



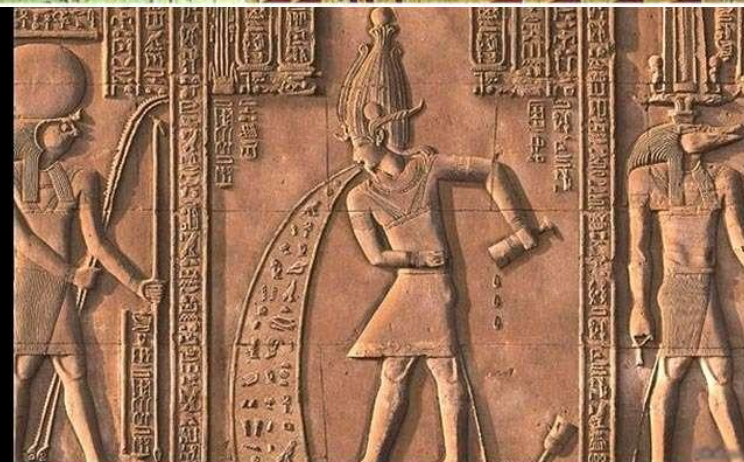
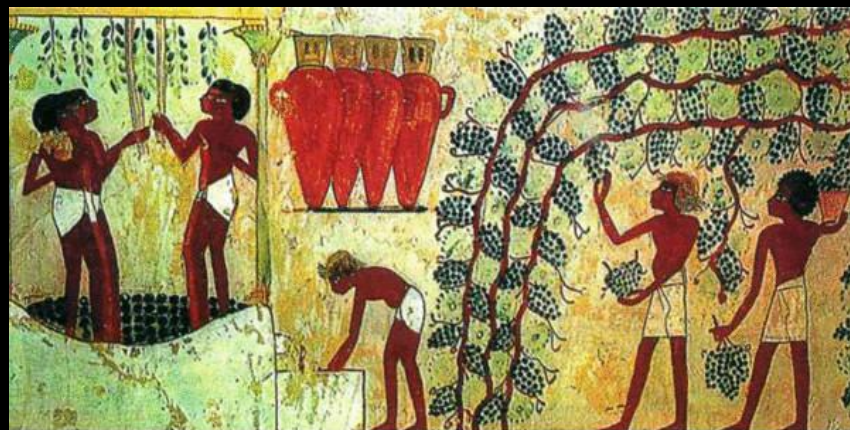
История алкоголя

История водки

История рома

Тренинг №1

История



История

- В истории человечества **история алкогольных напитков** занимает особое место. Производство алкогольных напитков и их употребление отражает культурные и религиозные особенности населения разных стран.

Обнаруженные сосуды каменного века с остатками ферментированных напитков позволяют судить о том, что производство и употребление алкогольных напитков существовало уже в эпоху Неолита	около 10000 г. до н. э.	
Вино начали производить в Грузии	около 6000 лет до нашей эры	Одними из первых следы алкоголя были найдены в результате химического анализа сосудов неолитической деревни Цзяху в провинции Хэнань Китая. Согласно исследованию подтвердилось наличие остатков сброженного напитка, сделанного из винограда, боярышника, меда и риса
	3150 г. до н. э.	В Древнем Египте начали производить алкогольные напитки
в Вавилоне	около 3000 лет до н. э.	
	около 2000 года до н. э.	в доиспанской Мексике
Первые свидетельства перегонки этилового спирта C_2H_6O происходили от греческих алхимиков	в I веке нашей эры	
Был создан самогон	XVI век	немецкий алхимик Иероним Брауншвейг опубликовал Книга об искусстве дистилляции. Это была первая книга, посвященная вопросу о дистилляции
Первое письменное упоминание о виски	XVII век	Появление шампанского
	1405 год	
	1730 год	эпидемия джина
Сухой закон США	1919-1933	
	1985—1990 гг	„борьба“ с пьянством и алкоголизмом в СССР

Происхождение алкоголя

Алкоголь (арабск. al-koḥol нечто тонкое) - авторы названия - арабские алхимики, впервые получившие спирт. Обозначает прозрачную жидкость (химическая формула C_2H_5OH), относящуюся к классу органических соединений, входящих в состав различных природных продуктов и широко используемых во многих областях медицины, химии, техники и др.

