

Вводный курс



содержание

- * **Алкогольные напитки – понятие**
- * **Правовые аспекты при работе с данной категорией товара**
- * **Понятие вина, классификация**
- * **Международные сорта винограда**
- * **Крепкие напитки**

Алкогольная продукция

Точная цитата из закона:

"... к алкогольной продукции относится пищевая продукция, которая произведена с использованием или без использования этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, с содержанием этилового спирта **более 0,5 процента** объема готовой продукции, за исключением пищевой продукции в соответствии с перечнем, установленным Правительством РФ."

Подписан закон об усилении ответственности за продажу алкоголя несовершеннолетним

- * Согласно этому документу, продавец, непосредственно продавший спиртное покупателю, которому **нет 18 лет**, будет оштрафован на сумму **от 30 до 50 т.руб.** Должностное лицо **оштрафуют от 100 до 200 тысяч рублей**, а юридическое – **до 500 тысяч**. И все эти штрафы – только в случае первого нарушения.
- * Если же подобное повторится в течение полугода, против виновного будет возбуждено уголовное дело, и продавца могут оштрафовать **уже на 80 тысяч рублей** или приговорить к **исправительным работам до одного года**.

Права продавца

- * . В случае если продавец затрудняется точно определить возраст покупателя, он может потребовать у него документ, удостоверяющий личность (в том числе документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина или лица без гражданства).

В соответствии с законодательством Российской Федерации документами, удостоверяющими личность, являются:

- * Для граждан Российской Федерации :
 - паспорт гражданина Российской Федерации;
 - временное удостоверение личности гражданина Российской Федерации, выдаваемое органом внутренних дел до оформления паспорта;
 - общегражданский заграничный паспорт;
 - удостоверение личности офицера (для офицеров, прапорщиков, мичманов);
 - военный билет, временное удостоверение, выдаваемое взамен военного билета или удостоверения личности, выдаваемые военным комиссариатом по месту учета (для лиц, которые проходят военную службу по призыву или контракту);
 - паспорт моряка (удостоверения личности моряка);
 - справка об освобождении из мест лишения свободы.

Амар Хаям 1080 год

**Вино запрещено, но есть четыре
"но":**

**Смотря кто, с кем, когда и
в меру ль пьет вино.**

**При соблюдении сих четырех
условий**

**Всем здравомыслящим вино
разрешено**

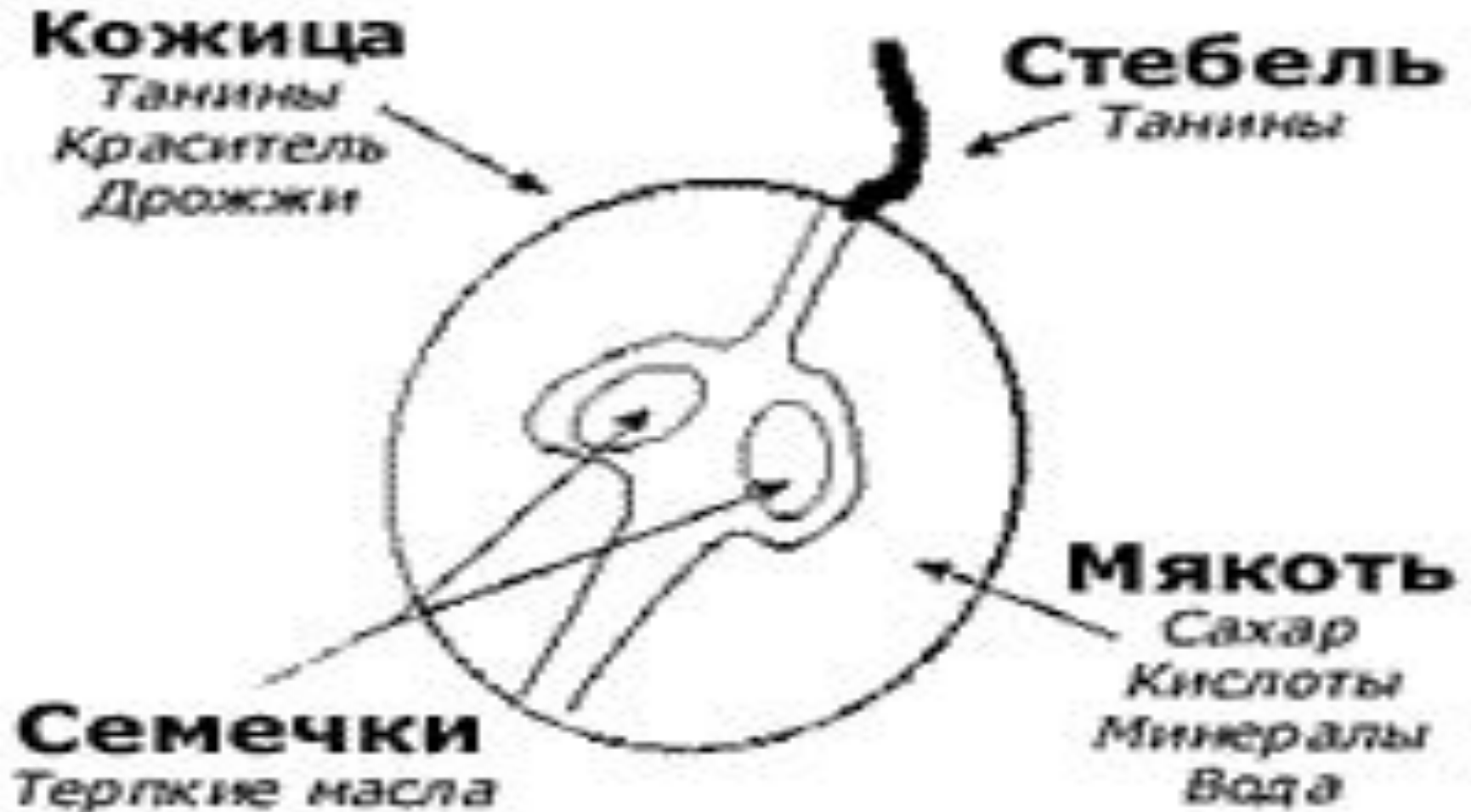
Вино

- * Слово “вино” пришло к нам из латинского языка и первоначально означало “виноград”
- * Однако в России, в силу известных причин, основу домашних вин составляют плоды и ягоды: яблоки, вишни, сливы, смородина, малина, черника, ежевика и др.

