

ПРОДАЖА КРЕПКОГО АЛКОГОЛЯ



Whisky

ГЕОГРАФИЯ



Шотландия



США



Ирландия

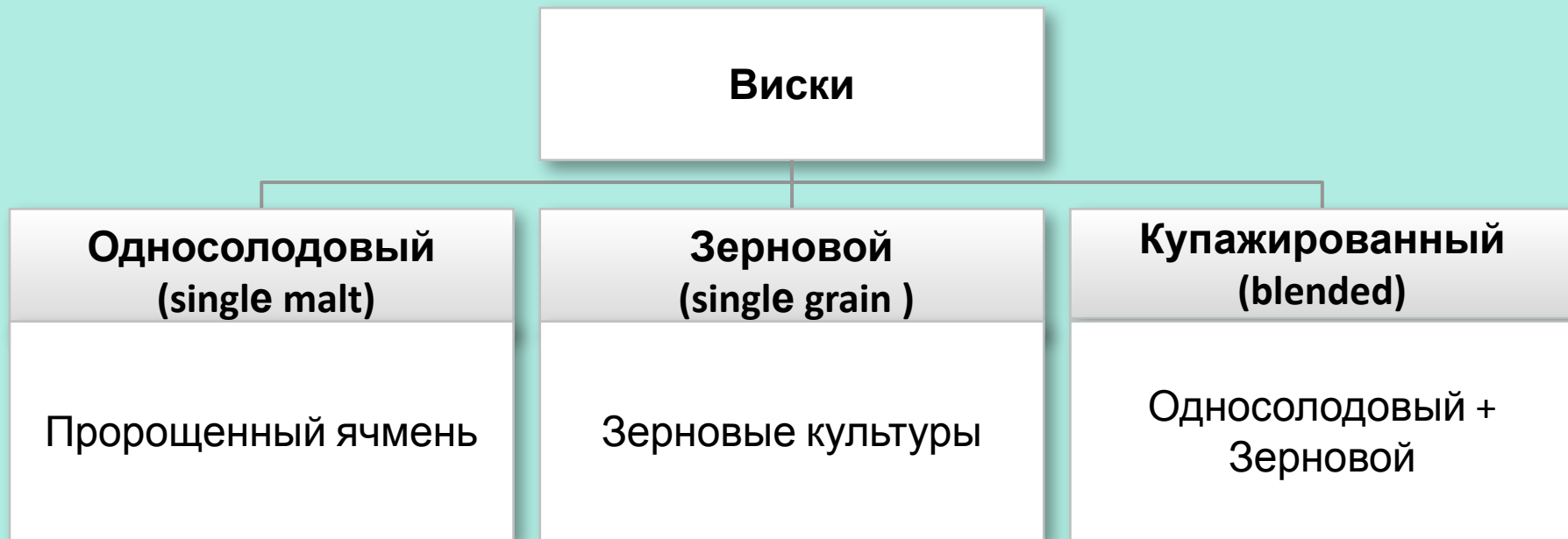


Whisky

КЛАССИФИКАЦИЯ

Виски — напиток, который сначала разглядывают и лишь затем пригубливают

Харуки Мураками



Whisky

Отличительные особенности

Виски Шотландии

Односолодовый
Зерновой
Купажированный

Двойная
дистилляция

Солод коптится
над торфом

Виски Ирландии

Купажированный

Тройная
дистилляция

Солод не
коптится над
торфом

Виски США (Бурбон)

Купажированный
(кукуруза)

Двойная
дистилляция

Бочки
обжигаются
изнутри





Whisky ШОТЛАНДИЯ

Настоящий whisky – это название, закрепленное географически

Скотч должен пройти все стадии изготовления, начиная от получения солода и заканчивая выдержкой готового дистиллята в дубовых бочках, исключительно на территории Шотландии, есть и дополнительные условия:

- натуральные ингредиенты: солод, вода, цельные зерна других злаков, дрожжи
 - остаточное содержание алкоголя менее 94.8%, чтобы готовому напитку передался вкус исходного сырья;
 - финальная крепость не менее 40%;
 - выдержка от трех лет в бочках объемом до 700 литров;
 - без ароматических добавок, кроме пищевой карамели
- За счет копчения солода над торфом, шотландский виски приобретает особенные дымчатые ноты, именно это является отличительной чертой данной страны**



Whisky ШОТЛАНДИЯ КЛАССИФИКАЦИЯ

Односолодовый шотландский виски (Single Malt Scotch whisky)

Отличительная особенность этого напитка заключается в том, что он проходит полный цикл производства на одной винокурне

Зерновой (Single Grain Scotch whisky)

В этой вариации к ячменному зерну могут добавляться другие злаки: кукуруза, пшеница, рожь

Шотландский купажированный виски (Blended Scotch whisky)

Идеальная пропорция 2:1

Солодовый купажированный (Blended Malt)

Зерновой купажированный (Blended Grain)



Whisky ШОТЛАНДИЯ КЛАССИФИКАЦИЯ

Односолодовый виски:

Гленфиддих (12, 15, 18 лет), Балвени (12)

Купажированный виски:

Grants (Фэмили Резерв, Шерри Каск Финиш, Эль Каск Финиш, 12), Johnnie Walker Red (Black) Label, Chivas Regal 12, 15, Ballantine's, White Horse, Scottish Collie Blended, Willam Lawson's



Whisky

Шотландия. Односолодовые

Виски Гленфиддик, что в переводе с гаэльского означает «Долина оленей». Самый титулованный и продаваемый односолодовый виски в мире

СВЕЖЕСТЬ, ГРУША, ДУБ.

Характерные сладкие и фруктовые ноты. Переходит в оттенки букета из ирисок, сливок, солода и дуба



Whisky

Шотландия. Купажированные

Виски Grants Фэмили Резерв МНОГОГРАННЫЙ, ЧИСТЫЙ И ФРУКТОВЫЙ

Для создания Grant's Family искусно смешивают около 25 лучших односолодовых и зерновых шотландских виски. В основе этого купажа лежит знаменитый зерновой виски Girvan (60%).

Выдерживается в дубовых бочках, от которых он приобретает глубокий, сладкий и мягкий фруктовый вкус, лежащий в основе этого купажа.



Whisky

Шотландия. Купажированные

Виски «Clan MacGregor»



Виски имеет мягкий, хорошо сбалансированный вкус с нотками фруктов, солода и зерновых, легкими цветочными нотками в послевкусии. Обладает легким, сладковатым ароматом с нотками фруктов и цветочно-травяными оттенками.

Виски "**Clan MacGregor**" производится из смеси пятнадцати лучших солодовых и зерновых шотландских виски, выдерживается в бочках в течение 36 месяцев, этот скотч отличается особенной мягкостью, благородным букетом и насыщенным вкусом.



Whisky

Шотландия. Купажированные



William Lawson's

Цвет: светлый золотистый

Запах: тонкий солодовый аромат

Вкус: деликатный, пряный с продолжительным послевкусием

Особенность Лоусонса заключается в использовании для приготовления не копченого ячменя и выдержки в испанских хересных бочках. Вильям Лоусонс обладает несколько шероховатым вкусом.

Преимущества виски Лоусон: цена, качество

Недостатки виски Лоусон: может показаться слишком крепким

Демократичный вариант неплохого виски.



Whisky

Шотландия. Односолодовые

Виски Бэлвени

Balvenie 12 y.o Double Wood

12 лет выдержки в бочках из под бурбона и
около год довыдержки в бочках из под хереса.

*Сладковатые медовые оттенки,
нотки корицы, намеком ореховой
сладости и деликатным
оттенком хереса.*

Послевкусие долгое и тёплое



Whisky

Шотландия. Купажированные Эль Каск Финиш



Мягкий, солодовый, медовый. Grant's Ale Cask Finish — единственный шотландский виски, который выдерживается в бочках из-под эля.

Купаж выдерживается в этих бочках до четырех месяцев и приобретает *уникальные сливочные нотки крем-брюле и мягкий аромат солода*



Whisky Шотландия. Купажированные

Grant's 12 Year Old

Мягкий, фруктовый,
с привкусом пряностей
Искусный купаж из лучших сортов односолодового
и зернового виски, каждый из которых
выдерживался в дубовых бочках не менее 12 лет.
После этого купаж переливается в американские
бочки первого наполнения, в которых он
выдерживается еще шесть месяцев.

Зеленое яблоко, чернослив, черный шоколад,
фруктовый кекс, сухофрукты



Whisky

Шотландия. Купажированные

Джонни Уокер



Johnnie Walker Red Label - самый известный шотландский виски в мире, пользующийся огромной популярностью. При создании виски Рэд Лэйбл семья Walker использовала свои энциклопедические знания о шотландских солодах, чтобы произвести универсальный купаж. В итоге Red Label завоевал мировую популярность в те времена и продолжает сохранять ее и сегодня.

Виски обладает свежим и выразительным ароматом с оттенком ванили и продымленного солода



Whisky

Шотландия. Купажированные

Джонни Уокер «Блэк Лэйбл»

В его составе – 40 сортов односолодовых виски, возраст которых не менее 12 лет. Ведущие марки виски в купаже «Блэк Лэйбл». Если верить историкам, «Блэк Лэйбл» был в числе фаворитов у Уинстона Черчилля. Виски имеет сложный, но гармоничный вкус с мягкими оттенками дыма, солода и фруктовыми нотками хереса.

Удивительный баланс торфяных ноток, свежей цедры апельсина, цитрусовых масел и сладкого изюма.



Whisky

Шотландия. Купажированные

Chivas Regal

Свое название «Regal» виски получил благодаря тому, что именно братья Чивас являлись поставщиками элитного алкоголя для королевы Великобритании.

Chivas Regal 12 y.o.

Ароматный виски с нотками диких трав, вереска, меда и садовых фруктов.

Chivas Regal 18 y.o.

Именно этот blend пришелся по вкусу признанному эксперту по виски Майклу Джексону. Виски обладает богатым, многослойным ароматом с намеками сухофруктов, ирисок и темного шоколада.





Whisky

Шотландия. Купажированные

Ballantine's

До сих пор на каждой бутылке этого виски можно увидеть размашистую подпись самого Джорджа Баллантайна, которая подтверждает подлинность виски.

