

Вермут

- Вермут – крепленое ароматизированное вино, производимое с помощью купажирования винных материалов, спирта-ректификата, сахара и травяных настоек, чаще всего полыни. В переводе с немецкого языка «вермут» означает полынь.
- Вермут имеет горьковатый привкус, что объясняется большим содержанием хининов. Некоторые вермуты имеют большое содержание корня горечавки и отличаются очень горьким вкусом. Такие горькие вермуты называются биттерами. Запах у вермутов достаточно сложный, всегда сильно преобладает полынь.
- Крепость вермута варьируется в пределах 15-18%. Содержание сахара в вермуте колеблется от 20 до 160 мг/л. 20 мг/л – это очень мало, крайне сухой вермут, называемый Extra Dry.
- Вермут, как и вино, может иметь самые разнообразные цвета от красного до прозрачного.

Классификация вермутов: виды и типы

- ▣ *Secco* (сухой) — сухой вермут, содержание сахара в котором не превышает 4 %;
- ▣ *Bianco* — белый вермут, содержит от 10 до 15 % сахара;
- ▣ *Rosso* (сладкий) — красный вермут с содержанием сахара больше 15 %;
- ▣ *Rose* — розовый вермут с концентрацией сахара между белым и красным;
- ▣ *Bitter* — горький вермут, относящийся к биттерам.

Как, с чем и из чего пить вермут?

- Вермуты – отличные аперитивы, которые пьются перед едой. Как правило, вермут пьют из треугольных бокалов для коктейлей, куда добавляют маслины или оливку. В качестве закуски к вермуту подходит лосось, красная рыба, ветчина, твердые сорта сыра. Разбавлять вермуты можно с соком, водой. Хорошо подходит апельсиновый, грейпфрутовый и яблочный сок. Вермуты можно смешивать с джином и тоником, в этом случае лучше использовать пропорцию 2:1 в пользу тоника или джина.
- Красные вермуты предпочтительно пить с неострыми сырами и орешками, хорошо подойдут фрукты, ягоды и нежирное мясо. Биттеры и крепкие вермуты можно пить с жирной пищей: жареным мясом, картошкой, рыбой. Десертные вермуты с большим содержанием сахара лучше всего пить уже после трапезы, используя напиток как дижестив. В качестве закуски можно использовать сладости, шоколад, мороженое, ягоды и фрукты.

Мартини Бьянко

- Изготавливается из высококачественных, белых виноградных вин, что проходят специальную подготовку, смешивание и купажирование.
- Создавался он не случайно, тут скрыта целая история. Так как выпущенный ранее красный вермут «Россо» был слишком резковат на вкус и запах, решено было сделать нечто более легкое, дамское, с менее выраженной горчинкой и более нейтральным. Эксперимент вполне удался, в итоге получился вермут светлого, соломенного или слегка зеленоватого цвета, тягучий и достаточно сладкий.
- Он отличается от своих «собратьев» ярким, но в то же время тонким и изысканным, цветочным ароматом, а также хорошо ощутимыми нотками ванили. Можно сказать, что пахнет напиток сладко, но при этом свежо.
- Сладость его средняя, приблизительно 10-15% сахара, при крепости в 16% оборотов. В этом алкоголе почти неощутима горечь оригинальных вермутов.



Мартини Россо

- Более половины растительного сырья в напитке составляет полынь, а в качестве основы использованы красные виноградные сладкие вина, а также специально приготовленная по особому рецепту карамель. Именно эти компоненты придают спиртному особый янтарно-красный цвет, терпкий вкус и уникальный, сладковато-горький аромат. Только ощутив эти показатели на себе, можно с уверенностью сказать, с чем смешать «Мартини Россо», чтобы было действительно вкусно.
- Красный вермут имеет стандартную сахаристость, которая может слегка колебаться в пределах 14-16%. То есть вермут получается достаточно сладким, насыщенном ароматами итальянских лугов и французских карамельных булочек. Крепость именно данного варианта несколько выше, чем у его «собратьев». В большинстве случаев содержание спирта составляет не менее 15-18%, а это уже о чем-то говорит. Именно потому пьют красный «Мартини» с определенными видами закуски, разбавляя разнообразными безалкогольными или алкогольными напитками.