ВИНО

- * Вино — это напиток, получаемый в результате алкогольного брожения виноградного, плодового или ягодного соков и последующей выдержки сброженного виноматериала.
- * Получаемый напиток содержит алкоголь, углекислоту и обладает известным вкусом и букетом.

Ягода винограда



Виноделие - это процесс превращения свежего винограда и его сока (виноградного сусла) в вино.

- * **Ферментация алкоголя** - это основная фаза. Это природный процесс, во время которого глюкоза и сахароза, из винограда, превращается в алкоголь под воздействием микроорганизмов, называемых дрожжи.
- * При процессе ферментации вырабатывается диоксид углерода и теплота.
- * При температуре выше 30-34 градусов Цельсия дрожжевые бактерии погибают и ферментация прекращается.
- * Этот процесс завершается, когда весь сахар превратится в алкоголь.

Виноделие состоит из следующих операций

- измельчение ягод и плодов и извлечение сока,
- приготовление сусла (виноградный сок, получаемый при дроблении и прессовании винограда и мезги)
- брожение сусла и уход за ним;
- сбраживание и осветление вина (эту операцию часто не проводят, так как она не всегда необходима и, кроме того, требует навыка),
- выдерживание и хранение вина.

Классификация вина

* Вина можно условно классифицировать по следующим признакам:

1. По виду сырья.
2. По содержанию углекислоты.
3. По цвету.
4. В зависимости от качества и сроков выдержки.
5. По содержанию спирта и сахара.

Классификация по виду сырья

В зависимости от **вида сырья**, используемого в процессе изготовления вина выделяют **виноградные и плодово-ягодные вина**

Виноградное вино - алкогольный напиток, получаемый в результате полного или частичного алкогольного брожения сока **винограда**.

Плодово-ягодное вино - алкогольный напиток, получаемый спиртовым брожением из сока свежих **плодов и ягод**, сахара, меда, с добавлением или без добавления спирта-ректификата.

Классификация по виду сырья

- * Кроме того, вина подразделяют на сортовые, то есть, приготовленные из одного сорта сырья (например, винограда или яблок), и купажированные (от французского слова “couper” - резать) - из нескольких сортов.

Классификация по содержанию углекислого газа

- **Тихие вина** - практически не содержат углекислого газа.
- **Игристые вина** - вина, содержащие углекислоту, произведенные по определенной технологии
- Шампанское - игристое вино
- Натуральные игристые вина производят во многих странах мира: В Италии (Asti), в Испании (Cava), Германии (Sekt), Австрии, Австралии, Аргентине и т.д. Во Франции игристые вина производят в следующих регионах: Долина Луары, Бургундия и Эльзас
- - **жемчужные вина** - содержание углекислого газа в них настолько мало, что порой он заметен лишь в виде пузырьков, осаждающихся на стенках рюмки.
- - **искристые вина** - отличаются слабым давлением в бутылке (1-2,5 атмосферы) и невысокой крепостью (минимальное содержание спирта 7%).

Классификация по цвету

- * **По цвету различают белые, красные и розовые вина.**
- * **Белые вина**- их цвет от светло-соломенного с зеленоватым оттенком (молодые сухие) до темно - янтарного (десертные и крепленные.). Изготавливают из белых и красных сортов винограда.
- * **Розовые вина**- окраска от светло-розового, телесного до темно-розового, светло-рубинового. Изготавливают из красных сортов винограда.
- * **Красные вина** - их цвет от темно-рубинового с фиолетово-сизоватым оттенком (молодые) до темно-гранатового с коричневато-кирпичным оттенком в тонком верхнем слое (возрастные). Изготавливают из красных сортов винограда. При длительной выдержке интенсивность окраски красных вин снижается и возрастные вина всегда светлее молодых.

Классификация по уровню качества

Существуют две основные группы вин **ординарные** и **марочные**.

- * К ординарным относятся: **столовые вина и местные**
- * **Марочные вина** - ключевое значение имеет понятие «апелласьон» - четко очерченная территория внутри которой культивируются строго определенные сорта винограда, определяется урожайность с гектара, методы производства вин и т.д.
- * **Вина с контролируемым наименованием по происхождению** – вина самого высокого качества (определен регион, состав почвы, сорт винограда, урожайность, крепость)

Классификация по содержанию сахара

- * * **Сухие вина.** Главная их особенность полное отсутствие сахара (0-4 г/л) и невысокое содержание спирта (10-12 %). Виноматериал, полученный после брожения, никогда не спиртуют.
- * **Полусухие вина.** Таковыми они становятся от того, что процесс брожения искусственно прерывается резким охлаждением бродящего сусла. При этом в нем накапливается 11-13% спирта и остается 4-17 г/л сахара.
- * **Полусладкие вина – 17 – 45 г/л**
- * **Сладкие вина – более 45 г/л**
- * **Десертные вина – 16% спирта и 160 г/л сахара**

Классификация по содержанию спирта

- * **Столовые (натуральные) вина**- получают полным или частичным спиртовым сбраживанием виноградных гроздей, мезги или сусла и содержат спирт этиловый полученный в результате естественного брожения. Они содержат 8,5-14% об. спирта.
- * **Крепленые (специальные) вина**- (**крепкие и десертные**) содержат больше спирта (17- 20% об.) и меньше сахара (до 14 г/100 мл), а десертные, наоборот,- меньше спирта-12-17% об., и больше сахара-до 35 г/100 мл

Сорт винограда

* Красные сорта винограда

- * *Каберне Совиньон*
- * *Сира (Шираз)*
- * *Мерло*
- * *Пино Нуар*

Белые сорта винограда

- *Совиньон Блан*
- *Шардоне*
- *Гевюрцтраминер*

Вина старого света

Франция, Испания, Италия, Германия, Австрия

* В Европе вино воспринимается как часть национальной истории, это кубок, передаваемый из поколения в поколение. Это лозы, посаженные римлянами. Это остатки амфор, найденные при раскопках. Это традиция.