Баллантайнс Файнест

Оригинальный купажированный шотландский виски. В его составе — более 50-ти сортов солодовых виски и 4 сорта зерновых.

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



Whisky

Шотландия. Купажированные

Тичерс

Старейший шотландский купажированный виски Тичерс Хайленд Крим впервые был создан еще в 1863 году. Особенность купажа Тичерс Хайленд Крим – высокое содержание односолодового виски по сравнению с зерновыми – 45%, такого показателя не встречается больше ни у одного шотландского бленда. В составе напитка присутствует около 30 сортов виски

Виски обладает ароматом с яркими нотками меда и солода, а также оттенками орехов, сливок и торфяного дыма.



Whisky

Шотландия. Купажированные

Виски White Horse

Это смесь из 40 солодовых и зерновых сортов виски, которая и дает такой гармоничный и сбалансированный вкус. Хотя на 70% White Horse состоит из зерновых виски, главную скрипку играет односолодовый Lagavulin с острова Айла.

Проступают тона меда и торфяных залежей.

Этот виски считается одним из лучших в мире, продается более чем в 150 странах, а узнать его можно по колбообразной бутылке с логотипом.



Whisky

Шотландия. Купажированные

Scottish Collie Blended 3 года



Самая продаваемая позиция из ассортимента под брендом Scottish Collie. Мощный и темпераментный молодой виски прекрасно подходит, как для употребления в чистом виде, так и для приготовления самых разнообразных коктейлей.

В букете чувствуются легкие ореховые нотки, прекрасно оттеняющие деликатные торфяные грани аромата.



Основные особенности:

- Тройная дистилляция
- Солод не коптится над торфом
- Почти все производимые виски – купажированные
- Более долгая выдержка по сравнению с Шотландскими – минимум 5-6 лет для базовых виски



ИРЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЕ



Jameson – самый узнаваемый и самый продаваемый ирландский виски в мире. Тонкий, элегантный виски без характерного для скотча дымного аромата.

Ирландский виски Джемесон является самым мягким в мире.

У виски изысканный аромат с нотами **хереса и ванили**, а также мягкий, **слегка сладкий вкус с ореховыми нотками**.

Jameson 12 y.o

Виски с полным телом и глубоким, насыщенным вкусом с мягкими нотками подрумяненной древесной коры, специй и хереса.



ИРЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЕ

Виски «Tullamore Dew»



Виски обладает приятным вкусом с нотками жженого дерева, солода, намеком ванили, с нежным и мягким послевкусием.

Tullamore Dew - это оригинальный виски, который известен во всём мире благодаря своему мягкому аромату и нежному вкусу, выдерживается в бочках в течение 7 лет. За последние 10 лет этот напиток завоевал 22 золотые медали, был удостоен звания «лучший ирландский смешанный виски»



ИРЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЕ

St. Patrick

Букет элегантный, достаточно сложный, с тонами свежее испеченного хлеба, сладких фруктов и едва уловимой хересной ноткой

Первый глоток прекрасно согревает, в нем практически не чувствуется спиртуозность. Использование в составе сусла не соложенного ячменя придает напиток очень округлый, мягкий, слегка сладковатый вкус.

Во вкусе ощущаются оттенки засахаренного орешка и приятная маслянистость

Послевкусие полное, продолжительное. Этим превосходным напитком лучше всего наслаждаться «по-ирландски»



ИРЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЕ

Бренд Bushmills (Бушмилс)

яркий представитель ирландского виски

Виски обладает легким фруктовым ароматом с оттенком специй. В аромате также уловимы нотки ванили, сменяющиеся оттенками ванильного мороженого и крем-брюле.

Легкое виски, имеющее нежный, обволакивающий вкус с легкой медовой сладостью.

Свежее, хрустящее послевкусие с пряными нотками.



Alcovegas.com.ua



Whisky

США. БУРБОН.

High Rye означает, что бурбон содержит не менее 10% ржи. Такой бурбон обладает пряным вкусом и ароматом

High Corn содержит более 51% кукурузы. Бурбоны с высоким содержанием кукурузы на вкус зачастую гораздо слаще

Wheaters - это бурбон, в котором вместо ржи используют пшеницу. Такой бурбон обладает мягким вкусом и имеет более сильный аромат карамели или ванили

Tennessee whiskey – это собственное название по географическому положению из штата Теннесси, отличается фильтрацией через уголь из сахарного клена перед тем, поэтому очень мягкий



Whisky

США. БУРБОН.

1. Сырье.

Виски делают из ячменя, пшеницы и ржи. Классический бурбон минимум на 51% состоит из кукурузы, остальные 49% приходятся на рожь, ячмень и пшеницу

2. Технология производства.

Для приготовления виски требуется соложение. В производстве бурбона соложение кукурузы не применяется. Злаки измельчают, заливают водой и варят. Полученное сусло осахаривают ячменным или другим видом солода, сбраживают дрожжами из предыдущей закваски и дистиллируют.

Бурбон настаивают только в новых дубовых бочках, обожженных внутри. Минимальный срок выдержки – 2 года (обычно 4 и больше).



Whisky

США. БУРБОН.

3. Регион.

Виски — широкое понятие, охватывающее напитки из Шотландии, Ирландии, Канады и стран Азии.

Часто возникают споры: Jack Daniel's (Джек Дениелс) это бурбон или виски. Бутылка маркируется надписью «Tennessee Whiskey», однако сам напиток на 80% состоит из кукурузы, 12% ячменя, 8% ржи и выдерживается в новых обожженных бочках. По технологии производства это классический бурбон, но из-за одного дополнительного этапа считается отдельным сортом — виски из Теннесси. Единственное отличие Jack Daniel's от традиционного бурбона — после перегонки дистилят дополнительно фильтруют через уголь сахарного клена, что делает напиток мягче. Джек Дениелс — больше бурбон, чем классический виски



Whisky

США. БУРБОН.

4. Органолептические свойства.

Благодаря кукурузному сырью вкус бурбона насыщеннее и имеет легкий сладковатый оттенок. Ирландский виски известен горьковатыми нотками, шотландский – дымным ароматом. Выдержка в дубовых бочках делает бурбон темно-золотистым или янтарным, обычно он темнее других сортов виски.



Whisky США. БУРБОН.

ДЖИМ БИМ

Запах: смесь цветочных и пряных
оттенков

Вкус: многогранный вкус с
древесными нотками, оттенками
дыма и сладостей

Преимущества виски Джим Бим:
доступность, хороший вкус



Whisky

США. БУРБОН.

ДЖЕК ДЭНИАЛС



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.

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



Tequila





Tequila

Текила – это крепкий алкогольный напиток на основе дистиллированного сока голубой агавы, которая прорастает в засушливых горных районах Центральной Мексики.

Tequila Blanco/Silver — чистейшая текила. Молодая, свежая и бодрящая. Не выдержанная ни секунды — сразу разливается по бутылкам или же выдержанная до 30 дней.

Tequila Joven/Gold — это та же чистейшая текила Blanco, только с небольшим добавлением карамели

Tequila Reposado, Anejo — это возрастные, более ценные текилы. Reposado выдерживается от 2 до 11 месяцев, а Anejo от 12 месяцев до 10 лет.

«Взрослые» текилы, как правило, содержат 100% агавы и являются некой квинтэссенцией вкуса.



Tequila

Tequila Blanco/Silver

вкус такой текилы более мягкий, чем у остальных сортов

Tequila Joven/Gold

мягкая, с легким оттенком карамели

Tequila Reposado

вкус более острый, «с перчинкой»

Anejo

выдержка в дубе дает насыщенный, древесный вкус
«С ДЫМКОМ»



Tequila

Olmeca Blanco – содержит в себе неповторимый аромат свежих трав, с едва уловимыми нотками зеленого перца и лимона, обладает сладким медовым вкусом, с оттенком дымка

Olmeca Gold – присуще необычное сочетание сладкого фруктового и лимонного аромата, с едва ощутимым древесным оттенком, вкус которого довольно мягкий, немного перечный и сладкий.

Olmeca Reposado – по вкусовым ощущениям напоминает смесь медовой сладости в сочетании с перцовыми нотками.

Olmeca Аньехо – сочетает неповторимый фруктовый аромат, с тонким клубничным, сливовым и вишневым оттенком, с терпкими древесными нотками, с оттенком дымка.



Tequila

Sauza Blanco обладает пикантным ароматом и экзотическим вкусом «чистой текилы», с ярко выраженным тоном черного перца.

Sauza Extra Gold Обладает ярким, усиленным за счет продолжительной выдержки вкусом голубой агавы с нотками карамели и выраженным тоном специй и фруктов.

Послевкусие мощное, согревающее и продолжительное.

Sauza Conmemorativo Anejo. В букете гармонично сочетаются ноты голубой агавы с тонами дуба, изюма и восточных сладостей

Sauza Hornitos изготавливается из спирта со стопроцентным содержанием сока голубой агавы. Выдержка занимает несколько месяцев, за это время текила постепенно приобретает уникальную мягкость, не теряя при этом узнаваемого вкуса чистой агавы.



Tequila

Хосе Куэрво



Especial Silver – молодая бесцветная текила с дымно-агавовым ароматом, насыщенным вкусом и коротким послевкусием

Especial Reposado – светло-золотая текила, которую в течение 4-6 месяцев выдерживают в дубовых бочках. Аромат – свежий, насыщенно-агавовый, с примесью дуба, ванили и специй. Вкус – сбалансированный: ванильная сладость уравнивается дубовой горчинкой.



Ron



Ron

Ром - это крепкий и очень своеобразный напиток. Делают его из мелассы (черной или светлой патоки), получаемой при производстве сахара из сахарного тростника.

Мелассу разбавляют водой, затем сбраживают, после чего бражку перегоняют и получают ромовый спирт.

Спирт разбавляют до 50 - 55 %, наливают в дубовые бочки и выдерживают не менее 5 лет при температуре 18 - 22° С.



