

ВЕРМУТЫ

Вермут - это аперитив на основе вина, в который добавляется спирт, иногда сахар и который ароматизирован различными пряностями. В основе вермута может быть только белое вино.

История создания

Вермуты, крепленые ароматизированные вина, имеют древнюю историю. Их «предки» - вина с травами, цветами и смолами - были широко распространены в античные времена (кстати, часто за ароматами пряностей срывался не очень хороший вкус вина).

Затем венецианские торговцы привезли в Италию из разных стран мира множество специй: кордамон, ромашку, гвоздику, имбирь и прочие, давшие новый импульс совершенствованию приготовления ароматизированных вин, используемых в то время в медицинских целях.

Вначале центром производства «травяных» вин был итальянский город Турин, находящийся в области Пьемонт, известной своими плодородными равнинами. Выращиваемый на них виноград давал сухие и мягкие белые вина, а со склонов находящихся в этой области Альп собирали богатые ароматами растения.

Чуть позже производство вермутов получило свое развитие также во Флоренции и Венеции. В конце XVIII века в Италии были основаны фирмы «Саргапо» (Капрано), «Cinzano» (Чинзано), «Martini» (Мартини), а немного позже появились и французские фирмы по производству вермутов, в том числе «Noilly Prat» (Нойли Прат).

Производство

Каждая фирма производит вермуты, следуя своей секретной рецептуре, но можно выделить некоторые общие моменты.

Обычно в качестве основы берется смесь различных белых вин, привезенных из нескольких регионов, а иногда даже из разных стран. Поскольку ароматизация этой смеси будет сильной, использование высококачественных вин невыгодно. Иногда смесь-основу выдерживают некоторое время, обычно один год, в больших дубовых чанах.

Основными используемыми пряностями являются: полынь, которой вермут обязан своим названием (*vermut* - по-немецки «полынь»), кора хинного дерева, корица, горечавка, кола, имбирь, ангелика, ромашка, гвоздика, корочки горького апельсина, тмин, ваниль и другие, иногда их количество доходит до сорока. Экстракты этих растений получают путем их мацерации или дистилляции.

В вине смешивают экстракты растений, необходимое количество сахара, чистый спирт, а также для красных вермутов - карамель. Полученный вермут иногда выдерживают, затем фильтруют, пастеризуют и разливают по бутылкам.

Вермут

Martini
Мартини

Италия

Цена: 120



BACARDI LIMITED



Мартини Бьянко

Вермут обладает мягким ароматом с лёгким оттенком пряностей и ванили. Мартини Бьянко обладает необычным вкусом, в котором терпкость и горечь сочетаются со сладкими нотками. Bianco менее горький и более утончённый, чем Rosso. Пьется очень легко.



Мартини Россо

Вермут обладает насыщенным ароматом. Традиционный вкус Мартини Россо – терпкий и горький, но он немного смягчается из-за большого содержания сахара.



Мартини Розато

Вермут обладает нежным и невероятно стойким букетом с оттенками гвоздики и корицы. Тонизирующий вермут со стойким вкусом и характерными нотками гвоздики. Розато - менее горький напиток в сравнении с Rosso. Мягкий привкус и долгое послевкусие.



Мартини Экстра Драй

Вермут с более выраженным по сравнению с Rosso, ароматом, в котором отчетливо проступают ноты малины, лимона, а также легкий оттенок ириса. Мартини Extra Dry сухой обладает уникальным вкусом - сухим, но не горьким.

Содержание алкоголя: от 16 - 18%

НАСТОЙКИ

Настойка – алкогольный напиток, который изготавливается путем настаивания спирта или коньяка на различных травах, плодах, фруктовых косточках, с добавлением пряностей. Плоды и растения, входящие в состав настойки, могут быть как свежими, так и высушенными. Длительность настаивания достигает полутора месяцев, чтобы биологически активные вещества перешли в спирт.

Настойки бывают сладкими и горькими. Горькие настойки более крепкие. Настойка является не только спиртным напитком, но и лекарством.

Настойка

Лондон

Absinthe Абсент

Цена: 350



Интересные факты:

Absent Xenta — один из самых известных абсентов в мире. Ксента — абсент с богатой историей и традициями, эксклюзивный рецепт которого не менялся уже более двухсот лет. Для приготовления высококлассного Absent Xenta используется полынь, произрастающая на высоте 2000 метров в Альпах Северной Италии, её собирают на заключительной фазе цветения и используют листья только верхней части растения.

Для создания **Ксента** настойка из листьев полыни смешивается с анисом и кориандром, полученный эликсир фильтруется до получения волшебного, ни с чем не сравнимого зелёного цвета. Укрепляется абсент спиртом высочайшего качества. Содержание туйона не более 10мг/1л, что допустимо законодательством.

Дегустационные заметки:

Цвет Абсент обладает изысканным полупрозрачным зелёным цветом с игривыми, свежими оттенками лайма, яблока и весенней травы.

Вкус Абсент Xenta отличается смягченным полынно-анисовым вкусом с нотками лакрицы.

Аромат Абсент имеет насыщенный аромат аниса с нотками специй и трав.

Сочетаемость:

Абсент Ксента прекрасен как в чистом виде, так и в качестве замечательного ингредиента в коктейлях. Xenta хорошо сочетается с соками - апельсиновым и ананасовым, спрайтом и льдом.

Употребление:

Есть несколько способов употребления абсента:

1. Над бокалом с абсентом помещается ложка с кусочком сахара, на сахар льётся вода, пока абсент не сделается мутным, высвобождая эфирные масла, тем самым смягчая вкус. Пропорции абсента и воды (1:5).
2. В помещенную над бокалом ложку кладется кусочек сахара, затем он медленно поливается абсентом и поджигается, сахар стекает в бокал, после чего добавляется вода и лёд.

Содержание алкоголя: 70%

Настойка

Италия

Сампари Кампари

Цена: 200



Интересные факты:

Родина **Кампари** — солнечная [Италия](#). В 1861 году в Милане Каспаром Кампари по секретному рецепту был создан великолепный Campari Bitter Aperitif. Изготавливают Campari Bitter путем мацерации: в спирте вымачивают травы, ароматные растения и фрукты, полученная настойка фильтруется и умягчается водой. Считается, что этот напиток берет свое начало в античности, где смеси вин с горьковатым вкусом использовали для лечения болезней. Campari - знаменитый бренд, один из крупнейших производителей алкоголя в мире, чья продукция реализуются в 190 странах мира.

Дегустационные заметки:

Цвет Аперитив рубиново-красного цвета.

Вкус Аперитив обладает особенным, пикантным горьковато-сладким вкусом.

Аромат Аперитив имеет гармоничный аромат луговых трав и фруктов.

Сочетаемость:

Аперитив прекрасен в чистом виде со льдом, а также сочетается с апельсиновым соком или содовой. Он пьется перед едой для улучшения пищеварения.

Употребление:

На основе Кампари Биттер изготавливается множество восхитительных коктейлей.

Содержание алкоголя: 25%



Ликер

Sambuca Самбука

Италия

Цена: 300



Интересные факты:

У этого напитка долгая история и неопределенное происхождение. Ученые до сих пор спорят, откуда пошло название «самбука» - то ли от черной бузины (*Sambucus nigra* – лат. название), то ли региона в Тоскане, то ли от арабского слова «zammut», который означает «звездчатый анис», главный элемент напитка. История гласит, что напиток, похожий на самбуку, в Италию привезли еще сарацины – напиток быстро прижился, его стали употреблять в качестве лекарства и дигестива. Возродил эти традиции Анжело Молилари, который в 1945 году проводил эксперименты, смешивая травяные настойки с винами и спиртами, и получил в результате напиток, прозванный им «Sambuca».

Дегустационные заметки:

Цвет Ликер Sambuca – кристально прозрачный напиток.

Вкус Ликер с бархатистой структурой и ярким анисовым вкусом.

Аромат У ликера чистый и свежий аромат аниса и бузины.

Сочетаемость:

Ликер прекрасно подходит в качестве аперитива, а также отлично пьется с небольшим количеством льда. Кроме того, можно добавлять несколько капель этого напитка в кофе эспрессо.

Употребление:

В чистом виде со льдом, в составе коктейлей, горячим с использованием кофейных зерен.

Содержание алкоголя: 40%

Шампанское

Чтобы иметь право называться «шампанским», вино должно отвечать следующим требованиям:

- производится только в провинции Шампань;
- изготавливаться из определенных сортов винограда - Pinot Meunier (Пино Менье), Pinot Noir (Пино Нуар), Chardonnay (Шардоне);
- при производстве может использоваться только технология, применяемая в данном регионе.

Вина, полученные тем же самым способом, но в другом месте, имеют право называться винами, произведенными «по шампанскому методу». Что касается остальных игристых вин, в частности «Советского шампанского», закон не позволяет использовать на их этикетках имя «Шампань», написанное латинскими буквами.

Шампанское - это, как правило, купаж, и оно может быть произведено из трех сортов винограда, двух красных - Пино Нуар и Пино Менье и одного белого - Шардоне. Каждый из этих сортов играет в купаже свою особую роль. Здесь стоит отметить, что цвет сока винограда всегда белый, окрашена лишь только его кожица. Этот факт позволяет производить белые вина из красных сортов винограда, при условии отсутствия контакта между выжатым соком винограда и его кожицей. После сбора урожая виноград разных сортов, разного качества, а также собранный с разных виноградников выжимается отдельно, специальным образом: этот процесс должен быть быстрым и мягким одновременно, чтобы сок красного винограда не оставался долгое время вместе с кожицей.

Виноград выжимают три раза, получая при этом сусло трех видов:

- cuvee (кюве) - это результат первой выжимки, сусло самого высокого качества, так как оно находится меньше всего в контакте с кожицей и косточками винограда;
- первичное сусло, являющееся результатом второй выжимки, обладает более низким качеством по сравнению с кюве;
- вторичное сусло, образующееся после третьей выжимки, имеет самое низкое качество и не всегда используется в производстве шампанского.

Шампанское

Виноделие. Каждое из сусел отдельно подвергают брожению в металлических чанах или для самых престижных марок в дубовых бочках, где они затем выдерживаются несколько месяцев или даже лет. Для производства шампанского используются старые дубовые бочки.

Купажирование. Следующий этап производства - купажирование. Для каждой определенной марки мастер-винодел смешивает различные, «светлые» вина: полученные из разных сортов винограда, разных годов урожая, с разных участков земли и от разных видов сусел, получая таким образом уникальный вкус, присущий именно этой марке. Иногда смешивают до пятидесяти различных «светлых» вин для получения нужного вкуса.

Вторичное брожение. Купажированное вино разливают в специальные бутылки повышенной прочности. Внутри добавляют дрожжи и сахар, образующие вторичное брожение. Плотная закрытая бутылка позволяет удерживать углекислый газ, сопровождающий брожение. Он растворяется в вине, образуя пузырьки.

Выдержка, очистка. Дрожжи остаются в бутылке в виде осадка, и на этом осадке шампанское выдерживают в горизонтальном положении от 2 до 6, 10 лет. Результатом этой выдержки являются очень тонкие пузырьки газа и гармоничный вкус, присущий качественным винам. Шампанское должно стареть от 4 лет. После выдержки избавляются от осадка. Для этого проводят операцию ремюажа (переведения осадка на пробку): бутылку, изначально занимающую горизонтальное положение, каждый день слегка опускают горлышком вниз и вращают вокруг собственной оси с тем, чтобы собрать остатки дрожжей в горлышке бутылки. Чтобы окончательно «расправится» с осадком, переведенным на пробку, бутылки в вертикальном положении отправляют на дегоржаж.. Для осуществления этой операции горлышки бутылок замораживают в растворе воды и соли при температуре -18°C . Затем бутылку открывают, ледяная «пробка» выскакивает, забирая с собою весь осадок. Потеря жидкости при этом процессе компенсируется добавлением смеси из вина, коньяка и сахарного сиропа.

