

ТК «Буковель»

Бренд- Бук .

2015

Презентация

Ключевую роль в технике продаж на сегодняшний день играет презентация товара. От этого этапа зависит очень многое, поэтому постройка удачной презентации – это целое искусство.

Презентация товара – это убедительное, тщательно подготовленное и спланированное представление товара потенциальному покупателю .

Основное правило презентации - правило ХПВ.

Характеристика – это физические параметры и свойства предлагаемой продукции .

Например : Шато де Монтифо – один из элитарнейших и редчайших замковых коньяков **ручной работы** из самого **сердца коньячного производства** во Франции .

Преимущества – это те характерные особенности для определённой продукции, которые создают для покупателя определённое превосходство . Эти особенности могут быть самыми различными и относиться как к самому товару, так и к дополнительным услугам (сопровождающим базовую, например скидки). При презентации продукции ТК «Буковель» рекомендуется использовать как внешние конкурентные преимущества (например : технологические и исторические) так и внутренние (маркетинговые программы , особенности приготовления и т.д.).

Выгоды - это благоприятный результат, который получит покупатель, приобретая продукцию ТК «Буковель» . При презентации продукции , как правило используют следующие выгоды:

Неосознанные: выгода безопасности (высокое качество продукции).

Осознанные: 1) Статусная выгода; 2) Выгода комфорта; 3) Тактильная выгода (вкусно – невкусно). 4) Выгода материальная (соотношение цена – качество, скидки, бонусы и т.д.).

Успешная презентация должна показать клиенту, что ваш товар и компания превосходят его обычные ожидания.

Презентация

Цель продавца во время презентации товара – привлечь внимание, заинтересовать, убедить, принять своё мнение покупателя .

Он должен показать, как товар может решить проблему клиента, помочь улучшить качество товара или укрепить позиции на рынке.

Потенциальный покупатель во время презентации товара должен решить, совершать ли ему то или иное действие (покупать продукцию).

Нужно помнить, что презентация товара, которую проводит продавец, коренным образом отличается от лекции или урока.

Цель продавца – заинтересовать покупателя в своем товаре и убедить его принять решение о покупке.

Цель лектора – рассказать о существующих теоретических положениях своего предмета, не входя в контакт со слушателями и не ставя цель убедить его в чём-либо .

На презентацию товара приходят потенциальные покупатели, поэтому продавец больше заинтересован в том, чтобы эффективно донести информацию, чем клиент в том, чтобы ее услышать. На лекцию приходят те, кто заинтересован в изучении теории, поэтому слушатели больше заинтересованы в предмете лекции и сдать экзамен, чем лектор в том, чтобы рассказать о нем.

Из этого сравнения понятно, что подход к построению, форме и содержанию проведения лекции и презентации очень разный. **Презентация – это увлекательный рассказ о товаре, а лекция – методическое изложение материала.** Поэтому презентацию ни в коем случае нельзя строить таким образом, чтобы она напоминала урок или лекцию.

ДИСТИЛЯЦИЯ

- ❑ Алкоголь всегда был частью истории цивилизации. Неизвестно когда появился первый спиртной напиток, и не существует его первооткрывателя. Появление алкоголя - это результат случайного стечения обстоятельств, а развитие и совершенствование его многочисленных видов - это результат навыков и умений людей, передававшихся из поколения в поколение.
- ❑ Впервые напитки, приготовленные путем брожения, появились в те времена, когда люди заметили, что испорченные фрукты или, например, молоко могут доставлять приятные ощущения. Некоторые из таких продуктов существуют и сегодня, например монгольский кумыс, пальмовое вино
- ❑ В более поздний период с развитием виноградарства (III тысячи лет до н.э.) стало развиваться виноделие, следовавшее за созданием пива. Люди совершенствовали два процесса, дающие алкоголь: брожение и дистилляцию, используемые для его получения и сегодня
- ❑ **Брожение – это процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей**
- ❑ Луи Пастер говорил: "Брожение есть жизнь без воздуха, без свободного кислорода".
Общий баланс процесса в упрощенном виде выглядит следующим образом:



- ❑ Дрожжи, служащие катализатором брожения, могут быть как естественного происхождения (на коже фруктов), так и специально добавляться в сусло. Этот процесс всегда сопровождается повышением температуры. Таким образом, контролируя температуру, можно контролировать время брожения. Требуется 17 граммов сахара на литр сусла, чтобы повысить содержание этилового спирта в бражке на 1%. Путем брожения получается спиртное крепостью максимум 16%, поскольку большее количество алкоголя нейтрализует дрожжи. Следует отметить, что содержание спирта в напитке, называемое крепостью, выражается в объемных процентах безводного спирта, отвечающих плотности напитка при температуре +20°C