Ron

Светлый ром, также *серебряный* или *белый ром*. В целом, светлый ром обладает очень слабо выраженным вкусом, помимо присущей рому сладости

Золотой ром, также *янтарный ром* — выдержанный ром средней плотности. Вкус такого рома может происходить от добавок: специй и карамели, но исторически приобретает свой более тёмный цвет, выдерживаясь в деревянных бочках (обычно дубовых)

Тёмный ром, также *чёрный ром*, темнее золотого рома. Он обычно выдерживается дольше, в обугленных бочках. У тёмного рома намного более сильный вкус, чем у светлого и золотого рома

Ароматизированный ром: некоторые производители стали продавать ром с добавками ароматов фруктов, таких как манго, апельсин, лимон, кокос

Крепкий ром — это ром гораздо крепче стандартного 40%-го. Многие виды такого рома имеют крепость более 75 %.



Светлый ром

чистый, мягкий вкус без примесей

Золотой ром

имеет характерный оттенок, который
напоминает оттенок виски

Тёмный ром

глубокий вкус – патока и карамель



Ron

Ром Tobacco Silver Premium



Очень мягкий, богатый вкус
напитка наполнен тонами кокоса
и сахарного тростника.
Приятное, согревающее
послевкусие пронизано тонкой
сладостью

Ром отличается тонким, легким
ароматом



Ron

Ром "Bacardi" Carta Blanca



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

Обладает изысканным ароматом с оттенками ванили, фруктов, миндальными нюансами



Ron

Ром "Captain Morgan" White



Тонкий и сладкий вкус рома
наполнен нотами жженого
сахара, карамели, ванили, дыни,
кокоса, банана и завершается
сухим послевкусием с нюансами
перца и ванили



Gin



Gin

Джин — это крепкий алкогольный напиток. Изготавливается путём перегонки пшеничного спирта с добавлением можжевельника, который придает джину его характерный вкус.

Вкус обычного джина очень сухой, и поэтому джин очень редко употребляется в чистом виде.

Наиболее распространённый вид джина, обычно используемый для коктейлей, — «London dry gin» (Лондонский сухой джин); данное название относится не к бренду, марке или стране происхождения, а к процессу перегонки.

Хорошо приготовленный джин обладает очень сухим гармоничным вкусом, резким характером, чётким привкусом можжевельника.



Английский – Лондонский сухой джин. В спирт (обычно зерновой) без цвета и запаха добавляются ароматические компоненты и дистиллированная вода. Ягоды можжевельника, кардамон, корица, цитрусовые корки и т.д. 40-47%. Обычно не выдерживают

Голландский – можжевельниковые ягоды изначально смешивают с солодовым суслом и перегоняют, затем разбавляют водой, добавляют еще ягоды и др. добавки и снова перегоняют. 35%. Выдержка в дубовых бочках + карамель = цвет



**Хороший джин должен после себя
оставлять «холодное ощущение» во рту.**

**Можжевеловые ягоды дают
непревзойденный вязкий и
горьковатый привкус, после которого
раскрываются цитрусовые и пряные
ноты (кориандр, лакрица и т.д.)**



Джин Beefeater



Приятный, бодрящий, немного терпкий привкус можжевельника и цитрусовых. Послевкусие сухое, с ароматом цитрусовых

Насыщенный, сильный аромат, в запахах трав и пряностей



Gin

Джин Gordons



Этот джин обладает терпким и сухим вкусом, благодаря трехкратной дистилляции

Насыщенный аромат диких ягод можжевельника, цитрусовых, кориандра и лакрицы



Brandy



Brandy

Бренди («жженое вино» – burnt wine, англ.) – это крепкий алкогольный напиток, приготовленный из дистиллята виноградного вина или сброженных плодово-ягодных соков

Не стоит путать бренди с ликёром или наливкой. Они также готовятся из фруктов или ягод, но различие в самом способе производства. Бренди получают путём перегонки перебродившего фруктового или ягодного сока, а ликёры и наливки – это настои тех или иных фруктов или ягод в нейтральном спирте, например, зерновом



Brandy

Виноградное бренди изготавливают путём перегонки (дистилляции) забродившего виноградного сока, после чего полученный спирт подвергают определенной выдержке. Существуют такие разновидности виноградного бренди, как французские Коньяк и Арманьяк, испанский Хересный бренди, греческий бренди Metaxa

Бренди из выжимок делают из виноградной мякоти, косточек, кожуры, черенков, которые всегда остаются после прессования винограда в процессе изготовления вина. Примерами такого вида бренди могут служить итальянская Граппа, французский Марк, грузинская Чача или южнославянская Ракия

Фруктовое бренди изготавливают из любых других ягод или фруктов кроме винограда

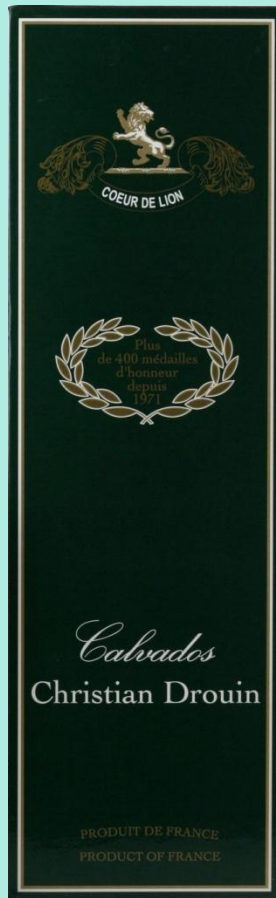


Brandy

Фруктовый бренди

Кальвадос (яблоки / груши) – и это дистиллят яблочного сидра, производится в Нормандии (север Франции) – восхитительный напиток цвета солнца или янтаря с ароматом спелых яблок

Неповторимый букет кальвадоса получается благодаря тому, что в определенных пропорциях смешиваются сладкие, горькие, горько-сладкие и кислые сорта яблок



Brandy

Фруктовый бренди



**Кирш, Киршвассер,
Вишневица**



Эпплджек



Ракия (Сербия, Болгария,
Румыния...) - виноград / слива
/ груша / айва / яблоки /
персики / черешня



Brandy

Фруктовый бренди



Шнапс (Германия, Австрия) – виноград, клубника, малина, груши, вишня, персики, бананы и прочие фрукты



Фрамбуаз
(Франция) - малина



Арак (Ближний Восток / Центральная Азия) – гранат / виноград / бананы



Brandy

X.O. (Extra Old) - бренди с выдержкой не менее 6 лет

V.S.O.P. (Very Special Old Pale или 5 звезд) – бренди, выдержка которого не менее 5 лет

V.S. (Very Special или 3 звезды) – означает, что бренди выдержан не менее 3 лет

A.C. – значит, что бренди выдержано в деревянных емкостях как минимум 2 года

Выдержка **марочных бренди** - более семи лет





Brandy

Виноградный бренди

Коньяк — это крепкий алкогольный напиток, один из видов бренди

Коньяк имеет довольно мягкий и нежный вкус с нотками жгучести, а также шоколадными тонами, нотками экзотических цветов, благородных эфиров

В послевкусии у русских (северных) коньяков проявляются фруктовые тона, тона чернослива, изюма и миндаля



Brandy

Виноградный бренди

Впервые производство коньяков было развернуто в г. Коньяк (**департамент Шаранта, Франция**), именно там по сей день производятся элитные коньяки. **В 1909 г.** был издан специальный декрет, закрепляющий приоритет производства коньяков Францией

Также этот декрет ограничивает употребление наименования «коньяк», то есть коньяком можно называть только тот напиток, который произведен из коньячных спиртов, полученных из винограда, произрастающего исключительно в департаментах **Шаранта и Шаранта-Миритим**, а также части департамента **Дордоно и Де Серв**



Brandy

Виноградный бренди

Уньи Блан (98%)
Сент-Эмильон де
Шарант



Фоль Бланш



Коломбар



Cognac

На сегодняшний день Национальное Межпрофессиональное Бюро
Коньяка (BNIC) использует следующие обозначения сроков
выдержки:

V.S. или *** – для Коньяков, возраст самого молодого коньячного
спирта, использованного в купаже которых, **не менее двух с
половиной лет.**

V.S.O.P. (Very Special Old Pale), Reserve и т.п. – для Коньяков,
возраст самого молодого коньячного спирта, использованного в
купаже которых, **не менее четырех с половиной лет.**

Napoleon, X.O., Extra, Hors d'Age и т.п. – для Коньяков, возраст
самого молодого коньячного спирта, использованного в купаже
которых, **не менее шести лет**



Традиционно коньяк – дигестивный напиток

Правило 4 «С»:

1. *Cognac*
2. *Chocolat*
3. *Cigare*
4. *Safe*



5. *Citron* – лимон (не желателен)

«Николашка»



Cognac

ТОП-5 РЕЙТИНГ КОНЬЯЧНЫХ ДОМОВ



1. HENNESSY
2. MARTELL
3. COURVOISIER
4. REMY MARTIN
5. CAMUS



COURVOISIER



Cognac

Самым доступным является «**Hennessy VS**» и он же, что неудивительно, является самым популярным в мире. В аромате чувствуются ***ноты миндаля и винограда***



«**Hennessy VSOP**», является, пожалуй, наиболее разумным сочетанием отменного качества и все еще достаточно приемлемой цены. В букете явственно чувствуются ***нотки гвоздки, ванили***. Вкус мягкий, очень гармоничный

«**Hennessy XO**» состоит из 100 коньячных спиртов, некоторым из которых более 30 лет. В букете ощущаются ***нотки засахаренных фруктов***. Вкус мягкий, послевкусие очень длительное



Cognac



Начать знакомство с именитой маркой вполне можно с младшего **«Martell VS»**. Коньяк имеет *энергичный, сбалансированный, гармоничный и мягкий вкус с тонами фруктов*, создающий во рту приятное ощущение чистоты и свежести

Отличным выбором станет и **«Martell VSOP»**. Он характеризуется *легким букетом с нотками винограда и сложным, но мягким вкусом*

«Martell XO» является, пожалуй, одним из лучших выдержанных коньяков в своей ценовой категории. В его аромате сочетаются *ноты сушеных фруктов, дуба, специй и муската. Вкус сложный, сильный, а послевкусие очень длительное*

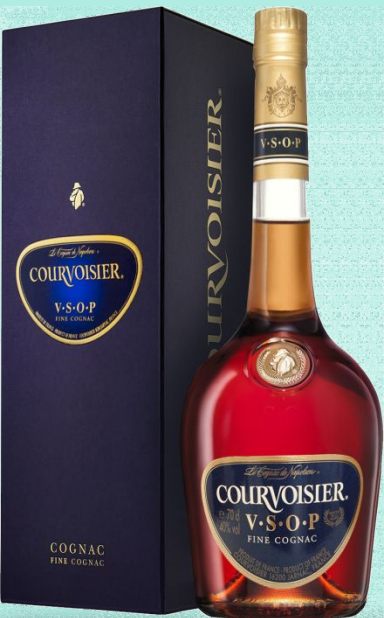


Cognac

Courvoisier VS — относится к молодым коньякам. Вкус и аромат напитка раскрывается **фруктовыми и цветочными нотами**, светлый янтарный цвет красиво играет в бокале. Легкий коньяк, подходящий для десертного стола.