И именно количество добавляемого сахара определяет вид производимого шампанского.

Затем бутылки укупоривают новой пробкой, которую закрепляют с помощью проволочной уздечки - мюзле. Такое шампанское уже готово к употреблению, его крепость - 12%.

Mumm Cordon Rouge Brut Мумм Кордон Руж Брют (сухое)

Цена:



Особенности:

Все богатство и утонченность виноградников Мумм нашли свое отражение в кюве Cordon Rouge. В конце XIX века это шампанское было украшено знаменитой красной лентой, как дань уважения Почетному Легиону. Купаж этого эталона шампанских вин составлен из 77 вин. Мумм Cordon Rouge отличается прекрасной структурой, освежающим, элегантным и очень длительным вкусом. Пино Нуар (45% купажа) придает шампанскому полноту, округлость и силу. Пино Менье (25% купажа) обеспечивает фруктовые интонации, живость и естественность. Шардоне (30% купажа) привносит утонченность и элегантность.

Органолептика:

У шампанского Мумм Cordon Rouge Brut светло-золотой цвет с оттенком нефрита. Ароматы лимона и грейпфрута, дополненные свежими фруктовыми тонами персика, абрикоса и кислых яблок придают этому кюве легкость. Также аромату характерны оттенки ванили и карамели, несколько тонких ноток медовых орехов. Шампанское обладает глубоким вкусом с нотами свежих фруктов и длительным послевкусием.

Сочетаемость:

Прекрасное шампанское для любого времени суток. Отлично сочетается с мясом и рыбой-гриль.

Содержание алкоголя: 12.5%

Содержание сахара: от 8 до 10 г/л

Средний показатель по шкале крю: 94%

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Италия

Lambrusco dell'Emilia Rialto
Ламбруско дэль Эмилия Риальто,
белое полусладкое

Цена:



Особенности:

Виноградное натуральное местное игристое вино красивого золотистого цвета. Изготовлено из винограда сорта Ламбруско – 100%, выращенного в регионе Эмилия-Романия в Италии.

Органолептика:

Вино сохраняет аромат свежего винограда, с легкими фруктовыми оттенками. Асти Мартини имеет сладкий вкус, с фруктовым букетом яблок, персиков, апельсина и меда.

Сочетаемость:

Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +10°C...+12°C к блюдам из белого мяса, фруктам, десертам или отдельно от пищи.



ИГРИСТЫЕ ВИНА

Италия

Lambrusco dell'Emilia Rialto
Ламбруско дэль Эмилия Риальто,
белое полусладкое

Цена:



Особенности:

Виноградное натуральное местное игристое вино красивого золотистого цвета. Изготовлено из винограда сорта Ламбруско – 100%, выращенного в регионе Эмилия-Романия в Италии.

Органолептика:

Вино обладает насыщенными и слегка пьянящими фруктовыми ароматами, полным и приятным сладковатым вкусом, полным нот засахаренных фруктов и ягод, а также длительным бархатным послевкусием. Хороший баланс кислотности.

Сочетаемость:

Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +10°C...+12°C к блюдам из белого мяса, фруктам, десертам или отдельно от пищи.



ИГРИСТЫЕ ВИНА

Италия

Lambrusco dell'Emilia Rialto
Ламбруско дэль Эмилия Риальто,
красное полусладкое

Цена:



Особенности:

Виноградное натуральное местное игристое вино красивого ярко-рубинового цвета. Изготовлено из винограда сорта Ламбруско – 100%, выращенного в регионе Эмилия-Романия в Италии.

Органолептика:

Вино обладает насыщенными и слегка пьянящими ароматами спелых красных ягод и фруктов, полнотелым и приятным сладковатым вкусом, полным нот засахаренных фруктов и ягод, а также длительным бархатным послевкусием с мягкими натуральными танинами.

Сочетаемость:

Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +12°C...+14°C к блюдам из белого и красного мяса, фруктам, десертам или отдельно от пищи.



ИГРИСТЫЕ ВИНА

Германия

Strawberry sparkling wine «Katlenburger»,
Клубничное игристое «Катленбургер»,
красное сладкое

Цена:



Особенности:

Натуральное фруктовое игристое сладкое красное вино. Изготавливается путём ферментации сока свежей клубники, воды, сахара и искусственных дрожжей. Насыщение вина CO₂ происходит методом искусственной сатурации непосредственно перед разливом в бутылки.

Органолептика:

Вино обладает очаровательным чистым красным цветом и характерным свежим утончённым ароматом и вкусом клубники. Длительное сочное плодово-ягодное послевкусие. Отлично удаляет жажду!

Сочетаемость:

Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +5°С...+7°С в качестве аперитива или же отдельно от приёма пищи.



КРАСНЫЕ ВИНА

Франция

Château Mauriac Bordeaux AOC Шато Морьяк Бордо, красное сухое

Цена:



Особенности:

Сорта винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран.

Возраст виноградной лозы: ср. возраст 22 года.

Регион производства: Бордо AOC.

Выдержка: 18 мес. в ёмкостях из нерж. стали.

Органолептика:
Классическое красное сухое бордо насыщенного рубинового цвета. Фруктовый букет полон ярких и свежих тонов различных спелых красных ягод с преобладанием тонов спелой чёрной смородины и клубники и утончёнными пряными оттенками. Вкус вина яркий, фруктовый, прекрасно структурирован и раскрывается вкусными нотками спелых красных фруктов и ягод.

Сочетаемость:

Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, птицы и сырами. Рекомендуется подавать к столу охлаждённым до t. +16°C...+18°C.



БЕЛОЕ ВИНО

Франция

Château Rochelongue Bordeaux AOC Шато Рошлонг Бордо, белое полусладкое

Цена:



Особенности:

Сорта винограда: Семийон, Мюскадель.

Возраст виноградной лозы: ср. возраст 30 лет.

Регион производства: Бордо AOC. Выдержка: 6 мес. в ёмкостях из нерж. стали. Классическое полусладкое бордо.

Органолептика:

Вино обладает красивым соломенно-жёлтым цветом с золотистыми отблесками. В аромате присутствуют отчётливые свежие ноты мёда, персика, высушенного абрикоса и белых цветов. Очень хороший баланс кислотности. Вкус – мягкий, умеренно сладкий, полный тонов белых спелых фруктов и лепестков акации. Послевкусие яркое и долгое.

Сочетаемость:

Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, белого мяса, различными морепродуктами, сырами с плесенью или отдельно от всего в качестве аперитива. Рекомендуется подавать к столу охлаждённым до t. +8°C...+10°C.



БЕЛОЕ ВИНО

Франция

Anjou Blanc AOC «LaCheteau»
Анжу Блан «ЛаШето», белое полусухое

Цена:



Особенности: Изготовлено из винограда сорта Шенэн Блан, выращенного на берегах Луары в регионе Анжу АОС.

Органолептика: Вино обладает чистым нежно-жёлтым цветом с зеленоватыми отблесками, интенсивными фруктовыми ароматами с оттенками мяты, сухофруктов и тюльпанов, а также свежим, хорошо сбалансированным фруктовым вкусом. Приятное, умеренно сладковатое послевкусие.

Сочетаемость: Рекомендуется подавать охлажденным до температуры +8°C...+10°C в качестве аперитива и к блюдам из рыбы под соусом.

КИНДЗМАРАУЛИ, красное полусладкое

Выпускается в Грузии с 1942 года.

Изготавливается из винограда сорта Саперави – 100%, выращенного в микрорайоне Киндзмараули Кварельского района в Кахетии. Вино имеет насыщенный тёмно-рубиновый цвет, ярко выраженные фруктовые и ягодные ароматы и гармоничный, бархатным вкусом, повторяющий «нос» вина.

Прекрасно сочетается с различными мясными блюдами, дичью, фруктами и десертами.



ЦИНАНДАЛИ, белое сухое

Выпускается в Грузии с 1886 года. Изготавливается из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенного в микрорайоне Телави в Кахетии, и выдерживается в дубовых бочках не менее 2 лет. Вино обладает чистым золотисто-соломенным цветом, ароматным свежим плодовым букетом и мягким, свежим и утончённым вкусом с приятной кислинкой в послевкусии. Прекрасно сочетается с различными мясными и рыбными блюдами, дичью, салатами.





БЕЛОЕ ВИНО

Новая
Зеландия

Little Beauty Sauvignon Blanc Marlborough
«Литтл Бьюти» Совиньон Блан Мальборо белое сухое

Цена:



Особенности:

Вино нежно-соломенного цвета с лёгкими зеленоватыми отблесками. Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан – 100%, выращенного в регионе Мальборо в Новой Зеландии.

Органолептика:

В букете преобладают свежие ароматные тона тропических фруктов (маракуйя, манго и гуайява) с оттенками базилика и фенхеля. Вкус – яркий, запоминающийся с сочными насыщенными нотами спелых тропических фруктов: лайм, маракуйя, манго и розовый грейпфрут. Послевкусие долгое и обильно фруктовое.

Сочетаемость:

Рекомендуется подавать охлаждённым до t. +11°C...+12°C к моллюскам, морепродуктам, салатам и пасте.



КРАСНЫЕ ВИНА

Италия

Barbera d'Asti, rosso secco
Барбера д'Асти, красное сухое

Цена:



Особенности: *Сорт винограда: Барбера – 100%.*

Органолептика: *Обладает интенсивным ароматом, полным нот спелых красных фруктов, перца с лёгкими оттенками пряностей, ванили и трав, дополняемых очень приятным фруктовым вкусом с длительным сухим послевкусием и мягкими танинами.*

Сочетаемость: *Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +16°C...+18°C к блюдам из красного мяса, овощным супам и сырам.*

Pinot Grigio delle Venezie

Пино Гриджо делле Венецие, белое
полусухое

Цена:



Особенности:

Местное итальянское вино, изготовленное из винограда сорта Пино Гриджо – 100%, собранного в винодельческих областях Венето и Фриули.

Органолептика:

Вино обладает красивым соломенно-жёлтым, чистым фруктово-ягодным букетом, и элегантным приятным свежим фруктовым вкусом с лёгкими минеральными нотками, переходящим в длительное сухое послевкусие.

Сочетаемость:

Прекрасное сопровождение к блюдам из морской и речной рыбы, белого мяса и морепродуктам. Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +10°...+12°С.



КРАСНЫЕ ВИНА

Чили

G7 Merlot

Джи 7 Мерло, кр. сухое

Цена:



Особенности:

Вино насыщенного тёмно-красного цвета с рубиновыми отблесками. Изготовлено из винограда сорта Мерло - 100%, выращенного в регионе Лонкомила Вэлли в Чили.

Органолептика:

Букет яркий, сортовой с тонами спелых красных фруктов, ягод (малина, клубника), сливового джема с нежными оттенками ванили и карамели. Во вкусе доминируют тона спелых тёмных ягод с нотками специй, ванили, жареных зёрен кофе и ирисок. Мягкое продолжительное фруктовое послевкусие.

Сочетаемость:

Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры +16°C...+18°C к блюдам из красного мяса и сырам.



