие на коньяк или кальвадос. Большинство ликеров производилось во

fraise des bois
Клубничный
ликер из дикой
клубники



Как смешивают

Возможности использования этих ликеров в коктейлях так же безграничны, как и их ароматы. Иногда они удачно смешиваются друг с другом (например, какао с клубничным или банановый с ореховым), но все же им нужна очень сухая основа, способная противостоять их сладости.

«Фруктовый дайкири» (Fruit Daiquiri): смешайте в шейкере белый ром с соком половинки лимона и щепоткой сахара и добавьте любой фруктовый ликер (можно добавить немного фруктового пюре, но тогда лучше обойтись без сахара).

«Жало» (Stinger): смесь (половина на половину) любого крепкого спиртного напитка с белым мятным ликером с мелко истолченным льдом.

Возможен вариант с коньяком.

«Александр» (Alexander): в этом коктейле кроме бренди (рецепт приведен в одноименном разделе) можно использовать и другие крепкие спиртные напитки - особенно хорош джин, - но обязательно должен присутствовать ликер-какао.

Ароматизаторы

Перечислить все ароматизаторы этих ликеров было бы очень трудно. Приведенный ниже перечень отнюдь не является

исчерпывающим. Их французские названия указываются на этикетках.

Итак, чаще всего можно встретить: *сгёте de banane* (банановый ликер), *cacao* (какао или шоколадный, существует темно-коричневый и белый варианты), *cassis* (черносмородиновый), *[raise* (клубничный), *framboise* (малиновый) и *menthe* (мятный, ярко-зеленый и светлый варианты).



Франции фирмой *Marie Brizard*, основанной в середине XIX в. в Бордо и до сих пор не утратившей своих позиций. Но вскоре на этом рынке появились и другие производители, такие как *Bols* и *De Kuypers* в Голландии. До того как эти ликеры получили широкое распространение, коктейли подслащивали сахаром или сахарным сиропом. Ликеры позволили не только обеспечить необходимую сладость, но и ввести новый аромат вготавливаемый напиток. С тех пор эти ликеры стали незаменимым ингредиентом коктейлей как для профессиональных барменов, так и для многочисленных любителей.

В основе большинства этих ликеров - чистый (во вкусовом отношении), не подвергнутый старению бренди с различными

Creme de Fraise
Клубничный ликер,
основной продукт
фирмы *Marie Brizard*.



Как подают
Если помнить об
изначальном
назначении ликеров,
то их следует
подавать в качестве
диджестива, а еще
лучше - в виде фραπε
с большим
количеством ледяной
стружки, что
приглушает их
сладость.



Как смешивают
«Оракабесса» (*Oracabessa*): смешайте
в шейкере со льдом темный ром
с банановым ликером
и соком половинки лимона
и процедите в высокий стакан.
На поверхность коктейля
положите тонкие кружочки банана
и долейте сверху лимонным лимонадом.
Украсьте фруктами.
«Серебряная свадьба» (**Silver Jubilee**):
смешайте в шейкере со льдом
равные количества джина,
бананового ликера и сливок
и процедите в рюмку для коктейлей.
«Затемнение» (**Blackout**): смешайте
в шейкере 1,75 ч джина
и три четверти ежевичного ликера
с соком половинки лайма
и большим количеством льда,
процедите в рюмку для коктейля.
«Стратосфера» (*Stratosphere*): в бокал
с шампанским добавьте несколько дэшей
фиалкового ликера.
Для усиления запаха положите гвоздику.
«Английская роза» (**English Rose**):
смешайте в шейкере со льдом
1,5 ч. лондонского джина с тремя
четвертями розового ликера,
соком половинки лимона,
0,5 ч. л. сахарной пудры и половиной
яичного белка.
Процедите в рюмку для вина.

Creme de Cacao
Выпускается в двух вариантах, темном
и белом, чтобы удовлетворить запросы
любителей какао.



ароматизирующими добавками, которые
представляют собой экстракты из душис-
тых трав, фруктов и ягод, полученные
либо путем мацерации (вымачивание в
спирте), либо дистилляцией. И в том, и в
другом случае вводимые в бренди ингре-
диенты должны находиться в водораство-
римой форме. Поскольку ликер является
продуктом хоть и
изысканным, но в то
же время и про-
стым, с одним пре-
обладающим аро-
матом, он вообще
не нуждается в вы-
зревании. Процесс
вызревания в дубо-
вых бочках в корне
изменил бы изна-
чальную окраску
напитка и сделал
бы его вкус менее
выразительным.

*Creme de
Banane*
Один из
самых
неопреде-
ленных
ароматов



Л и к е р ы

Обычно ликеры продаются в бутылках емкостью 500 мл. Открывая бутылку, вы можете заметить, что под завинчивающейся пробкой скопилось некоторое количество сахарной пудры. Пусть вас это не смущает: просто время от времени протирайте пробку.

Как делают

После дистилляции или мацерации бренди, уже получивший ароматические добавки, процеживают, чтобы удалить твердые остатки ароматизирующих водорастворимых веществ. Затем следует подслащение: обычно добавляют сахарный

Crème de Cassis
Черносмородиновый ликер -
еще один
фирменный
продукт
Бургундии



Как смешивают

«Кир» (Kir): известный во всем мире аперитив, созданный в Бургундии и названный по имени мэра Дижона, состоит из бокала сухого вина с 1-2 ч. л. (по вкусу) черносмородинового ликера. В Бургундии коктейль готовят с алиготе последнего сбора урожая, хотя подойдет и любое нейтральное на вкус, но терпкое белое вино. Добавьте к черносмородиновому ликеру бокал сухого шампанского, и перед вами «Кир рояль» (Kir Royale) (внизу).



Crème de Framboise

Красные фруктовые ликеры, такие как малиновый, например, очень хороши в качестве добавок (1 ч. л.) к бокалу шампанского.



Ароматизаторы

Менее распространенные ароматы крем-ликеров: ананасовый, мандариновый, кофейный, черничный, ежевичный, миндальный, лепестков роз, ванили, фиалки.



сироп, иногда - смесь сахара и глюкозы. Если невозможно добиться нужного цвета естественным путем, что случается довольно редко, цвет придают добавлением растительных экстрактов, таких как каротин или вытяжка из свеклы. Красный цвет достигается добавлением кармина. Эти colorистические добавки не влияют на ароматические свойства продукта. Затем ликеры подвергают фильтрации, чтобы получить чистый, без всяких примесей продукт. Напиток помещают в емкости из нержавеющей стали, где он и дожидается, пока его разольют по бутылкам.

Creme de Mure
Ежевичный ликер
с тонким букетом.



*Creme
de Menthe*
Сладкий
зеленый
мятный
ликер



Creme de Peche
Ликер
с необычным
ароматом.



Как смешивают

«Кузнечик» (Grasshopper): смешайте в шейкере со льдом равные количества зеленого мятного ликера, светлого ликера-какао и сливок.



Как употребляют

Наиболее очевидное назначение ликеров - усиление аромата ингредиентов, изготовленных на той же фруктовой основе, что и ликер. А потому оживите йлубличные муссы клубничным ликером, ежевичный бисквит - ежевичным ликером и т. д. (С другой стороны, шоколад не требует никаких дополнений, если он высшего качества.) Душистые крем-ликеры являются также экзотической добавкой к сиропам для фруктовых салатов.

Bramble

Фруктовые ликеры делают и в Англии.



Кюрасо (Curaçao)

Этот ликер сначала изготавливался на основе белого рома, ароматизированного цедрой горького зеленого апельсина, обнаруженного голландскими первооткрывателями на одном из Карибских островов, неподалеку от побережья Венесуэлы. Несмотря на то что этот напиток носит название, связанное с географией его происхождения, он никогда не подвергался законодательному контролю по наименованиям и поэтому производится во многих странах.

Orange Curaçao
Все кюрасо ароматизированы горьким апельсином



Как смешивают

«Олимпийский» (Olympic): смешайте в шейкере со льдом равные количества коньяка, апельсинового кюрасо и апельсинового сока. Украсьте апельсиновой цедрой.

«Оазис» (Oasis): в высокий стакан с кубиками льда влейте 2 ч. джина, добавьте 0,5 ч. синего кюрасо. Долейте тоник и хорошо перемешайте. Украсьте долькой лимона и веточкой мяты.



Одно время кюрасо называли *Triple Sec* (трижды сухой), так же как лучшие сорта куантро, хотя кюрасо всегда был сладким. Горечь зеленых апельсинов настолько уравновешивает сладость ликера, что пьющие готовы считать его сухим.

Выпускаются кюрасо различных цветов. Оранжевый, особенно от компании *Boh*, более горький, глубокого рыжевато-желтого оттенка. Бывает кюрасо ярко-синий, темно-зеленый, красный, желтый и бесцветный, но все разновидности имеют запах апельсина. Содержание спирта в ликере колеблется от 25 до 30 об.%.

Напиток получил название, аналогичное португальскому названию острова в Вест-Индии и видоизмененное англоговорящими потребителями.

Ароматизаторы
Горькие апельсины.



Как подают
Оранжевый кюрасо с тоником - очень приятный лонгдринк.

Можно использовать не очень сладкий шипучий лимонад.

Кюрасо очень хорошо сочетается в равных количествах с вермутом. Однако пить этот ликер в чистом виде не очень приятно.



Другие названия

Triple Sec (строго говоря, только для бесцветной разновидности).

Как делают

Кюрасо получают, добавляя вытяжку из цветков и высушенной цедры горьких апельсинов в виноградный бренди или даже в чистый спирт. Далее следует подслащение, осветление и придание ликеру требуемой окраски.

Triple Sec

Чаще всего так называют бесцветный кюрасо

Curacao
Синий кюрасо вошел в моду в начале 80-х гг. XX в., хотя из-за цвета он трудно смешивается с другими напитками.



Как смешивают

«Кнут» (**Whip**): смешайте в шейкере в равных количествах коньяк, сухой вермут и белый кюрасо с 1 дэшем пастиса и большим количеством льда и процедите в рюмку для коктейля.

«Весенний обряд» (**Rite of Spring**): в кувшине смешайте со льдом 2 ч. водки и 1 ч. зеленого кюрасо. Перелейте в высокий стакан со светлым лимонадом.

Нанижите на край стакана лимонную цедру.



Как употребляют

Кюрасо незаменим в классических *côgère Suzette*. По рецепту великого французского повара Огюста Эскоффье, это бездрожжевые оладьи, ароматизированные мандариновым соком с кюрасо, заварным кремом, сахаром и мандариновой цедрой.

Cuaranta y Tres

Куаранта и трес - сладкий ликер, который делают в Картахене, на востоке Испании, по рецепту, предположительно относящемуся к временам основания Карфагена.

Куаранта производится на основе бренди с добавлением трав, но главное в нем - запах ванили, что подрывает теорию о времени его происхождения, поскольку «открытие» ванили относится к XVI в.

Этот ликер не часто увидишь вне пределов региона его производства.

Драмбу́йе (Drambuie)

Драмбу́йе - шотландский (а значит, и Британский) вклад в мир классических ликеров. Это уникальный продукт из шотландского виски, верескового меда и трав, невероятно популярный в США. История гласит, что рецепт его был передан некоему капитану Маккинону Карлом Эдуардом Стюартом, известным больше как Красавец принц Чарли. Рожденный, чтобы стать королем Англии, принц Чарли так им и не стал, а был переправлен на остров Скай и оттуда во Францию, подальше от страны, не пожелавшей видеть его на своем троне.

Дотошные историки, конечно, отделили истину от красивой легенды: Маккиноны, изготовив напиток на основе скотча, сами

оживили дух бежавшего принца. Их творение было типичной для того времени смесью, когда недостатки плохо очищенного спирта маскировались подслащением и травяными добавками.

Сегодня драмбу́йе - это смесь высококачественного ячменного солода и несмешанного зернового виски, к которой добавлены ароматизаторы. Семья Маккинонов продолжает производить этот ликер, но уже под Эдинбургом, а не на острове Скай. В 1892 г. они зарегистрировали его как *an dram buidheach*, что в переводе с гэльского означает: «напиток, удовлетворяющий всем требованиям». С 1906 г. ликер стали делать на продажу, и с тех пор он пользуется завидным успехом.

Drambuie
Вероятно,
самый значи-
тельный
вклад
Британии
в мир
ликеров



Как употребля́ют

Сытный пирог *Dundee*, пропитанный драмбу́йе, - лучшее угощение в холодную погоду.

Супаг

Цинар - ликер для отважных. Это жидкое темно-коричневое зелье, приготовленное в Италии, ароматизировано соком артишоков (название ликера почти полностью повторяет латинское название растения: *супагит*).

О *пряной горечи* шаровидного артишока рассказывает этикетка, и если это вас не пугает, попробуйте!



Как подают
Небольшой стакан
наполните льдом и
влейте драмбу́йе;
можно подавать
со скотчем (в равных
количествах).



Гальяно (Galliano)

Ароматизаторы

Анис,
лакрица,
ваниль.



Как смешивают
«Харви Уоллбенгер»
(Harvey Wallbanger):
положите в большой
стакан лед, влейте
побольше водки, до-
бавьте апельсиновый
сок и поверх всего -
гальяно.



Итальянский фирменный ликер, золоти-
стый гальяно, известен в основном
своей непревзойденной способностью
оживлять водку с
апельсиновым соком
в коктейле «Харви
Уоллбенгер» и вы-
сокой конической бу-
тылкой. Он был изоб-
ретен Артуро Ваккари,
тасканским виноку-
ром, и назван им в
честь майора Джузеппе
Гальяно, который
в 1895 г. выдержал
сорокачетыреднев-
ную осаду у Эн-
де Джизес, в Эфиопии,
против превосходя-
щих сил абиссинцев.

Рецепт ликера, -
мы уже к этому
привыкли, - разу-
меется, хранится в
секрете, но, гово-
рят, в нем содер-
жится до 80 трав,
корений, ягод и
цветов с альпий-
ских склонов на
севере Италии. В
его аромате силь-
но ощущается за-
пах аниса или

Galliano

Этот
классический
итальянский
ликер
продается в
оригинальных
бутылках
конической
формы



Как смешивают

«Милан» (Milano): смешайте в шейкере
равные количества джина и гальяно с
соком половинки лимона и льдом.



лакричника с оттенком ванили в тоне. Ес-
тественно, он очень сладок. Несмотря на
сложность вкусовых ощущений, этот ли-
кер - ценное дополнение к арсеналу
бармена.

Как делают

Ароматизирующие ингредиенты настаи-
вают на смеси чистого спирта с водой и
затем дистиллируют, полученный экс-
тракт смешивают со спиртами высокой
очистки. Бутилируется при содержании
спирта 35 об. %.

Fior d'Alpi

Этот ликер сделан в северной
Италии, название его означает
«Альпийские цветы», и они же
являются его основным
ароматизатором.

Когда эта узкая бутылка стоит
на витрине, бросается в глаза
маленькое деревце,
заключенное в ней.

Если какое-то время не трогать
бутылку, содержащийся в напитке
сахар осядет на ветках мелкими
кристалликами.

Это, а также вполне допустимая
сладость самого ликера делают его
очень популярным,
по крайней мере в Италии.

Глейв (Glavya)

Как и драмбуйе, глейв - шотландский ликер на основе шотландского виски сравнительно недавнего происхождения. Он появился после Второй мировой войны и изготавливается под Эдинбургом. Его ароматизирующие компоненты очень похожи на те, что входят в состав драмбуйе, хотя, как ни странно, аромат напитка совершенно другой. В качестве добавок используются вересковый мед и различные травы, а также цедра апельсина. В результате получается своеобразный фруктовый ликер.

Напиток носит имя некоего хладнокровного шестнадцатилетнего юноши, которо-

Как смешивают

«Сарацин» (Saracen): смешайте в шейкере 1 ч. шотландского виски, по 0,5 ч. глейва и сухого хереса с 1 дэшем апельсинового биттера и льдом. Вылейте в тумблер и добавьте немного содовой. Украсьте цедрой апельсина.



Ароматизаторы

Вересковый мед, апельсиновая цедра, различные травы.



Как подают

Глейв подают в обычных стаканах для виски. Их фруктовая основа лучше выявляется при легком, по сравнению с драмбуйе, охлаждении.



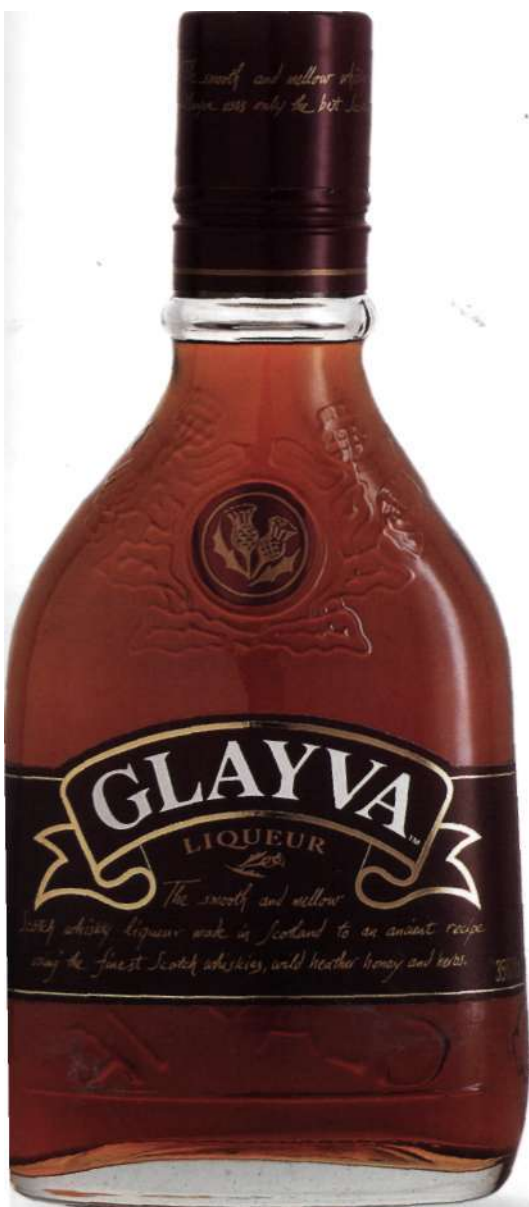
му, по легенде, выпала честь вернуть на родину сердце шотландского короля Роберта Брюса, павшего от рук сарацинов. Не удовлетворившись спасением царственного сердца, смельчак отрезал голову убитого им сарацинского вождя, водрузил ее на копье и, поддерживая таким образом свой дух, вернулся в Шотландию. Об этом событии напоминают пабы, носящие название «Голова сарацина», а также изображение головы мавра, одно время красовавшейся на этикетке ликера.