Courvoisier VSOP — Коньяк с насыщенным вкусом, наполненным **сочностью зрелых фруктов, с оттенком ванили**. Также этот напиток отличает глубокий цвет темного янтаря и сложный букет, раскрывающийся постепенно.

Courvoisier XO — коньяк для эстетов, гурманов и аристократов. Поистине великолепный напиток, символизирующий «неброскую роскошь». Срок выдержки составляет 35 лет, в результате чего коньячный спирт приобретает неповторимый многогранный бархатный вкус, в котором присутствуют **отзвуки шоколада и ванили**



Cognac

Rémy Martin VS обладает *интересным мягким вкусом, с нотками лайма, яблок, персика*

Rémy Martin VSOP станет отличной находкой для тех, кому нужен хороший выдержанный коньяк за приемлемую цену. В его вкусе явственно ощущаются *нотки летних фруктов, фиалки, ванили*. Букет гармоничный и легкий. Послевкусие длительное

Rémy Martin XO продается в специальной бутылке округлой формы. *Нотки жасмина, ириса, сливы и апельсина создают уникальный вкус и аромат*. Их *оттеняют корица и фундук*, которые также чувствуются в букете



Cognac



«**Camus VS**» Купаж состоит из 30 спиртов, **вкус очень мягкий**, в букете ощущаются **цветочные и фруктовые тона**. Впечатление от напитка завершает **ванильное послевкусие**

«**Camus VSOP**» состоит из 50 коньячных спиртов. Букет и вкус довольно сложный, **с нотками меда, цветов, пряностей и дуба**. Послевкусие длительное

«**Camus Napoleon**» предлагает богатый аромат с **оттенками коры кедра, сухофруктов**. Вкус очень необычный, с древесными тонами. Послевкусие длительное, сухое.



Cognac

В бывшем Советском Союзе коньяком называли любой сорт бренди.

И даже сейчас в России, по договоренности с Францией, существуют и будут существовать на определенный срок такие названия, как **«армянский коньяк»**, **«узбекский коньяк»**, **«грузинский коньяк»**. То же самое происходит в отношении наименования «шампанское»



Cognac

По вкусовым качествам все «коньяки» делятся на 3 группы:

1. Армянские, Азербайджанские, Дагестанские и Узбекские
2. Грузинские и Краснодарские
3. Украинские и Молдавские



Cognac

Армянские, Азербайджанские, Дагестанские и Узбекские коньяки

отличаются сильным ароматом,
ванильными тонами, повышенной
экстрактивностью (концентрацией
вкуса и послевкусия)



Cognac

Грузинские и Краснодарские коньяки

менее экстрактивные,
легкие, свежие,
с цветочными тонами
в аромате, обладают красивым
янтарным цветом и глянцевым блеском



Cognac

Украинские и Молдавские коньяки

они гармоничны,
имеют тонкий ванильный аромат,
своеобразный букет (пряности,
чернослив и пр.)
менее экстрактивны, чем коньяки
первой группы





Коньяк «Старый Кенигсберг» 4 года выдержки

отличается ароматом
фиалки и ванили. Имеет бархатистое послевкусие
с тонами фруктов и пряностей

Cognac



Коньяк «Трофейный» 4 года обладает сложным ароматом с цветочными, ванильными и древесными оттенками



Коньяк «Век Буржуазии. ПРЕМИУМ» 5-летний отличается неповторимым ароматом спелых фруктов с тонким оттенком нарцисса и жасмина. Вкус богатый, насыщенный с отличительным долгим послевкусием



Армения



Коньяк Ной 3

имеет светло-янтарный цвет. Аромат с цветочными и ванильными нюансами. Вкус гармоничный и мягкий, с нотками шоколада и фруктов.

Коньяк Ной 5

созревает в обожженных дубовых бочках, обладает фруктово-ванильным ароматом. Вкус коньяка бархатистый и мягкий с нюансами ванили, шоколада и сухофруктов.



Cognac

Коньяк «Арарат» 5 звезд - Тонкий и деликатный вкус:
интенсивность черной смородины с мягкими сладковатыми нотами



Коньяк Koktebel, 5 Stars обладает полным, гармоничным, мягким вкусом с нотами степных трав, желтых сухофруктов, ванили и пряных специй. Послевкусие долгое, теплое, с медовым оттенком



Brandy

АРМАНЬЯК

Коньяк французы подарили миру, а арманьяк оставили себе...



Brandy

Арманьяк

примерно 10 сортов
винограда

1 непрерывная перегонка

бочки гасконского дуба

главное достоинство:
изменчивость. Разнообразие
которое проявляется как во
вкусе так и в цветовой
гамме

Коньяк

Только 3 сорта винограда

Двойная перегонка

Бочки лимузинского дуба

Главное достоинство –
неизменность. Постоянство
как во вкусе так и в цветовой
гамме



Brandy, Хересный

Хересный бренди (исп. Brandy de Jerez)

— традиционный испанский алкогольный напиток крепостью от 36 до 45 градусов, производимый из спирта и винных дистиллятов, выдерживаемых более 6 месяцев в специальных дубовых бочках

Производится на протяжении нескольких столетий на юге Испании

Для изготовления напитка используют виноград сортов Айрен и Паломино.

В год производится около 76 млн бутылок этого напитка.



Brandy, Хересный

Brandy de Jerez Solera (Хересный бренди солера).

Бренди янтарного цвета чуть солоноватого привкуса, если он выдерживался в бочках из-под хереса Фино, или с тонами ванили, если выдерживался в бочках из-под олоросо. Время выдержки не менее 6 месяцев.

Brandy de Jerez Solera Reserva (Хересный бренди солера резерва) Более темного цвета, чем бренди солера из-за большего времени выдержки, более утонченного и сложного вкуса. Время выдержки более 1 года.

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva (Хересный бренди солера гран резерва) Бренди со сложным букетом и вкусом, мягким вкусом, долгим послевкусием, с отчетливым привкусом дубовых танинов. Время выдержки более 3 лет



Brandy, Граппа

**16 июля 1997 года был издан декрет №287 «О
Граппе»:**

1. Производится только в Италии
2. Только из виноградного жмыха
3. Сорта винограда и белые и красные
4. Жмых без сока и воды
5. Разрешена обработка паром, чтобы жмых не пригорел
6. Очистка жмыха от косточек (токсичны)
7. Дистилляция: прерывная или непрерывная
8. Крепость от 37,5% до 60%
9. Выдержка не обязательна
10. Допускается ароматизация



Brandy, Граппа

Giovane (молодая)

Свежевыжатая граппа, готовая к употреблению и хранящаяся в бутылках. Имеет прозрачный цвет и достаточно резкий вкус. Эта как раз та граппа, которая по виду похожа на водку.

Aromatica (ароматная)

Изготавливается из ароматных, душистых сортов винограда, как например Мускат.

Affinata (очищенная)

Граппа, выдержанная в дубовых бочках 12 месяцев. Имеет более мягкий вкус и золотистый оттенок.

Invecchiata или Vecchia (старая)

Граппа, выдержанная от 12 до 18 месяцев в дубовых бочках.

Stravecchia o Riserva (очень старая)

Граппа, выдержанная более 18 месяцев в бочках

Monovarietale (один сорт винограда), Polivitigno (многосортовая)

Aromatizzata - Граппа, в которую добавляют одну или несколько капель натуральных ароматических масел



Vodka



Vodka

Основное сырье для производства водки – спирт этиловый

Виды в зависимости от сырья:

- Картофельный
- Пшеничный
- Ржаной
- Кукурузный
- Просянный
- Овсяный
- Свекловичный

Сорта от степени очистки:

- Альфа
- Люкс
- Экстра
- Базис
- Высшей очистки
- 1 сорт – **не используется для производства водки**



Vodka

Спирт «Альфа» — лучший на сегодня спирт, который используется в промышленности для производства водок. Спирт «Альфа» должен вырабатываться из пшеницы, ржи или из их смеси, то есть исключительно из зернового сырья, в отличие от других спиртов, которые могут вырабатываться также и из смеси зерна с картофелем.

«Альфа» — пониженное содержание ядовитого метилового спирта: норма его содержания составляет всего 0,003% в пересчете на безводный спирт, тогда как для спирта «Люкс» — 0,02%.



Vodka

Наименее качественным является спирт **высшей очистки**, его делают из смеси картофеля, свеклы, сахара-сырца и разных зерновых злаков (кроме бобовых культур).

Для производства спиртов **«Люкс»** и **«Экстра»** разрешено использовать лишь злаковые культуры и картофель, причем крахмал в спирте категории «Экстра» не должен превышать 60%, в спирте «Люкс» – 35%. **«Базис»** – то же, что и Экстра, но в последней меньше метанола и сложных эфиров



Vodka

Водки «Эконом» класса имеют самое низкое качество. Они изготавливаются из спирта «Высшей очистки». Распознать этот класс водок очень просто – их разливают в бутылки самой незатейливой формы, а этикетка выполнена из дешевой бумаги с минимальным количеством степеней защиты от подделки (или защита вообще отсутствует).



Вкусовые качества водки «Эконом» класса соответствуют её цене. В употреблении этого напитка главное результат (опьянение), а не сам процесс. Единственное преимущество – низкая стоимость.