Мартини Фиеро

- Это красный апельсиновый вермут крепостью 15% об., одна из последних разработок итальянской компании Martini & Rossi.
- Известно, что в составе «Мартини Фиеро» — крепленые белые вина из пьемонтского винограда, смесь трав из итальянских Альп, включая шалфей и полынь, а также апельсины из испанского города Мурсия, известного своими цитрусовыми с оригинальным горько-сладким вкусом.



Мартини Резерва Биттер

- **"Martini" Riserva Speciale Bitter** — популярный алкогольный напиток, который производится в Турине. При создании напитка используется более 20 пряных растений и корней, из которых три являются уникальными и редкими — Saffron, Angostura и Columba. Лучшие бармены ценят вкус этих трех компонентов за их исключительное своеобразие. "Martini" Riserva Speciale Bitter — единственный биттер, который хранится в дубовых бочках. Все входящие в состав напитка ингредиенты имеют на 100% природное происхождение, а характерный малиновый цвет достигается исключительно с помощью натуральных красителей.



Водка

- Водка — это алкогольный напиток повышенной крепости, созданный на основе воды и спирта. Продукту присущи спиртовой запах, характерный вкус и абсолютная прозрачность. В процессе изготовления напитка применяется ректификованный этиловый спирт, смешанный с исправленной водой. Раствор обрабатывается модифицированным крахмалом либо активированным углем с целью очистки от вредных примесей. Сообразно рецептуре может осуществляться фильтрование и добавление различных ингредиентов.

Классификация и виды водки

- Эконом (дешевая водка, плохо защищенная от подделок и прошедшая однократную фильтрацию).
- Стандарт (несколько степеней очистки, вкусовые вариации, спирт категории «Экстра»).
- Премиум (спирты «Альфа» и «Люкс», мягкий вкус, несколько степеней защиты, дизайнерская упаковка).
- Супер-премиум (очистка серебром, золотом и редкими компонентами, сложность упаковки, уникальная рецептура).
- Ультра-премиум (экстраординарная экологическая чистота, редкая технология приготовления, жесткий дегустационный контроль).

Финист

- ❑ **Цвет.** За счет высококачественной специальной технологии фильтрации, водка «Finist» отличается идеальной прозрачностью и кристальной чистотой, за счет чего напиток в бутылке смотрится весьма красиво и привлекательно.
- ❑ **Вкус.** По-особенному мягкий, богатый и насыщенный классический вкус водки «Finist», сопровождается продолжительным согревающим послевкусием, поэтому употреблять ее лучше всего особенно в период осенне-зимних заморозков.
- ❑ **Аромат.** Стандартный классический водочный аромат напитка никогда не отталкивает резким и неприятным спиртовым запахом.
- ❑ Учитывая такие качественные дегустационные свойства и особенности, дегустаторы рекомендуют употреблять водку «Finist» в качестве аперитива, повышающего аппетит, а также вместе с соленьями, грибными, мясными и рыбными блюдами и традиционными закусками.



Грей Гуз

- **Цвет**
Водка чистого, идеально прозрачного цвета.
- **Вкус**
Водка обладает исключительно мягким, округлым вкусом со слегка маслянистой текстурой и долгим, приятным послевкусием.
- **Аромат**
В изысканном, округлом аромате водки ощущаются слегка сладковатые ноты, напоминающие нежное миндальное печенье.
- **Гастрономические сочетания**
Водка является прекрасной базой для коктейлей, также ее можно подавать в чистом виде в охлажденных рюмках или со льдом. Благодаря очень мягкому вкусу, водка превосходно сочетается с блюдами изысканной французской кухни: фуа-гра, нежнейшей белой телятиной, трюфелями, рататуем, лягушачьими лапками, улитками по-бургундски, устрицами и омарами. В качестве закусок идеальны оливки.



Шотландский Виски (Скотч)

- Шотландский виски изготавливают из воды, солода, ячменя и других зерновых культур. Крепость алкоголя составляет не менее 40%.
- Премиальные сорта шотландского виски пьют в чистом виде, а дешевые используют для приготовления коктейлей или в кулинарных целях. Часто напитки добавляют в соусы, маринады для мраморной телятины и другого мяса.