ДИСТИЛЛЯЦИЯ

- ❑ Дистилляция (перегонка) – это процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров
- ❑ Процесс перегонки чрезвычайно прост: температура кипения чистого спирта +78,4°C, воды +100°C. В промежутке между этими двумя температурами спирт испаряется гораздо быстрее, чем вода. Если его охладить, то он конденсируется.
- ❑ Напиток можно перегонять несколько раз подряд для повышения его крепости. Таким образом получаются все крепкие спиртные напитки
 - ❑ Существует несколько видов дистилляции
- ❑ Циклической дистилляции подвергаются коньяки, некоторые арманьяки, иногда ром и текила. При этом напиток дважды перегоняется в том же самом перегонном аппарате "**alambic charentais**" (аламбик шарантэ)
- ❑ При производстве односолодового виски мы встречаем аппарат "**pot still**" (пот стил), и здесь двойная перегонка проводится последовательно в двух аппаратах, при этом продукт первой перегонки перетекает во второй аппарат
- ❑ Наконец, для получения остальных крепких спиртных напитков обычно используется постоянная дистилляция, протекающая в перегонном аппарате, называемом "**patent still**" (патент стил) или "**coffey still**" (кофей стил)

ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Схема перегонного аппарата "Coffey Still"

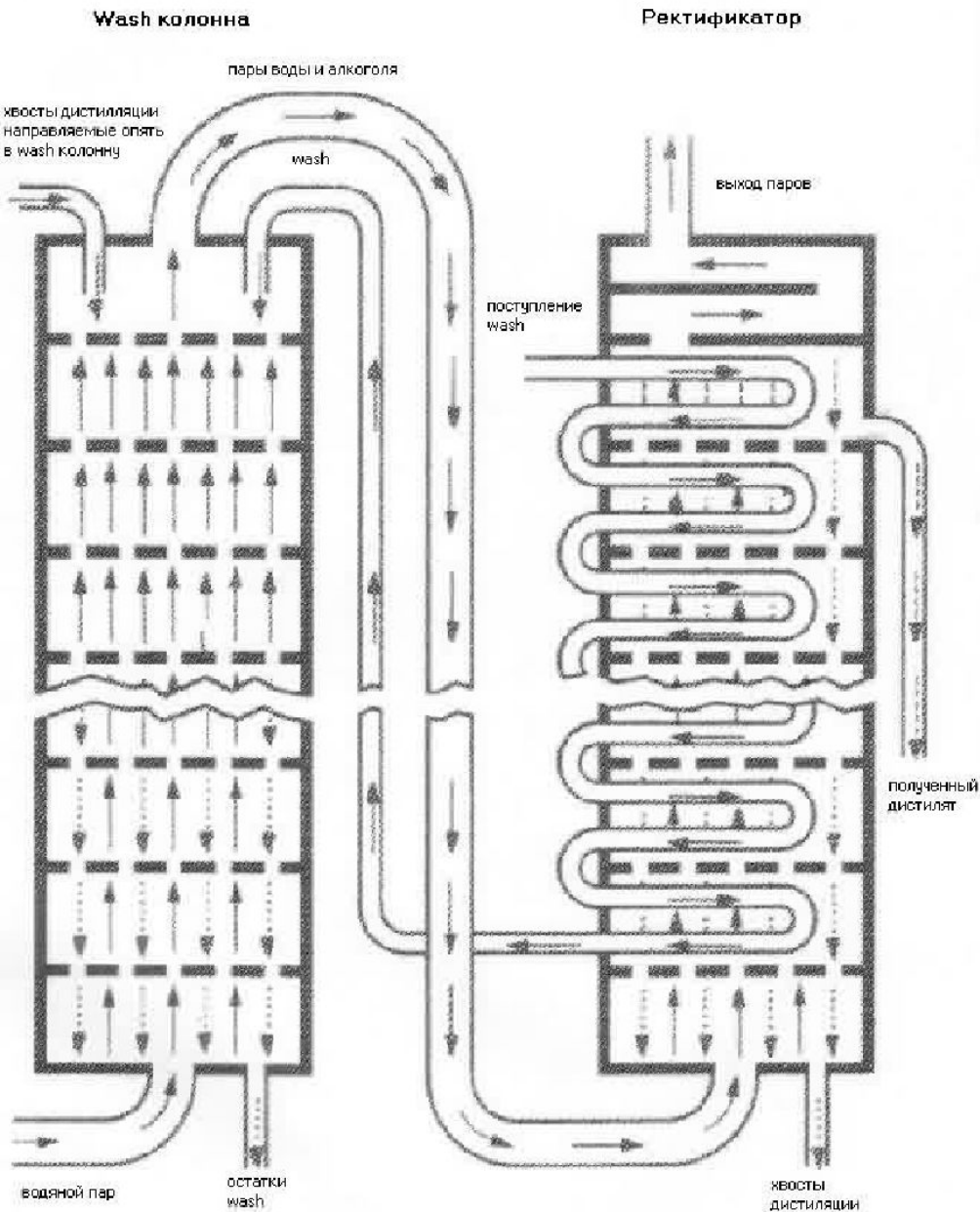
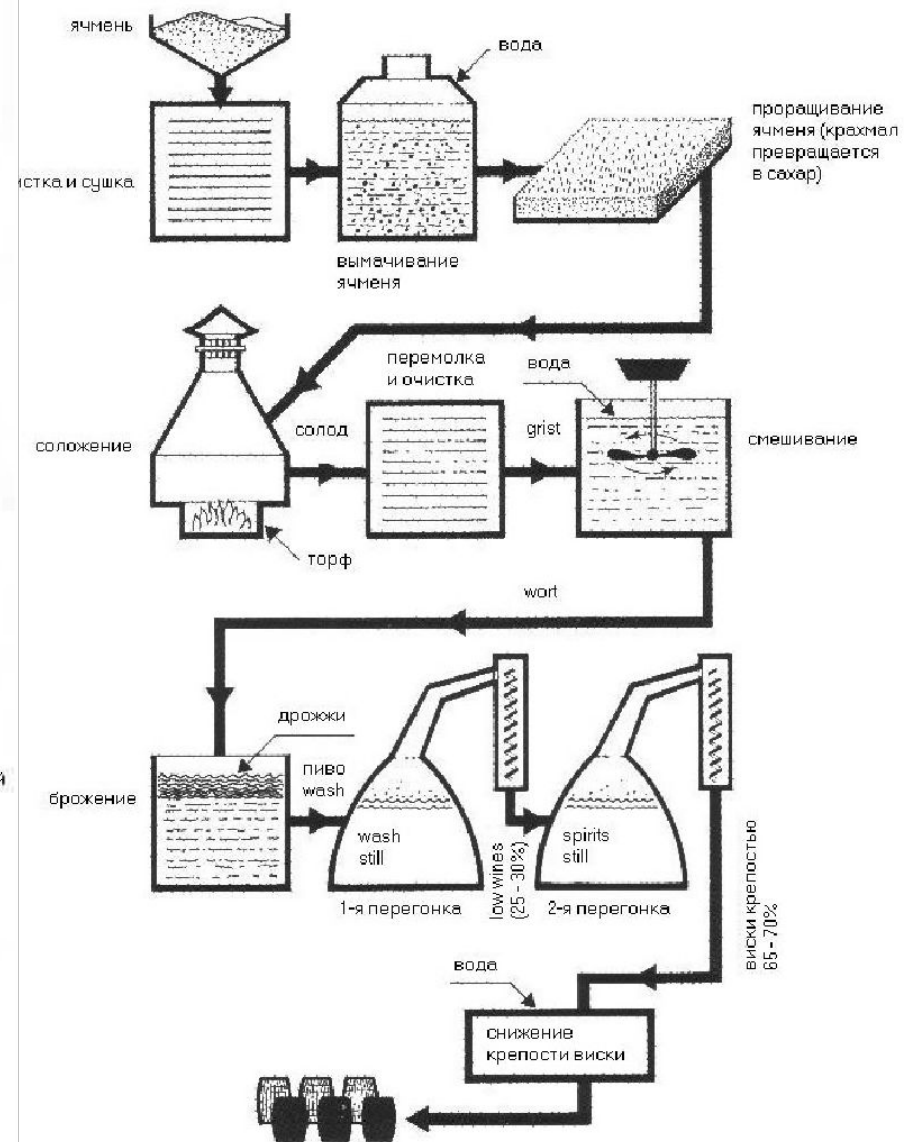