Vodka



Водки класса «Стандарт» сочетают в себе приемлемое качество и невысокую цену. Их делают из спиртов категории «Экстра». Напиток обязательно проходит несколько степеней очистки. У каждой марки имеется характерный вкус. Бутылка защищена от подделки и отличается от «Эконома» красивым внешним видом.

Водку класса «Стандарт» можно посоветовать тем, кто хочет приобрести напиток надлежащего качества, но не намерен переплачивать. Для обычных посиделок с друзьями это приемлемый вариант.



Vodka

Водки класса «Премиум» считаются элитными. Их разрешено производить только из спирта категории «Люкс», при этом очистку проходит как спирт, так и вода. Обычно каждый производитель имеет собственные рецепты и технологии очистки, которые делают вкус его продукта неповторимым

Любые водки класса «Премиум» не только имеют высокое качество, они еще и продаются под известными брендами. Например, «Русский Стандарт», «Хортица Абсолютная», «Столичная», «Nemiroff» являются элитными



Vodka

Водка супер-премиум сегмента – элитная водка, производится из спирта класса Люкс или Альфа, такая водка выделяется больше по высокой цене, нежели по качеству. Как правило, это водка всемирно известных брендов («Абсолют», «Финляндия», «Смирнофф») либо водка, производимая по уникальной технологии: очистка драгоценными металлами, использование воды из уникального источника. Водка супер-премиального сегмента рассчитана на состоятельных людей, которые в первую очередь ценят имидж и известность бренда.



Absinthe

Абсент (Absinthe) – это крепкий 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



ДОПРОДАЖИ (КРОСС-ПРОДАЖИ)

ВИСКИ, КОНЬЯК – кола, пепси, яблочный и вишневый соки, мясная нарезка, камни для виски

ТЕКИЛА – томатный сок, перец, лайм, соль, апельсиновый сок

РОМ – кола, пепси, морепродукты, фрукты, мясная нарезка

ДЖИН – тоник, соки

ВОДКА – огурцы, мясо, помидоры, соки

АБСЕНТ – различные ликеры

СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ





Wine

Вино – алкогольный напиток, получаемый путем брожения винограда. Вино можно сделать из любого фрукта, однако в основном его производят из технических (винных) сортов винограда

Винный виноград отличается от столового: он мельче и обычно слаще столового, в нем всегда есть косточки



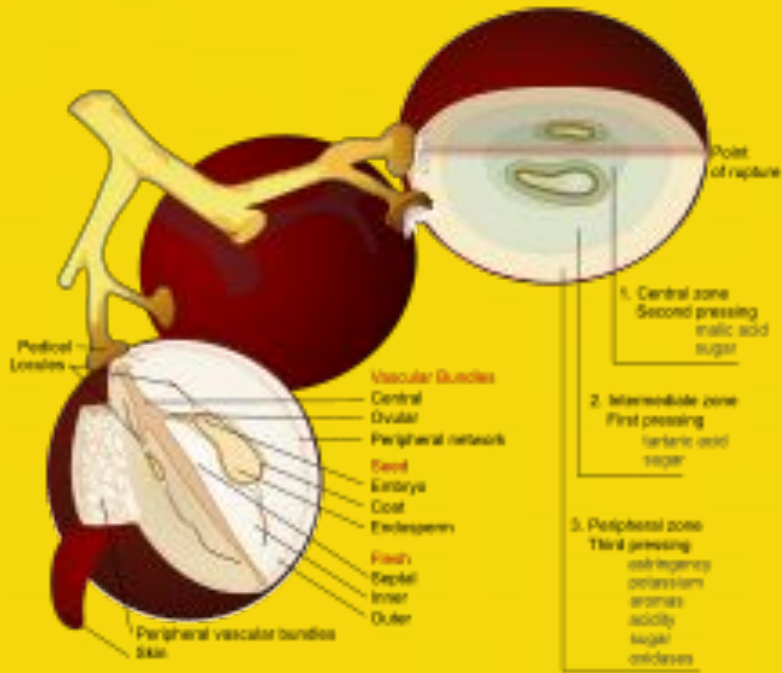
Wine

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**



Wine



Мякоть	Сахар, кислоты, минералы, вода
Кожица	Танины, краситель, дрожжи
Стебель	Танины
Семечки	Терпкие масла





Wine

Этапы виноделия

1. Обработка винограда и сусла

После сбора винограда, его прессуют и дробят. В случае если будет производиться белое вино, сусло отделяется от мезги. Вытекающий при легком отжиме сок называется **самотеком**, он становится основой для качественных вин.

Для производства красного вина из ягод винограда **извлекаются красящие вещества**. Это делается нагревом мезги, ее спиртованием или брожением сусла.

Для получения вина, способного к длительному хранению, в сусло вводится незначительное количество двуокиси серы.– уничтожить вредные микроорганизмы, из-за которых вино портится.





Wine

Этапы виноделия

2. Брожение

Одним из важнейших этапов является брожение. Для **сухих вин** сахар полностью сбраживается, для **полусладких и сладких** брожение останавливается искусственно.

После того, как процесс брожения завершен, вино снимается с дрожжей. При переливке смешиваются вина **одинакового сорта и типа.**

Это называется формированием вина.





Этапы виноделия

3. *Выдержка вина*

Молодое вино отправляется на выдержку, и уже спустя некоторое время зрелое вино разливается по бутылкам и поступает в продажу.

Выдержка вина не является обязательным процессом – большинство представленных вин на полках магазинов являются молодыми!





Белые вина

Если используется красные сорта винограда, тогда из ягод предварительно снимают кожицу, содержащую красящие вещества. С течением времени сухие темнеют и приобретают темно-золотистую окраску, десертные и крепленые становятся темно-янтарными.

Розовые вина

Для получения розового цвета кожицу винограда удаляют сразу после начала процесса ферментации. Эти вина делаются **из красных** сортов винограда. Окраска от светло-розового, телесного до темно-розового, светло-рубинового.

Красные вина

В технологии производства используются предварительно раздавленные ягоды винограда красных сортов. Цвет от темно-рубинового с фиолетово-сизоватым оттенком (молодые) до темно-гранатового с коричневато-кирпичным оттенком в тонком верхнем слое (возрастные). При длительной выдержке интенсивность окраски красных вин снижается и возрастные вина всегда светлее молодых.



Wine



Винтаж (урожай) соответствует году сбора винограда.

Невинтажные вина – смесь нескольких урожаев



Сортовое вино
изготавливается из
одного одного сорта
винограда, например,
Мерло



Купажное вино
получают путем
смешивания нескольких
сортовых вин



МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН

Резервуарный (метод Шарма)

искристые пузырьки среднего размера,
давление 2-4 атм внутри бутылки

Просекко, Ламбруско

Традиционный

Непрерывные цепочки мелких пузырьков
давление 2-4 атм внутри бутылки

Шампанское, Кава, Методо Классико



Wine

**СУЩЕСТВУЮТ ПЯТЬ ПРИЗНАКОВ, КОТОРЫЕ
ПОМОГАЮТ ОПРЕДЕЛИТЬ ВКУСОВЫЕ
ОСОБЕННОСТИ ВИНА**

СЛАДОСТЬ

КИСЛОТНОСТЬ

СОДЕРЖАНИЕ ТАНИНОВ

КРЕПОСТЬ

ТЕЛЬНОСТЬ



СЛАДОСТЬ

Сладость вина зависит от остаточного сахара. Это сахар, не преобразовавшийся в спирт в ходе ферментации.

Уровень сладости в тихих винах

Сухие	Полусухие	Полусладкие	Сладкие	Десертные
0-4 г/л, спирт 9-14%	4-17 г/л спирт 9-12%	17-45 г/л спирт 9-12%	более 45 г/л спирт 15-17%	160 г/л спирт 15-17%

Уровень сладости в тихих винах

Брют- Натюр	Экстра- Брют	Брют	Очень сухое	Сухое	Полусухое	Сладкое
0-3 г/л	0-6 г/л	0-12 г/л	12-17 г/л	17-32 г/л	32-50 г/л	50+ г/л



КИСЛОТНОСТЬ

Кислоты являются ключевым элементом, влияющим на степень резкости и кислотности вкуса вина. Большая часть кислот содержится в винограде, в том числе винная, яблочная и лимонная.

Чем спелее виноград, тем ниже кислотность. Вино, произведенное в более холодном климате содержит больше кислот

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВИН ПО КИСЛОТНОСТИ





СОДЕРЖАНИЕ ТАНИНОВ (терпкость)

Танины представляют собой натуральный полифенол, имеющийся в растениях. Танины содержатся в **кожице ягод, в косточках и даже в бочках.** Концентрация танинов **в красном вине выше,** поскольку при производстве, поскольку при производстве белых вин кожицу удаляют.

Танинное вино описывают как «терпкое» или «вяжущее», поэтому их рекомендуют употреблять с едой.



КРЕПОСТЬ

Спирт в вине появляется благодаря дрожжам, превращающим сахар в этанол. Иногда спирт добавляют в вино, чтобы прервать процесс брожения – это называется креплением.

Спирт доставляет запахи с поверхности вина к носу, а также добавляет вину вязкости и тельности.