КРАСНЫЕ ВИНА

Австралия

Wallaby Creek Ripe Harvest
Уоллоби Крик Райп Харвест, кр. п./сладкое

Цена:



Особенности:

Вино насыщенного фиолетово-красного цвета с терракотовыми оттенками. Изготавливается из винограда сортов Шираз – 50% и Каберне Совиньон – 50%, выращенного в Юго-Восточном регионе Австралии, и выдерживается в «дубе» в течение непродолжительного времени.

Органолептика:

В аромате вина присутствуют свежие тона спелых слив и джема с отчетливыми ванильно-дубовыми и травяными оттенками, дополняемые хорошо сбалансированным, полным фруктовым вкусом с нотами засахаренных фруктов и ягод. Хороший баланс кислотности и мягкие танины.

Сочетаемость:

Рекомендуется подавать охлажденным до температуры +16°C...+18°C к классическим блюдам из красного мяса, а также блюдам китайской и азиатской кухни.

Джин

История джина

Настойки на основе можжевельных ягод были известны еще с XI века. Они использовались для лечения некоторых болезней (и даже чумы), хотя и не совсем эффективно. Изобретение непосредственно джина приписывается голландскому врачу Франциску Сильвио и датируется XVI веком. **Джин — алкогольный напиток**, который был широко распространен в Англии и Голландии уже в XVIII веке. Его популярность в Англии была связана с большими пошлинами на импортный алкоголь. Качество местного джина оставляло желать лучшего, часто ароматизатором вместо можжевельника выступал скипидар. Колонна для дистилляции стала использоваться в 1832 году, благодаря чему начали производить очищенный нейтральный **джинн**, который получил название London dry gin. Голландский **джин**, который также называют Jenever, отличается от лондонского технологией приготовления и вкусом. В британских колониях **джин тоник** применялся как противомаларийный напиток, так как он удачно маскировал горький вкус хинина.

Производство джина

Основа этого напитка — чистый зерновой спирт, на котором настаиваются травы, корни и специи: анис, кориандр, корица и обязательно ягоды можжевельника, которые и придают джину его уникальный вкус. Для лучших марок джина ягоды привозят из итальянской провинции Тоскана. Затем настойка дистиллируется вторично через медные перегонные кубы, "голова" и "хвосты" отделяются, а чистый джин разбавляется водой до нужной крепости (от 40 до 50 градусов).

Употребление джина

Этот напиток отличается специфичным сухим и горьковатым вкусом, поэтому чаще всего его пьют, смешивая с другими напитками. **Джин** является основой сотен коктейлей, в том числе известнейших Dry martini, Негрони, Парадизо и других. Из безалкогольных напитков лучше всего сочетаются с ним соки цитрусовых.

Известные марки джина

[Beefeater](#) — лондонский **джинн**, название которого переводится как "едоки говядины", производится с 1820 года.

[Гордонс](#) — классический сухой джин, обязательный ингредиент сотен коктейлей.

[Bombay](#) — производится по старинному рецепту с 1761 года, в состав входит 8 видов растительных ингредиентов

[Tanqueray](#) — насыщенный джин премиум-класса из Великобритании.

Классификация джина

В Евросоюзе выделяют 4 вида джина:

Juniper (Genebra) — ароматизированный джин с минимальной крепостью 30 градусов.

Gin — классический напиток, произведенный по методу однократной дистилляции, преобладает вкус можжевельника.

Distilled gin — результат вторичной дистилляции, в этиловый спирт добавляется эссенция трав и корней.

London gin — результат дистилляции настойки трав и ягод можжевельника, не содержит подсластителей, красителей и иных ингредиентов, за исключением воды.



Интересные факты:

Сухой лондонский джин Beefeater – это премиум джин №1 в мире! Рецепт джина Beefeater был составлен в 1820 году Джеймсом Барроу. Полный рецепт джина Beefeater известен только 6 сотрудникам компании, и с тех пор ни разу не менялся. Beefeater - единственный в мире джин, который до сих пор производится только в Лондоне.

«Бифитер» – дистиллированный джин. В процессе дистилляции ингредиенты помещаются в чан вместе со спиртом и оставляются на 24 часа, что позволяет спирту пропитаться запахом и вкусом натуральных трав. Через определенный промежуток времени спирт медленно, в течение 8 часов, выпаривается при невысокой температуре. При производстве джина Beefeater используется только пшеничный спирт высокой очистки, не имеющий запаха и очень мягкий на вкус.

Органолептика:

Он отличается высочайшим качеством, выдержанным стилем и отменным вкусом. В состав уникального рецепта Beefeater входят можжевельные ягоды, кориандр, корни дягиля, миндаль, лимонная и апельсиновая цедра и многочисленные другие ингредиенты, закупаемые в различных странах мира. Вследствие такого состава джин имеет бодрящий, приятный, немного терпкий привкус можжевельника и цитрусовых. Сильный и насыщенный аромат.

Сочетаемость:

Джин сочетается практически со ВСЕМ! У джина есть несколько незаменимых компаньонов, которые сочетаются с ним наилучшим образом. Это вермулы, биттеры, тоник лимон, оливки и маринованный лук. В качестве холодных закусок к джину подают сыр, бутерброды. Кроме этого, отличную компанию бутылке джина могут составить рыбные копчености, твердые копченые колбасы и твердые сорта сыра. Джин прекрасно сочетается со сладкими блюдами: с шоколадом, шоколадными конфетами.

Употребление:

Пьют ледяным, очень охлажденным из бокалов Олд Фешен. Наливая джин, стараются не наклонять резко сосуд, чтобы не взболтать возможный осадок.

Содержание алкоголя: 47%

ВОДКА

Одним из самых популярных спиртных напитков в мире является **водка** — крепкий алкогольный напиток с содержанием этилового спирта от 40% до 56%. Ректифицированный спирт для производства водки готовится из зерновых культур, чаще всего пшеницы, в редких случаях ржи и ржаного солода. В небольших пропорциях иногда добавляют кукурузу, просо, ячмень. Для приготовления водки также используется исправленная вода, которую берут из природных источников (родников). Затем воду отстаивают, очищают от примесей, фильтруют, насыщают кислородом. Именно от качества воды, как и в случае с виски, зависит конечный вкус водки. Никогда не используется кипяченая или дистиллированная вода. Технология производства водки существенно не менялась в течение последних ста лет. Смесь воды и ректифицированного спирта фильтруется через кварцевый песок или активированный уголь, затем в нее вводятся дополнительные элементы, которые делают водку особой. Это могут быть ягоды, фрукты, корень женьшеня, мед, перец и другие ингредиенты. Эти добавки определяют вкус водки — он может быть более мягким, сухим или жгучим. Чтобы вкус водки был максимально приятным, ее нужно охладить до 8°-10° перед подачей, к ней подают сытную и обильную закуску.

Производители водки

Ошибочно полагать, что **водка** производится только в России. Крупными экспортёрами являются также Германия, Швеция, Финляндия. Сегодня невозможно точно определить, где впервые сделали водку — разные источники говорят о таких прародителях, как Польша, Швеция, Россия. Так или иначе, традиции производства и питья водки лучше всего развиты в странах Восточной Европы и Скандинавии. В России название водки появилось только в 1936 году, когда был разработан первый государственный стандарт, касающийся этого напитка. В 50-х годах 20 века название напитка стало международным термином.

Водка — знаковый напиток для России. Так сложилось, что этот напиток имеет особое значение в русской культуре и даже считается национальным, хотя другие страны тоже претендуют на право быть «прародителями» напитка vodka. Крепкие традиции производства и питья водки имеются в Польше, Финляндии, Швеции и в странах Прибалтики. Сегодня в России появилось новое направление — так называемая **элитная водка**, которая относится к классу «премиум» и производится из особо качественных спиртов. В целом, цена водки зависит в основном от оформления бутылки и «спецэффектов» — особенностей производства, таких как фильтрация через серебро или кристаллы уральских минералов, добавление корня женьшеня и т. д.

Этот напиток, без сомнения, является элементом русской культуры, как вино во Франции или [шнапс](#) в Германии. Никакое застолье не обходится без запотевшей бутылочки этого кристально-чистого напитка.



Интересные факты:

Водка "Алтай" производится из чистой мягкой воды и отборной экологически чистой пшеницы. Для производства используется многоэтапный процесс ректификации и многоступенчатый процесс фильтрации, что обеспечивает чистоту спирта.

Водка "Алтай" — результат совместной деятельности Иткульского спиртзавода с компанией "Pernod Ricard", которой принадлежит бренд. С 1999 года водка делается из высококачественного пшеничного спирта класса "Люкс". При ее изготовлении применяется высокоэффективная очистка и анисовый ароматизатор. Это придает водке неповторимый вкус и чистоту. Сегодня водка "Алтай" экспортируется во Францию, Италию, Португалию, Испанию и другие страны мира.

Дегустационные заметки:

Цвет Водка прозрачного цвета с легким серебристым свечением.

Вкус Вкус водки хорошо сбалансированный, чистый, мягкий, согревающий.

Аромат Аромат водки с выраженным хлебным тоном и пряными нотками.

Сочетаемость:

Подавать водку рекомендуется к жирным и острым горячим блюдам, с икрой, соленой и красной рыбой, к блинам, щам, борщам, солянке, разносолам.

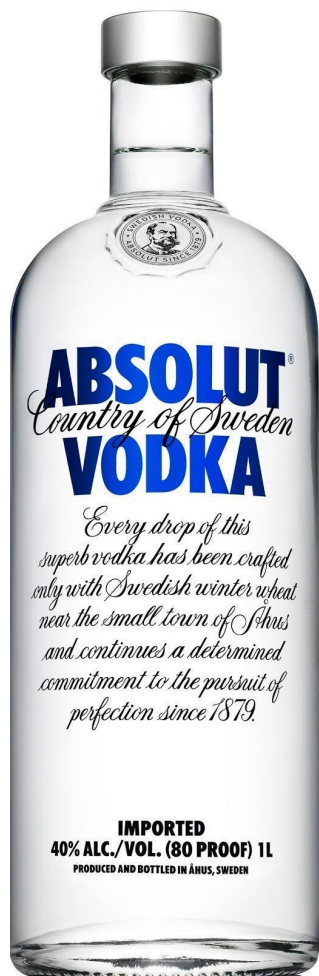
Употребление:

Пьют ледяной, очень охлажденной из бокалов Шот.

Содержание алкоголя: 40%

Absolut Original Абсолют Орижинал

Цена: 220



Интересные факты:

В 1879 г. Ларс Ольсон Смит представил напиток под названием Absolut Rent Branvin, что в переводе означает «абсолютно чистая водка», приготовленная посредством технологии непрерывной перегонки. Смысл этого процесса - неограниченное количество циклов перегонки вместо обычных трех-четырёх раз.

Спустя 100 лет в 1979 году мир узнал об этом напитке. В этот год состоялась первая отправка продукции в США. Сейчас – это популярный алкогольный напиток в 126 странах мира. В США, Финляндии и Канаде Абсолют - самая покупаемая импортная водка..

Дегустационные заметки:

Цвет Прозрачный, чистый.

Вкус Богатый, насыщенный, чистый вкус водки.

Аромат Обладает отчетливым ароматом зерновых и нотками сухофруктов.

Сочетаемость:

Подавать водку рекомендуется к жирным и острым горячим блюдам, с икрой, соленой и красной рыбой, к блинам, щам, борщам, солянке, разносолам.

Употребление:

Пьют ледяной, очень охлажденной из бокалов Шот.