Классификация шотландского

ВИСКИ

- Односолодовый (Single malt). Производится в пределах одной вискикурни из солодового ячменя. Виски проходит двойную перегонку и выдерживается в бочках не менее 3-х лет. Напиток разливают по бутылкам только на территории Шотландии.
- Зерновой (Blended Grain). К купажированному зерновому напитку относят смесь виски с разных заводов. В качестве сырья используют рожь, ячмень, солод, пшеницу.
- Купажированный (Blended Scotch). Для создания такого виски смешивают солодовые и зерновые спирты, изготовленные на разных заводах.
- Однозерновой (Single grain). Это напиток, который изготовили на одной вискикурне, но с использованием нескольких зерновых культур – солода, ячменя и других злаков. Также допускается дистилляция в колоннах непрерывного цикла – это позволяет максимально очистить виски, хотя и избавляет его от насыщенных ароматов.
- Купажированный солодовый (Blended Malt). К этой разновидности относят виски, в котором смешаны несколько односолодовых напитков с разных заводов.

Чем отличается шотландский виски от других

- Производство. Производители шотландского виски замачивают зерна в воде перед ферментацией. Это подготавливает крахмалы к брожению.
- Сырье. Изначально напиток производили из соложенного ячменя, а с XVIII века начали добавлять ржаной солод и пшеницу.
- Выдержка. Шотландский виски выдерживают в дубовых бочках, которые раньше использовали для изготовления вина и другого алкоголя.
- Вкус. Виски, произведенный в Шотландии, более мягкий на вкус, чем другие похожие напитки.
- Обратите внимание! Шотландия – это единственная страна, которая производит “скотч”. Другой алкоголь – теннесси, бурбон – им не является, потому что напитки изготовлены по одинаковой технологии, но выпущены в другой стране.

Дюарс Уайт Лейбл

- Цвет
Виски светло-золотистого цвета.
- Вкус
Сочный, сладковато-пряный вкус виски завершается характерным, чистым, сухим послевкусием.
- Аромат
Виски обладает сладким, вересковым, немного дымным ароматом.
- Гастрономические сочетания
Виски рекомендуется употреблять в чистом виде с кусочком льда, уместен в коктейлях.
- Виски "**Dewar's**" имеет статус шотландского виски №1 в США и №6 в мире. Сегодня "**Dewar's**" — это легендарный напиток, корнями уходящий в XIX век. Попробуйте один из самых известных скотчей в мире, и вы навеки станете его поклонником.



Дюарс Карибиан Смуз 8 лет

- Цвет
Виски золотисто-янтарного цвета.
- Вкус
У виски мягкий, обволакивающий вкус с нюансами коричневого сахара, нотками тропических фруктов и утонченными тонами карамели в устойчивом послевкусии.
- Аромат
Аромат виски — приятный, достаточно интенсивный, с изысканными нотками карамели, меда и сухофруктов.
- Гастрономические сочетания
Виски рекомендуется употреблять в чистом виде, при желании добавляя лед. Можно использовать в качестве ингредиента для коктейлей.
- **"Dewar's" Caribbean Smooth 8 Years Old** — купажированный шотландский виски восьмилетней выдержки. Купаж виски состоит из около 40 различных односолодовых и зерновых виски, которые выдерживаются индивидуально, а затем соединяются воедино. Особенностью, а точнее — "изюминкой" этого виски является то, что созревание осуществляется в лучших бочках, ранее использовавшихся для выдержки карибского рома. Такая технология придает напитку дополнительную мягкость и интригующий вкус с нюансами тропических фруктов и карамели.



Баллантайнс Файнест

- 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 ему завершенность.
- Аромат
Виски обладает нежным, элегантным ароматом с тонами верескового меда и легким оттенком специй.
- Гастрономические сочетания
Виски является отличным дижестивом, хорошо пьется как в чистом виде, так и с водой, прекрасен в коктейлях.
- **"Ballantine's" Finest** — оригинальный купажируемый шотландский виски, впервые созданный в 1910 году. В его составе — более 50-ти сортов солодовых виски и 4 сорта зерновых. Купаж виски до сих пор остается самым старым рецептом в своем классе. Сегодня "Ballantine's" Finest является одним из известнейших и продаваемых купажируемых виски.