Крепость вина часто ощущают по уровню тепла, которое возникает во рту и горле. Чем крепче вино, тем ярче температурный эффект

Уровень крепости вина

Низкая	Ниже среднего	Средняя	Выше среднего
--------	---------------	---------	---------------

Высокая

ниже 10% 15%	10-11,5%	11,5-13,5%	13,5-15%	более
-----------------	----------	------------	----------	-------



Полнотельность

Данный термин помогает классифицировать вкус вина, от самого легкого до самого насыщенного. Уровни сладости, кислотности, содержания танинов и крепость влияют на то, насколько легким или насыщенным будет ощущаться вкус вина



Легкие вина:

- Высокая кислотность
- Низкая крепость
- Низкая содержание танинов
- Низкая сладость



Насыщенные вина:

- Низкая кислотность
- Высокая крепость
- Высокое содержание танинов
- Высокая сладость

СОВЕТ: представьте разницу между легкотельным и полнотельным вином как разницу между обезжиренным и цельным молоком





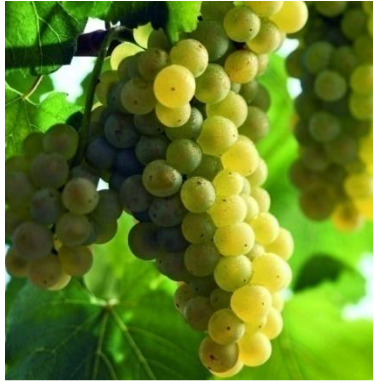
Wine

Место, где был выращен виноград имеет большое влияние на вкус будущего вина, поэтому необходимо обращать внимание на географические предпочтения того или иного сорта

Апелласьон - совокупность географических границ и установленных правил производства

Терруар - совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности (рельеф, роза ветров, наличие водоёмов, лесных массивов, инсоляция, окружающий животный и растительный мир)





Шардоне (Chardonnay)

Король белых сортов. Лучшие вина производятся во Франции, Австралии и Калифорнии.

Выдержка в дубовых бочках заметно улучшает вкус вина, является его отличительной чертой.

Цвет – от желтого до золотистого, иногда зеленоватый оттенок

Вкусы и ароматы	Бархатистость	Кислотность	Гастрономические сочетания
Лимон, яблоко, тропические фрукты, оттенки травы и соломы, дым, специи, орех	Присутствует	Средняя или высокая	Особенно они хороши с домашней птицей, рыбой, свининой, грибами, выдержанными сырами. Вина с сильным ароматом дуба прекрасно подходят к японской и китайской кухне, острым блюдам и копчёной рыбе.



Совиньон блан (Sauvignon Blanc)



Универсальный сорт винограда. Кроме Франции успешно производится также в Новой Зеландии, ЮАР, Чили, Аргентине, Австралии, Калифорнии и Италии.

Всегда острый, терпкий, свежий или пикантный, и эта его особенность распространяется даже на сладкие версии.

Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Белый персик, крыжовник, маракуйя, зеленая дыня, грейпфрут, белый персик	Высокая	Сухие Совиньон Блан весьма универсальны в сочетаниях с продуктами питания, такими, например, как помидоры, сладкий перец, кинза, сырой чеснок, копченые сыры и другими острыми вкусами. Его можно подавать к морепродуктам, салатам, спарже, цитрусовым блюдам, козьему сыру, помидорам, свежим травам.



Рислинг (Riesling)



Считается одним из лучших белых сортов. Привередлив к микроклимату (виноградники на реке Мозель). Здесь производятся вина, являющиеся уникальными в своем сочетании невысокого алкоголя, **мощного аромата** и высокой экстрактивности.

Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Лайм, зеленое яблоко, пчелиный воск, жасмин	Высокая	Сочетается со свининой, рыбой, салатами, с копчеными и солёными продуктами, с острой пищей, с мексиканской и тайской кухней, а также с фруктовыми десертами



Пино гри (Pinot Gris)



Его выращивают во Франции — в Эльзасе, в северо-восточной Италии, в Германии, Калифорнии, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии.

Пино Гри из Франции, как правило, насыщенные, цветочные, лимонно-желтого цвета, из Италии — сладкие или кислые, соломенно-желтого цвета, в США они средней плотности, фруктовые, медно-розового цвета.

Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Лимон, желтое яблоко, дыня, нектарин, персик	Низкая	Сочетается с кислыми продуктами, например, с мясом под апельсиновым соусом, с жирной морской рыбой



Гевюрцтраминер (Gewurztraminer)



Ароматический сорт. Наиболее широко он выращивается во Франции, в Эльзасе. Популярен также в Италии, Германии и Австрии, в Новой Зеландии и Австралии, в Чили, Канаде и США.

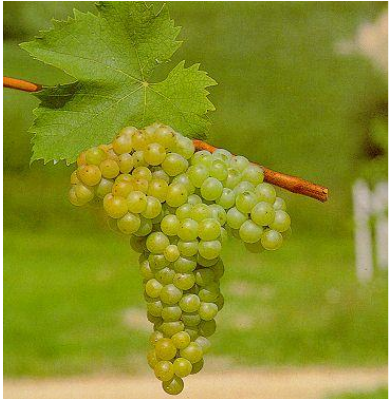
Темно-розовый цвет винограда, в зависимости от степени спелости, в вине приобретает тёмный или светлый золотисто-желтый цвет с медным оттенком. Сочетание его сильного, «парфюмированного» аромата, экзотического вкуса и тяжелой маслянистой текстуры для некоторых может быть утомительным.

Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Ароматы розы, личи, манго, маракуйи и цветов, пьянящий, ароматный запах.	Низкая, сочетается с высокой крепостью	Это вино может подавлять тонкие ароматы, поэтому его следует сочетать с продуктами, которые сами имеют сильный вкус и достаточно жирные: копчёный лосось, пряная и солёная пища, азиатская кухня, дичь.



Мускат (Muscat)

Древний сорт. Этот сорт культивируется в южных регионах Франции, в Италии, Испании, Португалии, Греции, США, ЮАР и Австралии, на южном берегу Крыма.



В Северной Италии мускатный виноград используется также для производства игристых вин, которые отличаются лёгкостью и сладостью, полны ароматами жимолости и абрикоса. Лучший игристый мускат называется Moscato d'Asti.

Мускатные вина характеризуются сладким, пряным вкусом — полным, маслянистым и бархатистым.

Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Мускатные вина характеризуются открытым цветочным ароматом с оттенками чайной розы, розового масла, гвоздики	Средняя	Мускаты хороши со свежими фруктами, печеньем, салатами



Wine, красные сорта

Каберне совиньон (Cabernet Sauvignon)

Самый известный в мире. Родиной его является Франция — регион Медок в провинции Бордо.

Это лучший сорт для производства вина, предназначенного для длительного старения: резкие танины смягчатся и сгладятся, тонкие ароматы разовьются и усилятся. С возрастом отличный для этого вина аромат чёрной смородины развивает букет новых нюансов: кедра, фиалок, кожи, земли.



Вкусы и ароматы

Черешня, черная смородина, красный сладкий перец, специи, кедр

Характеристики

Средняя или высокая насыщенность, высокий уровень алкоголя, сильные танины и кислотность

Гастрономические сочетания

Вино хорошо сочетается с жирной пищей. Его подают с дичью, красным мясом, сырами и пастой



Wine, красные сорта

Мерло (Merlot)

Идеальные условия во Франции, также широко культивируется в Италии, США и Чили.

Лучшие марки Мерло имеют богатый букет, насыщенный и тонкий, легко пьются. Мерло называют «каберне без страдания», имея в виду отсутствие терпкости, присущей молодому Каберне Совиньон. Эти два сорта являются традиционными партнёрами. Мерло выгодно оттеняет и смягчает строгий вкус Каберне



Вкусы и ароматы	Характеристики	Гастрономические сочетания
Малина, черешня, леденец, шоколад, кедр	характеризуются средним телом, округлой текстурой, мягкими танинами, низкой кислотностью, высоким уровнем алкоголя	хорошо сочетаются с легкими продуктами, не подавляющими аромат вина. Острая пища, как правило, плохо сочетается с этим вином. Его подают с сырами, грибами, жареным мясом, дичью и птицей.



Wine, красные сорта

Пино нуар (Pinot Noir)

Древний сорт, лучшие условия во Франции.



Новая Зеландия – отличаются тонкостью и изысканностью, по стилю имеют сходство с бургундскими.

США - отличаются оригинальностью, абсолютно не похожи бургундские. Они проще, имеют более ягодные и пряные ароматы.

Одним из наиболее привлекательных качеств Пино Нуар является мягкая, бархатистая текстура.

Вкусы и ароматы	Характеристики	Гастрономические сочетания
Клюква, вишня, малина, гвоздика, грибы	Насыщенные и богатые, но не тяжелые, имеют высокое содержание алкоголя. Для них характерны средняя или высокая кислотность, низкое содержание танинов.	Простые, сочные и жирные продукты: ростбиф, жареные или тушеный ягненок, фазан, утка, жареная мясистая рыба, например, лосось.



Wine, красные сорта

Сира (Syrah)

Благородный сорт. Этот сорт широко выращивается на юге Франции. Сира выращивают также в Италии, США, ЮАР, Аргентине и Чили, распространен в Австралии.



Вкусы и ароматы Сира (Шираз) — одни из самых сильных и характерных среди красных вин.

Эти вина отличаются тёмно-фиолетовым, почти чёрным цветом.

Вкусы и ароматы	Характеристики	Гастрономические сочетания
Они включают тона перца, пряностей, смородины, ежевики и даже шоколада, иногда могут содержать оттенки, напоминающие запах дыма, земли или кожи.	Они насыщенные и крепкие, обладают сильными танинами, высокой кислотностью и большим потенциалом для выдержки.	Вина Сира (Шираз) прекрасно сочетаются с красным мясом, дичью и сырами.



Wine

Все страны-производители вина делятся на две группы

- Страны Старого Света
- Страны Нового Света

Что такое Старый Свет?

К Старому Свету принято относить европейские страны, население которых виноделием занимается уже многие сотни лет. Прежде всего, это Франция, Италия, Испания, Германия, Австрия. Ни одна из этих стран не может похвастать тропическим климатом; более того, в Германии, Австрии, а также в ряде мест Франции и Италии климат весьма прохладный. А ведь именно климат/микроклимат и определяет в значительной мере стиль вина.

Что такое Новый Свет?

Это понятие включает такие страны, как Чили, Новая Зеландия, Австралия, Аргентина, ЮАР, США (особенно штат Калифорния). Сюда можно отнести и более «экзотические» с точки зрения виноделия страны — например, Бразилию, вино которой в России, правда, не продаётся. Климат в этих странах тёплый, а часто даже откровенно жаркий, тропический. Впрочем, есть и регионы-исключения: как правило, те, что расположены в гористой местности.



Так в чём же разница между винами Нового и Старого Света?