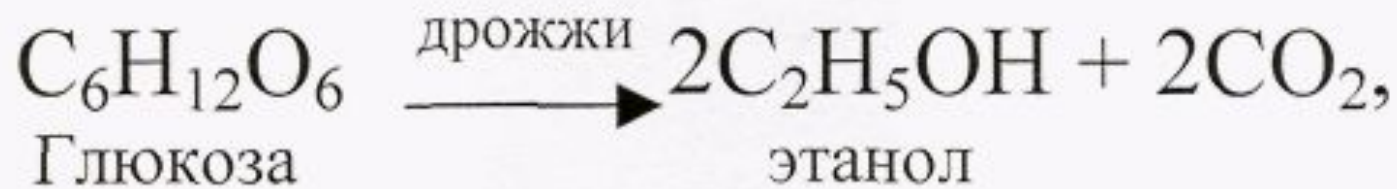


Сырье

- Для приготовления крепких напитков широко используются фрукты, и в первую очередь, ВИНОГРАД.
- Для производства как виски, так и джина или водки широко используется ЗЕРНО.
- Текилу получают перегонкой сока агавы.
- Ром, получается непосредственно из патоки сахарного тростника.

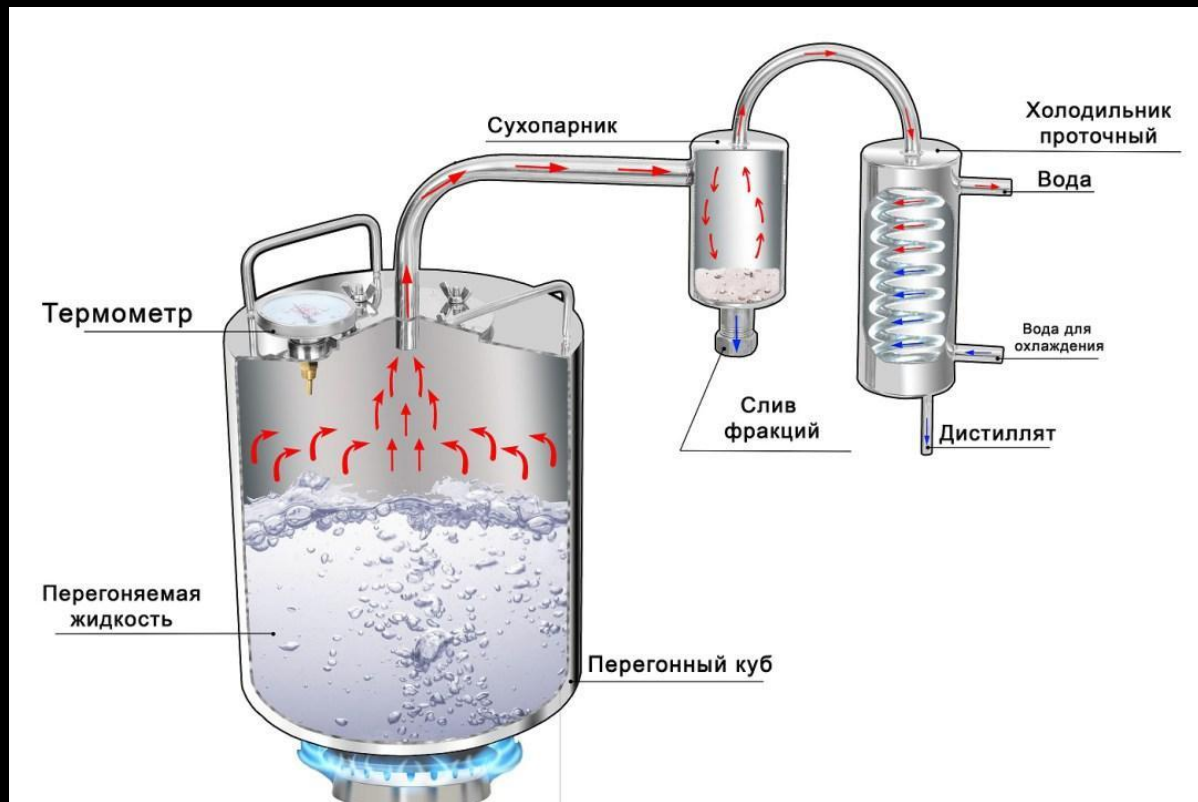
Брожение