Японский виски

- Японский виски – алкогольный напиток из зерновых культур Японии с выдержкой от 3 лет. Он так же выдерживается в бочках, как выдерживается скотч. Технология и классификация японского виски очень похожа на шотландский – ведь, как мы уже знаем, Шотландия стала отправной точкой. Категории у него аналогичны шотландским: Single Malt Whisky (односолодовый), Blended Malt Whisky (купажированный солодовый), Grain Whisky (зерновой), Blended Grain Whisky (купажированный зерновой шотландский), Blended Whisky (купажированный).

Чем японский виски отличается от шотландского

- **Отличие первое:** солод. Частично японцы закупают его в Шотландии, но кроме него используют местный рис, кукурузу и другие традиционные злаки. Эти злаки делают купажированный виски сладковатым.
- **Второе отличие:** дубы для бочек. Японский дуб мидзунара вносит во вкус виски нотки ванили и терпкие древесные ноты. В бочке из такого дуба можно долго выдерживать дистилляты, однако стоит мидзунара дорого – такой напиток не для всех. Чаще всего встречаются виски, выдержанные попеременно в нескольких бочках, одна из которых из мидзунара. Некоторые сорта выдерживают в бочках из-под сливового вина или в бочках из ароматной древесины криптомерии. У такого виски тонкое восточное послевкусие.
- **Третье отличие:** вода. Удивительно, но именно из-за воды японский виски окончательно стал японским – обрел оригинальный узнаваемый вкус. Японцы используют талую воду с гор. Эта вода проходит множество почвенных слоев и смягчается, придавая виски более мягкий вкус.

Хатозаки

- Цвет
Виски светло-янтарного цвета.
- Вкус
Виски демонстрирует насыщенный, богатый, слегка маслянистый вкус с оттенками сухофруктов (чернослив, инжир, финики), абрикоса, карамели и ванили, с гладкой текстурой и сладковатыми медовыми нюансами в согревающем послевкусии.
- Аромат
Аромат виски соткан из нот сухофруктов, абрикоса, сливы, карамели, ванили, дуба, изюма и деликатных медовых нюансов.
- Гастрономические сочетания
Виски рекомендуется употреблять в качестве дигестива, чистом виде, со льдом, тоником или Колой. В качестве простой закуски можно подать орехи, черный шоколад, тарталетки или брускетту.
- **"Hatozaki" Blended** — японский купажируемый виски с минимальным содержанием солодового виски 40%, выдержанный в бочке от 3 до 12 лет. Хотя японские правила маркировки разрешают называть составляющие виски, завод Кайкё не делает этого, поскольку это позволит им быть более гибкими в будущем. Скорее всего, пропорции купажа будут меняться в зависимости от возраста компонентов и года. Виски назван в честь близлежащего маяка Хатозаки, старейшего каменного маяка в Японии.



Ром

- Ром – алкогольный напиток крепостью от 40 %, изготовленный методом дистилляции сброженных продуктов переработки сахарного тростника. Главный ингредиент для его производства – меласса. Это густое липкое и сладкое вещество получают после уваривания тростникового сока и выпаривания из него сахара.

Виды рома

- **Белый** – ром не выдерживают в бочках, поэтому он прозрачный и обладает легким ароматом. Идеальный ингредиент для коктейлей.
- Темный** – получают в результате старения в обугленных бочках из американского дуба. Напиток приобретает медный оттенок и насыщается ароматами древесины.
- Золотой** – выдерживают не более 2 лет, имеет золотисто-желтый оттенок.
- Пряный** – темный или золотой ром, дополнительно ароматизированный натуральными ингредиентами. Обычно используют душистый перец, ваниль, мед, корицу, мускатный орех, тропические фрукты.
- Агриколь** – напиток, изготовленный из сока сахарного тростника. Распространен в бывших французских владениях Карибского бассейна.
- Кашаса** – бразильская версия напитка из свежего сока сахарного тростника.
- Крепкий** – ром с содержанием алкоголя от 50 до 70 %.
- Ром класса премиум** – выдержанный более 5 лет, со сложным и богатым вкусом.