Содержание алкоголя: 40%



Абсолют Мандарин

Сложный насыщенный вкус водки, с нюансами мандарина, апельсина и оттенком апельсиновой цедры.



Абсолют Перец

Острый, пикантный вкус водки с отличительными нотками таких сортов перца, как «зеленый колокольчик», «чили» и «халапеньо»



Абсолют Груша

У водки мягкий вкус с оттенками сладкой груши.



Абсолют Ваниль

Водка обладает ровным, мягким вкусом с выразительными нотами ванили и легкой, приятной сладостью, переходящей в длительное послевкусие.



Абсолют Малина

Водка с богатым, интенсивным вкусом спелой малины с натуральным сладковатым оттенком. Послевкусие свежее и фруктовое.



Абсолют Черная Смородина

Мягкий и одновременно насыщенный фруктовый вкус черной смородины, с легкой кислинкой.



Абсолют Лимон

Водка с мягким, насыщенным вкусом свежего лимона с оттенком лайма и ноткой лимонной кожуры.

Содержание алкоголя: 40%

РОМ

Интересные факты

Куба – это лучшее место на земле для выращивания отменного сахарного тростника. Поэтому кубинский ром Havana Club является поистине непревзойденным и пользуется огромной популярностью по всему миру не только среди рядовых покупателей, но и самых искушенных ценителей этого удивительного напитка.

Первая партия рома Havana Club была выпущена в 1878 году, когда создатель напитка - Хосе Арчабала, открыл винокурню Ла Визкайя в Карденасе, на побережье Кубы. С каждым годом он совершенствовал рецептуру и технологию производства рома, благодаря чему на протяжении более ста лет своего существования он никого не оставлял равнодушным. Среди его поклонников были Эва Гарднер и Марлен Дитрих, писатели Эрнест Хэмингуэй и Жан Поль Сартр, а также актеры Джон Уэйн и Гари Купер.

За последние несколько лет ромы Havana Club стали обладателями множества высших наград, среди которых золотая медаль, завоеванная в 2009 году на престижном международном конкурсе San Francisco World Spirits Awards. Это еще раз подтверждает право Havana Club называться лучшим ромом в мире. Гарантией неизменного качества напитка также является особый контроль, который осуществляется непосредственно представителями правительства Кубы, ведь на каждой бутылке рома наклеена этикетка с изображением ценных бумаг, в котором кубинское правительство гарантирует, что весь процесс изготовления рома осуществлялся именно на Кубе и только из местного сахарного тростника высочайшего качества.

Navana Club Anejo 3 Anos Гавана Клуб Аньехо 3 года Аньос

Цена: 350



Интересные факты:

Navana Club Anejo 3 Anos - самый престижный из всех видов белого рома. Его получают в результате купаживания ароматных выдержанных спиртов из сахарного тростника и экстралегких дистиллятов, предназначенных для изготовления молодого рома. Ром в течение трех лет выдерживается в бочках из белого дуба, затем маэстро ронеро отбирает лучшие бочки и купажирует ром, который снова выдерживают некоторое время, затем фильтруют и разливают по бутылкам.

В 1996 в Лондоне на конкурсе "The International Wine & Spirits Competition" этот ром завоевал серебряную медаль.

Дегустационные заметки:

Цвет Яркий, чистый, светло-соломенный цвет рома свидетельствует о выдержке рома.

Вкус Мягкий вкус с нюансами ванили и шоколада, с приятными нотками дыма.

Аромат Сладкий аромат, я нотами карамели, ванили, банана, груши и слегка уловимый оттенок обожженных дубовых бочек.

Сочетаемость:

Гавана Клуб 3-х летней выдержки идеален в чистом виде или со льдом, этот ром незаменим в легендарном коктейле «Дайкири».

Употребление:

Пьют со льдом из бокала Олд Фешн. Сочетается с колой или вишневым соком.

Содержание алкоголя: 40%

Ром Havana Club Anejo Reserve 5 Years Old Гавана Клуб Аньехо Аньос Резерва 5 лет

Цена: 400



Интересные факты:

Дегустационные заметки:

Цвет Обладает насыщенным темно-золотистым цветом.

Вкус Гавана Клуб Аньехо Резерв 5-летней - это квинтэссенция настоящего кубинского рома, в котором сочетается чрезвычайная мягкость и сложность вкуса. В богатом букете переплетаются сладкие ноты фруктовой карамели, какао и теплых пряностей. Долгое послевкусие раскрывается нотами обожженного дуба, ванили и гвоздики.

Аромат В мягком аромате звучат легкие ноты карамели, теплых пряностей, и фруктов, а также тонкие нюансы дыма и дуба.

Сочетаемость:

Гавана Клуб Аньехо Резерв прекрасно подойдет в качестве лонг-дринка, лучше всего употреблять его в чистом виде или со льдом. Также широко используется для приготовления горячих пуншей.

Употребление:

Пьют со льдом из бокала Олд Фешн. Сочетается с колой или вишневым соком.

Содержание алкоголя: 40%

Ром Havana Club Anejo 7 Anos Гавана Клуб Аньехо 7 лет

Цена: 550



Интересные факты:

Havana Club Anejo 7 Anos — истинное воплощение насыщенных ароматов, богатого опыта и секретных технологий изготовления рома. Непревзойденное легендарное качество «Гавана Клуб Аньехо 7 Аньос» — дань традиционной теории и практике изготовления кубинского рома. Благодаря длительному естественному процессу выдержки в бочках из белого дуба он приобретает яркий многогранный аромат.

В 1997 и 1995 годах на престижном Чикагском Мировом Чемпионате Алкоголя ром был удостоен золотых медалей.

Дегустационные заметки:

Цвет Чистый цвет, с оттенком красного дерева.

Вкус Богатый и насыщенный вкус рома, в котором раскрывается гармоничное сочетание спелого кокоса, ванили, сахарного тростника, каштана, карамели, обрамленный привкусом древесины дуба.

Аромат Неповторимый букет, насыщенный нотами кокоса, ванили, кедра, следкого табака и спелых тропических фруктов.

Сочетаемость:

Идеален в чистом виде, можно добавить лед. Havana Club Anejo 7 Anos прекрасно дополняется кубинской сигарой.

Употребление:

Пьют со льдом из бокала Олд Фешн. Сочетается с колой или вишневым соком.

Содержание алкоголя: 40%

ТЕКИЛА

Текила — это крепкий алкогольный напиток, который готовится путем двукратной дистилляции сырья из сока голубой агавы. Этот напиток может производиться лишь в пяти штатах Центральной Мексики, больше других ценится текила из штата Халиско.

В последнее время текила становится всё более популярным спиртным напитком в России. Причин тому несколько. Её аутентичный вкус, не похожий ни на что другое, и особенные ритуалы употребления, и множество коктейлей, которые готовятся на ее основе. **Tequila** — это вовсе не кактусовая водка, как многие думают. Голубая агава — растение, которому напиток обязан своим происхождением, — не относится к семейству кактусовых.

Классический рецепт текилы — сок сердцевины голубой агавы, дрожжи и сахар. Эта смесь бродит в течение 3-8 дней, затем дистиллируется в два этапа. Получается дистиллят крепостью около 55°. Разбавив его родниковой или очищенной водой, производитель получает готовый напиток. Мескаль производится примерно по такой же технологии, однако сырье подготавливается особым образом, чтобы готовый напиток имел вкус с дымными оттенками. Мескаль более резкий и насыщенный по вкусу, некоторые считают его грубоватым.

Существует несколько разновидностей текилы:

1. **Бланко** - это прозрачная молодая текила, которая попадает в бутылки сразу после дистилляции.
2. **Репосадо** бутилируется после выдержки в бочках, продолжительность выдержки 2-12 месяцев.
3. **Аньехо** - если же производитель желает получить ценный зрелый напиток, он помещает дистиллят на несколько лет в бочки из под-бурбона или хереса. Так рождается текила Аньехо.
4. **Голд** - напиток с маркировкой Голд, хотя и имеет золотистый цвет, не выдерживается в бочках, а подкрашивается натуральными добавками.

Ольмека Blanco Clasico ^а Ольмека Бланко

Цена: 400



Интересные факты:

Для текилы Ольмека собирают исключительно созревшую агаву из региона Халиско. Этот регион, подобно провинции Шампань для шампанского, является родиной для оригинальной текилы.

Ольмека Бланко – это идеальный выбор для вечеринки в компании друзей. Она создаст атмосферу веселья и непринужденности и доставит наслаждение ценителям экзотики.

Дегустационные заметки:

Цвет Чистый, прозрачный.

Вкус Насыщенный вкус, с цитрусовыми нотами

Аромат Легкий аромат зеленого перца, с цитрусовыми нотами.

Сочетаемость:

Ольмека Blanco хороша в чистом виде с лимоном и солью. На ее основе готовят разнообразные коктейли.

Употребление:

Пьют комнатной температуры из текильных рюмок или шотов.

Содержание алкоголя: 38%

Ольмека Gold Supremo Ольмека Голд

Цена: 400



Интересные факты:

Ольмека Золотая - имеет более мягкий вкус, чем Бланко. Ее лучше всего пить в чистом виде, с солью и лаймом (или лимоном). Лизните соль, насыпанную на руку, выпейте стопку и сразу же закусите лаймом или лимоном.

Olmeca – бренд, занимающий одну из лидирующих позиций в мире. Ежегодно он удостоивается наград на всемирных конкурсах, так в 2007 году текила Ольмека получила 10 наград на различных конкурсах, включая такие престижные соревнования, как Concours Mondial de Bruxelles и International Wine and Spirit Competition.

Дегустационные заметки:

Цвет Бледно золотистый цвет

Вкус Вкус насыщенный, с нотами меда, терпкостью черного перца, немного чувствуются дымные нюансы.

Аромат Очень фруктовый аромат, с нотами грейпфрута и легкого дыма, немного древесного.

Сочетаемость:

Olmeca Gold идеально пить в чистом виде с лаймом (или лимоном) и солью. Попробуйте ее в коктейлях и вам откроется масса новых нюансов в ее вкусе.

Употребление:

Пьют комнатной температуры из текильных рюмок или шотов.

Содержание алкоголя: 38%

Оlmеса ChocolateОльмека Шоколад

Цена: 400



Интересные факты:

Olmeca Chocolate – новый премиальный продукт, совместивший в себе вкусы шоколада и текилы Olmeca.

Olmeca Chocolate создана для потребителей, которые хотят получить не просто напиток, который станет хорошим началом вечеринки, но также, чтобы его было легко пить в течение всего вечера и он имел уникальный вкус. Что-то такое же модное и классное, как текила, но не так крепко и горько.

Дегустационные заметки:

Цвет Темно коричневый

Вкус Olmeca Chocolate мягкая, шелковистая текстура, которая прекрасно подчеркивает насыщенный вкус черного шоколада, что также прекрасно балансирует с самой текилой.

Аромат В самом начале у Olmeca Chocolate выраженный аромат какао, далее раскрываются нотки текилы.

Сочетаемость:

Мягкий и легкий напиток, Olmeca Chocolate великолепен при подаче в виде холодного шота или со льдом.