- Брожение – это процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей.



ДИСТИЛЛЯЦИЯ

- это процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров.



Выдержка

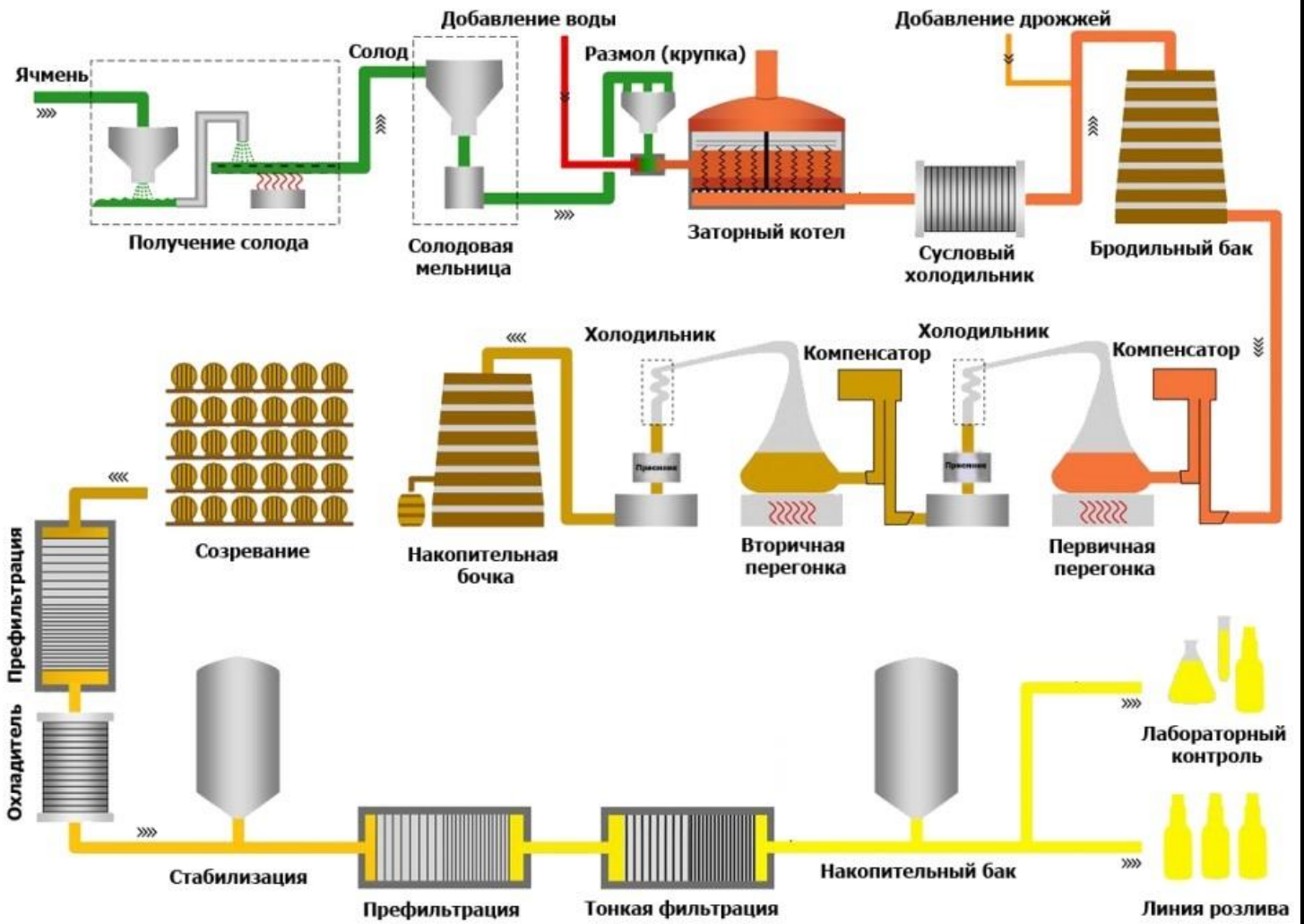
- спиртных напитков – необходимый этап их производства. С одной стороны, испарение или видоизменение вторичных компонентов. С другой, напиток абсорбирует новые ароматические компоненты.