Бакарди Карта Бланка

- **Цвет**
Ром чистого, прозрачного цвета.
- **Вкус**
У рома мягкий, чистый вкус с легкими оттенками фруктов и карамели, которые постепенно сменяются нюансами ванили и пикантной перечной горчинкой.
- **Аромат**
Изящный аромат рома сочетает в себе тона тропических фруктов, миндаля и ванили, нотки свежей травы и карамели.
- **Гастрономические сочетания**
Ром является неизменным ингредиентом многих известных коктейлей. Он идеален для "Мохито" и "Дайкири" и конечно же для самого распространенного в мире "Bacardi-Cola".
- **"Bacardi" Carta Blanca** (ранее именовавшийся "Bacardi" Superior)
— молодой и элегантный белый ром, по-латиноамерикански страстный напиток. Это отличная основа для приготовления коктейлей.

Ром **"Бакарди" Карта Бланка** был впервые изготовлен Доном Факундо Бакарди в 1862 году, после 10 лет экспериментов в попытке создать совершенный ром. До этого момента белый ром был достаточно "грубым", неочищенным напитком. И только основателю Бакарди удалось переписать и практически создать заново рецепт изготовления белого рома, вкус которого отныне стал мягким и чистым.



Бакарди Карта Нэгра

- Цвет
Насыщенный янтарный цвет рома отливает красным оттенком.
- Вкус
У рома мягкий, богатый, пряный вкус.
- Аромат
В аромате рома преобладают теплые пряные и древесные нотки.
- Гастрономические сочетания
Ром употребляется в чистом виде со льдом или с Колой. Может использоваться для приготовления коктейлей.
- **"Bacardi" Carta Negra** (ранее именовавшийся "Bacardi" Black) — темный ром, полученный путем выдержки в сильно обугленных дубовых бочках на протяжении минимум 4 лет. Впоследствии ром очищается с помощью фильтра из нескольких видов угля, сочетание которых держится в секрете.



Бакарди Спайсд

- Цвет
Ром темно-янтарного цвета с золотистыми искрами.
- Вкус
Ром обладает насыщенным, гладким, пряным, терпким вкусом с оттенками сладких специй, пряностей и долгим, обволакивающим послевкусием с дымными и дубовыми нюансами.
- Аромат
Изысканный аромат рома соблазняет гармоничным переплетением пряных и дымных нот.
- Гастрономические сочетания
Ром рекомендуется подавать в качестве дигестива или в составе алкогольных коктейлей.
- Изготовленный из выдержанных в обугленных бочках из американского дуба и невыдержанных спиртов и специй, ром "**Bacardi**" **Spiced** обладает пряным ароматом и смелым, сильным, но в тоже время гладким вкусом. После окончания созревания будущий ром проходит фильтрацию сквозь уголь и обогащается секретной комбинацией ароматных специй и экстрактов. Ром имеет как легкость, так и глубину, что делает его идеальным для смешивания и приготовления коктейлей. Наслаждаться ромом "Бакарди" Спайсд можно и в чистом виде.



Текила

- Текила – крепкий спиртной напиток, который изготавливается в Мексике из сброженного сока голубой агавы. Крепость напитка варьируется от 38 до 40 градусов (для внутреннего потребления мексиканцы делают текилу до 46% об.)



Виды и классификация текилы

Текилу принято делить на две большие группы:

- Tequila 100% Agava – эта текила изготавливается только из сока агавы, и никакие другие спирты при производстве текилы не используются. Такая текила бутылирована внутри Мексики, внутри региона около города Текила.
- Tequila Mixta (смешанная) – при производстве этой текилы используются спирты из агавы, а также другие спирты. По закону Мексики, для производства такой текилы необходимо, чтобы 51% используемого спирта было из агавы. Остальные спирты – из тростникового сахара или кукурузного сиропа.

Кроме того, используются еще следующие наименования текилы:

- plata или blanca — «серебряная» или «белая», выдержанная не более двух месяцев;
- Joven — текила без выдержки, дополнительно подкрашенная сахарным колером;
- gold — «золотая» текила, также подкрашенная колером;
- reposado — «отдохнувшая» текила с выдержкой не более года;
- anejo — «выдержанная» или «старинная» текила, имеющая срок выдержки до 3 лет.
- extra anejo — «экстра-выдержанная» текила со сроком выдержки более

ДЖИН

- **Джин** (англ. *gin*) — крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 37,5 %. Изготавливается путём перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевёловая ягода, кориандр, корень дудника (ангелика), корень ириса, миндаль и другие, которые придают джину его характерный вкус. Вкус обычного джина очень сухой, и поэтому джин не всегда употребляется в чистом виде.