Как употребляют

Как и другие шотландские ликеры на основе скотча, глейв можно добавлять к мороженому, а поскольку он ароматизирован вересковым медом и (или) апельсином, то и употреблять как самостоятельный напиток.

Glavya

История, связанная с названием этого ликера, значительно старше самого напитка



«Золотая вода» (Goldwasser)

Ароматизаторы

Семена аниса,
тмин,
цитрусовые.



«Золотая вода», или данцигская «золотая вода», в названии которой точно отражено ее происхождение, напоминает о великом каталонском медике Арнальдо де Виланова, который в XIII в. прославился тем, что вылечил Папу Римского от опасной болезни эликсиром, содержащим золотые чешуйки. Это, кстати, уберегло врача от цепких лап инквизиции. Так как поиски эликсира жизни были теснейшим образом связаны с высокими планами алхимиков о превращении в золото простых металлов, вполне естественно, что и само золото стало рассматриваться ими как целительный

Goldwasser
Все ликеры
«золотая вода»,
как и этот,
родом из
Гданьска {

Как подают
«Золотая вода»
становится еще
приятнее, если ее
подавать в ликерных
рюмочках.



Другие названия

Франция: *Liqueur d'Or* или *eau d'or*.

Как смешивают

Вообще говоря, нет никакого смысла смешивать «золотую воду», потому что тем самым вы погубите золотые чешуйки.

И все же приведем рецепт слоеного коктейля Лусиуса Биба «Золотая туфелька» (Golden Slipper):
влейте в бокал для хереса
1 ч. желтого шартреза.
Отделите желток от белка
и осторожно опустите его
на поверхность ликера,
затем не менее осторожно добавьте
1 ч. «золотой воды».

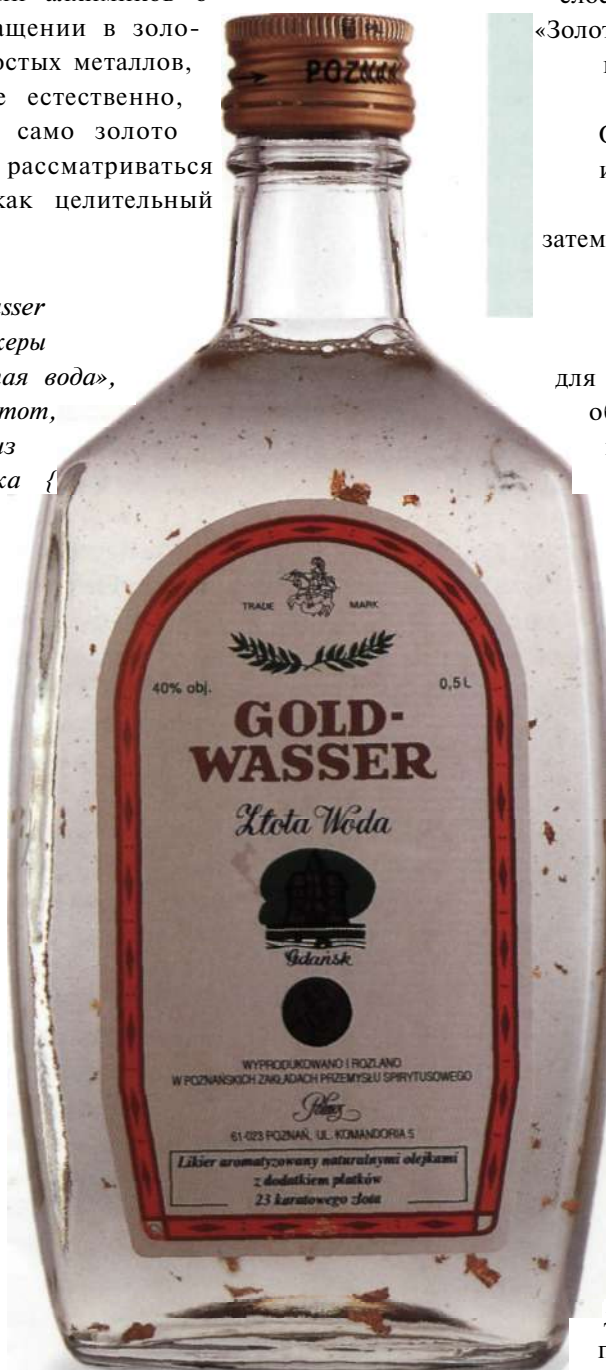
для здоровья металл. Коммерческий образец этого напитка был впервые изготовлен в Данциге (теперь Гданьске). Основанный на кумеле, знаменитом голландском ликере, он не имеет цвета, ароматизирован анисом и тмином, менее сладкий, чем многие другие ликеры, и в память о каталонском медике в него действительно добавлены частички золота. Когда из бутылки наливают этот ликер, золотые хлопья, к всеобщему восторгу, начинают кружиться.

Ликер *d'Or* (сейчас не производится) был французской разновидностью «золотой воды».

Некоторые марки имеют цитрусовую отдушку.

Как употребляют

Суфле *Rothschild* - классический горячий десерт из пирожков с кремом и засахаренными фруктами, пропитанными данцигской «золотой водой». Его подают украшенным клубникой.



Гран-марнье (Grand Marnier)

Гран-марнье - один из наиболее любимых во всем мире апельсиновых ликеров. Он несколько моложе, чем куантро, его великий французский соперник, и сильно отличается от него по вкусу. Судя по тому, что апельсины, которые в нем используются, тоже горькая разновидность с Карибских островов, его можно было бы причислить к кюрасо, но это заметно более качественный продукт, чем большинство ординарных кюрасо.

Дом, который его производит, был основан в 1827 г. семейством Лапостоль. Позже Луи-Александр Марнье, женившись, вошел в этот семейный бизнес, и именно он в 1880 г. придумал ликер, который носит теперь его имя. Во время путешествия на Гаити он случайно обратил внимание на горькие апельсины, и ему пришла в голову мысль смешать их аромат с высококачественным коньяком и затем под-

Grand Marnier

Ничем

не уступает

лучшим маркам

коньяка



Как смешивают

«Унылая погоня» (Gloom Chaser):
смешайте в шейкере в равных пропорциях гран-марнье, апельсиновый кюрасо, лимонный сок, 1 дэш гренадина и лед.



Ароматизаторы Апельсины.



вергнуть продукт вызреванию в деревянной бочке. (Основные сорта кюрасо вызревания никогда не проходят.)

Сегодня производство этого ликера разделено между двумя центрами: Шато де Бур, регион г. Коньяк, и Нофл-ле-Шато, под Парижем. Первоначальное смешивание производится в первом, а вызревание - во втором центре. Результат - высококачественный мягкий, насыщенный крепкий напиток, который имеет теплый янтарный цвет и сильный, праздничный аромат зрелых апельсинов. Он сладкий, но достоинства коньяка прекрасной Шампани, на котором он основан, не позволяют пресытиться им, даже когда его подают в чистом виде.

Как делают

Сок карибских апельсинов смешивают с высококачественным коньяком. После полного смешивания запахов следует ректификация, подслащение и вызревание в дереве.

Как употребляют

Это классический ингредиент апельсинового соуса к утке; его можно использовать также в десертах, особенно шоколадных.

Как подают Как лучшие коньяки.



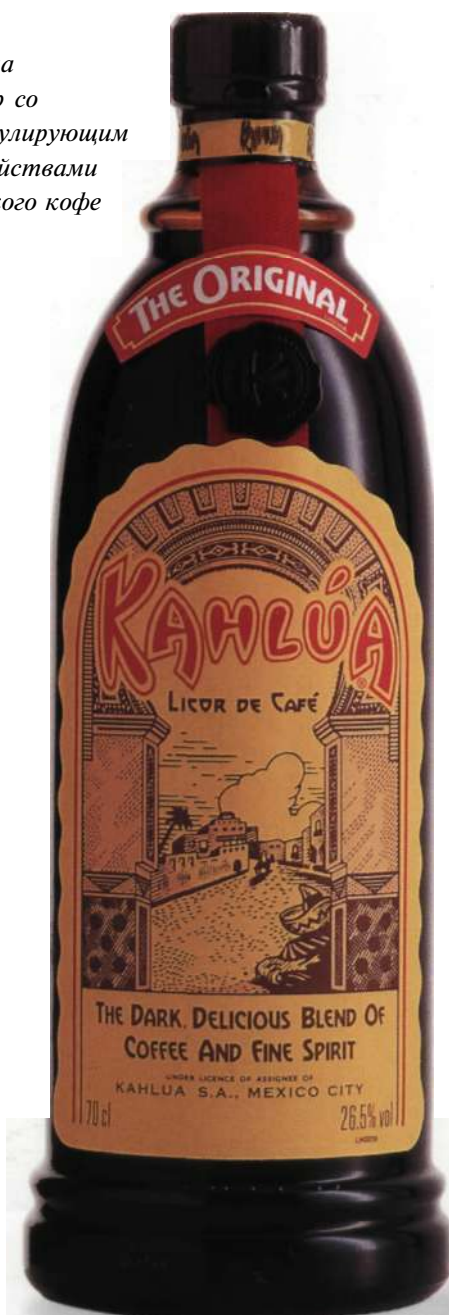
Калуа (Kahlua)

Калуа - единственный из скольких-нибудь заметных ликеров, придуманных в Мексике. Это коричневый с кофейным ароматом экстракт в темной бутылке с яркой этикеткой. Хотя некоторые разновидности калуа по-прежнему делают в Мексике, используя местный кофе, теперь и в Европе его выпускает по лицензии датская фирма *Peter Heering*. Разумеется, калуа часто сравнивают с ликером Тиа Мария, но калуа более густой и менее сладкий.

Ароматизаторы
Кофе.



Kahlua
Ликер со
стимулирующим
и свойствами
крепкого кофе



Как смешивают
«Черный русский»
(**Black Russian**):
некоторые
утверждают,
что водку
лучше смешивать
с калуа,
чем с Тиа Мария.
«Александр Великий»
(**Alexander the Great**):
смешайте в шейкере
с большим
количеством льда
1,5 ч. водки
и по 0,5 ч. калуа,
ликера
sçête de cacao
и сливок.

Как подают

Сильно охлажденный калуа является хорошей альтернативой кофе с ликером.

В высокий стакан положите мелко наколотый лед, влейте калуа, сверху добавьте сливки. Другой вариант: добавьте калуа в горячий черный кофе, положите сверху сливки и посыпьте корицей.



Как употребляют

Калуа усиливает запах кофейных десертов. Кроме того, он придает им более мягкий вкус, чем ямайский ликер Тиа Мария.

Izarra

Изарра - баскский вариант шартреза, изготавливаемый на юге Франции. Эта имитация всемирно известного ликера выпускается желтого и зеленого цветов. Зеленый ликер имеет высокую крепость: 55 об.%. Однако он не имеет такого сложного и тонкого букета, как шартрез. Название напитка на местном диалекте означает «звезда». Изарра основана на арманьяке, который подвергается ректификации вместе с ароматизирующими ингредиентами с последующим вызреванием в бочках.

Кумель (Kummel)

Происхождение этого старинного ликера не ясно. Точно можно сказать лишь одно: он родом из Северной Европы. Скорее всего, его придумали голландцы, но и немцы с достаточной убедительностью выдвигают свои притязания на него (название его немецкое). По-видимому, он был изготовлен в 1500-х гг., поскольку вполне соответствует типу напитков того времени.

Ароматизатором в данном случае являются семена тмина. Некоторую путаницу вносит название ликера: создается впечатление, будто он имеет какое-то отношение к более пряному кумину - растению, близкому к кориандру. Происходит это потому, что в некоторых европейских языках кумином часто называют тмин. Одна-



*Kummel
Wolf-schmidt
Основная
марка
кумеля*

Как смешивают

«Товарищ» (Tovarich): смешайте в шейкере со льдом 1,5 ч. водки, 1 ч. кумеля и сок половинки лайма и процедите в рюмку для коктейлей.



Ароматизаторы Семена тмина.



ко общее у этих растений, пожалуй, лишь то, что их семена похожи.

Важнейшее событие в истории кумеля случилось в конце XVII в. во время пребывания в Голландии Петра I. Он так пристрастился к этому напитку, что увез его рецепт в Россию, и кумель стал считаться русским напитком (по крайней мере, балтийским). На протяжении всего XIX в. центром его производства была Рига. Частично он производился в Данциге (Гданьске), где со временем пришли к мысли добавить в напиток крупинки золота, - так появилась «золотая вода».

Сегодня различные сорта кумеля делаются не только в Латвии, но и в Польше, Германии, Голландии, Дании и даже в США.

Как делают

Основой кумеля является чистый зерновой дистиллят, на котором настояны семена тмина. Большинство сортов - бесцветные и довольно сладкие.

Как употребляют

Попробуйте добавить этот ликер к настоящему английскому кексу, который всегда готовится с тмином.

Как подают
В странах его
происхождения
кумель почти всегда
подают со льдом.



Ликеры-бренди (Liqueur Brandies)

Ароматизаторы

Абрикосы,
вишни,
персики.



Некоторые фруктовые ликеры традиционно относят к бренди, даже если они таковыми не являются. Существуют три основных фруктовых ликера-бренди: вишневый (*cherry*), абрикосовый (*apricot*) и персиковый (*peach*), и хотя их выпускают иногда под другими наименованиями, потребители их ни с чем не перепутают.

Строго говоря, это подслащенные окрашенные напитки, в основе которых виноградный бренди, ароматизированный вышеперечисленными фруктами, а не просто спиртовой дистиллят из этих фруктов. Фрукты

Cherry Brandy
Незаменим в приготовлении Сингапурского slinga

Как подают
Лучшие из этих ликеров-бренди, если они не очень сладкие, являются превосходными диджестивами.



Другие названия

Франция: *Apricot brandy* (абрикосовый бренди), иногда называемый *Аргу* или *Abricotine*.

Все ликеры-бренди имеют право называться таковыми, только если готовятся на виноградном дистилляте.

Как смешивают

«Рай» (Paradise): смешайте в шейкере со льдом 1 ч. джина, 0,5 ч. любого абрикосового ликера-бренди и апельсиновый сок.



настаивают обычно вместе с косточками, что привносит в напитки горьковатый аромат, а если это косточки абрикоса или вишни, то и отчетливый запах миндаля.

Из трех ликеров абрикосовая разновидность в географическом отношении, по-видимому, продвинулась дальше всех. В Восточной Европе есть настоящие абрикосовые дистилляты, из которых наиболее известна болгарская *Barak Palinka*, но они сухие, как фруктовые бренди Франции. Достойными примерами сладких абрикосовых ликеров являются *Boh Apricot Brandy*, а также *Cusenier* и *Аргу*, выпускаемые компанией *Marie Brisard*.

Шерри-бренди - один из немногих ликеров, который, возможно, был изобретен в Англии; во всяком случае, на роль его создателя претендует некий Томас Грант из Кента. Сначала этот ликер изго-

Как смешивают

«Ангельское личико»* (**Angel Face**): смешайте в шейкере со льдом равные количества джина, абрикосового ликера-бренди и кальвадоса и процедите в рюмку для коктейля.

«Сингапурский слинг» (**Singapore Sling**): смешайте в шейкере со льдом 1 ч. джина, 1 ч. шерри-бренди, сок половинки лимона и щепотку сахарной пудры. Процедите в высокий стакан и долейте содовой.

«Подбодри меня» (**Pick-me-up**): смешайте в стакане-тумблере по 1 ч. сухого французского вермута и шерри-бренди с парой дэшей джина и колотым льдом.

«Бездевушка» (**Wally**) (Из «Книги записей бара «СторкКлуб»): смешайте в шейкере со льдом равные количества кальвадоса или яблочной водки (*Applejack*), персикового ликера-бренди и сока лайма и процедите в рюмку для коктейлей.

тавливали из черной вишни морель, но в современных напитках могут использоваться и другие сорта вишни.

Среди наиболее знаменитых марок вишневых ликеров-бренди - *Cherry Heering*, известный теперь как *Peter Heering Cherry Liqueur*. Он был впервые изготовлен в середине XIX в. датским винокуром, давшем ему свое имя. Компания *Heering* сама выращивает вишни для выпускаемого ею напитка, который проходит вызревание в бочках.

Другие широко распространенные марки: *Cherry Rocher*, *de Kuiper*, *Garnier* и *Bols*. Вишневые ликеры-бренди выпускают также Германия и Швейцария.

Реже других можно встретить на рынке персиковый ликер-бренди. Наиболее известные его сорта поставляются компанией *Bols*.

Как делают

Отжатый фруктовый сок с косточками смешивают с чистым виноградным бренди (гораздо реже - с зерновым), подслащают

сахарным сиропом и настаивают до тех пор, пока не произойдет полной ароматизации. Если фруктовый сок довольно сладкий, сиропа соответственно добавляют меньше. Иногда ликеры подвергают вызреванию с последующим регулированием цвета растительными красителями.

Как употребляют

Все ликеры-бренди улучшают вкус десертов, приготовленных на той же фруктовой основе.



Apricot Brandy

Все ликеры, компании Cusenier's продаются в таких же оригинальных бутылках, как эта

Heering

Назван по имени датского винокура XIX в.