Схема производства односолодового виски



У каждой винокурни есть собственный источник чистой воды

ДИСТИЛЛЯЦИЯ

- ❑ первыми людьми, начавшими в примитивной форме использовать процесс дистилляции, были, по всей видимости, китайцы. Впоследствии это умение перешло к грекам
- ❑ интересен тот факт, что только монахи могли изучать секреты приготовления спиртных напитков, не рискуя быть отправленными на костер. Именно им мы должны быть благодарны за создание множества прекрасных ликеров, которые сегодня придают великолепный вкус различным коктейлям.
- ❑ а повсеместным распространением культуры потребления спиртных напитков мы обязаны голландцам, которые первыми организовали активную торговлю
- ❑ **дистилляция позволяет разделить смесь жидкостей на ее компоненты из-за их разницы температур кипения.** На первом этапе нагревания переходят в пары низкокипящие компоненты, затем, с повышением температуры активно испаряются компоненты с более высокой температурой кипения и, до тех пор пока в пары не перейдет самый высококипящий компонент исходной смеси. При охлаждении паров все происходит наоборот: менее летучие компоненты конденсируются быстрее других.
- ❑ техника перегонки требует огромного опыта и умения, которые ревниво оберегаются мастерами дистилляции. Это позволяет обогатить дистиллят всеми ароматами и оставить в нем только необходимые эфиры. Таких эфиров в дистиллируемой жидкости очень много и во время повышения ее температуры они испаряются один за другим.
- ❑ нежелательные эфиры содержатся в первых конденсируемых парах (головах). Сильные, тяжелые эфиры находятся в парах, конденсируемых в последнюю очередь (хвостах)
- ❑ **искусство дистилляции – умение отделить "головы" и "хвосты" и взять только "сердце" дистиллята – легкое спиртное, не содержащее вредных эфиров, богатое ароматами и без неприятных тяжелых запахов**