Классификация джинов

□ Лондонский:

Plymouth gin

London dry gin

Yellow gin

Old Tom.

□ Голландский:

Onge (молодой, дешевый)

Oude (средний возраст, имеет характерный янтарный окрас)

Zeer oude (старый, ароматный, самый дорогой, соломенного цвета).

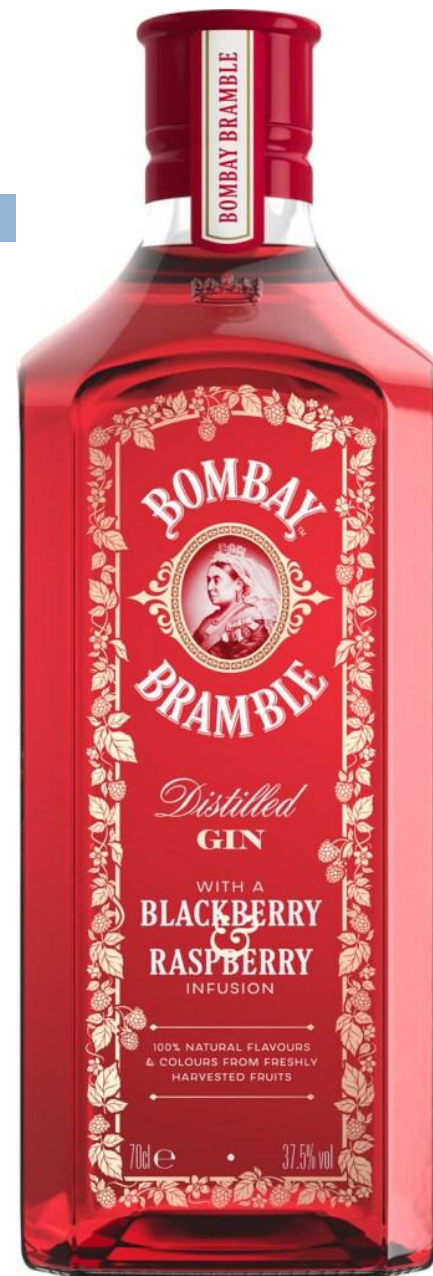
Бомбей Сапфир

- Цвет
Джин кристально чистого, прозрачного цвета.
- Вкус
Джин обладает гладким, мягким вкусом средней насыщенности с интенсивными тонами апельсина, лимона и пикантными можжевельновыми нотками.
- Аромат
Джин имеет прекрасный аромат с нотками можжевельника, горького цитруса и специй.
- Гастрономические сочетания
Джин идеален для создания великолепных коктейлей.
- **"Bombay Sapphire"** — это один из лучших в мире джинов, который производится по старинному рецепту 1761 года. Он отличается от других джинов уникальным процессом дистилляции и сочетанием великолепных ингредиентов, в результате чего напиток приобретает насыщенный аромат.



Бомбей Брамбл

- Цвет
Джин сочного красно-гранатового цвета.
- Вкус
Вкус джина яркий, мягкий, с оттенками ежевики и малины, которые гармонично дополнены нюансами можжевельника и цитрусовых.
- Аромат
Джин обладает выразительным ароматом с характерными оттенками малины и ежевики.
- Гастрономические сочетания
Джин идеален в качестве дижестива, а также для создания великолепных коктейлей.
- **"Bombay" Bramble** — яркий ягодный джин, дистиллированный с использованием спелых ягод ежевики и малины. Он является отличным дижестивом, а также станет неотъемлемым ингредиентом коктейлей, особенно коктейля "Bramble".



Соджу

- Традиционный корейский алкогольный напиток получается путем переработки такого сырья, как сладкий картофель, а также рис и пшеница. Сначала зерно или картошку измельчают и отжимают, потом готовят брагу путем их выдержки в специальных сосудах. И, наконец, перегоняют полуфабрикат и фильтруют через древесный уголь.
- Его крепость может колебаться от 13% до 45%, но самая распространенная версия напитка 20-ти градусная.