Купажирование

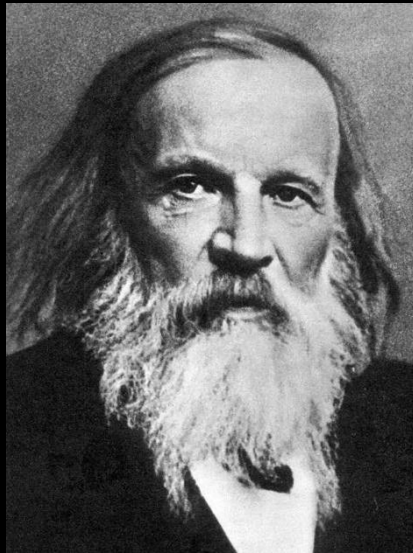
- — смешивание в определённом соотношении различных видов алкоголя для улучшения его качества, вывода нового сорта, обеспечения типичности напитка и выпуска однородных по органолептическим характеристикам партий. Наиболее часто применяется при производстве вина, коньяка, виски.





Водка

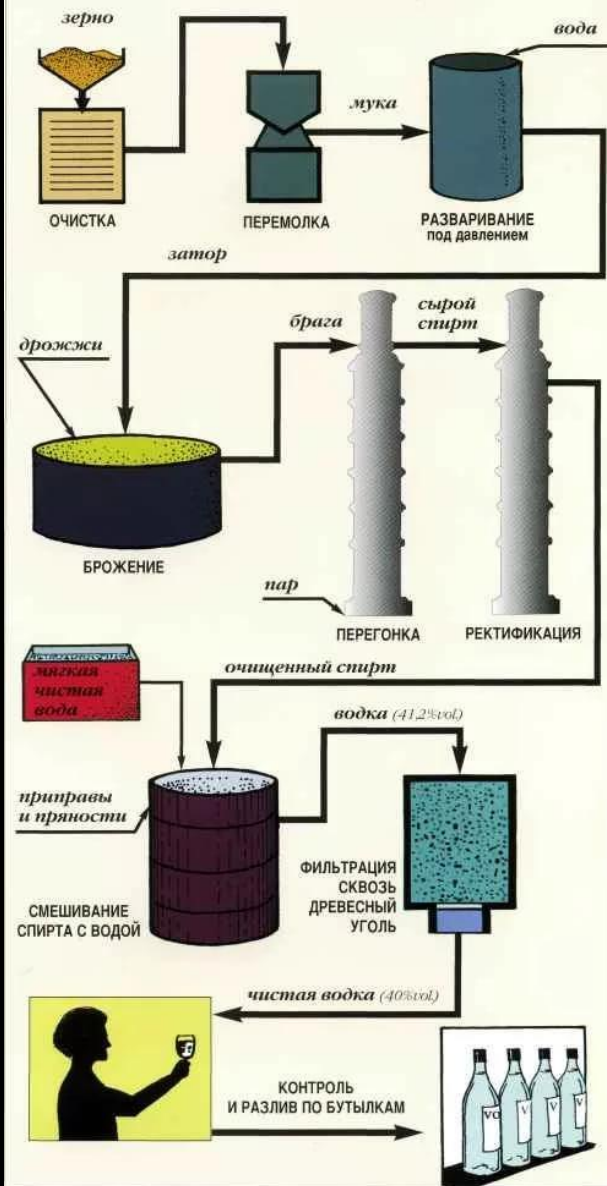
- — спиртное изделие, бесцветный водно-спиртовой раствор с характерным вкусом и спиртовым запахом.