Малибу (Malibu)

Ароматизаторы
Кокосовые орехи



Как подают
Эти напитки сами по себе не очень интересны, но они образуют великолепные смеси со льдом и фруктовыми соками.



С увеличением числа туристов на Карибских островах вполне естественно было ожидать, что на международном рынке появятся ликеры, ароматизированные экстрактом кокоса. И они появились. Самым известным из них стал малибу - в опаловой бутылке из непрозрачного стекла с изображением тропического заката - это смесь ректифицированного карибского белого рома с экстрактом кокосовых орехов. Малибу держит первенство среди множества ликеров, носящих тропические названия.

Другой довольно хороший ликер - *Batida de Coco*, также ароматизированный кокосовым орехом. Он экспортируется в большом количестве на излюбленные туристами Карибы. Очень похож на него *Cocoribe*.

Все эти ликеры бесцветные, содержание алкоголя в них - чуть выше, чем в крепленом вине.

Видя успех этих напитков, некоторые известные голландские и французские ликеропродовольные производители тоже включились в общую гонку и выбросили на рынок различные *сгёте де coco*.

Malibu
Возможно,
лучший
кокосовый
ликер



Как смешивают

«Пина Колада» (*Pina Colada*): можно вместо настоящего кокосового молока смешать малибу с белым ромом (в равных пропорциях), добавив побольше льда.

Сверху долейте ананасового сока.

«Батида банана» (*Batida Banana*): смешайте в высоком стакане равные количества *Batida de Coco*, *сгёте де банане* и несколько кубиков льда.

Долейте молока.



Как делают

Большинство кокосовых ликеров основаны на белом роме высокой очистки, хотя несколько сортов делают на зерновом спирте. Спирты ароматизируются высушенной пульпой и кокосовым молоком, затем подслащаются и фильтруются.

Как употребляют

Кокосовый ликер в небольших количествах добавляют к приправам для блюд восточной кухни. Кроме того, он очень хорош в качестве отдушки в сливочном мороженом.

Batida de Coco

Бразильский вклад в коллекцию кокосовых ликеров.



Мандариновый Наполеон (Mandarine Napoleon)

Мандариновый ликер - разновидность кюрасо, которая делается из цедры мандаринов. Самый известный сорт - *Mandarine Napoleon*, происхождение которого действительно связано с императором Наполеоном. Ключевой фигурой в истории этого напитка является французский химик Антуан-Франсуа де Фуркруа, который после французской революции стал членом Императорского совета. И этим де Фуркруа был обязан изобретенному им напитку, завоевавшему благосклонность императора.

В конце XVIII в. европейцы впервые познакомились с привезенными из Китая мандаринами, и тогда стало модным настаивать на коньяке кожуру съеденного мандарина. Это и был звездный час де Фуркруа. В своем дневнике он подробно описал тот вечер, когда ему была дарована милость разделить с императором новый напиток.

Производство мандаринового Наполеона началось в 1892 г., когда бельгийский винокур Луи Шмидт, занимаясь своими химическими изысканиями, случайно натолкнулся на рецепт этого напитка. После

Mandarine Napoleon
Французский напиток, ныне выпускаемый в Бельгии



Другие названия

Франция: *Mandarine*; Италия: *Mandarinetto*.

Как подают

Несмотря на сладость, его пьют в чистом виде в качестве диджестива после обеда или в виде фραπε (со стружкой льда).



Ароматизаторы Мандарины.



Второй мировой войны производство переместилось из Бельгии во Францию, и тогда на сцене снова появилось семейство Фуркруа, взяв на себя распространение по всему миру этого напитка. Чтобы дела шли еще успешнее, производство вернули в Бельгию, где оно остается и по сей день. Мандарины для производства ликера поступают исключительно из Сицилии.

Мандариновые ликеры делают также и другие компании, прежде всего сами итальянцы, используя свой сицилийский источник.

Как делают

Для получения этого ликера мандариновую цедру настаивают на коньяке и других французских бренди. Ароматизированный спирт ректифицируют, подслащают, подкрашивают каротином, чтобы оживить желтизну апельсина, и в течение нескольких месяцев подвергают вызреванию. Продукт бутилируют при 38 об.% спирта.

Как употребляют

Добавляют к муссам с мандариновой отдушкой или используют в приготовлении бисквитов.

Как смешивают
«Титаник» (Titanic):
положите в стакан лед и залейте его смесью водки с мандариновым Наполеоном. Сверху добавьте содовой.

мараскино (Maraschino)

По своему происхождению мараскино - ликер античных времен, дистиллированный из кислой вишни. Итальянское название этого шерри было «мараска» - это сорт вишни, которая растет только в прибрежной Далмации. Когда италоговорящая часть населения Далмации вошла в состав Югославии, итальянский ликер продолжали делать в Венето, где плантации вишни мараска уцелели от вырубки.

Для его изготовления сначала настаивают кожуру отпрессованной вишни на дистилляте, в свою очередь настоянном на вишневых косточках. (Благодаря такой технике производства - двойная вытяж-

Ароматизаторы
Вишня мараска



Как подают
Лучшие сорта
мараскино настолько хороши, что их можно пить в чистом виде, но можно обратиться за помощью к ведерку со льдом.



Maraschino
Традиционная
оплетенная
соломой
бутылка от
Luxardo



Как смешивают

Тропические коктейли: смешайте в шейкере с большим количеством льда сухой французский вермут, мараскино, белый крем-какао, ангостуру и апельсиновый биттер (по 1 дэшу).



ка - мараскино отличается от кирша, что переводит его в разряд ликеров.) После дистилляции получается чистый прозрачный спиртной напиток, который далее подвергают вызреванию, в идеале - в течение нескольких лет. Это всегда бесцветный ликер с горьковатым ароматом, создаваемым вишневыми косточками.

Мараскино выпускают несколько итальянских фирм: наиболее известны *Luxardo* (которая традиционно продает свой продукт в оплетенной соломой бутылке) и почтенная *Drioli*, а также ряд других.

Как делают

Выжимки отпрессованной вишни в течение нескольких месяцев настаивают при слабом нагревании на вишневом дистилляте. Затем следует ректификация и перекачивание в емкости для вызревания, сделанные из легких пород древесины (например, из ясеня) или из стекла. Далее напиток подслащают сахарным сиропом и оставляют на несколько лет для вызревания.

Как употребляют

Нет ничего лучше мараскино для пропитки бисквита; им можно также заливать свежие вишни и другие фрукты, например персики и абрикосы.

мидори (Midori)

Когда в начале 1980-х гг. гигант японской индустрии напитков компания *Suntory* выпустила на рынок мидори, ярко-зеленый ликер в маленькой текстурированной бутылке, он тут же стал настоящим хитом.

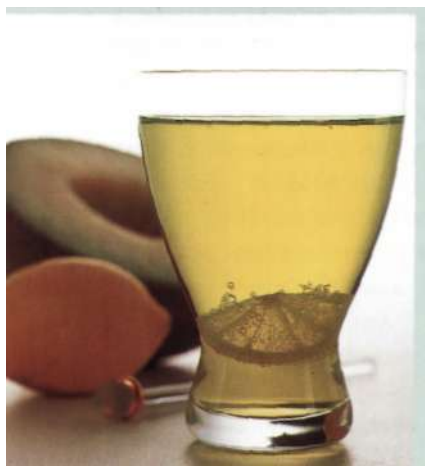
Ароматизирующим ингредиентом этого напитка является дыня, что довольно необычно в мире ликеров, но его живой зеленый оттенок создается путем подкрашивания. Этот насыщенный, яркий цвет

Midori
Монополизи-
ровавший
рынок
дынный
ликер



Как смешивают

«Грин карибиен» (Green Caribbean): Смешайте в шейкере в равных количествах белый ром и мидори со льдом, процедите и долейте содовой. Добавьте лимон.



и есть основная приманка для потребителя, да и само слово «мидори» по-японски означает «зеленый». Цвет, по идее создателей ликера, по-видимому, 'должен наводить на мысль о кожуре определенных сортов дыни, потому что именно кожура, а не мякоть используется в качестве ароматизатора. Надо сказать, однако, что и по вкусу, и по запаху мидори больше напоминает не о дыне, а о банане.

Этот сладкий ликер находится на самой нижней ступени стандартной алкогольной крепости ликеров.

Как употребляют

Шеф-повары некоторых наиболее «продвинутых» ресторанов сразу ухватились за идею использовать его в десертах с тропическими фруктами: в салатах из манго, ананасов, дыни и т. д.

Mersin

Мерсин - турецкая разновидность кюрасо, бесцветный ликер, основанный на виноградном спирте и ароматизированный апельсинами и травами. Обычно им запивают крепкий турецкий черный кофе.

Ароматизаторы Дыня.

Как подают
Мидори лучше подавать не в чистом виде, поскольку его запах быстро улетучивается. Он хорошо смешивается с охлажденными фруктовыми соками, особенно с апельсиновым. Сочетание с лимонадом по цвету более удачное, но смешивать сладкое со сладким вряд ли хорошая идея.



Ореховые ликеры (Nut Liqueurs)

Ликеры с ореховой отдушкой заслуживают того, чтобы о них рассказать особо, поскольку они образуют довольно большую и интересную группу. Здесь речь пойдет о ликерах, ароматизированных лесными, грецкими и миндальными орехами.

Во Франции первые два ароматизатора заявляют о себе в двух разновидностях ореховых ликеров: *noisette* и *сгёте de noix*. Что касается миндаля, то тут все несколько сложнее, в основном потому, что некоторые фруктовые косточки, например абрикосовые и вишневые, тоже дают миндальный привкус. Ликер, который содержит мин-

Другие названия

Миндальные ликеры: *Amaretto* (Италия), *Сгёте d'amandes* (Франция). Ликеры на основе лесных орехов: *Noisette* (Франция). Ликеры на основе грецких орехов: *Сгёте de noix* (Франция), *Nocino* (Италия).

даль, называется *сгёте d'amandes*. Однако есть еще ликер, который носит название *сгёте de nouai*. Словом «*nouai*» по-французски обозначают косточку, в которой заключено ядро, похожее по вкусу на миндаль. Так что этот ликер в действительности не содержит миндальных орехов. Все эти ликеры

Frangelico
Марочный ликер
в бутылке,
силуэт которой
напоминает
монаха



Nocino
Крепкий ликер
на грецких
орехах из
Италии



Как подают
Во Франции эти
напитки принято
употреблять
в качестве диджестива,
с колотым льдом.
Их можно подавать
как аперитив -
охлажденными,
разведенными
водой(примерно
половина на
половину).
Во Франции аперитивы
традиционно сладкие
(исключая, конечно,
шампанское).



основаны на бренди: очищенные, измельченные орехи настаивают на чистом виноградном спирте, полученный напиток процеживают и бутилируют в бесцветном виде. Исключение составляет *сгёте де нойау*, который может иметь легкий цветовой оттенок, если ликер приготовлен на вишневых косточках.

Италия также производит ряд ликеров на основе орехов: *Disaronno Amaretto*, который имеет выраженный миндальный аромат, а также *Nocino*, ликер на грецких орехах. В 1980-х гг. был выпущен ликер *Frangelico*, изысканный соломенного цвета напиток, ароматизированный лесными орехами и травами, в забавной бутылке, по силуэту напоминающей монаха. Большая пластмассовая коричневая пробка, похожая на клобук, и длинный белый шнур, перепоясывающий «талию», довершают сходство.



Eau de Noix
Французский
ликер на
грецких
орехах

Как смешивают

«Розовый миндаль» (*Pink Almond*):

смешайте в шейкере со льдом 1 ч. скотча, по 0,5 ч. *сгёте де нойау*, кирша, сока лимона и оршада - миндального сиропа (если нет оршада, удвойте количество *сгёте де нойау*).

«Ореховый уип» (*Walnut Whip*): смешайте в шейкере со льдом равные количества коньяка, *сгёте де нойау* и сливок.

«Сумасшедший монах» (*Mad Monk*): смешайте в шейкере со льдом по 1 ч. джина и *Frangelico* с соком половинки лимона, процедите, добавьте содовой.



Как делают

Очищенные и раздробленные орехи настаивают на спирте, затем подслащают и фильтруют. Напиток бутилируется при средней крепости всех ликеров - около 25 об.70-. В Гаскони грецкие орехи, идущие на изготовление *сгёте де нойау*, сбивают с деревьев зелеными, спирт подслащают медом и подвергают дополнительной дистилляции. *Сгёте де нойау* настаивают на фруктовых косточках, обычно вишневых или абрикосовых.

Как употребляют

Эти ликеры очень хороши с ореховыми десертами, а также в шоколадных муссах или просто в качестве напитка с фруктовым кексом. Охлажденный *Frangelico* - незаменимый спутник выдержанного сыра стилтон.

Ароматизаторы

Миндальные, грецкие, лесные орехи, фруктовые косточки, мед (в некоторых *сгёте де нойау*).



парфэ амор (Parfait Amour)



Ароматизаторы

Лимоны или другие цитрусовые (например, лимоны - с Корсики), гвоздика, корица, семена кориандра, фиалки.

Как подают

Парфэ амор лучше подавать в чистом виде или в смеси с бесцветными напитками, чтобы не испортить его удивительный цвет - истинное наслаждение для глаза. В охлажденном виде он вкуснее.



На несомненную связь между этим ликером и обольщением указывает само название лилового напитка: «парфэ амор» в переводе с французского означает «прекрасная любовь».

В XVIII в. использование спиртных напитков в уходе за дамой должно было скорее поражать воображение искусным сочетанием аромата и вкуса, нежели стимулировать эротические импульсы.

Этот ликер почти наверняка голландского происхождения, хотя его название французское. Это объясняется тем, что французский всегда считался языком любви. Не только цвет этого напитка настраивает на ожидания че

Parfait Amour

Неразрывно связан с любовью



Как смешивают

«Мечта орла» (Eagle's Dream): смешайте в миксере 1,5 ч. джина, 1 ч. парфэ амор, сок половинки лимона, 0,5 ч. л. сахарной пудры и жидкого концентрата яичного белка с истолченным льдом и процедите в большой бокал для вина.



го-то особенного, но и его нежный аромат фиалок (хотя здесь этот аромат создается в основном фруктами и специями, а не цветами, как, например, в *sgême de violette*). Основные компоненты парфэ амор - цитрусовые, гвоздика и другие специи.

Ликер пользовался огромной популярностью во время вспыхнувшего интереса к коктейлям в 1920-х гг. Надо сказать, что ни один ликер не обладает таким цветом. Правда, когда-то существовал красный вариант, но все же именно лиловый таит в себе намек на страсть.

Сегодня парфэ амор выпускает не только голландский производитель ликеров *Boh*, но и некоторые французские компании.

Как делают

Различные ароматизирующие вещества настаивают на виноградном спирте, который затем ректифицируют; лиловый цвет создается добавлением растительных красителей.

Как употребляют

Что может быть лучше пирожных, пропитанных ликером с запахом фиалок?

Пастис (Pastis)

Пастис - один из самых популярных напитков Европы, хотя в Британии и в северных странах статус его довольно низкий. Вокруг средиземноморского обрамления Европы, от южной Франции до греческих островов, пастис и его разновидности выполняли ту же функцию утоления жажды, какую севернее выполняло пиво. Этим объясняется и количество потребляемого в данном регионе напитка, и культура его потребления. Пастис - напиток послеполуденного отдыха, когда, неторопливо прихлебывая из стакана, можно лениво наблюдать за игрой в кегли на зеленой площадке.

Существует также традиция незаконного, домашнего изготовления напитка.

Любители пастиса по всему миру, по-



*Ricard
Знаменитый
пастис
южной
Франции*

Другие названия

Франция: *pastis*; Греция: *ouzo*; Испания: *ojen*.

Как смешивают

«Мартышка Глэнд» (Monkey Gland):

смешайте в шейкере с большим количеством льда 1 ч. джина, 1 ч. апельсинового сока, по 3 дэша пастиса и гренадина.



пробовав его в первый раз, бывают несказанно удивлены, заметив, что при добавлении воды он приобретает молочный цвет. Это свойство и дало название напитку: «пастис» на старофранцузском южном диалекте означает «грязный», «мутный», «непрозрачный».

Перно и абсент (Pernod and Absinthe)

Как было замечено повсеместно, пастис имеет много общего с анисовым ликером. В зависимости от того, с какими мастерами виноделия вы будете разговаривать, в качестве ароматизирующего элемента вам назовут либо лакрицу, либо семена аниса, пожалуй, чаще всего первое, хотя есть в пастисе и другие травяные составляющие. Основой пастиса является чистый ректифицированный, обычно растительного происхождения, спирт, в который добавляют экстракт лакрицы или аниса, затем смесь подслащают и разводят водой.



В качестве средства, улучшающего пищеварение, семена аниса использовались еще в Древнем Египте. Неудивительно поэтому, что многие лекарства нашего времени, снимающие желудочные боли и улучшающие работу пищеварительного тракта, имеют легкий запах аниса. (Популярный французский сорт *Oxyboldene* как раз обладает таким свойством.)

История пастиса несколько запутана, однако напитки подобного типа всегда считались полезными для здоровья. Но к началу XX в. один из вариантов этого напитка - абсент - оказался вне закона.

Абсент стал единственным напитком, который когда-либо изымался из обращения (кроме снабдий домашнего приготовления и некоторых сортов вин).

Его крепость была выше, чем у имеющегося сегодня в продаже пастиса, но не это решило его судьбу, а высокое содержание в нем полыни, способной вызвать интоксикацию

мозга у тех, кто им злоупотреблял. В течение XIX в. абсент был излюбленным напитком декаднствующих парижских артистов, художников, поэтов, и многие из них действительно погибали, но... скорее от употребления наркотиков, нежели от абсента.