Употребление:

Пьют охлажденной из “текильных” рюмок или со льдом из бокала Олд Фешнд

Содержание алкоголя: 35%

Ольмека Altos Plata Ольмека Альтос Плато

Цена: 450



Интересные факты:

Текила «Ольмека Альтос Плата/Olmeca Altos Plata» премиум-класса, на 100% состоящая из сока голубой агавы. Сообщается, что **Olmeca** – это древняя, существовавшая за 4000 лет до Колумба цивилизация, процветавшая на территории современной Мексики. При этом достижения этой цивилизации, её история и судьба являются загадкой для современной науки. Второе слово в названии этой текилы, это реминисценция с регионом **Los Altos** – “высокогорье” – наверное лучшим местом всего апеласьона текилы для выращивания сердца текилы – голубой агавы. Производитель утверждает, что в текиле Ольмека Альтос 100% сырья из этого региона. Далеко не каждая текила может похвастаться происхождением исключительно с высокогорья, обычно для приготовления суслу используется смесь агав из разных регионов. Таким образом регион Лос Альтос для текилы, это аналогично Гран Шампани для коньяка.

Дегустационные заметки:

Цвет Обладает чистым и прозрачным цветом

Вкус Насыщенный вкус, сладковатыми оттенками свежей агавы и легкими нотками цитрусовых фруктов.

Аромат Приятный аромат цитрусов

Сочетаемость:

Употребляется в чистом виде и в коктейлях.

Употребление:

Пьют комнатной температуры из текильных рюмок или шотов.

Содержание алкоголя: 35%

Olmeca Altos Reposado Ольмека Альтос Репосадо

Цена: 450



Интересные факты:

Текила **Olmeca ALTOS** создана из 100% голубой агавы, совместно маэстро текильеро и известными британскими миксологами. Название текилы происходит от "Los Altos" (высокогорье по-испански) — горной долины в штате Халиско где растет лучшая голубая агава. Сок из агавы добывается традиционными методами Тахона при помощи огромных жерновов из вулканического камня. Дистиллируется текила в небольших медных чанах. Текила Olmeca Altos Reposado выдерживается 6-8 месяцев в 200 литровых бочках. Используются бочки из белого американского дуба, в которых раньше выдерживался бурбон. Вкус текилы Olmeca ALTOS — плод усилий лондонских миксологов, которых пригласили участвовать в создании идеальной текилы. Андреас Массо (Andres Masso), Генри Безант (Henry Besant) и Шарль Вексена (Charles Vexenat) — все эксперты в области алкогольных напитков и вкусовых сочетаний, довели Olmeca ALTOS до полного совершенства. Признанием их достижений стала золотая медаль на San Francisco Spirits Competition 2009.

Дегустационные заметки:

Цвет Ярко-золотистый цвет.

Вкус С первого глотка текилы на небе ощущается сладость, немного терпкости и цитрусовые нотки. Вкус крепкий, но приятный. Длительное послевкусие, сочетающее в себе сладость пропаренной агавы, оттенки ванили и древесные тона.

Аромат Текиле Olmeca Altos Reposado присущи сладковатые цитрусовые нотки (апельсин, грейпфрут), фруктовые и свежие тона. Оттенки агавы, ванили и древесные нотки дополняют друг друга, составляя отлично сбалансированный и полнотелый аромат.

Сочетаемость:

Употребляется в чистом виде и в коктейлях.

Употребление:

Пьют комнатной температуры из текильных рюмок или шотов.

Содержание алкоголя: 38%

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Исторической родиной того виски, которое мы знаем сегодня, является Шотландия. Именно шотландцы без устали придумывают различные смеси (blend), смягчающие интенсивный вкус single malt. Этому смешиванию виски и обязано своим выдающимся коммерческим успехом во всем мире.

Существует три разновидности «скоч»: blend (блэнд), pure malt (пьюэ молт) и single malt (сингл молт).

Single Malt (односолодовое виски)

Классическое шотландское виски - это single malt, что по-русски можно перевести как односолодовое виски. Обычно такое виски называется так же, как и винокуренный завод, где оно было изготовлено. Single malt всегда производится только на одном винокуренном заводе.

Сырьем для производства односолодового виски является ячмень. Другие элементы, определяющие вкус этого напитка, - торф, вода и дубовые бочки, где проходит процесс выдержки.

Pure Malt (чистосолодовое виски)

Pure malt, или чистосолодовое виски, представляет из себя смесь различных сортов single malt, произведенных на разных винокуренных заводах. Этот вид виски производится для того, чтобы нейтрализовать достаточно резкий вкус некоторых single malt добавлением односолодового виски с более мягким вкусом, что также увеличивает присутствие различных ароматов. Заметим, что pure malt может называться также vatted malt (вэтид молт)

Blend (купажированное виски)

«Дистилляция - это наука, а купаживание - искусство», - говорил основатель одной из крупнейших фирм алкогольной индустрии.

В 1831 году ирландец Аэнеас Коффей создал аппарат постоянной дистилляции, названный «coffey still» или «patent still», позволяющий осуществлять перегонку в 15-20 раз быстрее, чем «pot still», и получать зерновое виски более легкое по сравнению с single malt. Его изобретение использовал Эндрю Юшер и в 1860 году, смешав вместе солодовое и зерновое виски, он приготовил первый blend.

Сегодня именно купажированное виски обеспечивает огромный успех виски во всем мире. В действительности single malt обладает достаточно характерным, сильным вкусом, который надо хорошо знать, чтобы его оценить, поэтому виски blend, имеющее более нейтральный вкус, нравятся большему количеству людей.

Blend - это результат смешивания от 15 до 40 различных single malt и 2 или 3 сортов зернового виски, причем single malt составляют от 20 до 40% от общего объема купажа.

Отличительная черта виски из Шотландии — небольшой привкус дыма. Он связан с технологией приготовления напитка: для того, чтобы высушить ячменные зерна, традиционно принято использовать горячий торф. Большая часть шотландских производителей не ограничивается одной перегонкой, проводя дистилляцию напитка двукратно. Все это придает местному виски характерный, легко узнаваемый вкус и аромат.

Royal Salute 21 years old Роял Салют 21 год

Цена: 1850

Тип виски: De luxe

Фильтрация: холодная фильтрация

Выдержка: 21 год

Выдержка в бочках: дубовые бочки



Интересные факты:

Chivas Regal Royal Salute – напиток исключительной редкости, представляющий собой blend из наиболее редких и эксклюзивных сортов шотландского виски. Роял Салют впервые был представлен на рынок 2 июня 1953 года в честь коронации Ее Величества Королевы Елизаветы Второй. Название виски говорит об особом приветствии и выражении уважения высоким персонам. Во время коронации корона Елизаветы II была украшена сапфирами, рубинами и изумрудами. Именно оттенки этих драгоценных камней определяют цвет бутылок виски Роял Салют, которые представляют собой роскошные графины ручной работы.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски богатого золотого цвета.

Вкус Виски имеет глубокий, сладкий вкус с ореховыми и дымными нотками, полным телом и долгим, теплым и приятным послевкусием.

Аромат Виски обладает сбалансированным ароматом с нотами фруктов, цветов и дыма.

Сочетаемость:

Виски является прекрасным диджестивом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

Chivas Regal 18 years old Чивас Ригал 18 лет

Цена: 1050

Тип виски: Premium
Фильтрация: холодная фильтрация
Выдержка: 18 лет
Выдержка в бочках: дубовые бочки

Интересные факты:

Chivas Regal 18 years old «Gold Signatire» («Золотой автограф») — шотландский виски уникального купажа супер-премиум класса. Именно этот бренд пришелся по вкусу признанному эксперту по виски Майклу Джексону, который оценил его на 8.5 баллов из 10. Виски Чивас Ригал ведет свою историю уже на протяжении двух веков, и все это время имя Братьев Чивас во всех странах является практически синонимом высокого качества шотландского виски. Свое королевское название (Ригал – в переводе с англ. означает «король») виски заслужил тем, что в 19 веке именно компания Чивас Бразерс являлась официальным поставщиком крепких напитков для королевского двора. В запасах компании имеются самые изысканные и редкие сорта односолодовых и зерновых виски, что позволяет получать элитные напитки непревзойденного качества. Сердцем купажей **Chivas Regal** является благородный сорт Стратайла от самой старой вискикурни Шотландии. Компания Чивас Бразерс продает по 3-4 миллиона ящиков виски в год (каждую секунду в мире продается 1 бутылка Чивас Ригал). Виски является Золотым призером в категории "Deluxe blend Scotch whisky 18 year old category" на International Spirits Competition cocktail awards в 2005 году; обладателем звания "Смешанного виски года-2007" ("Blended Scotch Whisky of the Year") от специализированного журнала о виски Malt Advocate; дважды Золотым призером на San Francisco World Spirits Competition в 2008 году.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски насыщенного, темно-янтарного цвета.

Вкус Виски имеет шелковистый вкус с элегантными цветочными нотками и легкими, сладкими и мягкими оттенками дыма.

Аромат Виски обладает богатым, многослойным ароматом с намеками сухофруктов, ирисок и темного шоколада.

Сочетаемость:

Виски является прекрасным дижестивом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.



Содержание алкоголя: 40%

Chivas Regal 12 years old Чивас Ригал 12 лет

Цена: 650

Тип виски: Premium
Фильтрация: холодная фильтрация
Выдержка: 12 лет
Выдержка в бочках: дубовые бочки



Интересные факты:

Chivas Regal, 12 years old — лидер среди шотландских купажированных виски премиум класса. Виски удостоен Золотой медали и звания победителя в категории "Chivas Highland Jewel" на "International Spirits Competition Cocktail Awards" в 2003 и 2004 году; Серебряной награды в категории "10 to 12 year old" на "International Wine & Spirits Competition" в 2006 году; является Серебряным призером "San Francisco World Spirits Competition" 2008-го года.

Chivas Regal 12 - лидирующий виски в своем сегменте (среди 12-ти летних купажированных скотчей)! **Виски Чивас ригал** был специально создан братьями Чивас для их магазина товаров высшего качества и изначально был эксклюзивным напитком. Но лучшее не скроешь и за семью стенами, со временем спрос на Чивас ригал возрос над предложением и братьям пришлось расширять производство. Сегодня Чивас Риагл 12 является одним из самых популярных шотландских скотчей на мировом рынке и заслужил звание "Принца Шотландского Виски".

Дегустационные заметки:

Цвет Виски сияющего, теплого янтарного цвета.

Вкус Виски имеет округлый, сливочный, насыщенный вкус с тонами спелых, медовых яблок, ванили, орехов и ириски. Послевкусие богатое, продолжительное послевкусие.

Аромат Аромат виски наполнен нотками диких трав, вереска, меда и садовых фруктов.

Сочетаемость:

Виски хорош в чистом виде и в сопровождении сигары..

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

The Glenlivet 12 Y.O. Гленливет 12 лет

Цена: 650

Тип виски: Single malt

Фильтрация: холодная фильтрация

Выдержка: 12 лет

Выдержка: в бочках: французский дуб



Интересные факты:

The Glenlivet 12 years — односолодовый виски №1 в США и №2 – в мире. В числе почитателей виски Гленливет числился сам Георг IV - король Англии, который требовал к столу непременно этот напиток. Гленливет с давних пор считается эталоном для остальных виски Шотландии. Его также называют «виски, с которого все началось», поскольку именно с торговой марки Гленливет началась история шотландского односолодового виски.

Виски удостоен Золотой медали на International Wine & Spirit Competition в 2003, 2005 и 2007 годах и Серебряной медали — в 2004 и 2006 годах; Серебряной медали на International Spirits Challenge в 2008 году; Серебряной медали на San Francisco World Spirits Competition в 2007 году.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски яркого, живого золотого цвета.

Вкус Виски имеет шелковистый, гладкий вкус с нотками фруктов, ванили, цветов и миндального бисквита. Пряное, ореховое послевкусие с оттенками марципана, свежих лесных орехов и имбиря.

