

Лекція

Міцні алкогольні напої

План

1. Коньяк
2. Віскі
3. Інші міцні напої

Ничто так не согревает в ненастный день, ничто так не поднимает настроение, как крепкие спиртные напитки.

Мінілексикон: коньяк, віскі, арманьяк, текіла, кальвадос, горілка, джин, абсент, ром

Коньяк

```
graph TD; A((Коньяк)) --> B[Міцний ароматичний спиртний напій золотисто-жовтого кольору, виготовлений фракційною дистиляцією білих сухих виноматеріалів і подальшим витримуванням одержаного коньячного спирту у дубових бочках]; C([Сировина для виготовлення]) --> D[Використовують білі та рожеві сорти винограду середніх чи пізніх строків дозрівання, з нейтральним ароматом та смаком]; C --> E[У Франції раніше використовувався тільки виноград сорту Фоль Білий. Зараз сорт Коломбар, Уньї Білий та ін.];
```

Міцний ароматичний спиртний напій золотисто-жовтого кольору, виготовлений фракційною дистиляцією білих сухих виноматеріалів і подальшим витримуванням одержаного коньячного спирту у дубових бочках

*Сировина
для
виготовлення*

Використовують білі та рожеві сорти винограду середніх чи пізніх строків дозрівання, з нейтральним ароматом та смаком

У Франції раніше використовувався тільки виноград сорту Фоль Білий. Зараз сорт Коломбар, Уньї Білий та ін.

Категорії коньяку

Україна

Ординарні (3,4,5 зірочок, віком 3,4,5 років)

Марочні

- КВ (витриманий 6 – 7 років)
- КВВК (вищого ґатунку витриманий 8 – 10 років)
- КС (старий, 10 років)
- ОС (дуже старий)
- Колекційні особливо високого ґатунку

Вміст спирту:

- ординарні – 40 – 42% об.
- марочні – 42 – 57% об.

Франція

- V.O.– дуже старий (10 – 12 р)
- V.O.P.– надто старий світлий
- V.S.O.– надто якісний, старий (12 – 17 р.)
- V.S.E.P – надто якісний, спеціальний, світлий
- V.S.O.P.– надто якісний, старий, світлий (20 – 25 р.)
- V.V.S.O.P.–надто-дуже якісний, старий, світлий (35 – 40 р.)
- X.O.– старий, екстра (понад 42 р.)

Якість коньяків відмічається не тільки зірочками у зростаючому порядку, але й літерами латинського алфавіту. Вони представляють ініціали англійських слів відповідного значення:

- **"E"** - спеціальний,
- **"F"** - чудовий,
- **"V"** - дуже,
- **"O"** - старий,
- **"S"** - неперевершений,
- **"P"** - блідий,
- **"X"** - екстра,
- **"C"** - коньяк.

Наприклад, аббревіатура "V. S. O. P." на етикетці коньячної пляшки означає "Дуже неперевершений, старий, блідний".

Основні визначення

Територія, де виготовляють коньяк: французький коньяк виготовляється тільки на 6 ділянках землі навколо м. Коньяк. Напої, які виготовляють за аналогічною технологією в Італії, Іспанії, Португалії, Німеччині, США та ін., називають бренді.

Почали виготовляти з 1630 р. в м. Коньяк.

Світові фірми-виробники:

- *Hennessy*
- *Remi Martin*
- *Martell*
- *Curvoisier*
- *Camus*

Арманьяк

Арманьяк — міцний
спиртний напій,
виготовлений
дистиляцією білих сухих
виноградних
виноматеріалів, одного
сорту винограду,
вирощеного у певному
регіоні

Світові марки та виробники

- "3 зірочки" V.O.— середній вік арманьяку —7 років
- V.S.O.P. — 5 — 15 років
- Extra, Napoleon, X.O. — 10 — 40 років

Виробники: Janneau, Chateau de Laubade, Chabot.

Різниця між коньяком і арманьяком

1. Арманьяк виготовляють у провінції Арманьяк, коньяк – у районі м. Коньяк
2. У виробництві коньяку використовують подвійну перегонку, арманьяку – понад дві
3. При виготовленні купажу виробники арманьяку дистилюють та витримують спирти з різних субрегіонів; різних сортів винограду окремо, а купажують їх після витримування; у виробництві коньяку використовують спирти одного регіону
4. Цукор під час виробництва арманьяку не додають, тому напій є більш світлим ніж коньяк
5. Деякі фахівці вважають, що арманьяк має більш інтенсивний і багатший смаковий та ароматичний букет, ніж коньяк

Віскі

Віскі – міцний спиртний напій, який виготовляють у Шотландії (whisky) та Ірландії (whiskey), зброджуванням ячменю і ячмінного солоду, його дистиляцією і витримуванням у дубових бочках