Пока абсент, повинаясь декрету французского правительства от 1915 г., готовился покинуть родные пределы, другие страны почти незамедлительно последовали примеру Франции. И тогда один из основных производителей абсента, фирма *Henri Pernod*, которая делала его более столетия, стала выпускать перно - похожий на него продукт, но без полыни, с более низкой крепостью и анисом в качестве ароматизатора. Фактически перно - это улучшенный вариант абсента. В переиздании великого спра-

Как подают

Пастис лучше всего подавать в маленьких стаканах с толстым дном приблизительно с равным количеством воды. Чтобы не добавлять лед, вода должна быть очень холодной. По желанию можно добавить сахар. Лучше всего делать это следующим образом: положите на стакан ложку с дырочками или ситечко для чая с кусочком сахара и полейте его сверху водой (традиционный способ подслащивания абсента).



Pernod
Северный
двойник
француз-
ского
Ricard's

Как смешивают
«Желтый попугай»
(*Yellow Parrot*): сме-
шайте пастис, желтый
шартрез и абрикосо-
вый бренди со льдом и
процедите в рюмку с
ледяной крошкой.



Как смешивают

«Ласковое объятие» (**Bunny Hug**): смешайте в шейкере равные количества джина, шотландского виски и пастиса и процедите в рюмку для коктейлей.



вочника «Савойская книга коктейлей» особо рекомендуется употреблять его в качестве замены в тех рецептах, где раньше традиционно предусматривался абсент. Перно, возможно, самый популярный пастис на сегодняшнем рынке.

Известный французский напиток рикар (*Ricard*) относится к той же группе, хотя делается он на другом конце Франции. *Berger* - еще одна крупная компания, выпускающая родственный продукт. В странах Северной Европы, где зачастую отношение к этим напиткам двойственное, перно и рикар стали любимой основой для смесей с фруктовыми соками, и только в их родных краях, в частности вокруг Марселя, их пьют единственно правильным способом - разведенными небольшим количеством воды.

Однако и абсент довольно неожиданно начал осторожно отвоевывать прежние позиции, особенно в Швейцарии и Португалии. По-видимому, теперь он содержит

значительно меньше полыни и, следовательно, лишь отдаленно напоминает настоящий абсент. Получила распространение теория, что абсент был запрещен лишь из-за его высокой крепости, но как же быть с шартрезом, репутация которого ничуть по этой причине не пострадала? Писатель Харолд МакГи, работающий в жанре научно-популярной литературы, отмечает, что полынь содержит токсичное масло *thujone*, которое почти наверняка вызывало повреждение клеток коры головного мозга у безрассудных потребителей абсента.

Как смешивают

В Северной Европе и США пастис чаще всего смешивают с фруктовыми соками.

В данном случае важную роль играет его бесцветность; для смешивания лучше всего брать соки с терпким запахом, например грейпфрутовый. Вспыхнувшая в Британии в 1970-х гг. мода пить его с различными черносмородиновыми напитками попала в самую точку.

Перно с черносмородиновым ликером (**Pernod-and-black**^ и добавленным сверху сладким сидром известно в барах северной Англии как «Рыжая ведьма» (**Red Witch**).



Ароматизаторы

Лакрица, анис.



Как смешивают

Если вам случайно «попался» абсент и вы чувствуете в себе смелость попробовать его, предлагаем

«Коктейль с абсентом» (**Absinthe Cocktail**): смешайте в шейкере равные количества абсента и воды, по 1 дэш сахарного сиропа и ангостуры и лед.



Ароматизаторы
Травы: возможно, кориандр, ромашка, петрушка, вероника (когда-то она использовалась во Франции в качестве чая) и даже шпинат.

Как подают
Узо следует подавать холодным в стаканчиках с толстым дном или с водой (поровну), которую можно заменить 1-2 кубиками льда.



ИСПАНИЯ

Испанский эквивалент пастиса - охен (*ojen*). Он назван так по имени городка, где его делают, и продается в двух разновидностях: сладкой и сухой.

ГРЕЦИЯ

После пастиса наиболее известным членом этой семьи напитков является греческий узо (*ouzo*), горячо любимый туристами на Пелопонесском полуострове, возможно даже более любимый, чем рестина. Ароматизирован он семенами аниса и, подобно пастису, при добав-



Ouzo
Напиток
солнечных
греческих
ост

Как смешивают

В коктейлях, где есть пастис, он бывает обычно самым ярким компонентом.

«Канат» (**Block and Fall**):

положите в стакан лед, влейте по 1 ч. любого коньяка и куантро, добавьте по 0,5 ч. пастиса и кальвадоса и все перемешайте.

«Ураган» (**Hurricane**):

смешайте в шейкере со льдом 1,5 ч. коньяка, по 0,5 ч. пастиса и водки и процедите в рюмку для коктейлей.

«Коктейль с охеном»

(**Ojen Cocktail**):

смешайте в шейкере со льдом 2 ч. сухого охена, 1 ч. л. сахарного песка, 1,5 ч. воды, 1 дэш апельсинового биттера и процедите в маленький тумблер.

лении воды становится молочно-белым. Вьют его точно так же, как пастис, за исключением, может быть, того, что воды добавляют несколько больше, чем во Франции, и здесь его обычно употребляют в качестве аперитива. Бутилируется узо при содержании спирта 35-40 об.% (и в этом он тоже сходен с пастисом).

Как делают

Различные травы и растения настаивают на растительном спирте высокой степени очистки и добавляют экстракт аниса или лакрицы. Затем следует смешение с ректифицированным спиртом, подслащение и бутилирование при среднем содержании спирта 35 об.%.

Как употребляют

Благодаря содержащимся в нем ароматическим веществам, пастис является идеальным партнером для рыбы: при мариновании ее или в качестве добавки к соусам. Попробуйте замариновать тунца в оливковом масле, пастисе и укропе и затем поджарьте на гриле.

Пиммз (Pimm's)

Всегда напоминающий об английском лете, пиммз №1 кап (*Pimm's №1 Cup*) - запатентованная разновидность фруктового капа, созданная в 1820 г. мистером Пиммом, давшим своему творению собственное имя. Джеймс Пимм придумал особый рецепт напитка, чтобы хоть чем-то выделить свой бар в лондонском Сити из множества таких же заурядных устричных баров.

Созданный им напиток имел такой успех, что в 1859 г. Пимм выпустил на рынок уже готовый к употреблению продукт.

Невероятно популярный в Британии колониальных времен напиток после Первой мировой войны неожиданно стал модным во Франции и Италии.

В начале XX в. пиммз выходил в шести разновидностях, отличавшихся спиртами, на которых его готовили. С тех времен это

число сократилось до двух: пиммз водка кап (*Pimm's Vodka Cup*) и пиммз оригинальный, до сих пор продаваемый как *№1 Cup*. Он основан на лондонском джине и имеет крепость 25 об.%. Беда, однако, в том, что Пиммз часто подделывают, поэтому его современный владелец, крупнейшая британская компания, начал производство маленьких банок уже смешанного, готового к употреблению пиммза.

Как употребляют

Типичная английская еда для пикников - сэндвичи с огурцами, сваренные вкрутую перепелиные яйца и крекеры со сливочным сыром - становится гораздо вкуснее, если ее запивать приличным количеством пиммза. Возьмите вместительный кувшин, влейте в него полбутылки пиммза и литр лимонада - и напиток готов.

Ароматизаторы

Разумеется, это секрет.

С полной определенностью можно сказать лишь, что напиток содержит фруктовые экстракты - наверняка апельсиновый - и, по крайней мере, один алкогольный компонент, возможно кюрасо.

Как подают

В высокий стакан со льдом, не скупясь, влейте пиммз №1, сверху добавьте лимонад или содовую и украсьте кружочками апельсина и спиралькой срезанной огуречной кожуры. Огурец можно заменить его листьями, маленькими и обязательно свежими.

На поверхность коктейля опустите веточку мяты. Если весь этот ритуал оформления коктейля покажется вам слишком претенциозным, просто бросьте в стакан кружочек лимона.



Pimm's
Квинтэссенция
аромата
английско-
го лета



Пуар Уильям (Poire William)

Ароматизаторы
Груша Уильяма.



Пуар Уильям не спутаешь с грушевым бренди, который делается в Эльзасе и Швейцарии. Почти все большие компании по производству ликеров выпускают сладкие, с грушевой отдушкой светлые ликеры. Метод изготовления их вполне обычный: размятые фрукты настаивают на чистом виноградном спирте, далее следует непродолжительное вызревание в бочках (для некоторых сортов) и бутилирование.

Одна из особенностей ликера пуар Уильям - он назван так по особой разновидности используемых груш - заключается в том, что при очень сильном, интенсивном аромате вкус его, как правило, разочаровывает - он слишком мягок. Это особенность присуща данному сорту груш. При полном вызревании они невероятно ароматны, но когда их употребляют в кулинарии, запах исчезает, поэтому, чтобы выявились лучшие качества этого ликера, при добавлении его в коктейли скупиться не следует.

Ликеры с грушевой отдушкой делают во Франции (пожалуй, лучший выпускает фирма *Marie Brizard*), Италии (марка *Pera Segnana*), Германии и Швейцарии. Во французской новинке *Poire Prisonniere* в бутылку заключена целая груша, что заставля-

Как подают
Сильно охлажденный пуар Уильям является хорошим аперитивом.

Альтернативный вариант: можно добавить лимонада.

Poire Prisonniere

Груша, с большим усердием выращенная в бутылке



Как смешивают

«Старина Уильям» (Old William): в стакан со льдом влейте 2 ч. ликера пуар Уильям, добавьте по 0,5 ч. мараскино, апельсинового и лимонного соков и все тщательно перемешайте. Украсьте кружочками апельсина и лимона.

ет ломать голову, как ее ухитрились туда засунуть. На самом деле груши растут в бутылках, которые прикреплены к деревьям. Перед тем как наполнить бутылки, груши накалывают, чтобы выпустить из них сок.

Как употребляют

Этим ликером заливают некоторые фрукты: розовый грейпфрут, ананасы и конечно груши.

Poire William
Французский ликер с тонким ароматом груши



Пунш (Punsch)

В англоязычных странах пунш более известен как шведский пунш, хотя и под таким названием напиток этот встретишь не часто. Его следы можно отыскать в XVIII в., когда шведские торговые парусники бороздили океанские воды Вест-Индии. Среди всего прочего они привозили из Вест-Индии что-то вроде арака - традиционного спиртного напитка тех регионов.

В необработанном виде этот чужеземец не очень соответствовал вкусам северян, и потому его стали смешивать с виноградным бренди, различными винами и ликерами, в результате чего получилось нечто похожее на современный пунш.

Как и все традиционные пунши, смесь была приправлена большим количеством специй, поэтому доктора не без оснований предписывали употреблять ее во время суровых скандинавских зим.

Предпочтительной основой для пунша был ром, а потому его пили с горячим чаем, лимонным



*Punsch
Настоящий
выдержанный пунш
из Швеции*

Другие названия

Британия: шведский пунш.

Как смешивают

«Дики-Дики» (Diki-Diki): смешайте в шейкере со льдом 2 ч. кальвадоса, по 0,5 ч. пунша и грейпфрутового сока.

«Битая карта» (Grand Slam) (внизу): смешайте в кувшине 2 ч. пунша, по 1 ч. сухого белого и сладкого красного вермута, лед и процедите в бокал для вина на измельченный лед.



соком, с добавлением различных сладких специй типа корицы. Так что пунш можно назвать прадедушкой современных коктейлей.

Шведский пунш обычно подавали горячим, по крайней мере так было до конца XIX столетия. Потом стало модно подавать алкогольные напитки холодными, поэтому сейчас шведский пунш пьют в натуральном виде или даже со льдом.

Как делают

Сейчас пунш делают исключительно на основе рома, добавляя к нему другие алкогольные напитки, включая вина, а также различные специи: корицу, гвоздику и др. Затем его подслащают и несколько месяцев выдерживают в бочках.

Как употребляют

Пунш очень хорош с маленькими подсоленными канапе с острым сыром.

Ароматизаторы

Сладкие специи:
корица,
гвоздика и др.



Как подают

Слегка подогрейте пунш (не доводя до кипения) в маленькой кастрюльке и перелейте в жаропрочную рюмку



Ратафья (Ratafia)

Другие названия
Франция: *Pineau des Charentes* (Коньяк),
Floe de Gascogne (Арманьяк), *Pommeau* (Кальвадос).

Столетия назад ратафья, предшественница современного ликера, представляла собой подслащенный спирт с добавками фруктовых или ореховых экстрактов, и она не заслужила бы отдельной статьи в нашей книге, если бы не тот факт, что в настоящее время термин «ратафья» относится в основном к различным аперитивам, которые изготавливают в регионах Франции, выпускающих бренди. Так что сейчас ратафья это бренди, смешанный со свежим фруктовым соком.

Название «ратафья» напоминает о тех временах, когда во Франции все торговые и прочие сделки завершались совместной выпивкой. Из латинского языка пришло выражение: *rata fiat* («пусть дело будет улажено»).

В винных регионах Франции, в частности в Бургундии и Шампани, делают несколько сортов ратафьи. Самая знаменитая ратафья, *пино де Шарант* (*Pineau des Charentes*), делается в регионе Коньяк из виноградного сока, крепленного коньяком. Однако она не

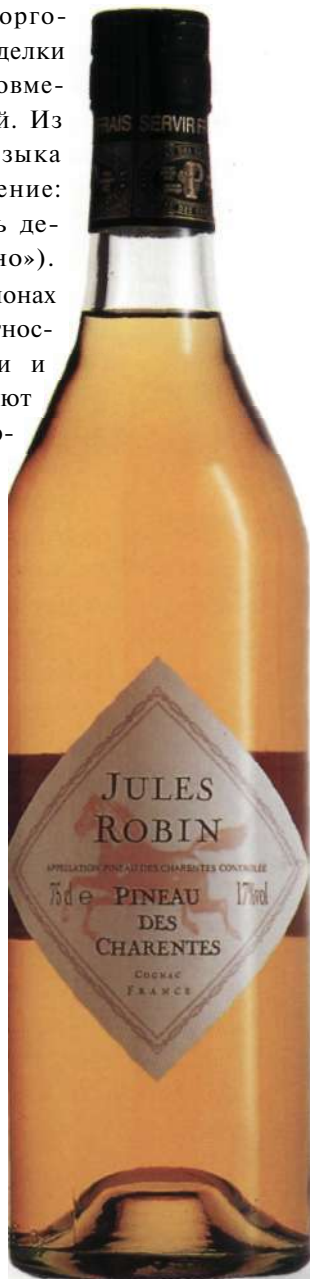
Как подают

Эти напитки следует подавать охлажденными, в больших бокалах, в качестве аперитива.

В Арманьяке флок (*Floe*) смешивают с игристым вином и называют это *pousse-rapier* («удар рапиры»).



Pineau des Charentes
Ратафья из региона Коньяк



может считаться крепленным вином, потому что виноградный сок, к которому добавляют коньяк, не подвергается сбраживанию. Выпускаются две разновидности такой ратафьи - белая и розовая, но для обеих характерна естественная сладость зрелого виноградного сока.

В регионе Арманьяк тем же способом делают ратафью флок де Гасконь (*Floe de Gascogne*).

Такого же типа ратафья делается в департаменте Кальвадос, в Нормандии: свежий яблочный сок крепится яблочным бренди. Она называется «помо» (*pommeau*) и на вкус гораздо мягче.

Как делают

Добавляют виноградный бренди к непребродившему виноградному соку или соответственно яблочный сок к яблочному бренди. Содержание спирта в этих напитках составляет примерно 17 об.%.

Как

употребляют
Ратафья прекрасно сочетается с дыней, во всяком случае, лучше, чем большинство вин.

Pommeau
Яблочная ратафья из Нормандии



Самбука (Sambuca)

Итальянский ликер *Sambuca Romana* (римская самбука), ставший довольно модным за пределами своего региона в 1970-1980-х гг., - светлый, в меру сладкий, довольно терпкий напиток, ароматизированный черной бузиной (ботаническое название: *Sambucus nigra*) и анисом. В ликере содержатся также другие травы и корни, но преобладающими являются эти два аромата.

В те дни, когда каждый напиток удостоивался чести сопровождаться особым ритуалом, самбука должна была подаваться с кофейными зернами и горячей поверхностью. Приверженцы этого обычая строго следили за тем, сколько положили зерен - два или три. Но теперь, когда пьющего больше всего беспокоит, как, поглощая напиток, не обжечь нос, такие детали никого не волнуют.

Чтобы заработать репутацию истинного ценителя самбуки, нужно задуть пламя в стакане и тут же проглотить напиток одним махом, как улитку. В Риме вас непременно спросят, не хотите ли вы *con la mosca* (образно говоря, «с мухой»), то есть с кофейными зернами.

Sabra

Сабра - израильский вклад в ассортимент крепких спиртных напитков.

Это легкий ликер, ароматизированный приятной смесью яффских апельсинов и шоколада. Смешайте этот напиток с коньяком и льдом и пейте на здоровье.



Sambuca
Ликер,
более
терпкий,
чем другие

Как смешивают

«Утро» (Matinee) (из книги Майкла Уолкера «Коктейли с чинзано»): смешайте в шейкере с большим количеством льда 1 ч. джина, по 0,5 ч. самбуки, сливок и жидкого концентрата яичного белка, 1 дэш сока лайма и посыпьте сверху мускатным орехом.

Ароматизаторы

Черная бузина,
анис.

Как употребляют

Бокал охлажденной самбуки - достойное сопровождение к итальянским пирожкам с сухофруктами, миндалем и лимонной цедрой.



Как подают

Если кто-то выразит желание попробовать пылающую самбуку, лучше подать ликер в узком бокале, напоминающем рюмку для хереса, потому что пламя легче занимается на меньшей поверхности.



СЛИВОВЫЙ ДЖИН (Sloe Gin)

Французский эквивалент этого названия - *Prunelle* (ягода терновника). Этот ликер позаимствовал свой аромат и цвет у мелких кислых слив - плодов терновника. Английский сливовый джин, поставляемый на рынок компанией *Hawker's*, представляет собой настой плодов терновника на подслащенном джине. Фрукты придают напитку глубокий красный цвет и пряный лекарственный вкус.