В общих чертах её можно описать так:

- Для вин из стран Нового Света характерен меньший уровень кислотности (при прочих равных).
- Для Нового Света характерна яркая «фруктовистость».
- Для Старого Света характерна большая «минеральность».
- Для Старого Света характерны более «стройные», «изящные», «тонкие» и «элегантные» вина. Иногда могут быть уместными такие эпитеты, как звонкое и пронзительное вино, в то время как в случае с Новым Светом чаще будут употребляться такие прилагательные, как пышное, мощное, концентрированное. С другой стороны, для ряда великих вин Старого Света эти эпитеты тоже подходят.

Исключения

Из любого правила есть исключения, а в нашем случае исключений может набираться немалое количество. Например, некоторые вина из ЮАР и Аргентины по стилю могут быть очень похожими на французские — у них бывает довольно высокая кислотность, они могут быть достаточно сдержанными, тонкими и элегантными. Разумеется, эти же эпитеты могут применяться и по отношению к некоторым винам из Чили, Австралии, США и ряда других стран.



Wine

Контроль качества вин

Франция	Италия	Испания	Германия
Ординарные вина (простые)			
Столовые вина			
VdT <i>(Vin de Table)</i>	VdT <i>(Vino da Tavola)</i>	VdM <i>(Vino de mesa)</i>	Deutscher Tafelwein
Географические вина			
VdP <i>(Vin de Pays)</i>	IGT <i>(Indicazione Geografica Tipica)</i>	VdT <i>(Vino de la Tierra)</i>	Deutscher Landwein
Качественные вина			
VDQS	DOC	DO	QbA
AOC	DOCG	DOC	QmP

Wine Франция

Франция издавна считалась королевой виноделия. Она является мировым лидером по экспорту и расположена на редкость удачно с точки зрения виноделия. Климат в ней скорее средиземноморский, чем континентальный, где виноград доходит до нужной кондиции очень медленно и долго.

Бордо

Мерло и Каберне Совиньон происходят из Бордо и являются основой для знаменитых купажей вин Бордо

Бургундия

Шардоне и Пино Нуар – гордость Бургундии

Длина Роны

Красные вина с нотами кожи и фруктов и Сира с пикантными травяными нотами



Wine

СЕВЕРНАЯ ФРАНЦИЯ

Прохладный климат

Вина отличаются заметной кислинкой, нотами неспелых фруктов и минеральностью

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ФРАНЦИЯ

Теплый климат

Умеренная кислинка, ароматы неспелых фруктов и минеральность

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ЧАСТЬ ФРАНЦИИ

Теплый климат

Умеренная кислинка, ароматы спелых фруктов и пряные ноты



Франция

VdT (Vin de Table)

Столовое вино. Может быть произведено во Франции из винограда, выращенного во Франции или в другой европейской стране, но указывать местность, откуда оно родом, и год урожая запрещено.

VdP (Vin de Pays)

Географические вина, т.е. вина, произведённые во Франции с указанием местности производства. Границы допусжений в производстве этих вин также широки, как и границы допустимых районов производства.

VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure)

Вина, соответствующие требованиям АОС, но ещё не получившие этой категории.

АОС (Appellation d'Origine Contrôlée)

Высшая категория французской классификации. Вино, географическое происхождение которого, используемые сорта винограда и методы изготовления строго определены законом для данного **апелласьона**.

Вместо "*d'Origine*" на этикетке может сразу указываться название апелласьона.



Италия

Наиболее значимые винные регионы Италии –
Пьемонт, Венето, Фриули-Венеция-Джулия

Сицилия

Из сорта nero д'Авола делают терпкие, чуть «дикуватые» вина, хорошо подходящие к дичи.

Тоскана

Кьянти — фиалковое, вишневое, миндальное, с высокой кислотностью и довольно терпкое во многих образцах, а также пикантное белое вино из сорта Пино Гриджио, в котором характерны тона груши и яблок, сопровождаемые заметной горчинкой в послевкусии.

Берег озера Гарда

Красное Вальполичелла, простое, приятное, легкое вино «на каждый день», и белое Соаве, столь же легкое, приятное и непритязательное.



Wine

СЕВЕРНАЯ ИТАЛИЯ

Прохладный климат

Вина отличаются заметной кислинкой, ароматами незрелых фруктов и трав
(Пьемонт, Венето, Фриули-Венеция-Джулия, Трентино-Альте-Адидже, Ломбардия, Валле Д'Аоста)

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ

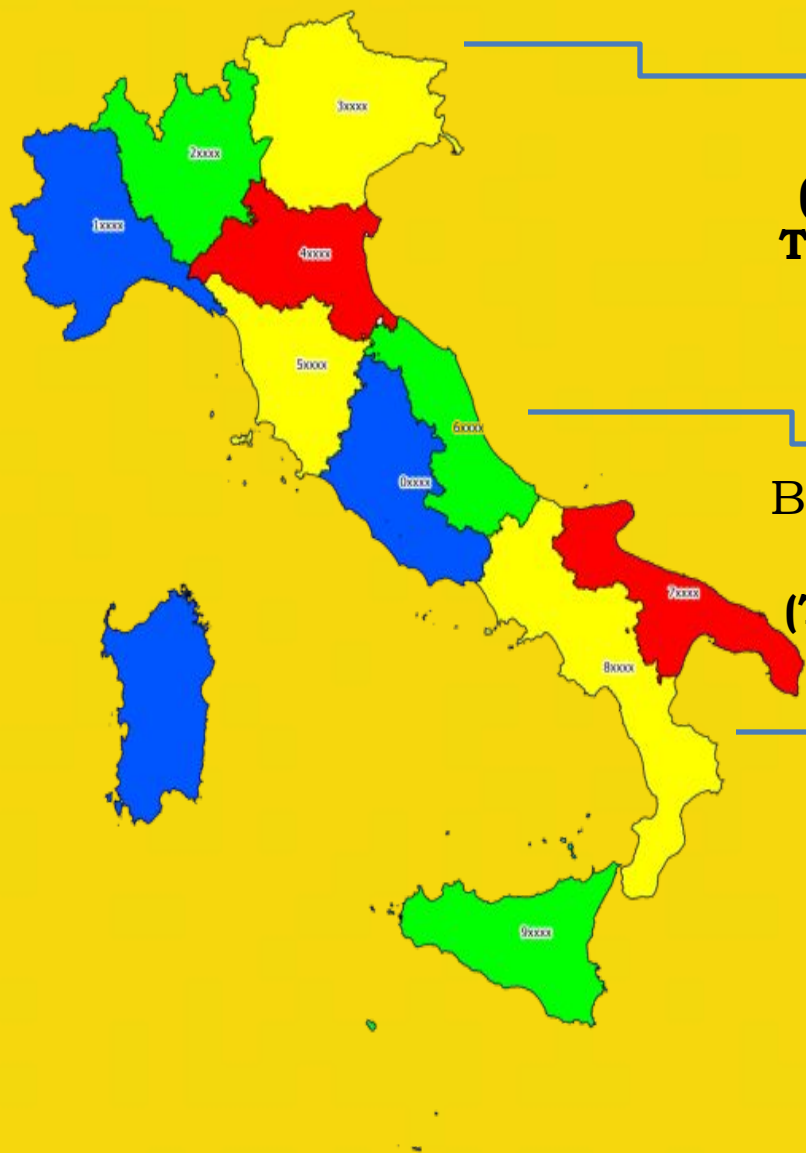
Теплый климат

Вина с ароматами спелых фруктов, нотками кожи и глины
(Тоскана, Эмилия-Романья, Лигурия, Умбрия, Марке, Абруццо, Лацио, Молизе)

ЮЖНАЯ ИТАЛИЯ

Жаркий климат

Умеренная кислинка, ароматы сладких фруктов и деликатные ноты кожи
(Сицилия, Сардиния, Калабрия, Базиликата, Апулия, Кампания)



Wine

Италия

DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*)

Вина, признанные лучшими в Италии, или имеющие весомое значение для итальянского бюджета (например, игристые вина Асти (Asti))

DOC (*Denominazione di Origine Controllata*)

Вино, контролируемое по происхождению. Аналог французского АОС

IGT (*Indicazione Geografica Tipica*)

Можно перевести как "Типичное вино местности". Категория, введённая в 1992 году, - аналог французского VdP. Местность, которой принадлежит вино категории IGT обычно больше, чем у вин DOC и DOCG, но бывает, что вино IGT представляет и очень небольшую территорию

VdT (*Vino da Tavola*) Столовое вино.



Wine

Испания

Виноделы этой страны большие поклонники дубовой бочки. Даже сравнительно недорогие напитки выдерживаются в бочках

Страна знаменита страстными, темпераментными винами

Главный красный сорт винограда в Испании это *Темпранильо*. В разных регионах его могут называть также Тинто Фино и Тинто дель Паис.

Главные регионы для производства качественных вин – это *Риоха, Рибера дель Дуэро, Пenedес, Наварра*.

Эти вина отличают оттенки дуба, вишневой косточки, листьев лавра во вкусе и аромате



Wine

«ЗЕЛЕНАЯ» ИСПАНИЯ

Прохладный климат

Вина отличаются выраженной кислинкой, ароматами неспелых фруктов и богатой минеральностью

(Галисия, Страна Басков)

СЕВЕРНАЯ ИСПАНИЯ

Теплый климат

Вина с умеренной кислинкой, ароматами спелых фруктов и минеральностью

(Риоха, Наварра, Кастилия и Леон, Арагон, Каталония)

ЦЕНТРАЛЬНАЯ И ЮЖНАЯ ИСПАНИЯ

Жаркий климат

Сдержанная кислинка, ароматы сладких фруктов

(Андалусия, Эстремадура, Кастилия-ла-Манча, Валенсия)



Wine **Испания**

Vino de mesa (столовые вина)

может производиться из смеси любых вин, произведенных в Испании в любой провинции в любом году.

Vino de la Tierra (региональные вина)

производятся в определенных зонах/регионах из утвержденных для этих зон сортов винограда. На этикетке должны быть указаны провинция/ регион и винтаж. Сорт винограда можно указывать, но это не обязательно.