Аромат Виски обладает ароматом заливных летних лугов, в котором игриво переплетаются цветочные и фруктовые нотки. Нежные оттенки ванили и дуба.

Сочетаемость:

Виски является прекрасным дижестивом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

Ballantine's 12 years old Баллантайнс 12 лет

Цена: 650

Тип виски: Blended
Фильтрация: холодная фильтрация
Выдержка: 12 лет
Выдержка: в бочках: из-под бурбона



Интересные факты:

Купажированный шотландский виски **Ballantine's 12 Years Old**. В его составе – более 40 отборных сортов зерновых и солодовых виски, минимальный срок выдержки которых – 12 лет. Торговой марке Ballantine's сегодня принадлежит 3-е место в мире по продаже виски (каждую секунду в мире покупаются 2 бутылки скотча Баллантайнс). На гербе компании, являющимся подтверждением высокого шотландского происхождения и благородства напитков, можно увидеть все этапы изготовления этого великолепного виски.

Баллантайнс 12 лет выдержки удостоен Серебряной медали в 2005 и 2006 годах, Бронзовой медали в 2003-2004 годах и "Знака одобрения" в 2000 году на International Spirits Challenge; Серебряной медали в 2004-2006 годах и Бронзовой медали в 2002-2003 годах на International Wine & Spirit Competition.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски насыщенного медово-золотистого цвета.

Вкус Виски имеет сбалансированный, сливочный вкус с тонами меда и цветов и сладкими нотками дуба. Освежающее и слегка солоноватое послевкусие.

Аромат Виски обладает сладким медовым ароматом с комплексными и сбалансированными нотками дуба и ванили.

Сочетаемость:

Виски является прекрасным дижестивом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

Ballantine's Finest Баллантайнс Файнест

Цена: 350

Тип виски: Blended
Фильтрация: холодная фильтрация
Выдержка: 3 года



Интересные факты:

Оригинальный купажированный шотландский виски **Баллантайнс Файнест**. В его составе — более 50-ти сортов солодовых виски и 4 сорта зерновых. Впервые виски произвёл 18-летний Джордж Баллантайнс в 1827 году в Эдинбурге. Сегодня Ballantine's Finest является одним из самых известных и продаваемых купажированных виски.

Ballantine's Finest удостоен Серебряной медали в 2005 и 1010 году, Золотой медали в 2006 году и "Знака одобрения" в 2002, 2002-2004 годах на International Spirits Challenge; Серебряной медали в 2006 году и Бронзовой медали в 2005 году на International Wine & Spirit Competition. А также был удостоен звания "Бленд года" от Джима Мюррея (в категории "No Age Statement") и завоевал 96 баллов.

Торговой марке **Ballantine's** сегодня принадлежит 3-е место в мире по продаже виски (каждую секунду в мире покупаются 2 бутылки скотча Баллантайнс). На гербе компании, являющимся подтверждением высокого шотландского происхождения и благородства напитков, можно увидеть все этапы изготовления этого великолепного виски.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски светло-золотого цвета.

Вкус Виски имеет утонченный, нежный, округлый вкус с прекрасным балансом, оттенками ванили, красных яблок и молочного шоколада. Длительное, теплое послевкусие придает букету завершенность.

Аромат Виски обладает нежным, элегантным ароматом верескового меда с легким оттенком специй.

Сочетаемость:

Виски является прекрасным дижестивом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Ирландский виски – это крепкий алкогольный напиток, который дистиллируется, выдерживается и разливается в бутылки в Ирландии. Если шотландский виски называется Scotch, то ирландский виски по-английски пишется как **Irish Whiskey**. Основное отличие этого напитка от шотландского – отсутствие торфяного привкуса и аромата. Ячмень просушивается без контакта с торфяным дымом, поэтому вкус напитка получается более утонченным и элегантным.

Шотландия и Ирландия расположены в непосредственной близости друг от друга, у этих стран больше сходства, чем различий. Немудрено, что виски производится по сходной технологии, хотя есть и небольшие особенности. Так, в Ирландии используется не только ячменный солод, но и не соложенный ячмень и другие зерновые. Тройная дистилляция (против двойной шотландской) придает напитку особую чистоту и крепость. Форма перегонных кубов является более округлой, а сами кубы по размеру больше шотландских. Все эти факторы обеспечивают самобытность ирландского виски. Классификация виски:

Single malt – односолодовый виски, приготовленный исключительно на основе соложенного ячменя. К этой категории относятся такие марки, как Connemara, Knappogue, Tyrconnel.

Pure Pot Still Whiskey – виски, приготовленный из несоложенного ячменя с добавлением других зерновых (ржи, пшеницы, кукурузы). До последних десятилетий здесь производился только такой виски, сегодня к ярким представителям можно отнести лишь Redbreast и Green Spot.

Blended – купажированный **ирландский виски**, составленный из смеси односолодовых и зерновых сортов. Здесь обязательно нужно упомянуть такие марки как Jameson, Бушмилс и Tullamore Dew.

Примечательно, что все торговые марки ирландского виски производятся лишь тремя крупными компаниями: *New Midleton Distillery, Old Bushmills Distillery, Cooley Distillery*.

Тип виски: Blended

Фильтрация: холодная фильтрация

Выдержка в бочках: дубовые бочки



Интересные факты:

Ирландский виски **Джемесон** является самым мягким в мире, что обусловлено новаторским подходом основателя компании Джона Джемесона. В отличие от шотландцев, которые никогда не боялись экспериментировать при производстве виски, ирландцы всегда старались следовать старинным традициям в процессе изготовления этого национального напитка. Но родовой девиз семьи Джемесон — "Без страха" ("Sine Metu") — буквально обязывал отойти от традиций, благодаря чему и появился замечательный виски безупречного качества, коим является Jameson. В настоящее время ему принадлежит первое место в мире среди прочих ирландских виски. Таких вершин компании удалось достичь еще в конце XIX века, но и сегодня виски Jameson уверенно удерживает свои лидирующие позиции. Именно этот напиток предпочитают Пирс Броснан и София Форд Коппола, даже сама Елизавета Первая числилась среди его почитателей.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски богатого, насыщенного цвета.

Вкус Виски имеет мягкий, слегка сладкий вкус с ореховыми нотками.

Аромат У виски изысканный аромат с нотами хереса и ванили.

Сочетаемость:

Виски является прекрасным дигестивом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

Jameson Select Reserve Джемесон Селект Резерв

Цена: 500

Тип виски: Blended

Фильтрация: холодная фильтрация

Выдержка в бочках: обожженные бочки из-под бурбона



Интересные факты:

Новый Jameson Select Reserve Black Barrel является продолжением редкой и малоизвестной серии Select Reserve, изготовленной по необычным рецептам, благодаря которым напитки открывают новые грани насыщенного аромата и мягчайшие вкусовые оттенки. Базовый элемент Jameson Select Reserve — это зерновой виски, прошедший тройную перегонку. Однако это отнюдь не тот виски, что используется в стандартном купаже Jameson.

В купаже также присутствует редкий зерновой виски. На этот раз он выдерживался в обожженных бочках из-под американского бурбона. Собственно говоря, благодаря глубокому черному цвету внутренней поверхности этих бочек напитков и получил свое название.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски богатого, насыщенного цвета.

Вкус Букет вкусовых сочетаний, насыщенный и мягкий, вкус роскоши. Постоянное присутствие особой фруктовой сладости зерна на фоне ванильных оттенков с нотками слегка обожженного дерева и специй, в которые вплетаются нотки обожженной бочки.

Аромат Насыщенный густой, раскрывается сочной сладостью тропических фруктов — нектарина, абрикоса и папайи.

Сочетаемость:

Виски является прекрасным дигестивом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

Jameson 12 years old Джемесон 12 лет

Цена: 600

Тип виски: Blended
Фильтрация: холодная фильтрация
Выдержка: 12 лет
Выдержка в бочках: из-под хереса Олоросо,
из-под бурбона



Интересные факты:

Jameson 12 Year Old – самый первый виски в премиальной линейке торговой марки Джемесон. Именно с него рекомендуется начинать знакомство с изысканной коллекцией крепких напитков от этого всемирно известного производителя. Ирландский виски Джемесон является самым мягким в мире, что обусловлено новаторским подходом основателя компании Джона Джемесона. В отличие от шотландцев, которые никогда не боялись экспериментировать при производстве виски, ирландцы всегда старались следовать старинным традициям в процессе изготовления этого национального напитка. Но родовой девиз семьи Джемесон «Без страха» («Sine Metu») буквально обязывал отойти от традиций, благодаря чему и появился замечательный виски безупречного качества, коим является Jameson. В настоящее время ему принадлежит первое место в мире среди прочих ирландских виски. Этой вершины компании удалось достичь еще в конце 19 века, но и сегодня виски Jameson уверенно удерживает свои лидирующие позиции.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски богатого, насыщенного цвета.
Вкус Мягкий, густой, с ореховыми и древесными тонами, а также нотками хереса.
Аромат Глубокий и насыщенный, теплый и пряный.

Сочетаемость:

Виски является прекрасным дижестивом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Соединенные Штаты Америки занимают сегодня второе место в мире по объемам производства виски. **Американский виски** появился значительно позже, чем в Шотландии и Ирландии, в основном благодаря переселенцам из Европы. Производство виски процветает в штатах Кентукки, Индиана, Иллинойс, Теннесси. На бутылках американского виски можно увидеть ирландский вариант названия: whiskey. У напитков из США есть множество особенностей, которые касаются как вкуса, так и технологии производства.

В Соединенных штатах практически не используется соложенный ячмень, его заменяют рожь и кукуруза. Зерновое сусло варят, а затем добавляют в него дрожжи и выгоняют до крепости 65%. Что касается выдержки, американцы и сюда привнесли свои особенности. Как-то после пожара на одной из винокурень пришлось выдерживать виски в частично обгорелых бочках. Производитель заметил, что вкус напитка очень улучшился от этого. С тех пор в Америке повсеместно применяются обугленные бочки, которые придают напитку красивый цвет и сладковатый привкус.

Виски США делится на две больших категории:

Straight – содержит не менее 51% злака одного рода, выдерживается в дубовых бочках не менее 2 лет, не содержит спирта и иных добавок.

Blended – купаж straight виски, нейтральных спиртов, красителей.

Исходя из различных особенностей производства, выделяют еще несколько разновидностей американского виски.

Бурбон – самый известный американский виски, который в основе своей имеет кукурузу (не менее 51%), выдерживается в бочках не менее 2 лет (как правило, 4 года) и не содержит красителей и ароматизаторов. Бурбон Jim Beam стал настоящей визитной карточкой виски США.

Бурбон с пшеницей (wheated bourbon) – обычный бурбон, который на 49% дополнен пшеницей. К этой категории относится знаменитый Мэйкерс Марк.

Ржаной (rye) виски содержит не менее 51% ржи, в остальных требования предъявляются такие же, как к бурбону.

Кукурузный (corn) не менее, чем на 80% состоит из кукурузы, причем выдержка необязательна.

Тенессийский виски проходит фильтрацию через кленовый уголь перед закладкой в бочки на выдержки. В остальном это тот же бурбон. К этой категории относится знаменитый бленд Джек Дэниэлс.

Очень немногие винокурни в США производят чистый солодовый виски, подобный шотландским сингл молтам.