Кроме того, вино является частью религиозных церемоний, таким образом оно становится чем-то большим, чем просто напиток. До того, как процесс брожения был установлен, превращение виноградного сока в вино считалось мистическим и священным преобразованием. Французские монахи-бенедиктинцы одновременно являлись и самыми успешными виноделами своего времени.

ВИНА НОВОГО СВЕТА

США, Австралии, Новой Зеландии, Латинской Америки и ЮАР, определяется, в первую очередь, сортом винограда. Основной задачей виноделов из этих стран является сохранение и, по возможности, усиление сортового характера.

Виноделие Нового света имеет сравнительно недолгую историю, и вино воспринимается само по себе, а не в сочетании с едой. Соответственно, ценится фруктовая яркость, полнота вкуса, насыщенность и экспрессивность, иногда доходящая до агрессивности. Кроме того, винодел Нового света, как правило не стесненный строгими правилами, волен экспериментировать с сортами, технологией и дубом. И наконец, климат этих стран благоволит к высокому накоплению сахаров в винограде, что приводит к более высокому содержанию спирта.

ПИВО

* **Пиво** — слабоалкогольный напиток, получаемый спиртовым брожением солодового сусла (чаще всего на основе ячменя) с помощью пивных дрожжей, обычно с добавлением хмеля.



ПИВО

* Приготовление пива - сложный процесс и состоит из нескольких этапов: производство солода, получение пивного сусла, сбраживание сусла пивными дрожжами, дображивание (созревание), фильтрация пива, розлив.

Для приготовления солода используют ячмень специальных пивоваренных сортов, который очищается, сортируется, дезинфицируется и замачивается на несколько дней, пока зерна не прорастут. Затем их сушат и очищают от ростков - это и есть солод, который должен не менее месяца отлежаться и "вызреть". Солод можно приготовить также из других злаков (например, из пшеницы или ржи). Для удешевления пива в него иногда добавляют овес, рис, просо, сорго, кукурузу, а также картофельную, банановую или каштановую муку. Однако такой напиток во многих странах Европы за пиво не признают. В Германии, например, до сих пор действует так называемый "закон чистоты", принятый в Баварии еще в 1516 году. Согласно этому закону, в пивоварении не допускается использовать ничего, кроме ячменя, хмеля, дрожжей и воды.

Для получения пивного сусла солод полируют, дробят, затирают (смешивают) с водой и нагревают. Вода обязательно должна быть мягкой. Хорошая вода на Украине и в Прибалтике. Мягкая вода в Петербурге. Очень мягкая вода в Пльзене (возможно, именно в этом один из секретов знаменитого чешского "Праздроя"). А в Туле, например, вода очень жесткая, поэтому требует дополнительной обработки.

Солод варится в течение двух часов с хмелем, который придает пиву специфический вкус и аромат, повышает стойкость пива при хранении. Полученное сусло процеживают и охлаждают до 60 °С, а затем в специальных холодильниках до 5 - 6 °С. Затем сусло сбраживают специальными расами пивных дрожжей в течение 7-9 дней и снова охлаждают.

ПИВО

* Пиво бывает двух типов - светлое или темное. Первое производится из светлого или слегка поджаренного солода (в зависимости от сорта пива возможно добавление кукурузы, риса, пшеницы и т. д.). Темное же пиво варят из хорошо прожаренного (карамельного) или копченого солода иногда с добавлением пережженного сахара. Кроме того, любое пиво условно можно отнести к лагеру или элю. На сегодняшний день лагер намного популярнее, чем эль, и составляет более 90 % всего потребляемого пива. Лагер - более мягкий, сухой и слабый напиток. Различия между лагером и элем обуславливаются дрожжами, используемыми при брожении, и температурой брожения. При производстве элей используются дрожжи верхового брожения (*Saccharomyces cerevisiae*), а дрожжи низового брожения (*Saccharomyces carlsbergensis*) - при производстве лагеров. Эли сбраживаются быстро и при относительно высоких температурах (15-20 °C), а лагер сбраживается более медленно и при низких температурах (5-10 °C).



ПИВО

* По способу брожения:

В [США](#) и большинстве стран [Европы](#) основной классификацией сортов пива является именно такая. Согласно ей, различают два основных типа: пиво верхового и низового брожения.

* Пиво [низового брожения](#) сбраживают при относительно низких температурах (4-9 °С). Этот способ стал наиболее распространённым в современном [пивоварении](#).

Практически всё пиво, полученное этим способом с использованием культурных [пивоваренных дрожжей](#), называют [лагером](#), а способ — лагерным.

Однако [бельгийское пиво самопроизвольного брожения Ламбик](#), хотя и сбраживается по лагерной технологии, но без использования культурных дрожжей при помощи микроорганизмов, присутствующих в самом сусле и попадающих в него из воздуха.

* [Верховое брожение](#) происходит при относительно высокой температуре (15-25 °С). До внедрения низового брожения практически всё пиво производилось этим способом. Наиболее известные представители пива, произведённого этим способом — [эль](#), [портер](#), [стаут](#), [пшеничное пиво](#).

* Иногда применяют оба эти способа в различных комбинациях. Так, некоторые производители при изготовлении сорта [Хефевайцен](#) после основного верхового брожения добавляют в пиво дрожжи низового брожения для дображивания в бутылке.