ДИСТИЛЛЯЦИЯ

- ❑ Каждый спиртной напиток требует определенного перегонного аппарата, первой характеристикой которого является форма перегонного куба. Эта форма должна способствовать наиболее равномерному распределению тепла внутри дистиллируемой жидкости, а толстые металлические стенки куба должны обладать высокой теплопроводностью
- ❑ **При большом производстве или для получения очень чистого нейтрального спирта используют постоянную дистилляцию.** И в этом случае приходится следить за тем, чтобы дистиллируемая жидкость была хорошо очищена и не содержала твердых частиц, нарушающих работу перегонного аппарата, а значит, и качество продукта
- ❑ **Для получения таких спиртных напитков, как односолодовый виски, коньяк, кальвадос, обладающих характерным вкусом исходного сырья, должен использоваться традиционный процесс дистиляции в перегонных аппаратах типа "patent still" или "alambic charentais",** позволяющих мастеру дистиляции создавать у напитков требуемый вкус с высоким содержанием нужных эфиров. Такие напитки улучшают свои ароматические и вкусовые качества при старении в дубовых бочках.
- ❑ **Для производства "белого" спиртного, как водка или джин, наоборот, необходима современная технология, обеспечивающая максимальную чистоту конечного продукта. Самые совершенные ректификационные системы**

Культура потребления спиртных напитков
сформировалась под большим влиянием христианских монастырей. Название напитка происходит от латинского выражения aqua vitae, что переводится как « вода жизни ».

Традиционно aqua vitae монахи прописывали как лекарство , используя антисептические свойства спирта .Так появилось понятие **аперитив** (открывающий трапезу (фр.)) – напиток который предлагают перед едой (для возбуждения аппетита) .
Аперитивы – это холодные,острые,кислые,солёные, горькие (хотя бы две основных характеристик) напитки.Аперитивы бывают безалкогольные (фреш, соки) и алкогольные (вина,вермуты,молодые виски, джины,водка,коктейли.

Примерно в то же время (в 16 веке) создаётся один из первых ликёров (от франц. Смешанный), который производится до сих пор (Шартрез) – так появилась традиция **дижестива**. **Дижестив** – это послеобеденный напиток ,задача которого заключается в снятии остаточного аппетита и улучшать пищеварение .
Дижестив по своим характеристикам должен быть насыщенным (например кофе),сладким,тёплым .

Культура потребления

Алгоритм « партнёрства напитков и блюд»:

- Чем более жирное блюдо – тем более хмельной должен быть напиток .
- Чем более плотное мясо (или рыба) – тем более танинный и плотный должен быть напиток .
- К блюду местности идеально подходит напиток местности.

Аперитивы:

Безалкогольные:

пр-ры:фреши(грейпфрутовые,апельсиновые,яблочные и др.)

Слабоалкогольные:

пр-ры:(вина,вермуты,коктейли (джин-тоник),светлое пиво и др.)

Крепкоалкогольные:

пр-ры: (водка,джин,текила сильвер,молодые коричневые дистилляты (молодой виски, молодой бренди)).

Дижестивы:

Безалкогольные:

пр-ры:сок манго,мультивитамин,кофе ,б/а коктейли (сладкие с сиропами).

Слабоалкогольные:

пр-ры:(десертные вина, ликёры ,коктейли)

Крепкоалкогольные:

пр-ры: (старые бренди,сингл молты,старые ромы и др.).

ВОДКА

История

- Появление водки неразрывно связано с открытием процесса дистилляции и созданием первых перегонных кубов. Водка берёт своё начало от русского напитка – хлебного вина, полученного путём брожения вымоченного в воде хлеба. С XVII века для производства водки вместо хлеба стали использовать картофель, а в последствии – некоторые разновидности зерновых и свеклу
- В настоящее время сырьём для производства этого популярного напитка служит, в основном, зерно

Производство

- Основной принцип производства водки – это чистота конечного продукта. Зерно перемалывают в муку, добавляют воду, и эту смесь некоторое время варят под давлением. В течение такой операции крахмал, содержащийся в зерне, превращается в гелеобразную массу, а затем в сахар, который при брожении (около 40 часов), под воздействием дрожжей, трансформируется в алкоголь. Его очищают и концентрируют, используя постоянную дистилляцию. Конечный спирт содержит около 96%.
- Перед разливом по бутылкам спирт смешивают с водой, чистота которой играет очень важную роль. Многократной очисткой через фильтры добиваются мягкости воды и при этом сохраняют её природный вкус. Идеальным содержанием спирта в водке считается 40 % – это делает водку более однородной и она не обжигает пищевод при употреблении.

Культура потребления:

- Водка является идеальным напитком для бара, она делает коктейли более крепкими, не меняя при этом их вкус
- В чистом виде – это напиток, который употребляли во все времена с различными блюдами. Хорошо подходит к жирным, мясным, мучным и острым рыбным блюдам, а также к холодной закуске
- Подаётся хорошо охлаждённой.

водка

Водка Танкерей Стерлинг обладает чистым, свежим ароматом и слегка сладковатым, очень мягким вкусом. Водку Танкерей Стерлинг лучше употреблять в чистом виде, предварительно охладив.

Танкерей Стерлинг – английская водка премиум класса, для производства которой используется уникальная технология многократной перегонки. Примечательно, что для последней дистилляции используется медный куб возрастом более 200 лет.

Алк.- 40 %



водка

Знаменитая водка **Финляндия** впервые увидела мир в 1970 году. В качестве сырья для нее используется особенный шестирядный ячмень.

