

Віснi

Найдорожче віскі у світі

- 1. **The Macallan in Lalique** (вік - 64 роки, ціна - \$460,000).
- 2. **Dalmore 64 Trinitas** (ціна - \$160,100).
- 3. **Macallan 1926** (вік - понад 60 років, ціна - \$75,000).
- 4. **Dalmore 62** (вік - 70 років, ціна - \$58,000).
- 5. **Glenfiddich 1937** (ціна - \$20,000).
- 6. **Macallan Lalique Crystal Decanter** (вік - 55 років, ціна - \$12,500).
- 7. **Dalmore 50** (вік - 50 років, ціна - \$11,000).
- 8. **1955 Glenfarclas** (витримка - 50 років, ціна - \$10,878).
- 9. **Macallan 1939** (витримка - 40 років, ціна - \$10,125).
- 10. **Chivas Regal Royal Salute** (вік - 50 років, ціна - \$10,000).

- Віскі - міцний ароматний алкогольний напій, що отримується з різних видів зерна з використанням процесів соложенія, перегонки і тривалого витримування в дубових бочках. При виготовленні віскі може використовуватися ячмінь, жито, пшениця чи кукурудза. Вміст спирту - зазвичай 40-50% об., Проте деякі сорти віскі мають велику фортецю (до 60% об.). Колір напою - від світло-жовтого до коричневого, вміст цукру - нульове або вкрай незначне. Традиційними регіонами, що виробляють віскі, є Шотландія та Ірландія.



Історія

- Право називатися батьківщиною віскі традиційно заперечують один у одного Шотландія та Ірландія. Історія початку виробництва віскі губиться в глибині століть і ці дві країни вічно сперечаються, кому належить пальма першості. Вважається, що мистецтво дистиляції принесено в Шотландію християнськими місіонерами, які в свою чергу дізналися його від хрестоносців, що принесли дистиляцію з Близького Сходу. Шотландці змінили процес, замінивши виноград на ячмінь і назвали отриманий напій водою життя (*uisge beatha*). Цей напій, через абсолютну неприродність його назви англійськими завойовниками, оцінити його по достоїнству, поступово змінював свої назви - *uisge-uisce-fuisce-uiskie* і, нарешті, *whisky*. Незважаючи на це, ірландці стверджують, що віскі - винахід Святого Патріка, покровителя Ірландії. Ледь ступивши на берег «Зеленого острова», він негайно почав дві богоугодних справи: виробляти «святую воду» і звертати в істинну віру язичників. Не забувають тут і енесамі Коффі, ірландця, усовершенствовавшего в 1830 році перегінний куб (перша установка була побудована шотландцем - Робертом Стейном).

Класифікація віскі

- Солодовий віскі (Malt whisky). Це шотландський віскі, одержуваний з чистого ячмінного солоду без змішування із зерновим (grain whisky) віскі. Солодовий віскі буває декількох видів:
- односолодовий (single malt) віскі, вироблений однією винокурнею; можливий купаж різних років витримки;
- single cask - солодовий віскі, взятий з однієї бочки. Віскі цієї категорії буває бочковий крепкості (cask strength), а зрідка розбавлений до стандарту.
- quarter cask - солодовий віскі, взятий з однієї бочки з американського дуба меншого розміру, виходить більш міцний до 50 об. і більш насиченого смаку. Дозріває швидше.
- vatted malt (blended malt, pure malt) - суміш солодового віскі з різних винокурень;

Солодовий віскі



Зерновий віскі

- Зерновий віскі (Grain whisky) майже повністю використовується для виробництва купажированного віскі, хоча невелика частина надходить в роздрібний продаж як *single grain whisky* - чистий зерновий віскі. Крім того, після додаткової очищення зернової віскі може йти на виготовлення горілки або джину. Для виробництва горілки дистилят переганяється до п'яти разів.

Зерновий віскі



Змішаний віскі

- Змішаний (купажірований) віскі (Blended whisky). Це віскі, отриманий шляхом купажування (змішування) солодового віскі із зерновим віскі. Найбільш популярний тип напою, частка якого становить понад 90% обсягу виробництва. Найбільшу роль у становленні цього типу віскі зіграли провідні шотландські фірми John Dewar, James Buchanan, James Mackie, Johnnie Walker і John Haig. Змішані віскі, з високим вмістом солодового віскі, наприклад Chivas Regal, називаються «Делюкс» (Delux).

Змішаний віскі



Технологія виробництва

- Смакові характеристики віскі визначаються безліччю параметрів, включаючи якість води та зерна, спосіб солодження, фільтрації, особливостями бочки, тривалістю витримки, дизайном і формою мідного перегінного куба, температурою повітря при розливі в пляшки тощо.
- Однак можна виділити два основних напрямки: «шотландське» і «ірландське». Перше відрізняється традицією сушити солод, використовуючи в якості палива торф, що додає особливого димний смак напою; а друге «бесторфной» сушінням в печах і потрійний перегонкою, що, у свою чергу надає віскі м'якість.

Технологія виробництва



Сировинні складові

- Відповідно до класичної технології, в Шотландії сировиною для виробництва віскі (Scotch whisky) служать ячмінний солод і ячмінь, в Ірландії (Irish whiskey) до ячмінного солоду додають жито. Ячмінь для виробництва віскі в Шотландії вирощується в декількох районах, де він має специфічні смакові властивості.
- У США і Канаді в якості сировини для віскі (Bourbon) використовуються кукурудза, жито (rye whiskey), пшениця (wheat whiskey).
- У Японії для виготовлення віскі використовують просо, кукурудзу. У невеликих кількостях додають рис та інші зернові.

Ячмінь, Солод