* Никакой зависимости между цветом пива и способом брожения нет: тёмным может быть как эль, так и лагер. Под [белым](#) обычно подразумевается [пшеничное пиво](#)

ПИВО

* По цвету:

Цвет готового пива естественным образом зависит от состава сырья, а именно от наличия в исходном сусле тёмного солода, а при его присутствии — количеством и степенью обжаренности последнего. Классификация пива по его цвету широко распространена в России, а также в некоторых других европейских странах, например, в Испании.

Различают *светлое, тёмное, красное, белое и смешанное* пиво.

В СССР некоторое время применялся термин *полутёмное*.

Смешанное пиво — результат, прежде всего, чешской культуры потребления пива. Получается после смешивания тёмного и светлого пива



ПИВО

* По составу исходного

В европейской традиции основным сырьём для приготовления пива считается ячмень. В некоторых сортах пива ячменный солод частично заменяется на другие зерновые (солод или непророщенные зёрна).

Так, пшеничное пиво варят с добавлением пшеничного солода или пшеницы (до 50 %).

* Пиво может быть сварено и на основе других злаковых культур:

* Ржаное

* Рисовое (например, целиком из риса готовят японское саке)

* Кукурузное (напр., тесгуино, хаппосю)

* Известны также напитки, изготовленные по пивоваренным технологиям, но полностью не на основе злаков (напр. банановое пиво (англ. Banana beer), на основе молока — Билк, травяное пиво (грюйт), картофельное, овощное и фруктовое пиво). Конечно, с традиционной европейской точки зрения трудно назвать это пивом.

* Иногда в обиходе применяются следующие понятия:

* **Гибридные сорта** — их приготовление связано с комбинированием ингредиентов и технологий, характерных для разных типов пива.

* **Особые сорта** — как правило, к этой категории относят необычные по составу сорта пива, а также пиво с различными добавками или родственные пиву напитки на основе брожения, например, корневое пиво.

Старый мельник



- * «Старый Мельник» — российская марка пива, производимого пивоваренной компанией ЗАО «Пивоварня Москва-Эфес» с 1999 года
- * Самая популярная марка пива
- * 12 сортов

Золота бочка



- * «Золотая Бочка» — торговая марка пива, выпускаемого компанией «САБМиллер РУС».
- * Производство пива под торговой маркой «Золотая Бочка» началось на заводе ООО «Калужская пивоваренная компания» в Калуге в 1999 году.
- * В 1999 году марка «Золотая Бочка» признана «Брендом Года» в России.
- * С 2005 года пиво «Золотая Бочка» разливается в удобные, современные бутылки 0,5 л. с откручивающейся крышкой.
- * 7 сортов

* Пиво **Bavaria** является семейной маркой: оно варится в одной семье на протяжении вот уже 300 лет в семье Свинклс в голландском городке Лизхаут.

Завод, начинавшийся как небольшая семейная пивоварня, в настоящее время является самым высокоэффективным.

* Завод принадлежит семье из 9 братьев - это старшее поколение Свинклс. У каждого из них есть дети и внуки, которые тоже работают в семейном бизнесе и управляют делами на производстве.

* Пивоварня имеет собственную солодовню. Семья Свинклс держит под собственным строгим контролем подбор ингредиентов.

* Пиво Bavaria варится из чистой родниковой воды, тщательно отобранного хмеля и солода из собственной солодовни (баварский солод считается одним из лучших в мире). Это обеспечивает высокое качество пива в соответствии с традиционными голландскими стандартами.

бавария



Челябинское живое

- * Производство сорта «Челябинское Живое» началось в 2005 году. Новый продукт стал примером эффективного слияния лучших традиций пивоварения «советской» эпохи, когда все пиво было «живым», но скоропортящимся, и передового опыта специалистов-пивоваров. «Челябинское Живое» — дань уважения традициям 80-х.
- * Главная особенность сорта «Челябинское Живое» — прохождение современного высокотехнологичного процесса фильтрации, который позволяет сохранить в пиве полезные вещества и одновременно с этим увеличить срок хранения «живого» пива с традиционных пяти дней до двух месяцев.



- * Старопрамен (Staropramen) –
- * Страна: Чехия
- Производитель (Россия): САН ИнБев
- Содержание алкоголя (крепость): 4%
- Плотность: 10%



Описание

- * Staropramen является чешским пивом высокого качества. Его рецепт был придуман Густавом Нобаком в 1869 году. В переводе на русский Старопрамен значит «Старый источник». Это пиво отличается чистым и мягким вкусом. Его предпочитал даже сам император Франц Йосиф I.



- * Для того, чтобы потребители могли полностью насладиться всеми вкусовыми качествами пива «Стелла Артуа», на контрэтикетке бутылки предусмотрен термознак — роза. Знак проявляется лишь при достижении пивом оптимальной для сервировки температуры в 5°C. Именно при такой температуре этот напиток максимально раскрывает свой букет вкуса и аромата.

- * «Стелла Артуа» - самое популярное в мире бельгийское пиво
Вкус «Stella Artois» имеет изысканный горьковатый оттенок, что выделяет ее на фоне других традиционных европейских сортов и высоко ценится знатоками пива.
«Stella Artois» объединяет в себе благородные традиции и высочайшее качество.
- * Это символ европейского стиля и изысканности, элитный напиток для людей с высоким социальным статусом и утонченным вкусом.
- * Для производства марки подбираются самые качественные ингредиенты:
 - ключевая вода, предварительно очищенная от избытка кальция и железа;
 - лучшие сорта европейского ячменя;
 - придающий неповторимый вкус горький хмель, обогащенный витамином А;
 - фирменная раса дрожжей «Stella Artois».