Технологию производства водки Финляндия также по праву можно назвать уникальной, так как при ее изготовлении применяется процесс непрерывной дистилляции, включающей в себя более 200 степеней очистки, благодаря чему водка обретает свою неповторимую мягкость. Высочайшего качества диситиллят купажируется с водой, рожденной тысячелетия назад. Эта чистейшая вода добывается из охраняемого источника в финской деревне Рамаяки, где сформировавшийся 10000 лет назад ледник дарит ей настолько совершенную чистоту, что она даже не нуждается в дополнительной обработке.

Finlandia-Аромат очень мягкий с еле уловимыми нотками свежееиспеченного хлеба. В ярком и свежем букете слегка звучат ноты фруктов и спелого ячменя. Прекрасно сочетается с блюдами традиционной русской и европейской кухни: блинами с икрой, рыбными и мясными солянками, ухой, жарким по-домашнему, запеченной дичью и домашней птицей, фаршированной фруктами и овощами. В качестве закусок идеальны маринованные грибы, соленья и овощи гриль.

"Finlandia" Cranberry- В мягком аромате чувствуются душистые ноты клюквы. Благодаря уникальной технологии непрерывной дистилляции, водка Финляндия обладает потрясающе мягким вкусом, дополнительную изюминку которому придают яркие сочные ноты северной клюквы. Лучше всего подходит к мясным и рыбным блюдам: жаркому, шашлыку, стейкам, мясу под ягодным соусом, солянкам, семге на гриле, балыку.

"Finlandia" Redberry-Душистая клюква подарила водке **"Финляндия" Клюкване** только особый аромат и насыщенный вкус, но и яркий притягательный цвет Полночного Солнца, а также полезные свойства этой северной ягоды. Вы можете наслаждаться её оригинальным свежим вкусом как в чистом виде, так и в коктейлях.



водка

Мороша Заповедная отличается особым, богатым ароматом. В рецептуру этой водки входят особые спирты, приготовленные с использованием бузины, липы, белой акации, чабреца и фиалки. Вода для водки Мороша Заповедная добывается на высоте 850 метров. Аромат: сложный, с нотками карпатских трав. Вкус: мягкий .



Мороша Карпатская .

Минеральная вода для этой водки добывается с высоты 630 метров. Особый вкус этому напитку придают спирт класса «Люкс» и уникальный настой из овсяных хлопьев. Именно он придает Мороше Карпатской характерный, пикантный и, в то же время, мягкий и округлый вкус.



водка

Мороша Джерельна -

Вода для изготовления водки Мороша Джерельна добывается на высоте 470 метров. Производится по традиционной рецептуре с использованием уникальной минеральной воды и спирта класса "Люкс"



Мороша Премиум - Вкусовая гамма построена на преобладании ароматных спиртов вербены и шиповника в сочетании с минеральной водой и спиртом класса «Люкс», что придает рецептуре изысканность и завершенность. Вода с высоты 1050 метров.

Мороша Синевир

Экобренд "МОРОША" представляет новинку украинского алкогольного рынка – первую и единственную водку на основе природной воды карпатского озера Синевир и спирта сорта «Люкс» .





ВОДКА

«Хортиця Серебряная прохлада»

Адрес: Украина, Запорожская обл., с. Хортица

Состав: вода питьевая исправленная из артезианской скважины, спирт этиловый ректификованный «Люкс» из пищевого сырья, ароматный спирт мяты перечной натуральной.

Крепость: 40% об.



Новое слово в производстве водок. Элитарность рецептуры **«Хортиця Платинум»** заключается в использовании уникальных свойств янтаря. Её основа – лучший в Украине спирт класса «Люкс» и специально подготовленная вода. "Хортиця Абсолютная" - первая в мире водка на структурированной воде.

ВОДКА

Хортица Абсолютная особая

У неё мягкий вкус, чуть алкогольный запах, терпкое послевкусие. Водка «Хортица» - элитная водка, создана за специальной рецептурой. Её состав обогащён уникальными минералами. "Хортица Абсолютная" - первая в мире водка на структурированной воде.



Хортица перцовая с мёдом перечная

Она имеет пикантный вкус, некую перчинку. Мягкая, нежная, запах ароматный, чувствуются нотки специй, мёда и перца стручкового. Изюминкой этого спиртного напитка является чёткое ощущение свежей мяты. Внутри бутылки есть маленький, красный стручковый перчик.



Хортица Де Люкс изготовлена по специальной новой рецептуре. Ароматный спирт веток вишни и корицы в сочетании с сахарным сиропом, идеально очищенной водой и зерновым спиртом класса Люкс используются для изготовления этой водки класса "премиум".

ВОДКА

Хортица ICE Особая



Водка с утонченной рецептурой и интересными свойствами бутылки, которая меняет цвет по мере охлаждения. Ароматные спирты мяты, липы и ментола придают водке "Айс" еле уловимый цветочный вкус и ощущение прохлады.

Водка Хортица Премиум

"Хортица Премиум" - это традиционные составляющие спирт класса "люкс" и вода из артезианской скважины, прошедшая 7 степеней очистки.