ФАКТЫ О ВОДКЕ

- По сравнению с другими алкогольными напитками водка является самым чистым напитком в мире, так как содержит меньше сивушных масел.
- Термин "водка" был официально закреплён в указе Елизаветы I от 8 июня 1751 г. До этого напиток назывался "хлебное вино", "полугар", "самогон" и т.д.
- В середине XVIII века водку считали элитным напитком во всем мире.
- До 1885 г. минимальной порцией водки, которую можно было купить на вынос в кабаке, являлось ведро, т. е. 12,3 литра.
- Самая тяжёлая существующая медаль - "За пьянство". Её ввёл Пётр I в 1714 году. Медаль выдавалась с ошейником и цепями и весила 8 кг. "Награждали" медалью в полицейском участке и крепили так, что снять её было невозможно. Носить медаль нужно было неделю.
- 31 января день рождения водки

Схема изготовления водки



ВИДЫ ВОДКИ

- **Водка «Пять Озер»** производится по уникальной технологии. Продукт насыщают серебром и кислородом, а воду для его изготовления используют исключительно из таежных озер. Это редкий пример того, как производитель, несмотря на жесткую конкуренцию, смог добиться самых лидирующих позиций в жестком алкогольном бизнесе. А причин этому сразу несколько:
 - продукт изготавливается на основе спирта «Альфа» самого высочайшего качества;
 - для очистки используются только мягкие многоступенчатые фильтры;
 - отличается природным неизменным составом чистой воды;

Хаски – классическое предложение. Эта водка проходит очистку при низких температурах. Водка отличается мягким вкусом, хорошо тянется, не имеет лишних ароматов. Даже характерный запах зернового спирта практически сведен на нет длительными заморозками и многократной фильтрацией. На сегодняшний день водка Хаски признана победителем на уровне «Премиум».

ВИДЫ ВОДКИ

- **Водка «Русский стандарт»** производится из пшеничного спирта, который многократно пропускается через березовый активированный уголь для очистки раствора от сивушных масел и прочих примесей, делающих водку не только неприятной, но и вредной для здоровья. Также особо важно и качество используемой для производства водки воды. Она должна быть очень мягкой, не содержать много солей и «живой», то есть не кипяченой. Вода для производства данного напитка доставляется из северных регионов России.
- Водка «Алтай», которая изготавливается из спирта собственного производства, неоднократно очищенного через фильтры из березового угля, и пшеницы высшего сорта, выращенной на территории Алтайского предгорья, экологически чистой местности края. «Живая» родниковая вода, используемая в производстве, поступает с Алтайских гор и дополнительно проходит обработку, состоящую из нескольких этапов и позволяющую добиться особой чистоты.

ВИДЫ ВОДКИ

- ▣ **Абсолют (Absolut Vodka)** - шведская водка, созданная по рецептуре «абсолютно чистое спиртное» (Absolut Rent Brandvin). Водка **Абсолют** (Absolut Vodka) изготовлена из отборных зерен озимой пшеницы и родниковой воды. Этот популярный напиток производится на единственном предприятии - в шведском Охусе, что обеспечивает наилучший контроль за качеством. Водка **Абсолют** (Absolut Vodka) обладает удивительно мягким вкусом с отчетливыми зерновыми нотами.