DO, Denominacion de Origen

(наименование, контролируемое по месту происхождения)

DO подразумевает гораздо более скромный набор разрешенных сортов, наиболее ярко отражающих терруар апелласьона

DOC, Denominacion de Origen Calificada

(наименование, контролируемое и признанное по месту происхождения)

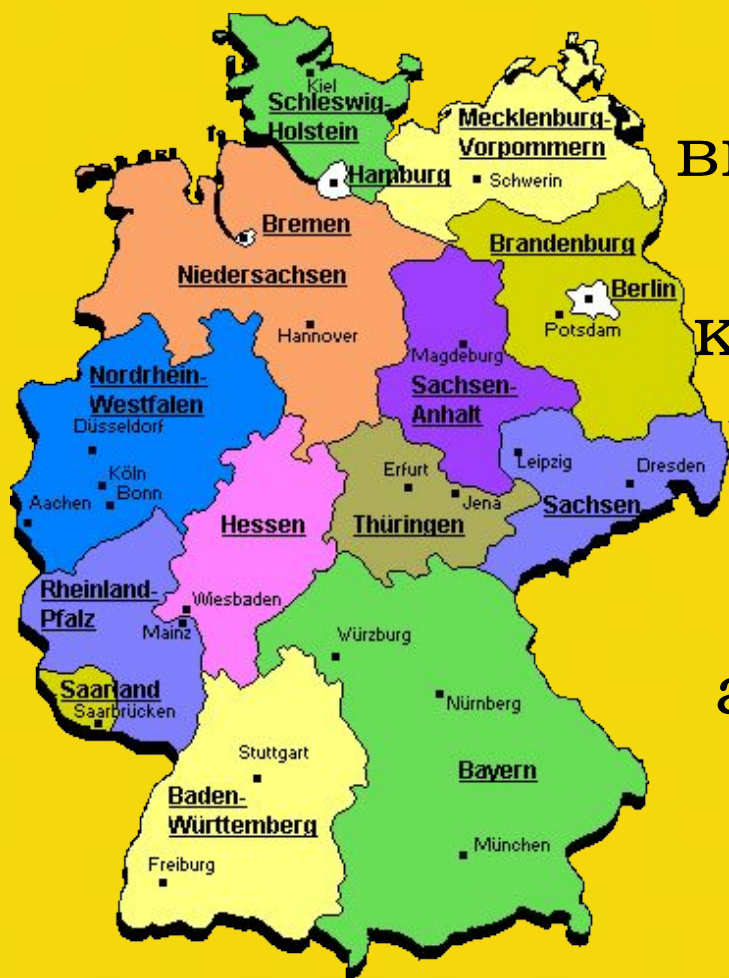
высшая категория испанских вин, пока присвоена только двум апелласьонам: Риохе и Приорату.



Wine

Германия

Германия официально разделена на тринадцать винодельческих регионов. Это страна с прохладным климатом. Знаменита винами из Рислинга и Пино Нуар



Рислинг

ароматные вина, от сухих до десертных

Пино Нуар

ароматы клюквы и вишни

Wine *Германия*

Немецкие столовые вина (Deutscher Tafelwein)

Немецкие местные вина (Deutscher Landwein)

Другое название - особые столовые. Изготавливается из более зрелого винограда, чем столовые вина.

Качественные вина из определённых регионов QbA

Вина категории QbA производятся в одном из 13 определённых винодельческих регионов в соответствии с местными требованиями.

Качественные вина с отличием QmP

Вино из одного района конкретного винодельческого региона.
Содержание алкоголя выше, чем в винах предыдущей категории.
Минимальный срок выдержки в бутылках 5 лет.



Wine ЮАР

Жаркий климат определяет характер вин – пикантные красные и ароматные белые

Визитная карточка ЮАР – вина из сорта **Пинотаж** – ароматы ежевики, малины, сливового соуса и нотами ароматного дыма

Каберне Совиньон – черная смородина, черный перец, насыщенные

Сира – лакрица, сливовый соус, перец черный

Шардоне – печеное яблоко, цедра, ваниль

Семильон – интенсивные вина с ароматами лимона, желтого яблога, меда и сливочно-ореховой пасты



Австралия

ЗАПАДНАЯ АВСТРАЛИЯ

Теплый климат

Славится молодым Шардоне. Каберне
Совиньон – спелые ягоды, фиалки, кислинка
деликатная

ЮЖНАЯ И ЦЕНТРАЛЬНАЯ АВСТРАЛИЯ

Жаркий климат

Дымные насыщенные вина Шираз,
Семильон, Шардоне, сухой Рислинг и
нежный Совиньон Блан

ВИКТОРИЯ И ТАСМАНИЯ

Прохладный климат
Пино Нуар и Шардоне



Wine
Чили



ПОБЕРЕЖЬЕ

Прохладный климат

Белые вина с солоновато-цитрусовыми нотами и яркие красные вина

ВНУТРЕННИЕ ОБЛАСТИ

Теплый климат

Элегантные красные вина с нотами
красных фруктов и деликатной кислинкой

АНДЫ

Теплый климат

Красные вина с нотами спелых фруктов и
ярко выраженной кислинкой

Wine

Чили

Букет чилийского вина приятен, но состоит из одного-двух оттенков, чем оно и хорошо для начинающего дегустатора

Каберне Совиньон

имеет букет черной смородины, перечной мяты и эвкалипта.

Мерло с пряным ароматом вишни и смородины.

Шираз ежевика и пряности.

Мальбек

отличается букетом вишни, эвкалипта и шелковицы.

Шардоне фруктовый букет.

Совиньон Блан это вино из Чили обладает ароматом травянистого оттенка.

Карменер пряности, перечная мята, черная смородина. Букет вина Карменер в Чили превосходит по богатству оттенков букет его предка из провинции Бордо (Франция)



Vinos de Mesa – столовые вина, на этикетке которых запрещается упоминание сорта винограда, года урожая и названия региона.

Vinos sin Denomination de Origen – вина с неконтролируемым местом происхождения. На этикетке указывается только информация о производителе и сорте винограда, год сбора урожая.

Vinos con Denomination de Origen – вина с контролируемым местом происхождения. На этикетке должно быть обозначено место происхождения вина, сорт винограда, год сбора урожая, предприятие, где был осуществлен розлив вина (бутилирование).



Вермут

Вермут, называемый специалистами ароматизированным вином, содержит в своем составе экстракты смесей растительных ингредиентов, отличается сложным эфирным букетом, в котором на доминирующем фоне полыни, корицы, шалфея и других – проявляются камфорные, смолистые, лавандовые, цветочные, коричные, тона с фиалковыми и мускатными нюансами.

Вкус вина гармоничный, тонкий, нежный, часто с пикантной горчинкой, и заметной пряностью.

Цвет вина варьирует от светло-золотистого до янтарного. Выпускаются также вермуты розового и красного цвета.

Ароматизированные вина готовят купажированием нескольких компонентов – сухих натуральных виноматериалов; настоев растительных ингредиентов или ароматических экстрактов; спирта-ректификата; сахарного сиропа; колера.



Пиво Состав

1. Солод
2. Хмель
3. Вода
4. Дрожжи

Если в пиве содержится более 20% не соложенных культур – то это уже «пивной напиток»!

Вода – один из главных компонентов пива, вкусовые свойства напитка во многом зависят от того, насколько очищена была вода

К примеру, пльзеньское пиво варят из родниковой воды, а пиво ШПАТЕН – мягкая артезианская вода



Пиво

Светлое, Темное, Жженое

Цвет пива зависит от степени обжарки солода и количества темного солода, который используется при варке.

Для приготовления темного пива используется темный или карамельный солод.



Пиво

- **Виды и сорта темного пива.**
- **Эль** – золотисто-коричневые сорта пива верхнего брожения, которые производятся только в Британии и Бельгии.
- **Портер** – темное крепкое пиво со средней плотностью. Первоначально портер представлял собой смесь трех видов пива: старого эля, очень крепкого пива и слабого, не вполне созревшего свежего пива. Портер сегодня – темный сладковатый лагер низового брожения.
- **Стаут** – пиво верхового брожения, сваренное с хмелем, очень темного цвета. Стаут имеет высокую вязкость и сильный аромат хорошо прожаренного солода. Стаут делится на горькие и сладкие сорта.
- **Мартовское пиво** – темное пиво, изготавливаемое из сильно обжаренного солода. Мартовское пиво дольше созревает и характеризуется вязкостью и более высоким содержанием спирта, чем другие сорта пива.



Пиво



Пиво

Различия между лагерным пивом и элем обуславливается типом дрожжей, используемых при брожении, и температурой брожения. Для элей используют дрожжи верхового брожения (во время брожения дрожжи поднимаются вверх), а для лагеров применяют дрожжи низового брожения (при брожении дрожжи оседают на дно). Эли сбраживаются быстро при относительно высоких температурах (13-21°C), поэтому у них довольно малый срок хранения, а лагеры сбраживаются более медленно и при низких температурах (6-9 °C), что **обуславливает долгий срок хранения напитка.**



Пиво

Абсолютно особым сортом является брюссельское пиво ламбик, которое варят только зимой и предварительно не сбраживают. Произвольное брожение вызывают дикие дрожжи, молочнокислые бактерии и дрожжи типа *Brettanomyces*. Перед выпуском вкус пива исправляют путем смешивания старых партий с молодыми



Пиво

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.



Ликеры

Ликёр (отфр. *liqueur*, лат. *liquor* — «жидкость») — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением корней, пряностей и т. п.

Содержание этилового спирта варьируется от 15 % по объёму, а содержание сахара — более 100 г/л.

крепкие (35-45% спирта и 25-50% сахара),
десертные (25-30% спирта 30-50% сахара)
кремы (15-23% спирта, сахар 49-60%).



Ликеры



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.



Ликеры



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.

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.



Ликеры



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.



Ликеры



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



Ликеры



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.



Ликеры



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. Попробуйте знаменитый "бетон" — Becherovka с тоником и лимонным соком.

Вкус: Насыщенный сладкий и одновременно горьковато-терпкий вкус.

Аромат: Насыщенный аромат трав



Ликеры



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.. 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



Ликеры

Sheridan's - 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



Ликеры



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



Ликеры



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».

Надо сказать, однако, что и по вкусу, и по запаху мидори больше напоминает не о дыне, а о банане.