- * «Lowenbrau» — один из старейших пивных брендов из Баварии, земли Германии, история создания которого уходит корнями в 14-ый век.
- * Пиво «Lowenbrau» производится в точном соответствии с «Законом чистоты», по которому составляющими пива могут быть только вода, солод и хмель.
- * «Lowenbrau» — один из самых известных брендов по всему миру, он продается более чем в 70 странах.
- * Его крепость составляет 5,2%, плотность 12%. Это классическое баварское пиво. Запоминающийся, чуть горьковатый вкус, искристый цвет, богатый аромат хмеля и плотная шапка белой пены — это «Lowenbrau».
- * Пиво разливают в стеклянные бутылки емкостью 0,5 л, банки 0,5 л и кеги 30 л.
- * Цветовые сочетания бренда «Lowenbrau» — голубой, ярко-синий и золотой — оригинальны и отлично запоминаются. Лев на логотипе марки символизирует силу и достоинство. (львиная пивоварня)
- * Потребители «Lowenbrau» — современные мужчины 25-40 лет, городские жители, со средним и выше доходом, уважающие традиции, ценящие качество, настоящие любители пива.

Штаммгаст светлое



Пиво Штаммгаст светлое(Stammgast Lager)

* **Состав:** солод, вода, хмель

Сорт: lager

Страна производитель : Германия

Описание : Это он. Настоящий, изысканный Баварский . Золотой. Аромат мечты.

Солодовая сладость с сухой, прекрасной хмелевой горечью. Гарантированно лучший вкус.

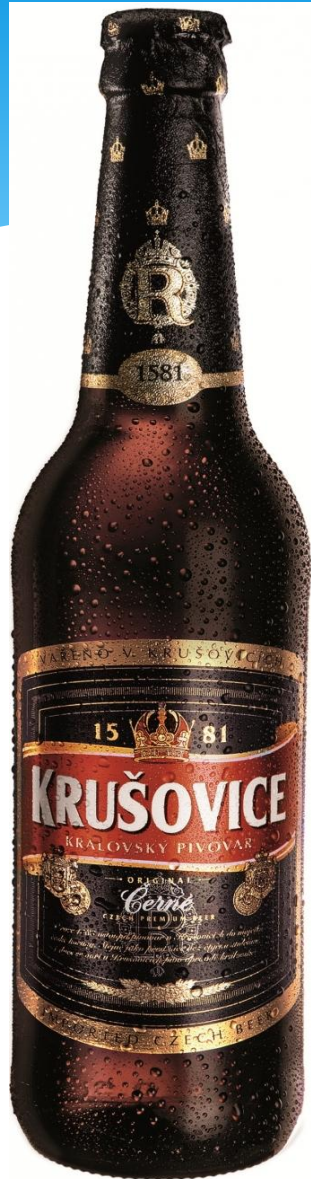
Местом рождения этого удивительного пива является сердце Баварии, ведь именно этот край известен на весь мир родиной пива. Здесь выращивают самые качественные сорта солода и хмеля, о которых мечтают многие пивовары Европы и других стран.



- * В переводе с немецкого слово Spaten (Шпатен) означает "лопата". Но для всей Германии, да и далеко за ее пределами, это слово имеет особый смысл: Spaten (Шпатен) - это знаменитая марка баварского пива.
- * Пиво Spaten (Шпатен) прозрачно-золотистого цвета, умеренной крепости, с мягким пряным вкусом, превосходно сочетающим в себе горечь хмеля и сладость пивного сусла.



- * История пивоварни **Крушовице** началась в XVI веке. Она была основана в 1517 году в одноименном селе, неподалеку от города Раковник. В 1583 году хозяин к тому времени уже очень знаменитой пивоварни — некий Иржи Бирка продал её королю Чехии, императору Священной Римской Империи Рудольфу II. С этого времени пивоварня стала называться Королевской. Конечно, заниматься пивоварней королю было некогда, но известно, что он велел отыскать для производства пива чистый источник в принадлежащих ему Кршивоклатских лесах, а также регулярно просил доставлять ему ко двору несколько бочек пива, осуществляя тем самым своеобразный "контроль качества".
- * Пиво обладает гладким вкусом с нотами лагерных дрожжей, хлеба, тонкими и сладкими солодовыми оттенками, благородной горчинкой хмеля. Послевкусие сухое, чистое, горьковатое, с нюансами орехов и хмеля.



- * **Krusovice" Cerne** — темный лагер, который производится более ста лет. Пиво отличается богатым ароматным букетом и полным, сладковатым карамельным вкусом. Темное "Крушовице" производится из ингредиентов очень высокого качества — родниковой воды, жатецкого хмеля и нескольких специальных видов ячменного солода, что обеспечивает пиву отличные вкусовые характеристики. Это темное пиво очень ценится в Центральной Европе за особый, отличный, освежающий и сбалансированный вкус и привлекательный аромат, а также за его натуральность, ведь при производстве пива не используются красители



- * **Heineken" Lager** — светлое пиво класса "премиум". Впервые светлый лагер под маркой "Хайнекен" был сварен Жерардом Адрианом Хайнекеном в 1873 году, который в 1875 году завоевал золотую медаль на конкурсе в Париже и Почетный диплом на "International Colonial Exposition" в Амстердаме в 1883 году. В состав пива вошли только натуральные ингредиенты — очищенная вода, ячменный солод, хмель и дрожжи. Но работа над рецептом продолжалась, и в 1886 году Н. Elion закончил разработку специальных Хайнекен А-дрожжей, которые до сих пор используются в процессе пивоварения. В "окончательном" варианте пиво было награждено Гран-При на Всемирной выставке в Париже в 1889 году и специальным призом жюри на "Hors Concours" в Париже в 1900 году.
- * Вкус пива освежающий, с нотками солода, хлеба, трав, длительным послевкусием с тонкими травяными и хмелевыми нотками.



- * Очень популярный в Европе пилснер "**Bavaria**" Premium обладает насыщенными ароматом и богатым, свежим, чистым вкусом. Это пиво класса "премиум" изготавливается по старинному рецепту уже почти 300 лет. Тщательно отобранные ингредиенты — чистая природная родниковая вода из собственного источника, свежий ячменный солод и хмель — гарантируют пиву высокое качество. "Бавария" Премиум экспортируется в 130 стран мира, с 1991 года пиво поставляется в Россию.
- * Вкус пива гладкий, сливочный, богатый, со свежими нотками хмеля, лимона и трав, мягкими нюансами риса и зерновых, четким послевкусием.