- *Вміст спирту: 40 – 50% об.*
- *Колір: від світло-жовтого до коричневого*
- *Сировина для приготування:* у Шотландії – ячмінний солод та ячмінь, у Ірландії до ячмінного солоду додають жито, у США – кукурудзу, жито, пшеницю, в Японії – рис та інші злаки.
- *Шотландське віскі (скоч – scotch) – ячмінь і вода місцевих природних джерел; в кожній винокурні – свій смак.*

Різновиди шотландського віскі

- 1) класичне односолодове – сингл-молт (single malt) – виробництво в одній винокурні;
- 2) чистосолодове віскі – п'ює молт (pure malt) – суміш різних сингл-молт із різних заводів;
- 3) купажні віскі – бленд (blend) – суміш від 15 до 40 різних сингл-молт і декілька сортів зернового віскі.

Термін витримування на етикетці вказує вік наймолодшого віскі, що входить до складу купажу.

Категорії віскі



1. Користується популярністю у окремих споживачів; спиртний напій з дуже м'яким смаком.
2. Хороший для споживачів, як тільки починають; має приємний смак і аромат.
- 2-3. Хороший для новачків, але трохи міцніше, ніж 2. Напій, до якого хочеться повертатися знову і знову.
3. Напій для всіх, але не надто міцний, який викликає приємні відчуття.
- 3-4. Цей напій приємний для більшості людей, але трохи міцніше, ніж 3, тому споживач повинен бути достатньо досвідченим.
4. Дуже приємний, більш міцний спиртний напій для споживачів зі стажем.
5. Міцний; тільки для вишуканого споживача

"Вы представить себе не можете сколько глубины и тонкости открывается в виски, если пить его не из чего попало, а из дегустаторского коньячного бокала или из «тюльпановидного» для хереса".

Ч. Маклин

Правила дегустування



Правила п'яти «S»:
Sight, Smell, Swish,
Swallow, Splash.

Правило п'яти «П»:

- Подивитися,
- Понюхати,
- Посмакувати,
- Проковтнути,
- Плеснути води.

Виробники віскі

Шотландське

- Гленморан,
- Гленарклас,
- Гленвидих,
- Балвен,
- Катти-Сарк

Ірландське

- Мідлтон,
- Бушмілз
- Кулі

Горілчані напої

- **Горілка** - міцний спиртний напій, який виготовляється шляхом бродіння зернової чи плодовоовочевої сировини із наступною дистиляцією та очищенням

Сировина: зерно, коренеплоди, фрукти, ягоди, мед, молоко, дріжджі.

Додаткова сировина: перець гіркий, родзинки, м'ята, кмин та ін.

Вміст спирту – 40 – 56 %

Довідкова інформація

- Горілку **настоювали** на травах, бруньках, лісових ягодах, плодах, прянощах – мускатний горіх, імбир.
- **Галузь використання** – виробництво настоянок, наливки, ароматизованих горілок.
- Пляшки для горілки із прозорого скла, прямі пляшки – штоф – **1/10 відра = 1,217 л.**; наливки і настойки – кольорові пляшки, кубки і чаші – **2 л**; стопки – **100 г**, чарки – **120 г**, шкалик – **60 г**.
- **Закуска:** хліб, солена риба, ікра, соління, пироги, мочені гриби, квашені овочі.
- **П'ють охолодженою**, маленька чарка на один ковток і випивають залпом; не нюхати, закусувати одразу відповідною закускою. Хороша з морозу.
- **Справжню горілку виробляють** із жита з додаванням вівсу, пшениці, ячменю і гречки + м'яка, чиста і смачна вода
- Спирт трьох видів – вища очистка, екстра, люкс

Ром

- **Ром** – міцний спиртний напій, який виготовляють із зброджених продуктів переробки цукрової тростини дистиляцією і подальшим витримуванням у дубових бочках
- **Сировина:** цукрова тростина, чорна патока чи міласа
- **Вміст спирту:** 35 – 57 % об.
- **Місце та час початку виготовлення:** О-В Барбадос., середина XVII століття.
- **Де виготовляють:** Карибські о-ви, Венесуела, Бразилія, Мексика, Австралія.