Французский сливовый ликер *Prunelle* зеленого цвета, потому что плоды в данном случае настаиваются с косточками на фруктовом бренди. Эти ликеры, выпускаемые фирмами *Gamier* и *Cusenier*, особенно популярны в Анжу, западной части долины Луары. Эти

Другие названия

Франция: *Prunelle/Prunellia*.

же компании делают в Бургундии и Эльзасе *eau de vie* из плодов терновника.

Само растение представляет собой дикорастущий кустарник и встречается по всей Европе. Его маленькие кислые плоды созревают полностью только к началу зимы.

Как делают

Сливовый джин легко приготовить дома. Идеальная пропорция такова: 6 стаканов сахарного песка на 5 стаканов плодов, но если слива очень кислая, можно добавить еще 0,5 стакана сахара. Фрукты нужно проколоть или раздавить, чтобы напиток получился более ароматным, и залить джином (или водкой). Плотную закрытую бутылку оставляют на три и более месяца, время от времени встряхивая ее. Готовый напиток процеживают.

Как употребляют

Из дикой сливы, так же как из клюквы и брусники, можно приготовить начинку для пирожков к мясу с пряной подливкой. Небольшая добавка ликера не повредит и самой подливке.

Как подают

Сливовый джин лучше подавать при комнатной температуре. Во время одной рекламной кампании рекомендовалось добавлять 1-2 ложки этого ликера к стакану игристого вина - идея неплохая, особенно если вино резковато.

Ароматизаторы
Плоды терновника.



Sloe Gin
Сливовый джин
от одного из
крупнейших
производителей
джина



Саузерн комфорт (Southern Comfort)

Наиболее известный американский ликер саузерн комфорт - фруктовый двойник ликеров на основе скотча, хотя вначале его делали на натуральном американском виски. Как это часто случается в мире ликеров, точный состав саузерн комфорт - тщательно оберегаемый секрет, мы знаем только, что фруктовой отдушкой является персик.

Смесь бурбона с персиковым соком была традиционным коктейлем южных штатов. В низовьях Миссисипи, Новом Орлеане, когда-то существовал смешанный напиток под названием «сазе-рак». Рецепт этого напитка дается в «Савойской

Southern Comfort
Фруктовый
виски-ликер
с американского
Юга



Как смешивают

«Южный персик» (Southern Peach):

смешайте в шейкере с большим количеством льда по 1 ч. саузерн комфорт, персикового бренди и сливок, 1 дэш ангостуры.



Ароматизаторы Персики.



книге коктейлей»: глоток ржаного виски, одобренного персиковым биттером, кусочек сахара и дэш абсента. Этот традиционный напиток производился в Новом Орлеане примерно с середины XIX в.

Персики в большом количестве растут по всему американскому Югу, но персики штата Джорджия - гордость американской агрокультуры. Привычка смешивать персиковый сок с виски в барах Нового Орлеана, без сомнения, сыграла свою роль в создании саузерн комфорт.

Сегодня этим брендом владеет та самая компания, которой принадлежит основная марка теннессийского виски *Jack Daniel's*. Предприятие, выпускающее саузерн комфорт, находится в Сан-Луисе, штат Миссури. Спиртовая крепость напитка - 40 об.%.

Как употребляют

Саузерн комфорт является хорошей заменой бурбона, которым поливают традиционный фруктовый пирог в День благодарения или на Рождество. И не стоит скупиться: все равно в бутылке останется немного.

Как подают
Как и высокосортный американский виски, саузерн комфорт полагается пить небольшими глотками. Но можно добавить в него персикового нектара. Хорош он и с апельсиновым соком со льдом.



Стрега (Strega)

Название этого популярного ликера, производимого в Италии, в переводе с итальянского означает «ведьма». Он называется так потому, что основан, как предполагается, на «ведьмином зелье» - любовном напитке, обещающем всем, кто его выпьет, вечный союз сердец.

Это ярко-желтый напиток, обладающий богатой ароматической гаммой. Фруктовая основа - цитрусовая смесь, но, кроме того, в нем содержится, как известно, не менее шести дюжин различных трав, что

Как смешивают

«Малиновый звон» (Golden Tang)
(из книги Майкла Уолтера «Коктейли с чинзано»): смешайте в шейкере со льдом 2 ч. водки,

1 ч. л. стрег и по 0,5 ч. л.

бананового ликера и апельсинового сока.

Процедите в большую рюмку для вина.



сближает его с желтой разновидностью шартреза. Подобно шартрезу, он имеет сиропообразную консистенцию и потому считается исключительно хорошим диджестивом. Хотя по цвету стрег напоминает другой фирменный итальянский ликер - гальяно, запах у него совсем иной, более травяной, с сильной цитрусовой отдушкой.

Как употребляют

Стрега - прекрасное сопровождение к свежим орехам в конце трапезы.

Как подают

Этот ликер лучше всего подавать с толченым льдом, который смягчает его сладость.

Strega
Итальянский ликер с богатым ароматическим букетом



Сюз (Suze)

Некоторые относят этот ликер и родственные ему швейцарские и немецкие напитки к биттерам, но, в отличие от биттеров, они не всегда основаны на спиртовых дистиллятах - иногда для их приготовления используется вино. Объединяет их только то, что в качестве основного ароматизатора используется горечавка.

Горечавка - дикорастущее горное растение с большими желтыми цветками, но ценность имеют лишь его корни, достигающие порой пятиметровой длины и чрезвычайно горькие на вкус. До XVII в., пока из Америки не был привезен хинин, горечавка выполняла его функции. Как и хинин, она занимала важное место в лекарственном арсенале фармацевта и считалась лучшим средством при заболеваниях печени.

Марочный сюз, выпускаемый производителями пастиса *Pernod-Ricard*, имеет очень нежный, бледно-желтый цвет, вызывающий в памяти воспоминания о первоцвете. Сюз основан на вине и имеет сухой и

Suze
Стоит
побывать
во Франции
лишь для того,
чтобы его
попробовать



Другие названия

Франция: *Gentiane*, Германия: *Enzian*.

Как смешивают

«Засуха» (Drought): смешайте в шейкере джин с сюзом (в равных частях), немного апельсинового сока и процедите в рюмку для коктейлей. (Это превосходный аперитив.)

Ароматизаторы
Корень горечавки.

горький вкус, даже когда его смешивают с водой или подают со льдом. Подобные сюзу ликеры во Франции и Швейцарии называются *Gentiane*, а в Германии *Enzian*. Немецкие напитки, как правило, изготавливаются не на винной основе, а путем спиртовой дистилляции корней горечавки.

Как делают

Для изготовления сюза и подобных ему напитков используется белое вино, в которое добавляют экстракт горечавки, он-то и придает ликеру нежную, светлую окраску. Затем следуют фильтрация и бутилирование при таком же содержании спирта, как и в крепленом вине.

Как употребляют

Сюз особенно возбуждает аппетит, когда выступает в паре с пряными зелеными оливками.

Как подают

Сюз подают в тумблере с небольшим количеством очень холодной воды или одним кубиком льда, чтобы придать ему свежесть.



Gentiane

Французский сорт сюза.



Тиа Мария (Tia Maria)

Ямайский вклад в мир ликеров, Тиа Мария стала излюбленным напитком не только в Южной и Северной Америке, но и в Европе. Этот легкий темно-коричневый напиток с кофейным ароматом демонстрирует невероятное многообразие запахов. Он основан на добром темном ямайском роме, по меньшей мере, пятилетней выдержки и ароматизирован кофе прославленного сорта *Blue Mountain*. Кроме кофе его вкус обогащен многими местными пряностями.

Хотя этот ликер слаще, чем его мексиканский двойник калуа, гармония компонентов в нем столь совершенна, что им молено наслаждаться и как самостоятельным напитком, и в коктейлях. Одной из причин его популярности в Европе стало всеобщее увлечение коктейлем «Черный русский». Добавление Тиа Мария внесло в этот коктейль ноту, без которой он был бы скучной обыденной смесью напитков.

Tia Maria
Знаменитый
во всем мире ко
фейный ликер



Ароматизаторы

Кофе,
специи.



Как смешивают

«Загар» (Sunburn): смешайте в шейкере со льдом по 1 ч. коньяка и Тиа Мария, по 0,5 ч. апельсинового и лимонного сока.

Пропорции классического «Черного русского» (внизу)

могут быть такими:
2 ч. водки на 1 ч. Тиа Мария на льду, не встряхивая.



Как делают

Основой ликера является прошедший вызревание в бочке ром с добавлением кофейных зерен и пряностей, который затем слегка подслащают и разливают в бутылки при 27 об.% спирта.

Как употребляют

Тиа Мария - великолепная добавка к шоколадным десертам и, конечно, к кофе, особенно если это *Blue Mountain*.

Как подают

В качестве
диджестива ликер
подают со льдом.

Его можно
смешивать с колой.

Некоторые
предпочитают
с апельсиновым
соком, невзирая
на мутную окраску
такой смеси.

Trappistine

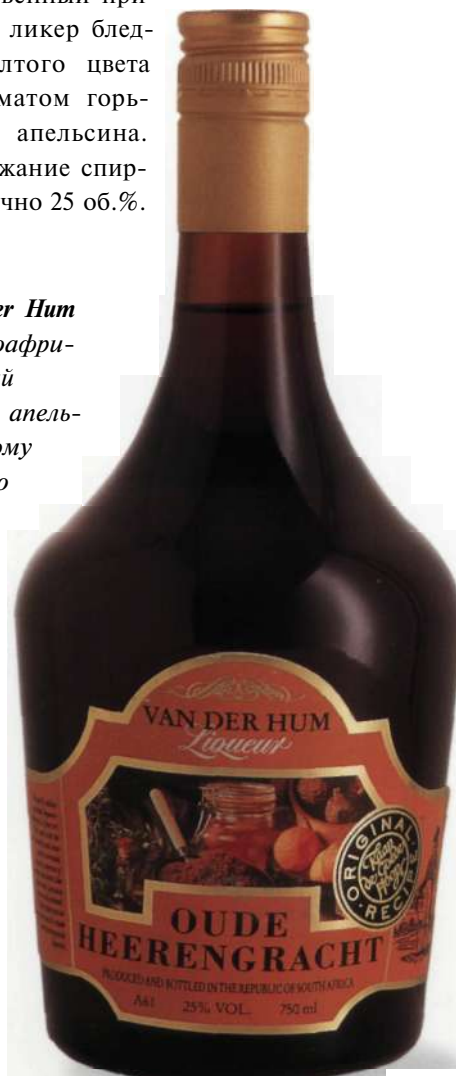
Еще одно из немногих творений монашеских орденов - трапистин. Он делается во Франции, в монастыре де Грае де Дье и основан на арманьяке, в который добавлены экстракты дикорастущих растений, имеет натуральный желтовато-зеленый оттенок.

Ван дер Хюм (Van der Hum)

Ван дер Хюм, южноафриканский вариант кюрасо, изготавливается несколькими производителями в Южной Африке, в том числе гигантом национального винного консорциума KWV. Название напитка в буквальном переводе означает: «как его зовут». В основе его - южноафриканский бренди, производимый здесь ежегодно в большом количестве, и цитрусовые - танжерины (разновидность апельсинов, местное название - *naartjies*). Так же как и при изготовлении кюрасо, цедру апельсина настаивают на бренди с добавлением трав и пряностей. Их точные пропорции определяются производителем, но любимой добавкой всегда является мускатный орех.

Первопоселенцы мыса Доброй Надежды изготавливали его домашним способом, настаивая цедру на местном бренди. Это качественный приятный ликер бледно-желтого цвета с ароматом горького апельсина. Содержание спирта обычно 25 об. %.

Van der Hum
Южноафриканский
ответ апельсиновому
кюрасо



Как смешивают

«Перед закатом» (**Sundowner**): смешайте в шейкере со льдом 1,5 ч. южноафриканского бренди или коньяка, 1 ч. ликера и по 0,5 ч. апельсинового и лимонного сока.

La Vieille Cure

Правильнее называть этот ликер «Старый священник», а не «Старинный приход».

Хотя такая вольность перевода в общем-то несущественна.

Этот золотистый напиток изготавливался монашеским орденом в аббатстве Сенон, под Бордо. В его состав входит более 50 целебных трав, настоянных на смешанном бренди.

Он впервые был получен в те времена, когда дистилляция была прерогативой фармакологии.

Аромат ликера сравним с ароматом бенедиктина.

Чтобы полностью им насладиться, его нужно подавать

в натуральном виде, неохлажденным, в маленьких рюмочках.

В 1980-х гг. право на его изготовление перешло к большой региональной французской компании, но не надо путать продукцию этой компании с продукцией винного дома того же названия в Бордо.

Verveine

Его полное название - *Verveine du Velay*.

Этот ликер напоминает о шартрезе: он бывает желтым и зеленым, причем зеленый крепче.

Этот основанный на бренди с добавками трав напиток делают в окрестностях Пуи, в регионе Оверн центральной Франции.

Verveine (по-французски «вербена») - пахучее растение, листья которого веками употреблялись в народной медицине при печеночных и неврологических заболеваниях.

Явно ощущаемая горечь его аромата смягчена небольшой добавкой меда.

Ароматизаторы
Цедра танжерина,
мускатный орех,
специи и травяные
добавки.



Как подают

Это очень сладкий ликер.

Обычно его смешивают с бренди.

Некоторые компании выпускают уже готовую смесь *Brandy-Hum* - южноафриканский эквивалент *B & B* (бенедиктина с бренди).



Крепленые вина





Вина, о которых пойдет речь в этом разделе, имеют одно существенное отличие от столовых вин. В процесс изготовления в них добавляется «укрепитель» - спирт, чаще всего виноградный. Так что ни одно из этих вин не могло бы существовать до открытия процесса дистилляции.

Большинство классических крепленых вин обязаны своим рождением чистой случайности: они появились в процессе неустанных и длительных поисков виноделов, озабоченных тем, чтобы как можно дольше сохранить вино. Спирт добавляли, чтобы уберечь вина от порчи во время долгих и зачастую жарких морских перевозок.

В те дни химические основы брожения (ферментации) понимались куда хуже, чем сейчас. Случалось, что бочки с еще не выбродившим вином вдруг отправляли в подвал, где низкая температура препятство-

вала его полному вызреванию. Когда такие вина прибывали в пункт назначения, нередко замечали, что в них снова начинается процесс брожения или, того хуже, брожение происходит уже в бутылках.

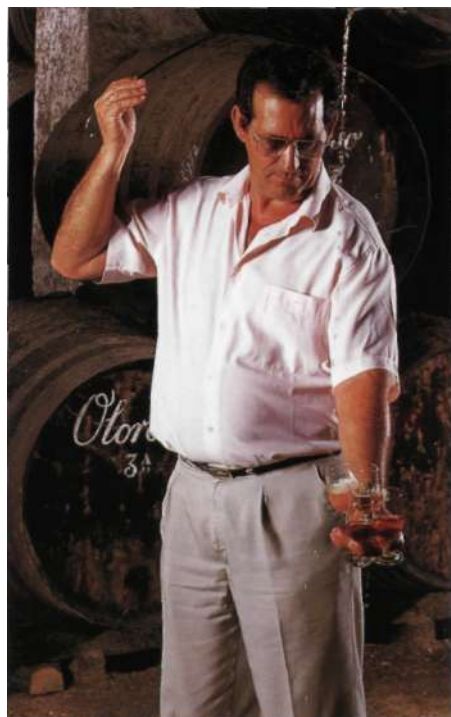
Дрожжи, которые сбраживают виноградный сок, в результате чего в конце концов получается алко-



голь, продолжают свою работу до тех пор, пока им хватает подкормки - натурального виноградного сахара. Обычно его хватает на то, чтобы довести алкогольную крепость вина до 16-17 об.%. После этого дрожжи «умирают» и вино становится устойчивым. Но брожение можно прервать, если добавить к вину изрядную порцию бренди или другого спирта. В этом случае возросший уровень алкоголя убивает дрожжевые добавки.

Такое вино будет гораздо более крепким, чем столовое. В основном содержание спирта в некрепленном столовом вине колеблется в пределах 11-13 об.%. Крепость определенных итальянских и калифорнийских вин из винограда, выросшего в жарком климате, может возрастать

Слева. Дрожжевые клетки, разрастающиеся на поверхности хереса фине



Внизу слева. Аккуратные ряды виноградников и бродильных емкостей в долине р. Аору, Португалия

Внизу справа. Для дегустации херес до сих пор отбирают из бочек традиционным способом



до 15 об.%. Но для крепленых вин это лишь начальная точка отсчета: содержание спирта в них достигает иногда 22 об.%, что не так уж далеко от крепости обычного ликера. Все мировые производители классических крепленых вин имеют свои методы производства. Большинство крепленых вин делается из белых сортов винограда, наиболее известное исключение из этого правила - портвейн, на изготовление которого идет красный виноград.

Крепленые вина в основном сладкие, но не все - херес фине (*fine*) и манзанилла (*manzanilla*) самые сухие из всех сухих вин. Большинство крепленых вин состоит только из вина и фруктового спирта. Но не все. Можно привести в пример вермут

(и родственные ему напитки), который содержит целый набор ароматических ингредиентов, знакомых нам по травяным ликерам. Такие вина занимают промежуточное положение между крепленным вином и ликером.

Должно быть, когда-то изготовление крепленых вин считалось всего лишь способом использования остатков урожая или одной из возможностей получить спиртованный напиток; не исключено также, что, добавляя спирт, пытались скрыть довольно низкое качество вина. Однако к началу XIX в. большинство крепленых вин прочно утвердилось в ряду первосортных спиртных напитков: марочный портвейн и мадера ценились не менее высоко, чем кларет и бургундское. До Второй

Как и когда-то маленькие лодки доставляют по р. Дору бочки с портвейном

мировой войны крепленые вина были в особом почете у британцев, которые всегда любили крепкие и сильные вина. Однако с того времени вкусовые предпочтения во всем мире сильно изменились: легкие сухие вина ощутимо потеснили насыщенные, полновесные напитки.