ВОДКА

Культура потребления водки :

- ☐ Идеально подходит к горячим закускам и мясным салатам .
- ☐ К первым горячим блюдам (например царская уха).
- ☐ К птице (как жаренной ,так и запечённой) .
- ☐ К красной рыбе и икре .
- ☐ К различным мясным пирогам и растегаям .
- ☐ К свинине (как запечённой, так и приготовленной на мангале) .

- ☐ Отличная основа для аперитивных коктейлей (Отвёртка,Белая Леди,Камикадзе и др.).
- ☐ Отличная основа для дижестивных коктейлей (Белый русский,Чёрный русский).

- ☐ Посуда подачи : водочная рюмка (60-90 мл.) или шутер
- ☐ Этикет подачи : охлаждённой .



ВИСКИ. Шотландский стиль.

Виски – крепкий, алкогольный напиток , получаемый путем дистилляции зернового сусла (рожь, пшеница, ячмень, кукуруза и др.) с дальнейшей выдержкой в дубовых бочках. Основные страны, производящие виски – Шотландия, Ирландия, США, Канада, Япония.

Шотландский виски (Scotch Whisky) – дистиллят на основе ячменного сусла (солодированного) произведенного в Шотландии, по методике pot still с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 3-х лет. Различают три типа скотча:

- ❑ **солодовый (malt)** – производится только из соложенного ячменя путем, двойной перегонки в медных кубах типа pot still

Подразделяется на несколько категорий:

- single malt – купаж висковых спиртов одной вискикурни
- blended malt (pure malt) – купаж нескольких солодовых виски разных вискикурен

Также single malt может иметь следующие характеристики:

- single cask – виски из определенной бочки
- cask strength – виски бочковой крепости
- vintage – купаж висковых спиртов одного года дистилляции

- ❑ **зерновой (grain)** – производится из любого зерна (чаще всего из пшеницы), без процесса соложения, а аппаратах непрерывной дистилляции. В основном используется для производства купажированных виски

- ❑ **купажированный (blended)** — смесь зернового и солодового виски . Чем выше процент солодового виски, тем он качественнее и дороже

ВИСКИ. Шотландский стиль.

Singleton 12 Year Old сегодня можно наслаждаться благодаря винокурне **Dufftown** — это прекрасно сбалансированный, богатый виски со сладкими фруктовыми и ореховыми нотами, созданный из превосходного солода из Dufftown, расположенном в центре региона **Спейсайд**. Виски является продуктом традиционной медленной дистилляции с использованием чистой воды из Highlandman John's Well. Созревание в течение 12 лет в уникально сочетаемых бочках из европейского и американского дуба дает виски "Синглтон" гладкий, округлый, очень привлекательный вкус. Во вкусе мягкий, пьется достаточно легко, но ощущается структура, мужественность. Послевкусие длительное, согревающее, с медово-пряными нюансами.

Cardhu — винокурня Спейсайда, основанная в 1824 году контрабандистом Джоном Каммингом. Этот завод, расположенный на холме Mannoich Hill .

"Cardhu" 12 Years Old — потрясающий виски, обладающий утонченным и необыкновенно элегантным вкусом. Виски обладает глубоким золотисто-медовым цветом. Пьянящий и острый аромат виски раскрывается нотками груши, вереска, смолы, древесного дыма, меда и орехов.

Вкус виски хорошо сбалансированный, сладкий и свежий, с гладкой текстурой, ярко выраженной сухостью в финале. Нежный, чуть сладковатый букет этого односолодового виски делает его привлекательным для всех . Кардью 12-летний имеет в своем арсенале золотую медаль (2009 г.) и 5 серебряных медалей (2007, 2010-2013 г.г.), полученных на престижном международном конкурсе "International Wine and Spirit Competition".



ВИСКИ. Шотландский стиль.

Винокурня **Talisker Distillery** была построена братьями МакАскилами в 1830 году, она является единственной винокурней на острове Sky. Несколько раз винокурня Talisker была реконструирована, но по сей день следует своим традициям, винокурня имеет оригинальные перегонные кубы U-образной формы, для охлаждения применяются змеевики, что является редкостью в Шотландии. Для производства виски используется местный солод и вода из источников холма Снос-пан-Speireag, благодаря чему напиток приобретает неповторимые характеристики, он отличается высоким содержанием фенолов и солоновато-торфяным ароматом. Виски обладает сильным ароматом дыма и торфа, в котором также уловимы нотки сока свежих устриц, морской соли и сладкие цитрусовые оттенки. Это полнотелый виски с богатым, насыщенным, теплым вкусом, в котором ощутимы сладкие ноты сухофруктов, ячменно-солодовые тона и оттенки дыма. Продолжительное, насыщенное послевкусие с торфяными, перечными и солоноватыми нотами. Talisker — один из великих виски с островным характером и крепостью 45.8 % .



"Glenmorangie" The Original- самый молодой виски *Glenmorangie* из [Хайленд \(Высокогорье\)](#) , его выдерживают десять лет в бочках из-под бурбона. Специалисты винокурни уверены, что минимум столько времени необходимо для полного развития букета. Этот виски имеет утонченный аромат с оттенками мандарина, ванили и едва заметной ноткой дыма. Сбалансированный вкус виски с ореховыми нотами и вкусом меда. Приятное мягкое и чистое послевкусие.