Типи рому

- Легкий – Гавана Клуб (Havana Club), Уайт Стар (White Star)
- Середній – Ронріко Смут Голд (Ronrico Smooth-Gold), Ельдорадо (EL Dorado)
- Тяжкий – Диллон (Dillon)
- Кокосовий ром – Малібу (Malibu)
- Ром "Бакарди Лайт Драй" (Bacardi Light-Dry), Куба, Пуерто-Рико
- Ром "Кептен Морган Ориджинал" (Captain Morgan Original Rum), Англія

Колір рому

- Білий
- Золотий
- Темний
- Бурштиновий (янтарний)

Джин

- **Джин** - міцний спиртний напій, який виготовляється зброджуванням зернової сировини та наступною подвійною дистиляцією з шишкоягодами можевельнику (ялівнику)
- **Сировина:** ячмінь, ячмінний солод, жито; з додаванням: шишкоягоди ялівнику, коріандр, аніс, тмин, імбир, мигдаль.
- **Вміст спирту:** 37,5 – 50 % об.
- **Місце та час початку виготовлення:** Голландія, 1550 р.
- **Світові фірми-виробники:** Гордонс (Gordon's, United Pistillers), Genever V.O., Bols "Боле"

ДЕГУСТАЦІЯ

Гарний джин, що дегустується у чистому вигляді, повинен давати в роті сильне відчуття холоду ("холодний як метал" - говорять про джин в Англії), що служить противагою палючої дії алкоголю.

Аромат ялівця в гарного джина повинен бути сильніше, ніж аромати інших пряностей, але в той же час не заглушати запахи лимона, апельсина, коріандру, мигдалю й інших рослинних компонентів.



BEEFEATER



Довідкова інформація

Види джину

Голландський

Англійський:

- Жовтий джин (Yellow Gin);
- Лондон Драй Джин (London Dry Gin)
- Плімут Джин (Plymouth Gin)
- "Біфітер" (Beefeater)

Текіла

- **Текіла** - міцний спиртний напій, який виготовляється у Мексиці із збродженого соку блакитної агави
- *Сировина:* блакитна агава
- *Вміст спирту:* 38 – 40 % об.
- *Місце та час початку виготовлення:* Мексика, 1758 р.
- Із агави: **пульке** (слабка брага); **текіла**, **мескаль**

Види текіли

- **Текіла** – мескаль, який вироблено в мексиканських провінціях Халіско із особливого сорту – блакитної агави.(сік агави + 1/8 цукру) - Hecho en Mexico + аббревіатура NOM.
- **Мексика 4 види текіли**, які визнані урядом:
 - **бланко або сільвер** – біла, срібна (прозора, безкольорова без витримування);
 - **ховен або голд** – молода і ароматні добавки (присмак карамелі);
 - **репосадо – відпочивша** (бланко в дубових бочках – 2 міс. – 1 рік справжня);
 - **аньехо** – самий дорогий вид текіли.

Довідкова інформація

- **Мескаль з черв'ячками** на дні (справжній) і пакетик з сіллю (черв'ячки хуаніто – особливі гусениці, які паразитують на агаві; в заспиртованому вигляді подаються до мескалю, але не до текіли – остання крапля).
- **Сіль** – буровата, змішана з перцем і черв'ячками, які розтерті в порошок.
- Справжня текіла споживається за методом: **“лізні – випій – кусні”**
- **Склянка (“кабалито”)** – з товстим дном; четвертинка маленького (дуже кислого) зеленого мексиканського лимону. Можна солити лимон (лайм).
- Можна без цитрусових, можна з сангрітою (**“кровушка”**) – сумішшю томатного, лимонного і цибулевого соку з сіллю і перцем чилі. Текіла в коктейлях.

Кальвадос

- **Кальвадос** - міцний спиртний напій, виготовлений подвійною дистиляцією яблучного сидру
- **Кальвадос** - яблучна горілка із Франції (Нормандія – область Ож) – 200 сортів яблук + 15% груш – дистиляція; витримування від 2 до 10 років.
- **Світові марки та виробники:** 3 зірочки – строк витримки у бочках – 2 роки (Pere Magloire, Boulard), Vieux (старий) – 3 роки, V.S.O.P. – 4 роки, Extra – 6 років

Абсент

- **Абсент** - міцна настойка 75⁰ - гірка, зеленувата – на основі екстракту полини
- Кінець 18 ст. в Західній Швейцарії – мадам Енріо
- **Абсент** популярний серед богеми (Ван Гог, Тулуз-Лотрек, Мопассан, Бодлер, Ремарк та ін.) – “**зелена фея**”.
- **Полинь, туя, шавлія, пижма** – активна речовина **монотерпін** або **туйон**; **схожий** з **тетрагідроканнабіолом** – активний компонент **маріхуани**

Довідкова інформація

- **Зменшення міцності абсенту:** чистий абсент + склянка води; підпалювання – блакитне полум'я, м'який смак; деякі підпалюють цукор, политий абсентом, цукор горить і капає на дно у вигляді карамелі, підігріваючи абсент;
- 1920 р. Франція – абсеноподібні напої із анісу (**Пастіс – 45 °**), Романа-Самбука – анісовий лікер, його п'ють підігрітим, закусують зернами кави.
- **Лонгдрінк:** пастіси п'ють з апельсиновим, ананасовим соком, тоніком, лимонадом.

Класифікація напоїв відповідно до винної карти