Jack Daniel's Джек Дэниелс

Цена: 400

Тип виски: Теннесси́йский

Фильтрация: холодная фильтрация

Выдержка в бочках



Интересные факты:

На протяжении полутора веков виски **Джек Дэниэлс (Jack Daniels)** создается по старинной технологии, с сохранением индивидуального стиля и с неизменной верностью девизу своего отца-основателя Джека Дэниэла: «Каждый день, пока мы его делаем, мы будем делать его настолько хорошо, насколько мы можем». Особенный мягкий вкус и аромат этому виски придает:

- чистейшая родниковая вода;
- брожение на кислом сусле;
- уникальный способ фильтрации, через трехметровый слой прессованного угля, приготовленного из сахарного клена;
- выдержка в бочках из американского дуба.

Этот трудоемкий и дорогой процесс отличает американский виски Jack Daniels от обычных бурбонов. Виски **Джек Дэниэлс** завоевало множество наград. Первой из них стала золотая медаль на Всемирной выставке в Сент-Луисе в 1904 году. Длинный список золотых медалей можно увидеть на любой бутылке Jack Daniels Old No.7.

Дегустационные заметки:

Цвет Виски богатого, насыщенного цвета.

Вкус Характерен мягкий вкус, сочетает в себе карамельно-ванильные и древесные нотки. Легкий привкус дыма.

Аромат Аромат виски достаточно лёгкий и гладкий с приятной сладостью, в нём можно обнаружить нотки специй, маслянистых орехов, дымные нюансы.

Сочетаемость:

Виски Джек Дэниэлс пьют в чистом виде с кубиками льда. Можно добавить содовую или просто воду. Уместны разнообразные коктейли .

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн или в составе различных коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

ФРАНЦУЗКИЙ КОНЬЯК

Для любителей и ценителей коньяка во всем мире название **Мартель** является синонимом превосходного качества и высокого статуса. Этот напиток давно (без малого 300 лет!) и прочно обосновался на Олимпе лучших французских коньяков, которые производятся в провинции Сognaс. Название «martell» переводится с французского как «молоток» — именно этот инструмент вы можете увидеть на гербе, который обязательно присутствует на каждой бутылке и коробке коньяка.

Коньяк Martell производится по старинной технологии с соблюдением вековых традиций коньячного Дома. В семье **Мартель** сменились несколько поколений, но каждое из них стремится поддерживать репутацию Дома и не уронить заданные стандарты качества. Особый, очень мягкий и, как говорят знатоки, округлый вкус напитка достигается использованием высококачественного винограда юни блан. Спирты подвергаются многолетней выдержке в дубовых бочках, после чего они приобретают вкус с нотами спелых фруктов, а также изумительный золотистый цвет. Бочки коньячный Дом делает самостоятельно, используя для этого только древесину троянского дуба. Как и многие другие коньячные дома, **Мартель** отбирает лучшие спирты и коллекционирует их для производства уникальных купажей. Хранилища Дома имеют достаточно красноречивые названия: «Парадиз» (Рай) и «Чистилище».

Под стать безупречному вкусу разработана и упаковка коньяка **Мартель**. Это элегантные бутылки и коробки, а также изысканные графины — настоящее произведение искусства.

Martell XO Мартель XO

Цена: 1550

Класс коньяка: XO
Выдержка: около 40

Интересные факты:

Коньяк Martell XO от старейшего ведущего коньячного дома Мартель славится не только благородством купажа, но и необыкновенной красотой оформления. Форма бутылки в виде арки символизирует стремление Жана Мартеля объединять в своих напитках все самое лучшее. Элегантный дизайн коньяка гармонично сочетает в себе простоту узоров и линий с искусным исполнением декора, стиль современности и классические традиции. Martell XO – истинное воплощение новаторства и творчества дома Мартель.

Коньячный дом Мартель ведет свою историю с 1715 года, со времен правления Людовика XIV, и на сегодняшний момент продолжает являться одним из ведущих коньячных домов во Франции. Martell входит в число трех самых крупных мировых производителей коньяка, а также занимает лидирующие позиции по продажам крепких напитков в 20 странах (в их числе Италия, Великобритания, Мексика, Сингапур, Гонконг, Малайзия и другие).

Дегустационные заметки:

Цвет Коньяк насыщенного золотого цвета с благородным блеском красного дерева и медным оттенком.

Вкус Коньяк имеет округлый фруктовый вкус, в котором ощутимы сила и утонченность, присущие коньякам Гранд Шампани. Продолжительное бархатное послевкусие, оставляющее во рту ощущение элегантности и изысканности.

Аромат Коньяк обладает ароматом с нотами сухофруктов, пчелиного воска и оттенками «русской кожи» (древесно-кожаный аромат). Постепенно аромат усложняется, в нем проявляются нотки сухих цветов и свежих фруктов, а далее - оттенки специй, мускат и сандала.

Сочетаемость:

Коньяк станет прекрасным диджестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе или сигаре.

Употребление:

Пьют в чистом виде из бокала Снифтер.

Содержание алкоголя: 40%



Martell VSOP Мартель ВСОП

Цена: 750

Класс коньяка: VSOP

Выдержка: 8-10



Интересные факты:

Французский коньяк Мартель ВСОП удовлетворит запросы даже самых искушенных гурманов. При первой же дегустации этого изумительного напитка становится очевиден его высокий статус и особое предназначение. Ничего лишнего: лишь отменное качество и безупречный мягкий вкус!

Дегустационные заметки:

Цвет Коньяк золотисто-янтарного цвета.

Вкус Коньяк имеет округлый фруктовый вкус, в котором ощутимы сила и утонченность, присущие коньякам Гранд Шампани. Продолжительное бархатное послевкусие, оставляющее во рту ощущение элегантности и изысканности.

Аромат Коньяк обладает ароматом с нотами сухофруктов, пчелиного воска и оттенками «русской кожи» (древесно-кожаный аромат). Постепенно аромат усложняется, в нем проявляются нотки сухих цветов и свежих фруктов, а далее - оттенки специй, мускат и сандала.

Сочетаемость:

Коньяк станет прекрасным дигестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе или сигаре.

Употребление:

Пьют в чистом виде из бокала Снифтер.

Содержание алкоголя: 40%

Martell VSOP Мартель VCOП

Цена: 600

Класс коньяка: VS

Выдержка: ? ?



Интересные факты:

Ровно как и вся торговая марка, Мартель VS получил широкое всемирное признание. Его высоко ценят и в Италии, и в Великобритании, и в Гонконге, и во многих других странах, где отнюдь не существует недостатка в выборе крепких напитков. Не отказывайте себе в удовольствии попробовать или преподнести в дар этот исключительный коньяк, давно завоевавший сердца миллионов!

Дегустационные заметки:

Цвет Коньяк светло-золотого цвета.

Вкус Коньяк имеет энергичный, сбалансированный, гармоничный и мягкий вкус с тонами фруктов, создающий во рту приятное ощущение чистоты и свежести.

Аромат Коньяк обладает нежным, мягким ароматом с освежающими, легкими нотками фруктов.

Сочетаемость:

Коньяк станет прекрасным дигестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе или сигаре.

Употребление:

Пьют в чистом виде из бокала Снифтер.

Содержание алкоголя: 40%

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

Армянский коньяк — это сочетание звучит как нарицательное для многих любителей крепких напитков. Земли Армении издавна считались идеально подходящими для выращивания винограда, упоминания о прекрасных винах этой местности можно встретить, в частности, в трудах Геродота. У многих виноградарей были свои секреты и рецепты вина и коньяка, которые они передавали из поколения в поколение.

В промышленных же масштабах производство армянского коньяка наладилось лишь в конце 19 века, когда купец первой гильдии Нерсес Таирян построил первый винодельческий завод в городе Ереване. По тем временам завод был оборудован по последнему слову техники, а технология была закуплена у французов. Дубовые бочки также привезли из Франции, часть из них до сих пор используется для выдержки коньяка. В 1899 году завод приобрел известный русский предприниматель Шустов, который укрепил и расширил производство. Управляющим и главным виноделом был назначен Кирилл Григорьевич Сильченко — его вклад в развитие армянского коньячного дела поистине сложно переоценить. Сильченко руководил заводом до 1947 года, он являлся идейным вдохновителем и главным экспертом по созданию таких знаменитых марок коньяка как «Юбилейный» и «Праздничный».

Конечно, после революции предприятие было национализировано. Но это не помешало его активному развитию. Сегодня Ереванский коньячный завод является современным промышленным предприятием, которое поставляет свою продукцию в 25 стран мира. Помимо него, в Армении работают еще несколько коньячных заводов, выпускающих напитки высочайшего качества.

Для создания армянского коньяка используются шесть основных сортов винограда. Это мсхали, гаран дмак, воскеат, кангун и знаменитый грузинский ркацителли. Вы можете встретить в продаже ординарный, марочный и коллекционный **коньяк Армении**. Ординарные коньяки производят из спиртов с выдержкой от 3 до 6 лет. Марочные коньяки — из спиртов, выдержанных в дубовых бочках не менее 6 лет. А коллекционные коньяки готовят из марочных коньяков, которые подвергаются дополнительной выдержке более трех лет.

Класс коньяка: КС

Выдержка: 20



Интересные факты:

Легендарный народ Наири когда-то давным-давно населял царство Урарту, располагавшееся на берегах озера Ван. Эта так называемая "Страна рек", политическая и культурная соперница Ассирийской империи, объединяла двадцать три процветающих владения. Одним из самых могущественных среди них была "Земля Наири", прародительница сегодняшней Армении, которая также славилась своей неприступной столицей Тушпа. Для обеспечения этого города пресной водой был построен 70-километровый акведук, благодаря которому Тушпа смогла выдержать немало длительных осад.

Дегустационные заметки:

Цвет Коньяк имеет красивый глубокий темно-янтарный цвет, приятный блеск и безупречную прозрачность.

Вкус Вкус коньяка богатый и сложный, с приятным длительным послевкусием. Тонкое сочетание поджаренного хлеба и гвоздики уравновешено тонами корицы и меда.

Аромат У аромата коньяка гармоничная, шелковистая, сложная и утонченная текстура. Чувствуются бальзамическое благоухание и переход к кедровым тонам.

Сочетаемость:

Коньяк станет прекрасным дижестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе или сигаре.

Употребление:

Пьют в чистом виде из бокала Снифтер.

Содержание алкоголя: 40%

Класс коньяка: КВВК

Выдержка: 10



Интересные факты:

Происхождение названия этого коньяка окружено красивой легендой: когда-то давным-давно, в 10 веке, царь Гагик I из династии Багратидов построил роскошный царский дворец на острове Ахтамар, находящемся на озере Ван, в самом сердце средневекового княжества Великой Армении. Великолепная просторная резиденция была окружена зелеными парками и пышными фруктовыми садами. Название этого небольшого острова навеяно легендой о любви принцессы Тамары к прекрасному юноше, утонувшему в глубоких синих водах озера Ван со словами "Ах, Тамар".

Дегустационные заметки:

Цвет Коньяк имеет прекрасный янтарный цвет с медным отблеском.

Вкус Коньяк Ахтамар имеет округлый, скрытый, сладковатый вкус, который проявляется постепенно и дарит соблазнительно долгое послевкусие. Легкая сухость в конце оттеняется нотками корицы.

Аромат Аромат коньяка живой и элегантный. В букете преобладают нотки пчелиного воска, ореха и коры дуба на фоне ванили и чернослива.

Сочетаемость:

Коньяк станет прекрасным дигестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе или сигаре.

Употребление:

Пьют в чистом виде из бокала Снифтер.