ВИСКИ. Шотландский стиль.

Glenmorangie Quinta Ruban 12 лет – это особый односолодовый шотландский виски. Первые 10 лет он проводит в бочках из американского белого дуба, после чего еще на 2 года помещается в португальские бочки из-под портвейна категории “Ruby”. Нехолодная фильтрация, Алк.46% об. Скотч Glenmorangie Quinta Ruban обладает медно-золотистым цветом и щедрым ароматом с оттенками темного шоколада, мяты и цитрусовых фруктов, а также нотками сандалового дерева, грецких орехов и пряностей. Вкус богатый и бархатистый. Послевкусие долгое, с тонами шоколада и апельсина.



ВИСКИ. Шотландский стиль.

«Джонни Уокер» ([англ. Johnnie Walker](#)) — известная марка скотча ([Шотландский виски](#)). В год выпускается более 120 миллионов бутылок. Под этой маркой выпускается как недорогой, выдержкой не менее 3 лет, виски, так и различные типы выдержанного дорогого виски. «Джонни Уокер» — [купажированный](#) виски. Компания была основана шотландцем Джоном Уокером (1805—1857), которого часто звали Джонни, отсюда и название марки. В [1867 году](#) он создал свой купажированный виски «Old Highland», который быстро стал популярным.

Начинается линейка «Johnnie Walker» с Red Label.

Red Label - это стандартный купаж. В его состав входит около 35 сортов выдержкой 3-5 лет. Основа купажа — виски **Cardhu**. Довольно резкий и слегка агрессивный, благодаря своей молодости. Этот виски впервые появился в XIX веке, в 1906—1908 назывался Old highland Scotch Whisky. В 1909 был переименован в Johnnie Walker Red Label. Виски обладает свежим и выразительным ароматом с оттенком ванили и придымленного солода. Виски имеет мягкий, сладковатый вкус с дымными нотками, уравновешенными тонами ванили.

Johnnie Walker Black Label — купаж класса «де люкс». В него входит около сорока сортов выдержкой не менее 12 лет. 35 сортов из 40 — солодовые виски. В Black Label входят виски практически из всех регионов производства, благодаря чему и рождается сложный вкус. 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. Крепость 43%.



ВИСКИ. Шотландский стиль.

Компания Diageo выпустила новый виски **Johnnie Walker – Johnnie Walker Double Black..**

"Double Black" — это новый вариант знаменитого шотландского виски, созданного в стиле уже полюбившегося во всем мире виски "Black Label", но с более богатым и более интенсивным ароматом дыма, костра и дорогой сигары.. *Так, в новом виски "Double Black" появились более насыщенные ароматы Спейсайда и островов Шотландии, а нотки Высокогорья стали угадываться яснее*". Для создания "Дабл Блэк" были взяты около 40 сортов виски из разных регионов Шотландии. Часть из них была выдержана в обугленных изнутри старых дубовых бочках, а часть обладала естественным дымным ароматом. Виски обладает насыщенным, сложным вкусом с яркими фирменными торфяными и дымными нотками, а также оттенками сладкого изюма и поджаренного миндаля. Тона яблок, груш и апельсиновой цедры придают вкусу свежесть, в то время как ноты сливок, ванили и специй добавляют букету мягкость и сладость.

"Gold Label" Reserve — редкий шотландский элитный виски, который состоит из купажа 15 самых

известных солодовых и зерновых спиртов, выдержанных на протяжении 18 лет в специально отобранных дубовых бочках. Название линейки — "Голд Лейбл" — выбрано не случайным образом.

Один из спиртов в составе виски ("КлиNELиш") создается на основе воды из источника Клайнмилтон, в котором в 18-19 веках промывали золото. Недавно проведенный химический анализ этой воды показал, что следы аурума есть там и по сей день . Аромат этого виски глубокий, крепкий и насыщенный с оттенками изюма, солода, сливок, ириса и дуба.

Вку достаточно богатый, открытый, глубокий, полный и немного бархатистый изобилует тонами меда , ванили , солода, миндаля, пряностей и марципана, которые придают напитку приятную маслянистость.



ВИСКИ. Шотландский стиль.

Johnnie Walker Platinum Label - виски Джони Уокер Платинум Лейбл - роскошный купажированный шотландский виски, выдерживается не менее 18 лет в дубовых бочках, в его купаж входят односолодовые виски из Спейсайда и с острова Айлы. Этот blend обладает комплексным и очень элегантным ароматом с тонами изюма, кураги, пряностей, деликатными дымными нюансами. Во вкусе нотки сухофруктов, ванильного крема, миндаля, меда, цитрусовых, дымка, имбиря, специй. Долгое, согревающее послевкусие. Виски Johnnie Walker Platinum Label рекомендуется употреблять в чистом виде в качестве дижестива.