* **"Miller" Genuine Draft** — мягкое, легко пьющееся пиво с тонким вкусом без сильно выраженной хмелевой горечи. Пиво производится методом холодной фильтрации и не проходит пастеризацию. Пиво прекрасно утоляет жажду в летний день.

В 1999 году "Miller" Genuine Draft получил золотую медаль в категории "американский премиум лагер" на "World Beer Cup".

Пиво **"Миллер" Дженюин Драфт** разливается итальянской компанией **"Birra Peroni"**, которая в настоящее время является одним из основных игроков в пивоваренной промышленности и является частью **SABMiller Group**. "Birra Peroni" работает уже более 160 лет, выпуская национальные и мировые бренды пива, годовой оборот производства пива составляет 4,8 млн. гектолитров.



- * История пивоварни **Carlsberg** началась в 1847 году. Датчанин Якоб Кристиан Якобсен создал небольшую пивоварню недалеко от Копенгагена и назвал ее в честь своего единственного сына Карла и места расположения пивоварни на вершине холма Carlsberg, что в переводе означает "холм Карла". Менее чем через 20 лет пиво начинают экспортировать сначала в Эдинбург (Шотландия), а затем в Вест-Индию и Азию.
- * **Eve" Passionfruit** — освежающее пиво с добавлением сока маракуйи, обладающее легким искристым вкусом и низким содержанием алкоголя. Оно носит ставшее синонимом женственности имя Ева, выпускается в изящной бутылке и предназначается для позитивных, современных и общительных леди. Рецепт пива был разработан специалистами Швейцарского отделения Carlsberg Group как альтернатива шампанскому, вину, сидру и коктейлям. В составе пива — только натуральные ингредиенты: питьевая очищенная вода, светлый ячменный солод, мальтозная патока, сахар, концентрированный сок грейпфрута, кислота лимонная, хмелепродукты. На российском рынке пиво производится по лицензии Carlsberg Breweries с 2009 года и изготавливается на мощностях пивоваренной компании "Балтика".



- * . Пивоварня **Velke Popovice**, расположенная в одноименной деревушке недалеко от Праги, была известна уже в XIV веке. За долгие годы она повидала много владельцев, даже принадлежала монастырю Святого Николая. Настоящим "прорывом" в развитии пивоварни стало её приобретение в 1870 году мэром города Смиков Франтишкой Рингхоффером, основателем ряда теперь уже всемирно известных промышленных предприятий. Рингхоффер построил совершенно новый пивоваренный завод, оснастив его современным высокотехнологичным оборудованием в основном со своих заводов.
- * "**Velkopopovický Kozel**" **Svetly** — освежающее пиво светло-золотого цвета, обладающее хорошо сбалансированным, тонким, горьковатым вкусом. Благодаря низкому содержанию алкоголя пиво легко пьется, это прекрасный напиток для того, чтобы расслабиться после работы. Пиво варится в соответствии с традиционными рецептами, но с применением новейших технологий, что обеспечивает сохранение традиционных свойств пива "Козел" и стабильное качество.



- * Пивоварня **Пльзеньский Праздрой** — ведущий производитель и экспортер чешского пива. Пивоварня владеет четырьмя заводами: Пльзеньский Праздрой и Гамбринус в городе Пльзень, Radegast в Ношовицах и Popovice Velke в центральной Богемии. История пивоваренного завода Plzensky Prazdroj началась в 1839 году, когда лицензированные пивовары из города Пльзень решили открыть городской пивоваренный завод, названный Burgerbrauerei. Главным пивоваром, отвечающим за пивоварение и внедрение новых методов ферментации, был назначен баварский мастер Йозеф Гролл.
- * Особенностью пива **"Пилснер Урквелл"** по сравнению с большинством пилснеров является более хмелевой вкус. Этому способствует использование при изготовлении растущего только в Богемии "благородного" сорта хмеля Saaz, а также технологии тройного вываривания на открытом огне. В сочетании с мягкой, кристально чистой водой и высококлассным чешским и моравским ячменем рождается сбалансированный, уникальный напиток с бескомпромиссной чистотой вкуса.



- * Старейшая пивоварня Франции **Kronenbourg** была основана Жеромом Оттом в Страсбурге в 1664 году. Сегодня в старом здании пивоварни находится штаб-квартира компании, а для завода 40 лет назад был построен новый комплекс в пригороде Страсбурга, в Обернэ. Завод является самым крупным во Франции и одним из крупнейших в Европе. Он занимает 70 гектаров, производственная мощность с
- * оставляет 7,5 миллионов гектолитров.
- * **Kronenbourg 1664** — светлый лагер класса "премиум", самое популярное пиво во Франции и один из лидеров своего класса в Европе. Пиво "Кроненбург 1664" производится с 1952 года, его выпуск был приурочен к коронации английской королевы Елизаветы II. Его элегантность и совершенство отмечается в каждой детали: в первоклассном сырье, уникальных вкусе и аромате и даже в придуманной известным во всем мире французским дизайнером Филиппом Старком зеленой бутылке необычной формы с рельефными цифрами "1664", откручивающейся пробкой "twist-off" и закатанным горлышком.
- * Вкус четкий, свежий, сухой, мягкий вкус пива предлагает красивые солодовые нотки, оттенки трав, хлеба, зерна, бисквита. Послевкусие освежающее, чистое.



Датская пивоварня **Tuborg** была основана в 1873 году. И пивоварня, и пиво получили название "Туборг" по названию места, где его варили — Thuesborg. Пиво "Tuborg" быстро стало популярным не только из-за своих вкусовых качеств, но и потому, что стало первым в Дании разливаться в бутылки. Почти сто лет Туборг вел конкурентную войну с другим датским гигантом Карлсбергом, пока в 1970 году не произошло слияние этих двух компаний в **Carlsberg Group**. Сегодня "Туборг" является ведущим международным брендом и продается более чем в 100 странах мира, налажено лицензированное производство бренда в 25 странах.