И все же, несмотря ни на что, классические крепленые вина никогда не сдадут завоеванных позиций, демонстрируя свои уникальность и выразительность.

м адера (Madeira)

Мадера имеет поистине удивительную историю. Она родилась на вулканическом острове в Атлантическом океане с тем же названием.

История этого вина восходит к тому времени (конец XVI в.), когда торговые корабли начали регулярно посещать Вест-Индию. Географическое положение Мадейры сделало ее естественным портом для европейских судов на их пути в Африку и Вест-Индию, и, разумеется, в порту Фуншал, столице Мадейры, они загружали свои парусники бочками с вином. Постепенно стали замечать, что, в отличие от многих столовых вин, которые во время путешествия портились, вино с острова Мадейра, наоборот, становилось ароматнее и вкуснее, поскольку, взбалтываясь во время качки, насыщалось

кислородом и подвергалось воздействию высоких температур из-за жары.

Мореплаватели стали специально возить вино с Мадейры в Индонезию и уже оттуда в Европу. Часть же негоциантов избрала другой маршрут - в только что образовавшиеся Соединенные Штаты Америки. Почти до конца XIX в. лучшие сорта мадеры делались именно таким образом.

Однако в конце концов условия, которые претерпевали бочки с вином, путешествуя по морю (изнурительная жара особенно), были воссозданы в винодельнях или особых помещениях. С тех пор лучшие сорта мадеры просто оставляют на солнечных площадках медленно «вариться» в лучах жаркого тропического солнца. Или держат в специальных термокамерах с толстыми каменными стенами, по которым

Как подают
Мадеру подают в довольно больших бокалах для хереса или небольших бокалах для вина. Ее сухие разновидности выигрывают от охлаждения, но более тяжелые, темные сорта лучше подавать при комнатной температуре.



*Rich Malmsey
Самый
сладкий сорт
мадеры*



*Verdelho
Сухая,
чуть слад-
коватая
мадера пя-
тилетней
выдержки*

Как смешивают

Когда-то в Америке было принято заменять бренди сладкой мадерой в коктейле «Степная устрица» (**Prairie Oyster**).

В его состав входят: сырой яичный желток, соль, кайенский перец и 1 дэш уорчестерширского соуса.

«Бостон» (**Boston**): смешайте в шейкере равные количества сухой мадеры и бурбона с 0,5 ч. л. сахарной пудры и таким же количеством жидкого концентрата яичного желтка. Посыпьте мускатным орехом.



проходят обогревательные трубы для поддержания температуры 60-70°. Даже самая обычная мадера вызревает в чанах, через которые проходят трубы с горячей водой.

Существует четыре сорта мадеры, названные по сортам винограда, из которых они изготовлены. Самый бледный и сухой - серсиаль (*Sercial*). Затем следует вердельо (*Verdelho*) - чуть слаще и темнее; потом боал (*Bual*) и, наконец, мальмсей (*Malmsey* - английское искажение португальского названия *Malvasia*). Вина подразделяются также в зависимости от времени выдержки. На этикетке должен быть указан их минимальный возраст (5, 10 лет и т. д.) или проставлены общепринятые термины: Reserve - соответствует приблизительно 5-летней выдержке, *Special Reserve* - 10-летней, *Extra Reserve* - 15-летней. На некоторых сортах мадеры стоит год сбора урожая - значит, это несмешанный продукт указанного года.

Как делают

Легкая белая винная основа готовится из любого из четырех названных выше сортов винограда, возможно, с добавлением красного винограда Негра моле (хотя это не имеет большого значения). При изготовлении самых сладких сортов (боал и мальмсей) брожение прерывают довольно рано добавлением виноградного спирта. Это означает, что в непребродившем сусле остается довольно много сахара, в то время как при изготовлении более сухих вин (серсиаль и вердельо) брожение прерывают на более поздней стадии, и, следовательно, непребродившего виноградного сахара остается меньше. Во время вызревания в емкостях вина подвергаются подогреванию: или с помощью нагревательной системы - *estufa* (воздухонагреватель), или их просто оставляют стоять в самой жаркой части помещения, называемого *vinho canteiro*.

Как употребляют

Сухие сорта мадеры - ответ на вечный вопрос: какое вино следует считать лучшим сопровождением к супу. Особенно хороши они с прозрачным мясным консоме. Но если вы захотите чего-то более изысканного, пейте мадеру с рождественским пирогом и другой выпечкой на фруктовой основе и не забудьте о пироге с мадерой.



Sercial
Самый свет-
лый и сухой
сорт мадеры

Марсала (Marsala)

Это сицилийское крепленое вино названо как и город Марсала, в провинции Трапани на западной оконечности острова. Как многие крепленые вина южной Европы, марсала имеет некоторое отношение к Англии. Она была создана ливерпульским виноторговцем, проживавшим на Сицилии, Джоном Вудхаузом в 1773 г. как явное подражание хересу и мадере. Это были времена немудреных, с резким вкусом напитков, и потому Вудхауз просто добавлял некоторое количество ординарного бренди к традиционным белым винам западной Сицилии и отправлял их на кораблях в Европу.

В конце XVIII в. Вудхауз открыл на острове торговлю этим вином и получил почетный заказ от королевского

Terre Arse
Марочная марсала
с указанием года
урожая от винного
дома Florio

Как подают
Сухую и полусухую
марсалу подают
охлажденной,
в бокалах для хереса,
как аперитив.
Сладкую -
при комнатной
температуре
в качестве диджестива
или с определенными
сортами твердого
сыра.



флота. Так марсала, оказавшись на кораблях адмирала Нельсона, попала в Англию и стала популярным напитком.

Поначалу марсалай торгавали толькo ан-
глийские купцы. Но в 1832 г. предпринима-
телем с материковой Италии был основан
первый итальянский винный дом *Florio*.

К сожалению, производство марсалы с того времени медленно клонится к упадку. Во-первых, из-за не утихающих споров о том, как ее лучше делать, и, во-вторых, из-за широкого применения ирригации на виноградниках. Вследствие высокого полива снизилась сахаристость винограда, и, следовательно, появилась необходимость искать какие-то внешние способы подслащения.

Правила, регулирующие производство марсалы, были окончательно сформулированы в 1969 г. и

Secco
Самая сухая
разновидность
марсалы.



Как смешивают

«Казанова» (**Casanova**): смешайте в шейкере с большим количеством льда 1 ч. бурбона, по 0,5 ч. марсалы и калуа, 1 ч. сливок.

«Иниго Джонс» (**Inigo Johnes**) (из книги Майкла Уолкера «Коктейли с чинзано»): смешайте в кувшине по 1 ч. коньяка, сладкой марсалы и сухого *rose* с апельсиновым и лимонным соком (по 1 дэшу) и большим количеством льда.



являются, надо сказать, гораздо более гибкими, чем те, что контролируют производство других прославленных крепленых вин. Возможно, наиболее уязвимым является пункт о том, чем следует подслащать такие вина. Обычно подслащают крепленым виноградным соком или виноградным соком, уваренным до высокой степени сахаристости. Этот последний ингредиент (по-итальянски *mosto cotto*) отсутствует в самом алкоголе. Лучшие сорта марсалы имеют естественную виноградную сладость, которая сохраняется благодаря прерыванию сбраживания.

Марсала классифицируется по возрасту: один год - *фине* (*Fine*), два - *суперьори* (*Superiore*), четыре - *суперьоре ресерва* (*Superiore Riserva*), пять - *верджини* (*VerGINE*), десять - *стравеккьо* (*Stravecchio*). Другим классифиционным признаком является ее сладость. Сухие сорта - *секко* (*secco*), полусухие - *семисекко* (*semisecco*) и сладкие - *долче* (*dolce*). Марсала выпус-

кается трех цветов: лучшие сорта имеют темно-желтый или янтарный цвет - *амбро* (*ambra*), золотистый - *оро* (*oro*), но есть, кроме того, и красная разновидность - *рубино* (*rubino*). Известные производители: *Bartoli*, *Pellegrino* и *Rallo*.

Как делают

Легкие белые вина из местных сортов винограда превращают в марсалу тремя способами: добавлением виноградного спирта (традиционный способ); подслащением и добавлением спиртованного сока очень сладкого, полностью созревшего винограда; добавлением уваренного на медленном огне концентрата виноградного сока. Концентрат разрешается добавлять только в *Ambra Marsala*. Затем в течение различного времени вина проходят вызревание.

Как употребляют

Марсала более частый гость на кухне, чем мадера. Она незаменима в рецепте сабайона, а также для соуса к известной в итальянских trattoriaх по всему миру запеченной телятине.

Dolce

Лучше всего подходит для классических итальянских десертов



Fine

Самая молодая марсала.



Riserva

Superiore Riserva.
Марсала 4-летней выдержки





Мускат и москатель

(Muscat and Moscatel)

Сладкие крепленые вина из винограда мускатных сортов делают по всему миру. Исключительно высоко ценится *Muscat Blanc a Petits Grains*. Другие сорта, например, Александрийский мускат и Мускат Оттонель, дают соответственно менее интересные вина. «Москатель» (*Moscatel*) - сорта винограда Иберийского полуострова.

Мускатные сладкие вина пьют, как все десертные вина, охлажденными или комнатной температуры. Содержание спирта в них колеблется от 15 до 18 об.%, за исключением вин

первой категории, австралийских мускатов, крепость которых достигает 20 %.

Australian Liqueur Muscats

Австралийские ликерные мускаты - крепкие, очень насыщенные - производят на юго-западе Австралии, в штате Виктория. Виноград оставляют на лозе, пока он не подвянет, после чего его отпрессовывают. Полученный сок подвергают сбраживанию, которое на определенном этапе прерывают добавлением виноградного спирта, так что в вине остается значительное количество натурального сахара. Вызревание объединяет в себе особенности системы солера и действие палящих солнечных лучей, как в производстве мадеры. Наиболее известные производители: *Stanton & Killeen, Mick Morris* и *Chambers*.

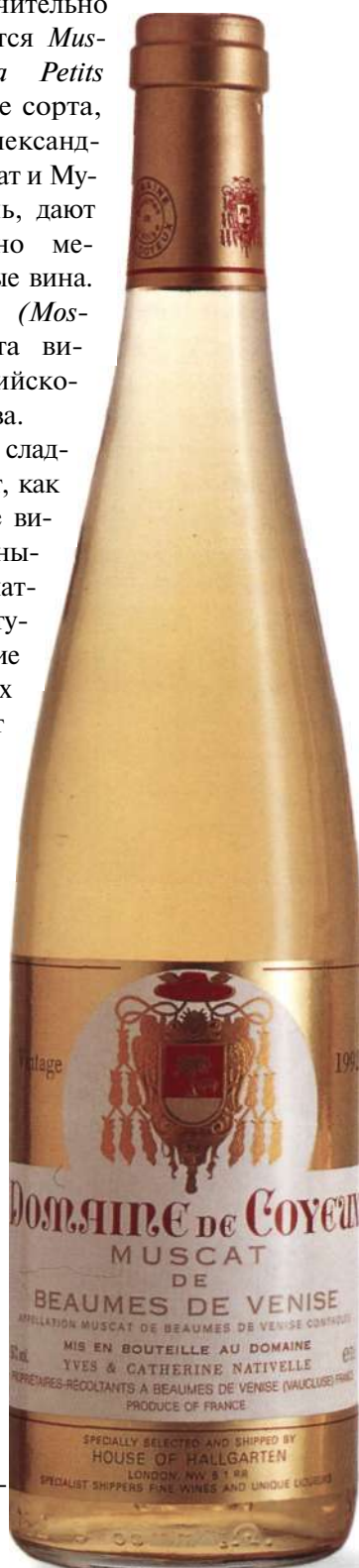
Vin Doux Naturel Muscats

Натуральные мускатные вина с юга Франции делаются практически теми же методами, что и портвейн. Их общее название - *vin doux naturels* переводится как «натуральные сладкие вина». Виноград собирают очень зрелым и обычный процесс сбраживания останавливают добавлением выдержанного виноградного спирта. Известны шесть разновидностей вин такого типа. Наиболее известное - *Muscat de Beaumes de Venise* - из южной части долины Роны (лучшие производители - дома *Durban* и *de Coyeux*).

Muscat de Frontignan, de Lunel, de Mireval и *de St Jean de Minervois* происходят из Лангедока; *Muscat de Rivesaltes* - из Русильона, рядом с испанской границей. *De Rivesaltes* делают не из благородного муската, и качество его зависит от искусства производителя.

Setubal Moscatel

Это традиционное вино делают на полуострове Сетубал в западной части Португалии. Производится оно так же, как французские натуральные сладкие вина, но после крепления виноградную кожуру в



Muscat de Beaumes de Venise
Винный дом *Coyeux* - один из лучших производителей муската

течение нескольких месяцев настаивают на конечном продукте. Одни сорта *Setubal Moscatel* проходят примерно 5-летнее вызревание в бочках и, вытянув из дерева различные вещества, приобретают живой оранжевый цвет. Другие вызревают примерно лет двадцать, и добавлением экстрактов им придают цвет полированного красного дерева, густую консистенцию и аромат настоящего муската. Наиболее известный производитель - *Jose Maria da Fonseca*.

Moscatel de Valencia

На восточном побережье Испании, в окрестностях Валенсии, делают вино, которое французы назы-

Setubal Moscatel
Москатель
20-летней
выдержки с пор-
тугальского
полуострова
Сетубал



вают *vin de liqueur* («ликерное вино»). Оно не подвергается брожению как таковому - просто в отпрессованный виноградный сок добавляют виноградный спирт. Мускатели Валенсии делают не из знаменитого мускатного винограда, и оно не относится к числу быстро разбираемых вин. Однако очень молодое и очень сильно охлажденное оно является прекрасным прохладительным напитком.

Jerepigo

Это южноафриканская разновидность москателей Валенсии, но что делают его - и это подчеркивается особо - из самого аристократического сорта винограда - *Muscat Blanc a Petits Grains*, называемого здесь *Muscadel* или *Muscadel*. Технология та же: в виноградный спирт добавляют виноградный сок. Марочные (*Vintage*) *Jerepigo*, случается, освобождают из заточения лет через 15, и при этом вино сохраняет свою первоначальную свежесть.

Moscatel de Valencia
Красивая
бутылка с
совершенно
обычным
напитком



Jerepigo

Южноафриканский
ответ испанскому
москателю.



портвейн (Port)

Портвейн - единственное крепленое вино, которое делается в основном из красного винограда. Существует и белый портвейн, но это лишь незначительная часть продукции. Рождение портвейна связано с определенным регионом: долиной реки Дору в северной Португалии. Это вино было так популярно, что начиная с XIX в. многие неевропейские страны стремились создать некое подобие портвейна. Такая картина сохраняется до наших дней, только теперь такое вино, по крайней мере в странах Европейского экономического сотрудничества, больше не разрешается называть портвейном.

Портвейн появился в очередной период противостояния Англии и Франции, в 1600-х гг., когда английские власти

ввели карательный налог на товары, импортируемые из Франции. Это сильно затруднило торговлю вином. Торговцам, ввозившим вина из Франции, пришлось обратить свои взоры на Португалию, имевшую льготные тарифы на торговлю с Англией. Двигаясь вдоль реки Дору в глубь материка, английские негодяны обнаружили местное красное вино, терпкое, ароматное, и решили, что оно вполне соответствует вкусам потребителей. Перед отправкой по морю эти вина укрепляли небольшим количеством бренди - обычная практика того времени.

Через какое-то время заметили, сколь эффективно

Cockburn's, 1991
Фирменный
портвейн от
одного из
английских
поставщиков



Graham's 1989
LBV
Портвейн
одного года
вызревания
в подвалах
поставщика



Как подают
Хороший портвейн
следует подавать
в бокалах внушитель-
ного размера,
неохлажденным
(кроме белого).
Более старые вина
(с осадком) лучше
переливать в графин.



Как смешивают

«Портвейн в грозу» (Port in a Storm)
(из книги Майкла Уолкера «Коктейли
с чинзано»): смешайте в кувшине
2 ч. легкого красного вина,
1,5 ч. портвейна и 0,5 ч. коньяка
с большим количеством льда.



влияет эта добавка на очень зрелые, сладкие вина, и тогда, чтобы сохранить естественную сладость будущего вина, нормальное сбраживание стали прерывать добавлением бренди. Так появился портвейн, который мы знаем сегодня.

На самой вершине древа под названием «качество» находятся марочные портвейны (*Vintage ports*), приготовленные из урожая одного года, бутилированные в течение двух лет (имеются в виду два сбора урожая) и предназначенные для длительного вызревания в бочках. За ними следуют так называемые *Late-bottled vintage* (LBV) - вина более позднего разлива, тоже продукт урожая одного года, которые выдерживаются в дереве около шести лет, затем дозревают в бутылках и только после этого готовы к употреблению. *Vintage Character port* - это обычный смешанный продукт и ничего более, не то что прекрасные *Old Tawny*, вызревающие в бочках так долго, что их изначальный кроваво-красный цвет превращается в пожухлые темные тона осенней природы.

Среди других стран, производящих хорошие крепленые вина типа портвейна, Австралия (где предпочитают использовать терпкий виноград Шираз), Южная Африка и США. Есть очень хороший гре-

ческий портвейн *Mavrodaphne*, который можно считать вполне достойной альтернативой тех даров, что предлагает долина реки Дору.

Как делают

Брожение вин Дору прерывают добавлением виноградного спирта, в результате чего получаются сладкие, крепкие ликерные вина. Сорт вина определяется в зависимости от времени вызревания в бочках. Крепость вин этого региона 18-20 об.%, но иногда может достигать 22 %.