Содержание алкоголя: 40%

Класс коньяка: 5 звезд

Выдержка: 5



Интересные факты:

Знаменитая гора **Арарат**, высота которой составляет более пяти тысяч метров, возвышается на горизонте столицы Армении — Еревана и над великолепной Араратской долиной. Окутанная старинными легендами о любви, дружбе, благородстве и храбрости, гора Арарат завораживает своей красотой и величественным видом. Именно гора Арарат дала название знаменитому армянскому коньяку и изображена на его этикетке.

Дегустационные заметки:

Цвет Коньяк имеет приятный янтарный цвет с золотистым отливом.

Вкус Коньяк имеет тонкий и деликатный вкус с интенсивными тонами черной смородины и мягкими сладковатыми нотами.

Аромат Коньяк обладает нежным, освежающим ароматом с нотами сливы, персика и сухофруктов, оттенком черного шоколада.

Сочетаемость:

Коньяк станет прекрасным дигестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе или сигаре.

Употребление:

Пьют в чистом виде из бокала Снифтер.

Содержание алкоголя: 40%

ЛИКЕР

Производство ликеров

Выделяют два способа производства ликеров: мацерация и дистилляция. В первом случае наполнители ликера вымачивают в чистом этиловом спирте, вине или [бренди](#), затем настойка фильтруется и разбавляется водой, или же, напротив, закрепляется спиртом до требуемой крепости. Мацерация может происходить в течение длительного времени — недели и месяцы.

Во втором случае ингредиенты, придающие вкус, вымачиваются в спирте или [бренди](#) в течение короткого времени (максимум неделю), затем смесь проходит однократную дистилляцию, в ходе которой выделяется "сердце" напитка, затем дистиллят разводят водой до нужной крепости. Самые вкусный и ароматный ликер — это тот, что выдержан в дубовой бочке.

Виды ликеров

Травяной ликер — в качестве наполнителей выступают травы и корни, которые придают напитку горький, терпкий вкус. Таким ликерам часто приписываются целебные свойства. К этой категории относится немецкий Егермейстер и чешский ликер "Бехеровка".

Фруктовый ликер — вкус напитка достигается за счет введения фруктовых экстрактов. Этим ликерам насчитывается великое множество, они есть в линейке каждого уважающего себя производителя — например, банановый, персиковый, дынный от Lucas Bols, или экзотический ликер со вкусом личи от Джозефа Картрона.

Крем-ликеры отличает густая кремовидная текстура. Они производятся на основе одного вида фрукта или ягод. Считается, что такой ликер впервые был приготовлен во Франции, сегодня здесь очень популярны черносмородиновые крем-ликеры.

Яичный ликер — это знаменитый голландский Advocaat с густой текстурой и приятным ванильным вкусом. Первоначально подобный напиток появился в Бразилии, где жители смешивали соки с мякотью авокадо. В Европе в качестве загустителя использовали яйцо и немного трансформировали название. Этот ликер хорошо сочетается с мороженым и другими десертами.

Сливочный ликер впервые приготовили в Ирландии на основе виски и свежих сливок. К этой группе относится знаменитый [Baileys](#) и еще несколько ирландских ликеров, входящих в группу Irish Cream. По ирландской технологии в других странах стали готовить сливочные ликеры и на основе других напитков (коньяка, бренди).

Ликер

Ирландия

Baileys Бейлис

Цена: 350



Интересные факты:

Бейлиз – уникальный сливочный ликер. Его рецепт хранится в тайне, т.к. до его производства никому не удалось соединить виски и сливки в однородную массу.

Baileys Original – это только самые свежие и лучшие сливки, виски тройной дистилляции и немного сахара, шоколада, карамели и ванили. Несмотря на высокое содержание сливок - около 50%, Бейлиз может храниться в течение 24 месяцев. При этом ликер не содержит никаких консервантов. Их роль в Бейлиз прекрасно исполняет ирландское виски.

Дегустационные заметки:

Цвет Цвет кофе с молоком.

Вкус Приятный согревающий вкус ликера.

Аромат Нежный аромат с нотами шоколада, ванили, карамели и сливок.

Сочетаемость:

Baileys Original можно пить в чистом виде, уместно добавление льда. На основе этого легендарного ликера существует огромное количество коктейлей. Добавьте Бейлиз к кофе и насладитесь согревающим очаровательным напитком

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн, в составе многих коктейлей.

Содержание алкоголя: 17%



Интересные факты:

Родина **ликера Малибу** — карибский остров **Барбадос**. Производится ликер на заводе West Indian Rum Distillery, известном еще с XIX века.

Существует легенда, описывающая изобретение рецепта Malibu. Согласно этой истории, однажды в бочку карибского рома упал сорвавшийся с пальмы кокосовый орех. С тех пор ликер Малибу стали готовить на основе рома, добавляя к нему кокосовый экстракт. У получаемого в результате напитка крепость достигает 21°. Это ниже, чем у обычного рома, в связи с чем напиток носит название ромового ликера.

Сочетание мягкого барбадосского рома и кокосового наполнителя придает ликеру Малибу изумительный вкус.

Дегустационные заметки:

Цвет Матово - белый цвет.

Вкус Сладкий мягкий ликер, со вкусом кокоса.

Аромат Ликер обладает тропическими ароматами кокосового ореха, ананаса, манго, спелого банана.

Сочетаемость:

На базе ликера Малибу существует большое количество коктейлей. Можно добавить сок или тоник.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн, в составе многих коктейлей.

Содержание алкоголя: 21%



Интересные факты:

Ликер Kahlua (Калуа) – общепризнанный лидер среди кофейных ликеров. Для приготовления этого ликера в определенных пропорциях смешиваются мексиканский тростниковый ром, ванильный сироп, очищенный спирт и кофе сорта арабика. Такое сочетание компонентов позволяет получить вкуснейший напиток с насыщенным кофейным ароматом. Исторической родиной ликера **Калуа** является Мексика. Сегодня он производится на заводах в Мексике, Дании и Шотландии. Секрет вкуса **Kahlua** – кофейные зерна, собранные вручную в высокогорьях Мексики. Зерна обжариваются, затем перемалываются, из них варится крепкий кофе, который становится основой ликера **Калуа**.

Дегустационные заметки:

Цвет Цвет обжаренного кофе.

Вкус Насыщенный кофейный вкус ликера, слегка ощутимыми нотами рома.

Аромат Кофейный аромат Калуа завораживает, ванильные ноты слегка его оттеняют.

Сочетаемость:

Ликер Kahlua пьют в чистом виде или с молочными добавками. Очень изысканным считается чистый ликёр с колотым льдом.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн, в составе многих коктейлей.

Содержание алкоголя: 20%

Ликер

Франция

СointreauКуантро

Цена: 350



Интересные факты:

Cointreau – известный французский ликер, секрет уникальности которого состоит в гармоничном сочетании отборных сладких и горьких апельсинов, составляющих основу этого напитка. Производится ликер во Франции по старинному семейному рецепту. Для изготовления Cointreau на завод в Анжере поступает высушенная цедра горьких апельсинов с Антильских островов, сладких апельсинов из Бразилии, Испании и Южной Франции. Цедра настаивается на спирте в течение нескольких дней, полученный настой проходит двукратную дистилляцию в старинных медных перегонных кубах, затем в ликер добавляется родниковая вода и сахарный сироп. Секрет технологии заключается в строгом соблюдении пропорций, которые известны только владельцам бренда.

Дегустационные заметки:

Цвет Ликер кристально-прозрачного цвета, при добавлении льда приобретает опаловый (матово-белый) цвет, что свидетельствует о высоком содержании натуральных эфирных масел.

Вкус Ликер обладает восхитительным вкусом – вначале мягким, позже приобретает жгучие тона с богатыми нотками горьких и сладких апельсинов в послевкусии.

Аромат Ликер будоражит воображение своим богатым ароматом с тонами фруктов, белых цветов, апельсинов и эфирных масел.

Сочетаемость:

Ликер Куантро традиционно используется в качестве аперитива и широко применяется для приготовления коктейлей, он придает коктейлям богатый апельсиновый аромат и новые оттенки вкуса.

Употребление:

Пьют в чистом виде со льдом из бокала Олд Фешн, в составе многих коктейлей.

Содержание алкоголя: 40%

БешеровкаБехеровка

Цена: 300



Интересные факты:

Бехеровка - национальный напиток Чехии, своего рода визитная карточка страны. Изначально в 1807 году этот напиток появился как лекарственное средство для стимулирования пищеварения. Сейчас это популярный ликер, который завоевал большое количество наград во всемирных конкурсах алкогольных напитков. Рецепт травяного ликера хранится в тайне, известно лишь, что в его составе содержится более 20 трав и экстрактов. Многочисленными исследованиями доказано, что этот напиток может носить терапевтический характер если его пить в небольших количествах из специальных маленьких рюмок.

Дегустационные заметки:

Цвет Солнечный, золотистый, чистый цвет.

Вкус Насыщенный, сладкий и одновременно горьковато-терпкий вкус.

Аромат Напиток с густым ароматом трав.

Сочетаемость:

Бехеровка прекрасна в качестве аперитива и дигестива, ее пьют из маленьких рюмок с апельсином.

Употребление:

Пьют в чистом виде из шотов или со льдом из бокала Олд Фешн.

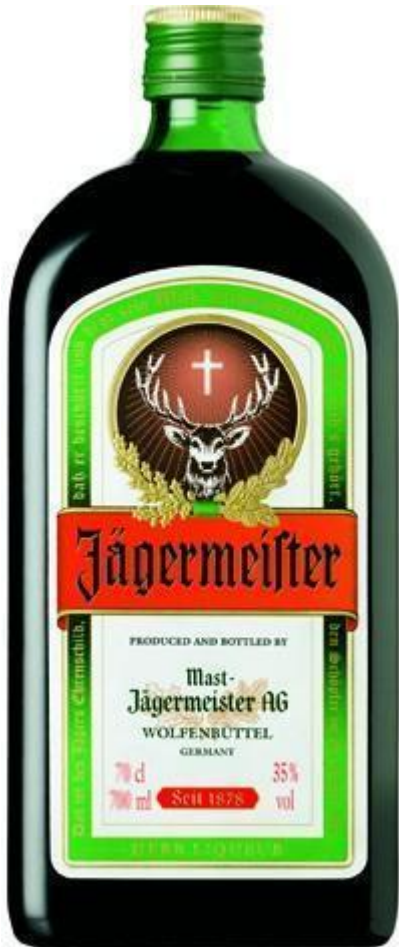
Содержание алкоголя: 38%

Ликер

Германия

Ягермейстер Егермейстер

Цена: 300



Интересные факты:

Ликер производится уже более 70 лет. Название переводится как "мастер-охотник" и на этикетке изображен святой Убер, покровитель охотников. Напиток содержит более 50 компонентов (корки фруктов, специи и коренья). Егермайстер производится путем размокания его составляющих в жидкости – мацерации. Ликер выдерживают 12 месяцев в дубовых бочках, благодаря чему ликер приобретает мягкий и богатый вкус.

Дегустационные заметки:

Цвет Глубокий темный цвет этой настойки достигается благодаря выдержке в дубовых бочках.

Вкус Вкус травяной, терпкий, но при этом мягкий.

Аромат Богатый травяной аромат с нотами корицы, гвоздки имбиря, шафрана.

Сочетаемость:

Прекрасен в качества аперитива и дигестива, ее пьют из маленьких рюмок с апельсином.

Употребление:

Пьют в чистом виде из замороженных шотов. Сам напиток храниться в морозилке.

Содержание алкоголя: 35%