Tuborg" Green — знаменитое пиво, обладающее легким и освежающим вкусом и динамичным, энергичным характером. Именно поэтому пиво ассоциируется с веселыми молодыми людьми и является спонсором различных увеселительных мероприятий и музыкальных фестивалей. Особенностью рецепта пива "Tuborg" Green являются входящие в состав особые пивные дрожжи, которые придают пиву характерный вкус. Датские пивовары хранят в секрете рецепт дрожжей и тайну крепкой, долго стоящей пены.

абсент

- * Абсент (Absinthe) - это алкогольный напиток приготовленный из экстракта полыни горькой
- * Это изумрудно-зелёный напиток, очень горький (из-за присутствия абсентина) и поэтому традиционно наливаемый через специальную ложечку с сахаром в стакан с водой. После этого напиток становится мутно-белым, так как эфирные масла выпадают из спиртового раствора
- * Абсент содержит 75% спирта



ликеры

- ✓ **Ликёр** (от фр. *liqueur*; лат. *liquor* — «жидкость») — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и т. п.
- ✓ Содержание этилового спирта варьируется от 15 % до 75 % по объёму, а содержание сахара — более 100 г/л.
- ✓ **крепкие** (35-45% спирта и 32-50% сахара), **десертные** (25-30% спирта и столько же сахара) и **кремы** (15-23% спирта).

Самбука



- Ликер Самбука Ди Канале – 40-градусный анисовый ликер от компании Барберо – хит ночных клубов.
- * Основу этого ликера составляют три неароматизированных компонента: нейтральный спирт, вода и сахар. К ним добавляют масло, вырабатываемое из бузины, белые цветы бузины, анисовые зерна, а также кожуру лимона.



- * Ликер изготавливается из высококачественного чистого барбадосского рома, по старинным рецептам, усовершенствованными современными технологиями. Легкий барбадосский ром – прекрасная основа для смешивания с натуральным кокосовым наполнителем, который и составляет уникальную индивидуальность утонченного Малибу.



- * Крепость 17 %. Производится с 1974 года. В его состав входят ирландские виски и ирландские сливки.
- * Самый популярный ликер в мире
- * Подают в чистом виде, со льдом, а также в сочетании с другими напитками или с кофе (за исключением соков цитрусовых фруктов и тоника). Продается в 167 странах: около 4 млн. девятилитровых коробов ежегодно.



- * Содержание спирта: 40%.
Аромат: цветочно-фруктовый.
Цвет: прозрачный.
- * Сила этого уникального напитка состоит в тонкой гармонии горького и сладкого апельсина.
- * Каждый глоток Куантро (Cointreau) – экстраординарное путешествие вкуса, затрагивающее несколько чувств. В начале это аромат апельсина, затем холодок льда, и, наконец, крепость алкоголя.
- * Оно сопровождается мягким, тёплым ощущением и задерживается с послевкусием горького и сладкого апельсинов.
- * Тонкий вкус Куантро (Cointreau) возникает из смеси ароматных корочек горького и сладкого апельсинов,
- * Франция



- * Ликер **Jägermeister** 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 корни). Егермейстер производится путем размокания его составляющих в жидкости — мацерации. Ликер выдерживают 12 месяцев в дубовых бочках, благодаря чему он приобретает мягкий и богатый вкус. Изначально этот напиток употребляли в терапевтических целях для улучшения пищеварения.
- * Вкус травяной, терпкий, но при этом мягкий.
- * **Аромат:** Богатый травяной аромат с нотами корицы, гвоздки имбиря, шафрана.



- * **Limoncello di Sorrento** – это известный итальянский ликер, который создается из лимонов с полуострова Сорренто. Для его производства цедра лимонов вымачивается в спирте в течение 90 дней, затем в настой добавляется сахар и вода. В конце 19 века, когда гости приезжали в Villa Massa, им предлагали ликер, сделанный из лимонов, выращиваемых в садах семьи Massa. Компания **Villa Massa** была основана братьями Серджио и Стефано Масса в 1991 году с намерением сделать этот восхитительный напиток доступным каждому. Так появился на свет традиционный ликер "Villa Massa Limoncello", который быстро стал известен во всем мире. Ликер производится по старинному рецепту, который был создан еще в 1890 году, но с использованием современных технологий. Сегодня Villa Massa является ведущей компанией среди производителей ликера Лимончелло.
- * **Вкус:** Ликер обладает сладким, неподражаемым лимонным вкусом и выразительным послевкусием, в охлажденном виде приобретает более освежающие и менее сладкие тона.
- * **Аромат:** Limoncello di Sorrento имеет приятный лимонный аромат.
- * **Гастрономические сочетания:** По традиции лимончелло подается после обеда в качестве дигестива, как напиток, стимулирующий пищеварение. Бутылку с лимончелло необходимо держать в холодильнике, этот ликер также превосходен со льдом в качестве аперитива, хорошо сочетается с игристым вином, минеральной водой, свежими ягодами, фруктами и мороженым.



- * **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 38% 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, в специальных маленьких рюмках. Однако отличительные вкусовые качества крепкого ликера повсеместно используются в разнообразных коктейлях. Попробуйте знаменитый "бетон" — Becherovka с тоником и лимонным соком.
- * **Вкус:** Насыщенный сладкий и одновременно горьковато-терпкий вкус.
- * **Аромат:** Насыщенный аромат трав
- * **Гастрономические сочетания:** Бехеровка прекрасна в качестве аперитива и дигестива, ее пьют в маленьких рюмках. Существует множество коктейлей с ее участием.