Как употребляют

Портвейн очень хорошо сочетается с орехами и острыми твердыми сырами типа чеддер, даже лучше, чем со своим традиционным партнером стилтоном.

Quinta do Crasto
Марочный
портвейн
LBV из
небольшого
винодель-
ческого
хозяйства,
Португалия



Taylor's 20 Years Old
Двадцать лет -
средний возраст
портвейна



Graham's Six Grapes
Основной сорт красного
портвейна



Cockburn's Fine Ruby
Ординарный
портвейн



Quady's
Портвейн - крепленое
вино из США

Херес (Sherry)



Хотя крепленые вина, называемые «херес», продаются по всему миру более сотни лет, настоящий херес приходит к нам только из строго определенного региона Испании - провинции Андалусия. Там существуют три центра производства хереса: Херес де ла Фронтера, Пуэрто де Санта Мария и Санлукар де Баррамеда. Последний - традиционный производитель бледного, с тонким ароматом сухого хереса, называемого «манзанилла» {manzanil-

Технология изготовления хереса отличается большой

Как подают
Фине, манзанилла и очень сладкий бледный херес подают сильно охлажденными. Другие сорта следует подавать при комнатной температуре. Фине является прекрасным аперитивом, а выдержанным олоросо, наоборот, лучше завершать трапезу.



*Tio Pepe
Muy Seco
Самый сухой
сорт хереса*



Другие названия
Англия: *Sherry*; Франция: *Xeres*.

сложностью. Свежеизготовленное вино сбраживают до тех пор, пока в нем не перебродит весь сахар, потом переливают в большие бочки. В то вино, которому предстоит превратиться в бледный сухой херес (фине или манзанилла), добавляют специальную культуру дрожжей, которые, разрастаясь, постепенно

*Harveys Bristol Cream
Темный ликерный херес, пользующийся наибольшим покупательским спросом*



Как смешивают

«Паркеру» (**Parkeroo**) (из «Книги записей бара «Сторк Клаб» Лусиуса Биба): смешайте в кувшине 2 ч. бледного сухого хереса и 1 ч. текилы со льдом. Перелейте в бокал-флейту для шампанского со стружкой льда и украсьте цедрой лимона.



затягивают поверхность вина, образуя пленку (флор). Вобрав в себя все оставшиеся в вине питательные вещества, пленка опускается на дно. Бочки специально не доливаются, чтобы под действием кислорода цвет вина становился глубже, - так получают херес амонтильядо (*amontillado*).

Другая группа хересов оlorосо (*oloroso*). При их вызревании в бочке пленка не образуется.

Крепление вина варьируется в зависимости от сорта будущего продукта. Для получения фине сбраживание прерывают с таким расчетом, чтобы вино при разливе в бутылки содержало до 15 об.‰ спирта, а, скажем, оlorосо бутилируется при 20 об.‰. На такой стадии прерывания сбраживания все вина натурально сухие; некоторые сорта - для истинных знатоков и любителей хереса - бутилируются (при таких же кондициях) после полного вызревания в бочке.

Однако многие обычные хересы подслащают так называемой мистелой - виноградным соком изюмных сортов, к которому добавлен виноградный спирт. Лучшие сладкие хересы подслащаются PX, что означает сорт винограда Педро Хименес, ягоды которого оставляют под солнцем до тех пор, пока они, потеряв влагу, не приобретут невероятную сахаристость. Некоторые дома бутилируют свои PX отдельно как особо высококачественные винные продукты.

Из стран - производителей хереса назовем Австралию (не считая испанского г. Херес де ла Фронтера, она делает лучшие в мире хересы), США, Южную Африку и Кипр.

Есть и еще одно прекрасное испанское крепленое вино, которое сейчас, к сожалению, почти вышло из употребления, - малага. Ее делали в районе средиземноморского порта того же названия.

Как

употребляют

Сухие хересы хорошо сочетаются с подсоленными орехами, оливками, анчоусами, ветчиной серрано. Сладкий оlorосо - прекрасное сопровождение к фруктовым тортам и твердым испанским овечьим сырам.



Как смешивают

«Адонис» (**Adonis**): смешайте в кувшине 2 ч. бледного сухого хереса,

1 ч. сладкого красного вермута, 1-2 ч. ангостуры со льдом.

«Флип с хересом» (**Sherry Flip**):

смешайте в шейкере со льдом

2 ч. темного ликерного хереса, 0,5 ч. л. сахарного песка и яйцо.

Посыпьте миндаль.

«Коктейль с хересом» (**Sherry Cocktail**) (внизу): смешайте со льдом

2 ч. бледного сухого хереса и 3 дэша сухого вермута, 3 дэша апельсинового биттера.



Emva Cream
Кипрское вино,
больше не обозначаемое
на этикетке как херес



Вермут (Vermouth)

Вермут, как ни какое другое крепленое вино, чрезвычайно далеко отстоит от своей естественной основы - винограда. Чтобы получить этот напиток, его не только укрепляют спиртом, но и сильно ароматизируют травами. В вермуте нет особых изысков - это обычный продукт, который делается каждым производителем по своему постоянному рецепту.

Наличие в вермуте целого спектра трав и корений наводит на мысль о том, что поначалу это было чисто лекарственное питье. Вероятно, практика добавления к вину всевозможных трав восходит ко временам Древней

Как подают
Для «Сухого
мартини» требуется
всего 1-2 капли
сухого французского
вермута.



*Martini
Extra Dry
Лучшая в
мире марка
вермута*

Все вермуты -
аперитивы. Кроме
того, их можно
подавать во время
коктейлей.

Вермут в открытой
бутылке сохраняется
долго: он
более устойчив
к действию высоких
температур, чем
другие светлые
крепленые вина.



Как смешивают

«Веселая вдова» (Merry Widow):
смешайте в кувшине в равных пропорциях
джин и сухой вермут с 2 дэшами
(каждого) перно, бенедиктина
и ангостуры со льдом.



Греции. Самой популярной добавкой была
полынь, ответственная за изгнание абсента,
но высоко ценяемая со времен античности
и до начала дистилляции в Европе в качестве
средства от желудочных болей.

Считается, что предшественником современного
вермута был напиток, который в Пьемонте в
1500-е гг. продавал купец по имени д'Алессиньо.
Вдохновило его на это аналогичное немецкое
питье, возможно, производимое в домашних
условиях. Свидетельством этому служит и тот
факт, что современное английское слово
Wermouth произошло от немецкого слова,
обозначавшего «полынь».

Постепенно образовались два центра
производства вермута: один - в той области,
что связана с именем купца д'Алессиньо, вблизи
альпийских гор, другой - у юго-восточной
границы Франции. Утвердились две разновидности
вермута: бледный сухой, с выраженной
горечью, и красный, сладкий, не столь горький.
Первая разновидность связана с Францией,
вторая - с Италией. Эти определения так
укоренились, что да-

же сейчас о вермуте говорят: «французский» или «итальянский» (имея в виду, соответственно, сухой или сладкий сорта), даже когда они не являются таковыми по своему географическому происхождению. На самом деле сухие и сладкие сорта делаются повсюду, включая США. Сорт вермута определяется числом и типом добавляемых травяных экстрактов, но его ос-

Noilly Prat
Очень сухой
вермут из
южной
Франции



Как смешивают

«Лили» (**Lily**): смешайте в шейкере со льдом равные количества джина, *Lillet* и *cgète de nouai* с 1 дэшем лимонного сока, добавьте лед и перелейте в бокал для вина.

«Превосходный коктейль» (**Perfect Cocktail**) (внизу): смешайте в шейкере со льдом равные количества джина, сухого и сладкого вермута (замените джин на перно и перед вами «Герцогиня» (**Duchess**).



новной вкус не меняется. Гвоздика, корица, хинин, имбирь, сухая цедра, возможно, совсем немного полыни (запрет на абсент резко сократил количество полыни и в других напитках) - типичное «попурри» в современных вермутах.

К началу XX в. преобладал образ вермута как напитка медицинского назначения, впрочем, такова же была репутация и многих традиционных ликеров. Большого рыночного спроса он не имел. И лишь взметнувшаяся вдруг волна увлечения коктейлями дала вермуту, как и многим другим напиткам, новую жизнь. Благоуханный вермут - в этом отношении его, до некоторой степени, молено уподобить джину - дает в смешанных напитках

Ароматизаторы

Возможно: хинин, семена кориандра, гвоздика, можжевельник, имбирь, сухая цедра апельсина и лимона, ромашка, иссоп, малина, лепестки роз.





такую богатую гамму ароматов, что еще и сегодня спрос на него - отчасти благодаря отдельным сортам - остается, в разумных пределах, постоянным.

Крупный производитель - итальянская фирма *Martini e Rossi* в Турине; именно это название прежде всего приходит на ум сегодняшним потребителям вермута. Другие итальянские производители: *Ricadonna*, *Cinzano* и *Gancia*. Во Франции марсельский производитель *Noilly Prat* выпускает один из самых замечательных сухих вермутов, а также сладкий сорт.

Регион Шамбери в восточной

Франции был удостоен категории *appellation controlee* (Контролируемые наименования по происхождению), то есть для вин этого региона специально разработаны особые стандарты, именно благодаря вермутам, в числе которых ароматизированная клубникой разновидность, называемая «шамберизетт» (*Chamberyzette*). Наряду с красным и белым вермутом существуют также золотистые, янтарные и розовые сорта.

Стоит назвать еще несколько марок. *Lillet of Bordeaux* - это смешанные в определенных пропорциях фруктовые соки на винной основе с добавками

Cinzano Bianco
Популярная марка сладкого белого вермута



Carpano Punt e Mes
Темно-красный вермут из Турина



Как смешивают «Бронкс» (**Bronx**): смешайте в миксере со льдом 1 ч. джина, по 0,5 ч. сухого и сладкого красного вермута с соком не более четверти апельсина.

местных трав. *French Dubonnet* - красный или белый вермут с добавкой сильно возбуждающего аппетит хинина. *Punt e Mes* - напиток, похожий на темный итальянский вермут, который удивительно гармонично сочетает в себе сладость и горечь внесенных в него добавок.

Как делают

Это слабоалкогольное, в основном белое, вино, как правило, подвергают недолгому вызреванию. Затем, при

Dubonnet
Красная
разновидность
вермута
хорошо
смешивается
с лимо-
надом



Как смешивают

«Бамбук» (Vamboo): встряхните в шейкере со льдом 2 ч. сухого хереса, ¼ сладкого красного вермута и 1 дэш апельсинового биттера и перелейте в большую рюмку для коктейлей.



изготовлении сладких сортов, добавляют сахарный сироп и далее, в качестве «укрепителя», - спирт. Обычно это виноградный спирт, но возможно также использование спирта, полученного из овощей, например из свеклы. Затем вино переводят в бочки или резервуары, в которых уже находятся сухие ароматизирующие ингредиенты. Время от времени все перемешивают вручную деревянными лопатками. После смешения ароматов вермут разливают в бутылки при крепости около 17 об.%. Некоторые производители утверждают, что их вермуты продолжают вызревать в бутылках, по крайней мере, еще в течение пары лет. Вермутов одного года урожая не бывает.

Как употребляют

Сухой вермут весьма полезен в кулинарии в качестве добавки в соусы к рыбе: травяные экстракты, содержащиеся в вермуте, придают блюду некую пикантность. Пряный *Noilly Prat*, лимонный сок и жидкая сметана - прекрасная добавка к белой рыбе, например к камбале или палтусу.



Как смешивают

«Бентли» (Bendy): смешайте в шейкере со льдом изрядное количество кальвадоса и красного дюбонне. «Ночь летнего солнцестояния» (Midsummer Night): смешайте в шейкере со льдом равные части джина и вермута *Punt e Mes*, 0,5 ч. классиса.

Безалкогольные компоненты

Вода

Самым простейшим компонентом всех смесей является вода, которая укрощает буйную силу крепких спиртных напитков, не изменяя характера их основных ароматов.

Она незаменима в качестве добавки к виски, потребители которого утверждают: вода, ничуть не уменьшая достоинств их любимого напитка, наделяет его особой волшебной силой. Любители пастиса также используют воду, чтобы придать своему напитку ту мутную окраску, которой он обязан своим названием.

И всегда, без сомнения, ключевая или минеральная вода предпочтительнее хлорированной воды.



Хотя многие напитки, о которых повествуется в этой книге, пьют, как правило, в натуральном виде, то есть несмешанными, подавляющее большинство из них было бы вообще невозможно употреблять, если бы не безалкогольные компоненты. Некоторые из них нам хорошо знакомы, другие, хотя и употребляются гораздо реже, тем не менее являются важнейшей частью смешанных напитков и коктейлей.

Фруктовые соки

Из всех фруктовых соков наиболее важным для смешивания с крепкими спиртными напитками, которые в смеси не приобретают грязного оттенка, является, пожалуй, апельсиновый. К числу незаменимых компонентов при смешивании коктейлей, без сомнения, относится свежесжатый лимонный сок, обладающий необыкновенной способностью подчеркивать аромат других плодов, придавая им в то же время пикантную остроту. Кроме того, лимонный сок - очень хорошее сопровождение к ликерам с фруктовой отдушкой. Его кислота приглушает сиропную сладость многих классических ликеров. Еще более кислый сок лайма употребляется в напитках с явно выраженной вкусовой резкостью или



Апельсиновый сок



Свежесжатый лимонный сок

остротой. Ананасовый сок привносит сладость и экзотичность в основанные на роме смеси.

Шипучие напитки

Если требуется разбавить смесь без изменения запаха и добавить освежающую «шипучку», то стоит вспомнить о содовой. Одно время не было ни одного бара (да, пожалуй, и дома), где не нашелся бы сифон. Теперь его заменили таблетки углекислого натрия, которые с шипением растворяются в воде.

Тоник (*tonic water*) и джин ходят рука об руку. Тоник (сладкий физ, ароматизированный горьким компонентом - хинином) обладает, и это подтверждено медицинской практикой, противомалярийными свойствами. В этом качестве



Тоник



Содовый сифон

он хорошо проявил себя в тропическом климате. Тоник полезен не только в смеси с джинном, но и с водкой и даже кальвадосом.

Не стоит думать о лимонаде только как о детском напитке, - он придает цитрусовую горечь и игристость лонг-дринку. Лучшие лимонады для бара - вовсе не те сладкие лимонады, которые любят дети.



Лимонад

Все колы происходят от кока-колы, изобретенной в конце XIX в. в США неким Джоном Пембертоном. Кока-кола изначально была задумана как тонизирующее питье: в его состав входили плоды кокаино-

вого куста вместе с толчеными листьями. Последние являются источником кокаина, и потому производители кока-колы изъяли их из своей рецептуры. Лучше всего кола смешивается с ромом и водкой, прекрасными «напарниками» колы являются ликеры калуа и Тиа Мария.

Имбирное пиво также находит свое применение, со скотчем например, но более всего оно необходимо для «Московского мула». В настоящее время фирма «Смирнофф» выпускает эту уже готовую к употреблению смесь.

Сиропы

Смешивание коктейлей было бы невозможно без многочисленных ароматных безалкогольных сиропов, вносящих в напиток самые разнообразные вкусовые и ароматические оттенки. Самый знаменитый - сироп из граната - гренадин, который придает светлым смесям выразительный красный

цвет и создает красно-желто-оранжевую гамму в классическом коктейле «Текила санрайз». Гренадин - очень сладкий сироп кроваво-красного цвета. Некоторые его сорта содержат незначительное количество алкоголя, но не более 3 об.%.

Когда-то в коктейлях широко использовался оршад (*Orgeat*), сироп, который теперь увидишь не часто. Его ароматизирующий компонент - миндальные орехи, и потому, добавленный к напитку, он придает ему сказочный вкус марципана. Название сиропа происходит от французского слова *orge*, что значит «ячмень», который когда-то был одним из его ингредиентов.

Выпускаемые сейчас сиропы ароматизированы целым спектром ягод и экзотических фруктов. В продаже имеются клубничные, ананасовые, абрикосовые, банановые сиропы и даже сироп из киви. Добавление одного дэша таких сиропов придает напиткам фруктовый аромат, не повышая, в отличие от ликеров, их крепости.

Кроме ароматизированных ликеров сейчас можно купить бутылочку нейтрального сахарного сиропа под названием гомме (*gomme*), но так как он состоит только из чистого сахара и воды, вы легко можете приготовить его сами.

Grenadine
Красный сироп с ароматом граната



Gomme
Простой сироп из сахара и воды



Orgeat
Очень популярный когда-то миндальный сироп

Имбирное пиво
Традиционный английский напиток • важная составляющая в смесях со скотчем и водкой.