ВИДЫ ВОДКИ

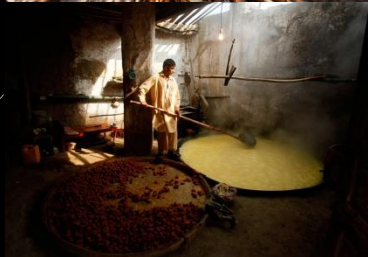
- ▣ **Абсолют Курант (Absolut Kurant)** – непревзойденный образец водки с ягодными ароматами. Характерный букет водке **Абсолют Курант (Absolut Kurant)** придают ягоды черной смородины, которая растет в Швеции повсеместно – даже за полярным кругом. Аромат напитка мягкий и гармоничный с отчетливыми нотами черной смородины. Вкус бархатистый, с легким намеком на терпкость. **Абсолют Курант (Absolut Kurant)** прекрасно подходит для коктейлей.
- ▣ **Абсолют Ванилия (Absolut Vanilia)** – водка с ванильным ароматом. Для придания полноты букету **Абсолют Ванилия (Absolut Vanilia)** в ее производстве используют все части стручка ванили. **Абсолют Ванилия (Absolut Vanilia)** обладает сильным и сложным ванильным вкусом с нотами сливочного ириса и темного шоколада.

РОМ

- Существует как минимум три версии происхождения слова «ром». Возможно, это сокращение от английского «rumbullion» (rum) — шум, ажиотаж, драка – так как потребление рома нередко именно этим и сопровождалось. А возможно, «ром» произошло от «saccarum» — названия сахарного тростника, из которого жители Карибских островов и получали ром. По другим источникам, голландские моряки пили ром из больших стаканов, называемых rummer, отсюда и произошло слово «ром».
- **Ром (Rum)** - это крепкое спиртное, которое получают из сахарного тростника с выдерживанием продукта дистилляции в дубовых бочках. Напиток этот интернациональный: производство его осуществляется во всем мире. Поэтому нет определенных международных стандартов и правил изготовления и делений рома на типы и виды.



РОМ



Процесс изготовления рома

Сахарный тростник сначала собирают. Затем тростник очищают от листьев, корней и верхней части. Нижнюю часть стебля дробят и молят.

Далее раздробленный сахарный тростник прессуют и получают сок. Посредством выпаривания из сока сахарного тростника получают кристаллы сахара. Эту процедуру повторяют 3-4 раза, после чего остается патока.

Патоку вымачивают в дистиллированной воде и добавляют дрожжи для брожения. Иногда добавляют закваску, полученную после последней перегонки. Его называют Dunder. Иногда в патоку и дрожжам еще добавляют пену, которая образуется во время выпаривания. Эту пену называют Skimming. Dunder и Skimming обладают наибольшей долей сивушных масел, которые и дают аромат будущему рому. Бражка или сусло по окончании брожения имеет крепость около 8-10%

РОМ



После всех этих действий идет перегонка. Какие производители перегоняют 2 раза, получая ароматный 70-и процентный спирт, но с большим количеством сивушных масел. Другие производители перегоняют 3 раза, получая более очищенный спирт, но обладающий менее узнаваемым ароматом.



Ароматные и тяжелые сорта рома выдерживают в дубовых бочках, обычно из-под хереса или бурбона. Легкие сорта (это скорее те, которые перегонялись 3 раза) можно пить уже спустя 3-4 месяца после перегонки. Но перед этим они должны "отдохнуть" в медных чанах. Далее идет ароматизация, выкраска карамелью и розлив по бутылкам.

КАК ДЕЛАЮТ РОМ?



Сахарный тростник рубят и увозят на переработку.



После прессования из сахарного тростника вытекает сладкий сок.



В случае с промышленным ромом, из тростникового сока сначала извлекают сахар, а на производство рома идет побочный продукт сахарного производства – патка.



В сок добавляют дрожжи и его подвергают брожению при строго контролируемой температуре.

Сок сахарного тростника может быть сразу направлен на брожение. Таким образом получают сельскохозяйственный ром.



Ром выдерживают в дубовых бочках, где он обретает винтажный оттенок и дополнительные ароматы.



После перегонки перебродившее сусло превращается в ром.