- * Знаменитый сегодня во многих странах мира **Рижский Черный Бальзам**, получивший более 50 международных наград, впервые создал для применения в лечебных целях аптекарь Абрахам Кунце в середине XVIII столетия. За долгие годы информация о способе приготовления уникального напитка была утеряна, но в 1954 году по восстановленному по крупицам старинному рецепту "Рижский завод ликероводочных изделий", известный сегодня как "**Latvijas Balzams**", начал массовый выпуск бальзама. Основу "эликсира" составляет спиртовая настойка на 16 травах в число которых входят Melissa, иссоп, мята, валериана, липовый цвет и придающие бальзаму горечь почки бальзамической березы, растущей только в латвийских болотах. Это дерево занесено в "Красную книгу", но по специальной лицензии компании "Latvijas Balzams" разрешается ежегодно собирать определенное количество почек. Всего в рецепте насчитывается 24 ингредиента. Смягчает горечь крепкого напитка использование перуанского бальзамного масла, карамельного сиропа, меда, черничного и малинового морса. Дополняет эту "композицию" выдержанный бренди. Некоторое время бальзам выдерживается в дубовых бочках, а затем разливается в керамические бутылки или кувшинчики, максимально защищающие напиток от воздействия солнечных лучей и перепада температур. В них бальзам и настаивается до полной готовности еще не менее двух недель.
- * Бальзам обладает горьковато-сладким вкусом с оттенком черной смородины.
- * Бальзам можно употреблять как в чистом виде, так и в сочетании с кофе, чаем и мороженым. Его часто добавляют в коктейли или пьют со льдом. Можно применять в качестве лекарства



* **Carolans Irish Cream** – это прекрасный сливочный ликер премиум класса, который был создан в 1978 году и быстро завоевал популярность во многих странах. Своё название ликер получил в честь известного ирландского композитора и музыканта 17 века Торла О’Каролана. Для производства ликера Carolans используются самые лучшие ингредиенты: натуральные густые сливки, известный ирландский виски Tullamore Dew, шоколад и вересковый мёд. Уникальный процесс приготовления ликера начинается с соединения виски и нейтрального спирта. Затем сливки, вода и стабилизатор смешиваются в чанах из нержавеющей стали при высокой температуре, этот деликатный процесс строго контролируется с помощью современного оборудования. Состав из сливок добавляется в алкогольную основу вместе с мёдом и шоколадом, все компоненты перемешиваются до однородной массы. Перед бутелизацией каждая партия ликера проходит контроль качества, что обеспечивает соблюдение высоких стандартов и дает гарантию того, что только лучший продукт будет разлит в бутылки. Сегодня Carolans Irish Cream занимает второе место среди ирландских сливочных ликеров, он продается более чем в 80 странах мира. Carolans Irish Cream завоевал Золотую медаль на San Francisco World Spirits Competition 2009.



- * Sheridan's - пожалуй один из самых необычных спиртных напитков в мире.
- * Это - уникальный двухслойный ликер. Одна (верхняя) треть этого ликера – это ванильный сливочный ликер. Две (нижних) трети – темный кофейный ликер на основе ирландского виски. Уникальная бутылка Шериданс, состоящая из двух сосудов, позволяет при наливании сохранить нужные пропорции этих двух ликеров и правильно расположить их по отношению друг к другу.
- * Шериданс обладает сладким ванильно-кофейным вкусом



- * **Состав:** вода питьевая умягчённая, сахарный сироп, спирт этиловый ректификованный зерновой "Люкс", молоко сухое обезжиренное, ароматизаторы идентичные натуральным: "Кофе Мокко", "Сливки", "Ванилин", красители: "Карамельный колер", "Желтый солнечный закат".

* россия

Ксу - ксу



* Удивительно интересный и, бесспорно, весьма оригинальный ликер! Такие напитки, как Ксю-Ксю - большая редкость. Ведь клубничный ликер ХиХи можно не только пить, но и есть, например в составе фруктовых десертов. ХиХи можно употреблять в чистом виде и использовать для приготовления просто божественных коктейлей! В чем же кроется секрет универсальности этого напитка? Конечно, в необычном вкусе и составе! ХиХи - ликер и коктейль одновременно. Он представляет собой уникальную композицию, составленную из спелой клубники, водки и сока лайма. К тому же Ксу-Ксу - это образец чистого натурального ликера! Здесь нет не только красителей и консервантов, но даже отсутствует сахар! При этом ликер Хи Хи имеет обольстительный сладкий клубничный вкус, слегка смягченный нотками лайма, который невозможно спутать ни с одним другим ликером!

Мидори



- Мидори - классический дынный ликер, Производится Мидори путем вымачивания кожуры дынь сорта Honey Dew в спирте, ликер разливается в элегантные бутылки из текстурированного стекла
- * Этот насыщенный, яркий цвет и есть основная приманка для потребителя, да и само слово «мидори» по-японски означает «зеленый». Цвет, по идее создателей ликера, по-видимому, должен наводить на мысль о кожуре определенных сортов дыни, потому что именно кожура, а не мякоть используется в качестве ароматизатора.
- * Надо сказать, однако, что и по вкусу, и по запаху мидори больше напоминает не о дыне, а о банане.

адвокат

Адвокат (*Advocat, Advocaat, Advokaat*) — ярко-жёлтый голландский яичный ликёр, смесь виноградного бренди и эгг-нога (то есть яичных желтков, сахара и молока), очень гладкой, однородной, бархатной текстуры.

- * Согласно легенде, "Адвокат" впервые был изготовлен в Бразилии. Местные индейцы делали напиток на основе мёда, спирта, специй и фрукта авокадо (отсюда он и получил своё название, не связанное с юриспруденцией).
- * Крепость «Адвоката» в большинстве случаев составляет от 14 % до 20 %
- * «Адвокат» используется в смешанных коктейлях — сам по себе он настолько густой, что его нужно подавать с ложкой. Наиболее известен коктейль «Снежок»: «Адвокат», газированный лимонад и, обязательно, сок лайма. Также ликёр смешивают с молоком.