Ук азатель

А

Абрикосовый бренди 37, 40, 47, 82, 92
 Абрикосовый ликер-бренди 82-83
 Абрикосы 63, 82, 86
 Абрикотин, ликер 82
 Абсент 64, 91-93, 101, 120-121
 Абсолют черносмородиновый, водка 46
 Абсолют, водка 44, 47
 Агава 35
 Ад, коктейль 61
 Адвокат, ликер 62
 Адонис, коктейль 119
 Аквавит (шнапс) 14-15
 Александр, коктейль 21, 68
 Александр Великий, коктейль 80
 Александрийский мускат 114
 Алиготе 71
 Альпийские цветы, ликер 76
 Аляска, коктейль 66
 Амаретто, ликер 63
 Американо, коктейль 17
 Американский виски 53
 Амер-пико 17
 Ананас 33, 38, 40, 96
 Ананасовый сок 124
 Ангельское личико, коктейль 83
 Английская роза, коктейль 70
 Ангостура 16-17, 22, 32, 37, 47, 53-54, 86, 93, 101, 119-120
 Анис 14, 30, 64, 76, 78, 91-94, 99
 Анисетт, ликер 64
 Анисовый ликер 64, 91
 Апельсин 14, 62, 65, 67, 77, 79, 85, 87, 95-96, 99, 122
 Апельсиновый биттер 66, 77, 86, 94, 119, 123
 Апельсиновый сок 124
 Апельсиновый цвет, коктейль 31

Аперитив 30, 46, 57, 62, 71, 88, 94, 96, 98, 112, 118, 120
 Арак (сливовица, ракия) 15, 41, 97
 Аргентариум, ликер 65
 Арманьяк 18, 20-21, 24, 26, 80, 104
 Артишоки 75
 Аурум, ликер 65

Б

Ба-Арманьяк 20
 Бадьян 64
 Бакарди, белый ром 38-39
 Бакарди, коктейль 37
 Балалайка, коктейль 47, 67
 Бамбук, коктейль 123
 Банановый крем-ликер 69-70, 102
 Бананы 40, 70, 87
 Барбара, коктейль 47
 Батида банана, коктейль 84
 Безделушка, коктейль 83
 Бейлис, ликер-крем 68
 Белая леди, коктейль 29, 67
 Белая ратафья 98
 Белая текила 42-43
 Белый крем-какао 86
 Белый кюрасо 74
 Белый портер 46
 Белый ром 36-40, 73, 84, 87
 Белый русский, коктейль 45
 Белый сухой вермут 31, 33, 47, 74, 97, 119
 Бенедиктин 9, 21, 60-61, 65-66, 105, 120
 Бентли, коктейль 123
 Бижу, коктейль 66
 Бизонова трава 45-46
 Битая карта, коктейль 97
 Биттеры 16, 17
 Бифитер, джин 32
 Бледный сухой вермут 120
 Бледный сухой херес 118-119
 Блекфрайер 32



Боал, мадера 111
 Боал, сорт винограда 111
 Бостон, коктейль 111
 Бренди 8, 15, 18, 20-22, 27, 48, 65, 67-70, 74, 98, 105, 108, 111, 114, 117
 Бренди де Херес 21
 Брожение (ферментация) 6, 48, 54, 108
 Бронкс, коктейль 122
 Брусника 100
 Будз, джин 32
 Буравчик, коктейль 29, 46
 Бурбон 53-55, 57, 111, 113
 Бурбон Каунти 53
 Бургундское 109

В

Ван дер Хюм, ликер 105
 Ваниль 54, 62, 74, 76
 Ванильный крем-ликер 71
 Вербена 105
 Вердельо, мадера 111
 Вересковый мед 75, 77
 Вермут 73, 109, 120-121
 Вероника, трава 94
 Веселая вдова, коктейль 120
 Весенний обряд, коктейль 74
 Виноград 15
 Виноградный бренди 62-63, 66-67, 74, 82-83, 89, 96-98
 Виноградный спирт 87, 90, 111, 114-115, 119, 123
 Виски 28, 30, 36, 48-49, 53-54, 57, 67, 77, 124

Виски Мэк, коктейль 50
 Виски сауэр, коктейль 56
 Вишневка, водка 46
 Вишневый ликер-бренди 82-83
 Вишня 33, 45, 60, 62, 82
 Вишня мараска 85
 «Вода жизни» 12, 26
 Водка 28, 31, 44-45, 63, 74, 76, 80-81, 100, 102, 104, 125
 Водкатины, коктейль 47

Г

Гальяно, ликер 76, 102
 Гаянский тростниковый ром 40
 Гвоздика 90, 97, 121
 Герцогиня, коктейль 121
 Гибсон, коктейль 31
 Глейв, ликер 77
 Глубинная бомба, коктейль 25
 Голубой сапфир, джин 32
 Гомме 125
 Горгон, джин 32
 Горечавка 16, 103
 Горячий ром со сливочным маслом, коктейль 39
 Горящий бренди 23
 Гран-марнье, ликер 79
 Граппа 34
 Гренадин (гранатовый сироп) 25, 33, 37-38, 43, 79, 91, 125
 Грецкий орех 89
 Грин карибиен, коктейль 87
 Грог 37
 Груша Уильяма 26, 96
 Грушевый бренди 96
 Груши 26, 96

А

Дайкири, коктейль 39
 Джаз Джэмбори, водка 47
 Джин 17, 28-29, 31, 49, 60, 66, 67, 70, 73, 76, 82-83, 89-91, 93, 99-100, 103, 120-125
 Джин Рики, коктейль 29

Джин сауэр, коктейль 29
 Джин свицль, коктейль 32
 Джин смэш, коктейль 30
 Диджестив 16, 34, 36, 41, 46, 61-62, 65, 70, 82, 85, 88, 102, 104, 112
 Дики-Дики, коктейль 97
 Дистилляция (перегонка) 6-8, 12, 14-15, 18, 20, 24-25, 35, 38, 40-43, 46-50, 55-57, 60, 66-67, 70-71, 76, 86, 89, 103, 105, 108, 120
 Драмбуйе, ликер 50, 75, 77
 Дыня 87, 98
 Дягель лесной 28, 30

Е

Ежевичный крем-ликер 70, 71-72

Ж

Желтый изарра, ликер 80
 Желтый попугай, коктейль 92
 Желтый шартрез, ликер 66, 78, 92, 102

З

Загар, коктейль 104
 Засуха, коктейль 103
 Затемнение, коктейль 70
 Зеленое имбирное вино 50
 Зеленый дынный ликер 57
 Зеленый изарра, ликер 80
 Зеленый кюрасо 74
 Зеленый мятный ликер 72
 Зеленый шартрез 66
 Зерновой виски 50, 75, 84
 Золотая вода, ликер 78
 Золотая текила 42-43
 Золотая туфелька, коктейль 78
 Золотистый ром 37, 40
 Зомби, коктейль 40
 Зубровка, водка 44, 46

И

Изарра, ликер 80
Изм 15, 40
Имбирное пиво 46,125
Имбирный корень 46
Имбирный эль 57
Имбирь 121
Инжир 15
Иниго Джонс,
коктейль 113
Ирландский виски
55-56,68
Ирландский портер 45
Ирригация 112
Испанский бренди 48
Иссоп 121

К

Казанова, коктейль 113
Казино, коктейль 61
Кайенский перец 111
Какао-ликер 69, 80
Калуа, ликер 23, 45, 80,
104,113,125
Кальвадос, ликер 24-25,
34,69,83,94,97,123
Кампари16-17
Канадский виски
53-54,56
Канат, коктейль 94
Кап 61, 95
Кардамон 30
Кармин 72
Каротин 72, 85
Катинка, коктейль 47
Кентукки Бурбон,
виски 52-53
Кир, коктейль 71
Кир рояль, коктейль 71
Кириш (вишневый
бренди) 33, 60, 86, 89
Кларет 109
Классис 123
Клубника 26-27
Клубничный ликер 39,
69,72
Клюква 100
Кнут, коктейль 74
Кока-кола 125
Кокос 84
Коктейль с абсентом 93
Коктейль с хересом 119
Консоле 111
Коньяк 8,18-22, 24-26,
29-30,36,61,63,65,69,
73,79,85,89,94,98-99,
104-105,113,117
Кордон Блю 20

Кориандр 28, 30, 81, 90,
94,121
Корица 39, 80, 90, 97
Корк56
Кофе 46, 66, 68, 80,
87,104
Красный дюбонне 123
Красный итальянский
вермут 53
Красный перец чили 45
Красный сладкий вермут
66,97,119-123
Крем-ликеры 69, 72
Крепленые вина 108-123
Крестная мать,
коктейль 63
Крестный отец,
коктейль 63
Кровавая Мэри,
коктейль 14, 46
Крыло машины,
коктейль 67
Куантро, ликер 29, 37, 43,
47,67,73,79,94
Куаранта и трес, ликер 74
Кузнечик, коктейль 72
Кукуруза 50, 54, 56
Кумель, ликер 78, 81
Курвуазье, коньяк 19
Куэрво, текила 43
Кюрасо, ликер 67, 73-74,
79,85,87,95,105

Л

Лайм 23, 35, 37-39,
42-43,47,70,81,83,99
Лакрица 28, 30, 45, 64, 76,
91,93-94
Ласковое объятие,
коктейль 93
Лепанто, бренди 21
Лесная малина 27
Лесной орех 89
Ликеры 60-61, 72,
109,121
Ликеры-бренди 82-83
Ликеры-кремы 68-69
Лили, коктейль 121
Лимон 62, 67, 70, 87,
89-90, 95-96,121
Лимонад 125
Лимонная водка 46
Лимонный сок 124
Лонгдринк 28, 45, 57, 66,
73,125
Лондонский сухой джин
32, 70, 95
Лэрдз 25

М

Мадера 6, 109-114
Май-Тай, коктейль 37
Малага 119
Маленький дьявол,
коктейль 61
Маленький цветок,
коктейль 37
Малибу, ликер 84
Малина 26,121
Малиновый звон,
коктейль 102
Малиновый
крем-ликер 71
Манго 38, 87
Мандариновый
крем-ликер 71
Мандариновый
Наполеон, ликер 85
Мандарины 85
Манхэттен,
коктейль 53
Мараскино,
ликер 86, 96
Маргарита,
коктейль 43, 67
Мари Бризар,
ликер 64
Марк 34
Марсала 9,112
Мартель 18
Мартини, коктейль 47
Марышка Глэнд,
коктейль 91
Мацерация 66, 70-71
Мед 45, 89,105
Мальмсей, мадера 111
Мальмсей, сорт
винограда 111
Марочный портвейн 117
Марсала 112-113
Мерсин, ликер 87
Мескаль (мецкаль) 35, 42



Метакса 22
Мечта орла,
коктейль 90
Мидори, ликер 87
Милан, коктейль 76
Миндаль 30, 63, 82,
88-89,99,125
Миндальные ликеры 88
Миндальный сироп 125
Можжевельник 28-30,
46,121
Монтесума, текила 43
Морелло 33
Москатель 114-115
Москатель, сорт
винограда 114
Московский мул,
коктейль 46,125
Мускат 114-115
Мускатный орех 99,
105,111
Мята 66, 73, 95
Мятный ликер 69

Н

Наполеон, коньяк 20
Негра, сорт
винограда 111
Негрони, коктейль 17
Несмешанный ржаной
виски 54
Ночь летнего
солнцестояния,
коктейль 123

О

Оазис, коктейль 73
Огурец 95
Олимпийский,
коктейль 73
Олоросо, херес 118-119
Оракабесса,
коктейль 70
Оранжевый кюрасо,
ликер 73, 79
Ординарный бренди 112
Ординарный
портвейн 117
Ординарный херес 119
Ореховый ликер 88
Ореховый уип,
коктейль 89
Оршад, сироп 89,125
Отар 19
От-Армания 20
Оттонель, мускат 114
Охен, ликер 94
Охотничья водка 46

П

Парадиз 20
Паркеру, коктейль 119
Парфэ амор, ликер 90
Пастис, ликер 64, 74,
91-94,103,124
Перед закатом,
коктейль 105
Перечная мята 38
Перно 91-93,120-121
Персики 82,101
Персиковый биттер 101
Персиковый ликер-
бренди 82-83,101
Перцовка, водка 46
Петрушка 94
Пиво 29, 35,42,48,91
Пиммз водка кап,
ликер 95
Пиммз оригинальный,
ликер 95
Пиммз, ликер 95
Пина Колада,
коктейль 39, 84
Пино де Шарант,
ратафья 98
Пирания, коктейль 45
Писко 23
Плимутский джин 29,
31-32,66
Подбодри меня,
коктейль 83
Полусухая марсала 112
Польнь 92-93,120-121
Померанец 16, 67, 73-74
Портвейн 6, 28-29,109,
114,116
Портвейн в грозу,
коктейль 117
Превосходный коктейль,
коктейль 121
Президент, бренди 23
Пуар Уильям,
ликер 96
Пулькэ 42
Пунш 61, 97
Пунш плантатора,
коктейль 38
Пшеница 45

Р

Рай, коктейль 82
Ракия 15
Ратафья, ликер 98
Редистилляция
(ректификация) 13, 38,
40, 45, 47, 49, 79-80,
85-86, 90

Резерв 20
 Реми Мартен, коньяк 19
 Рестин, ликер 94
 Ржавый гвоздь,
 коктейль 50
 Ржаной виски **101**
 Рикар, ликер 93
 Римская самбука,
 ликер 99
 Рожь 50, 53, 56
 Роза, коктейль 33
 Розовая ратафья 98
 Розовый грейпфрут 96
 Розовый джин,
 коктейль 17
 Розовый ликер 70
 Розовый миндаль,
 коктейль 89
 Ром 9, 16, 28, 36-40, 97,
 104, 124-125
 Ромашка 94, 121
 Рыжая ведьма,
 коктейль 93
 Рябина 45

С

Сабайон 9, 113
 Сабра, ликер 99
 Саватьяно 22
 Самбука, ликер 99
 Сарацин, коктейль 77
 Саузерн комфорт,
 ликер 101
 Светлый какао-ликер 72
 Свободная Куба,
 коктейль 37
 Секрета 17
 Сент-Джеймс,
 белый ром 40
 Серебряная свадьба,
 коктейль 70
 Серсиаль, мадера **111**
 Сидр 26
 Сингапурский слинг,
 коктейль 83
 Синий кюрасо 73-74
 Сладкая марсала **113**
 Сладкий охен,
 ликер 94
 Сладкий сидр 93
 Слива 15, 26, 40
 Сливовица 41
 Сливки 80, 89, 99
 Сливовый джин 100
 Сливовый бренди 26
 Сауэр 61
 Сауэр с писко,
 коктейль 23

Сидр 24-25
 Система солера 21
 Скотч 48, 63
 Сливки 68, 70, 72, 113
 Слинг 61
 Смирнофф, водка 44, 47
 Смущенная девушка,
 коктейль 61
 Смэш 61
 Снежок, коктейль 62
 Содовая **124**
 Сок лайма 124
 Солодовый виски 49,
 51-52, 55, 57

Спейсайд 52
 Старина Уильям,
 коктейль 96
 Старомодный,
 коктейль 54
 Старый священник,
 ликер 105
 Степная устрица,
 коктейль 111
 Стилтон, сыр 89, 117
 Столичная водка 47
 Столовое вино 108, **110**
 Стратосфера, коктейль 70
 Стрега, ликер 102
 Сумасшедший монах,
 коктейль 89
 Сухая мадера 111
 Сухая марсала **112**
 Сухой вермут **119**
 Сухой джин 30
 Сухой Манхэттен,
 коктейль 53
 Сухой мартини,
 коктейль 31, 120
 Сухой охен, ликер 94
 Сухой французский
 вермут 53, 83, 86,
 120-123
 Сухой херес
 (манзанилла) 77, 109,
 118-119, 123
 Сюз, ликер 103

Т

Табаско, соус 46
 Тай пунш, коктейль 38
 Танжерин 105
 Танин 34, 54
 Тархун 45
 Текила 35, 37, 42-43, 119
 Текила санрайз,
 коктейль 43, 125
 Темный итальянский
 вермут 122



Темный какао-ликер 72
 Темный ликерный
 херес 119
 Темный ром 36-40, 53, 70
 Тенарез 20
 Теннесси, виски 54
 Терн 45, 100
 Тиа Мария, ликер 45, 80,
 104, 125
 Титаник, коктейль 85
 Тмин 14, 28, 30, 78, 81
 Товарищ, коктейль 81
 Том Коллинз,
 коктейль 29
 Тоник 73, 124-125
 Тони-кола 17
 Трапистин, ликер 104
 Трижды сухой белый
 курасо 67

У

Углекислый натрий 124
 Удар рапиры,
 коктейль 98
 Узо, ликер 22, 94
 Уникум 17
 Унылая погоня,
 коктейль 79
 Уньи Блан 21
 Уорчестерширский
 соус **111**
 Ураган, коктейль 94
 Уралт 21
 Утро, коктейль 99

Ф

Фенхель 14, 30
 Фернет-бранка 16-17
 Фиалка **90**
 Фиалковый корень 28
 Фиалковый
 крем-ликер 71

Физ 61, 124
 Физ с джином,
 коктейль 29
 Фикс 61
 Фильтрация 72, 103.
 Финики 15
 Финляндия, водка 47
 Фине, херес 108-109,
 118-119
 Флип с хересом,
 коктейль 119
 Флок 98
 Флок де Гасконь,
 ратафья 98
 Фракционное
 смешивание 21
 Французский сливовый
 ликер 100
 Фраппе 63, 67, 70, 85
 Фруктовый бренди 26,
 41, 82, 100
 Фундадор 21

Х

Харви Уоллбенгер,
 коктейль 76
 Хеннесси,
 коньяк 19
 Херес 6, 54, 56-57, 62, 99,
 108-109, ПО, 112,
 114, 118
 Херес амонтильядо **119**
 Хин 19
 Хинин 16, 103,
 121-122, 124
 Хмель 29

Ц

Царица, коктейль 47
 Цианид 33
 Цинар, ликер 75
 Цитроны 90

Ч

Чеддер, сыр 117
 Черная бузина 99
 Черная вишня 83
 Черная смерть, водка 47
 Черная смородина 26,
 38, 45
 Черничный
 крем-ликер 71
 Черносмородиновый
 крем-ликер 69, 71, 93
 Черный казак,
 коктейль 45
 Черный русский,
 коктейль 45, 80, 104

Ш

Шампанское 28, 70-71
 Шарант-Маритим 19
 Шартрез, ликер 60-61,
 66, 80, 93, 105
 Шафран 45
 Швепс 28
 Шеридан,
 ликер-крем 68
 Шерри-бренди,
 ликер 60, 82-83
 Шнапс 42, 44
 Шоколад 68, 72, 99
 Шоколадный ликер 69
 Шотландский скотч
 48-52, 75, 77, 93
 Шпинат 94

Э

Эг-ног 62
 Экстра 20
 Экстракция 66
 Эпплджек 25

Ю

Южноафриканский
 бренди 105
 Южный персик,
 коктейль 101

Я

Яблоки 45
 Яблочная водка 83
 Яблочная ратафья 98
 Яблочный бренди 98
 Ясень 86
 Ячменный солод 50,
 53-57, 75
 Ячмень 29, 50