РОМ

□ Классификация рома

По концентрации вкусовых веществ ром подразделяют на несколько типов:

тяжелый

легкий

средний

Относительно грубо напиток делится на следующие категории:

темный

белый

золотой

выдержанный

Как правило, крепость этого знаменитого напитка колеблется в пределах 35-57%, хотя можно встретить марки покрепче, в 70%. Ром легкий имеет обычно крепость 40%, тяжелый же - до 48%. Не существует никаких строгих ссылок на то, как правильно необходимо распивать ром, так как есть большое количество его брендов с отличающимися вкусовыми качествами.



Bacardi



Зарождение рома **«Бакарди»** произошло на Кубе в первой половине XIX века, куда из испанской провинции иммигрировал виноторговец по имени Дон Факундо Бакарди.

Он решил из существующего обжигающего крепкого рома, который в то время пили в основном пираты и использовали в качестве дезинфицирующего средства, сделать «цивилизованный» напиток. Дон Факундо все свободное время проводил эксперименты по перегонке рома в домашних условиях, ему удалось «смягчить» напиток путем пропускания через угольный фильтр, удаления примесей и выдержке в дубовых бочках. Созданный ром получился, удивительно легкий, не похожий на другие - темного цвета, оригинальный с богатым ароматом. Чтобы представить напиток широкому кругу 4 февраля 1862 г был приобретен небольшой спиртовой завод, с которого началось широкое производство напитка.

Символом рома Bacardi была выбрана летучая мышь, которая на родине дона Бакарди считалась символом успеха и гармонии, а кубинские индейцы племени таино верили, что летучие мыши приносят удачу, здоровье и семейное счастье. По сей день символ летучей мыши с энтузиазмом принимают более чем в 170 странах мира, где продается и потребляется ром Bacardi.

Bacardi



"Бакарди" Карта Бланка

□ **Цвет** Прозрачный, бесцветный ром.

Вкус Мягкий, чистый вкус, с легкими мотивами фруктов и карамели, которые постепенно сменяются нюансами ванили и пикантной перечной горчинкой.

Аромат Изящный аромат напитка сочетает в себе тона тропических фруктов, миндаля и ванили с добавлением ноток свежей травы и карамели.

Гастрономические сочетания Белый ром Bacardi является неизменным ингредиентом многих известных коктейлей. Он идеален для «Мохито» и «Дайкири», и конечно же для самого распространенного в мире Bacardi-Cola.

"Бакарди" Карта Оро

□ **Цвет** Обладает нежно-золотистым цветом, который ром приобретает в процессе выдержки.

Вкус "Бакарди" Карта Оро — это квинтэссенция изысканного и утонченного рома, обладающего мягким, богатым вкусом с оттенками слив, абрикосов и ванили. В долгом округлом послевкусии звучат легкие дубовые нотки.

Аромат Сложный насыщенный аромат раскрывается нотами ванили, ириски и патоки на фоне обожженного дуба.

Гастрономические сочетания Ром "Бакарди" Карта Оро лучше всего употреблять с колой или соками, особенно он хорош в сочетании с соком лимона, кокосовым молоком, благодаря которым ром раскрывает свой вкус новыми гранями.



Bacardi



"Бакарди" Карта Негра

- **Цвет** Насыщенный янтарный цвет рома отливает красным оттенком.
- **Вкус** Мягкий, богатый вкус.
- **Аромат** В аромате рома теплые древесные нотки.
- **Гастрономические сочетания** Употребляется в чистом виде со льдом или с колой. Может использоваться для приготовления коктейлей.

"Бакарди" Оакхарт

- **Цвет** Ром теплого янтарного цвета.
- **Вкус** Ром обладает бархатистым, мягким вкусом с оттенками ванили, кленового сиропа и меда.
- **Аромат** В насыщенном аромате рома ноты дуба сочетаются с дымными оттенками, также присутствуют тона сухофруктов — кураги, чернослива, изюма, вишни, апельсиновой цедры, оттенки ванили и карамели.
- **Гастрономические сочетания** Ромовый напиток употребляется в чистом виде и с соками.