Как правильно пить Соджу



- Большого количества правил питья, как, например, у вина или sake, тут нет. А те, что есть, скорее можно отнести не к правильной посуде или температуре напитка, а к обстановке, в которой вы выпиваете. Пьют соджу маленькими глотками, постоянно наполняя рюмки, когда те пустеют

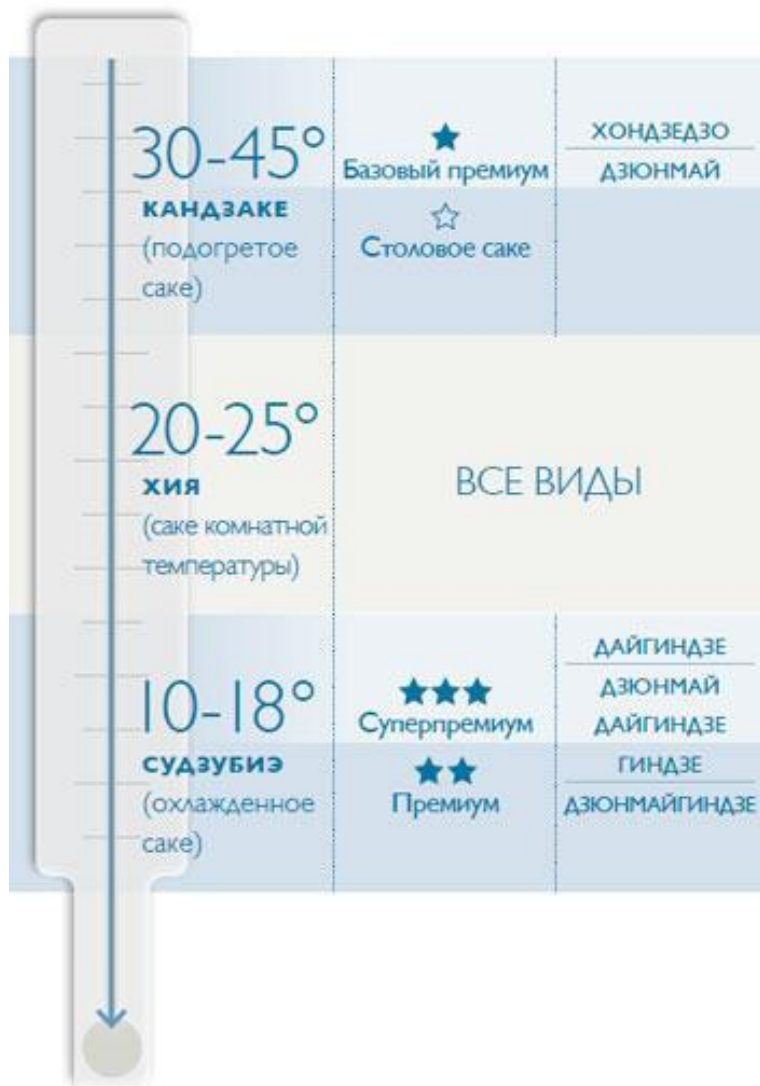
- Соджу лучше всего подавать ледяным и чистым, как наливку, в охлажденных традиционных рюмках. Залпом пьют обычно исключительно дешевую корейскую водку, обжигающую горло, а вот более качественный напиток, с нотками взбитых сливок и ванили, рекомендуется медленно потягивать, наслаждаясь теплом, разливающимся по телу, а также послекусием, напоминающий пирог

Саке

- Хотя многие думают, что саке – это японская водка, которую пьют горячей, в действительности это не так. Саке можно назвать рисовым вином – это прежде всего продукт натуральной ферментации, и его крепость обычно составляет от 14 до 16%. И саке далеко не всегда пьют горячим, как правило, премиальные сорта принято пить в охлажденном виде.
- Саке – это традиционный японский алкогольный напиток, который производится из риса, воды и кодзи (рис, пораженный благородным плесневым грибком кодзикин).



Температура подачи



В подогретом виде принято пить только столовое sake и sake класса базовый премиум.