Johnnie Walker Blue Label

Для создания этого эксклюзивного blend от известной марки Джонни Уокер потребовалось выдержать спирты в дубовых бочках в среднем на протяжении более чем 25 лет. Порядка 16 сортов односолодовых виски смешаны в пропорциях, которые держатся в строжайшем секрете. Примечательно, что возраст самого старшего из входящих в состав Johnnie Walker Blue Label напитков достигает 60 лет. Действительно эксклюзивная разновидность алкоголя, что подтверждается и ценой, и ограниченным объемом его выпуска. Каждая бутылка Блю Лейбл получает собственный номер, который никогда не повторяется.



ВИСКИ. Шотландский стиль.

Виски Bell's .

Шотландский виски **Bell's** — это самый продаваемый в Великобритании скотч на протяжении последних 30 лет. Такую позицию он завоевал благодаря своему стабильно высокому уровню качества и соответствию древним стандартам, введенным еще Артуром Беллом в 1825 году. Этот уникальный виски представляет собой смесь **35 сортов зерновых и солодовых молтов**. Для изготовления этого напитка используется лучше сырье с территории Равнинной Шотландии, Высокогорья и Островов — с винокурен Caol Ila, Glenkinchie, Blair Athol и Dufftown. Выдерживается **Bell's** не менее 3 лет в дубовых бочках. У этого виски приятный аромат с оттенками солода, ванили, сухофруктов, древесины и едва уловимыми дымными нюансами. Во вкусе мягкий, с маслянистой текстурой, ненавязчивой сладостью, тонами фруктов, марципана, пряностей. Рекомендуется употреблять со льдом, колой, яблочным соком.



ВИСКИ. Шотландский стиль.

Культура потребления виски :

Молодой виски (блендированный) :

- ☐ Идеально подходит к горячим закускам и мясным салатам .
- ☐ К первым горячим блюдам (например царская уха).
- ☐ К птице (как жаренной ,так и запечённой) .
- ☐ К свинине (как запечённой, так и приготовленной на мангале) .
- ☐ Ко всем видам мяса барбекю и гриль .
- ☐ К баранине приготовленной на углях .
- ☐ К хаггису и колбаскам гриль.
- ☐ Отличная основа для аперитивных коктейлей (Виски - Эпл (виски с яблочным соком) и др.).
- ☐ Отличная основа для дижестивных коктейлей (Шотландский сливочный кофе, шотландский коррето).
- ☐ Посуда подачи : виски гласс (бокал для виски), тумблер.
- ☐ Этикет подачи : охлаждённым (со льдом) .

Сингл молты (дижестивы) :

- ☐ правило 4-х си : виски , сигара , кофе , сыр , шоколад .
- ☐ Этикет подачи: при комнатной температуре .



ВИСКИ. Ирландский стиль.

Правописание ирландского слова whiskey отличается от шотландского whisky. И это не случайно, ведь процесс производства ирландского виски имеет ряд существенных отличий от шотландского

Технологии производства ирландского и шотландского виски немного схожи между собой. И тот и другой изготавливают из ячменя и ячменного солода. И тот и другой дистиллируют и выдерживают в дубовых бочках. Однако на этом их схожесть заканчивается

- ирландцы не копят ячмень при помощи торфа, а после проращивания просто сушат в печах. Тогда как шотландцы активно используют торф для соложения
- вторая отличительная особенность ирландского виски – тройная дистилляция. Ирландский виски имеет приятный и нетерпкий, лишенный дымности привкус

Ирландский виски (Irish whiskey) – крепкий алкогольный напиток на основе солодированного ячменного сусла, получаемый путем тройной дистилляции по методике “pot still”, произведенный в Ирландии с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 3-х лет.

- ❑ **Односолодовый (Single malt)** – дистиллят из 100% солодированного ячменя
- ❑ **Pure pot still** – виски выгнанный в pot still, но не только из солодированного ячменя
- ❑ **Смешанный (Blended whiskey)** – купажируемый виски (солодовый виски и зерновой виски смешиваются вместе и разводятся водой до определенной крепости) например, *Tullamore Dew (Тюлламор Дью)*

ВИСКИ. Ирландский стиль.

Bushmills принято считать самой старой винокурней во всем мире, это событие датируется 1608 годом, когда хозяином винодельни был некий Томас Филипс..

Особенность и уникальность виски **"Bushmills Original"** также и в том, что для его создания используют только ячмень и применяется тройная перегонка. Главной отличительной чертой продукции Bushmills считается то, что для его изготовления берется только ячмень. В составе — смесь солодового виски тройной дистилляции и зернового ирландского виски. Именно такой бленд обуславливает мягкий и легкий характер напитка. Виски обладает легким фруктовым ароматом с оттенком специй. В аромате также уловимы нотки ванили, сменяющиеся оттенками ванильного мороженого и крем-брюле. Легкий виски, имеющий нежный, обволакивающий вкус с легкой медовой сладостью. Свежее, хрустящее послевкусие с пряными нотками.

Bushmills Black Bush - — один из самых лучших и известных по всему миру ирландских виски. Этот бленд был впервые получен еще в 1934 г. и первоначально назывался «Old Bushmills Special Old Liqueur Whiskey».

Виски Бушмилс Блэк Буш удостоен Золотой медали на IWSC (Международном конкурсе самых качественных вин и крепких напитков) в 1997 году и оценки в 90-95 баллов («Превосходно») от Wine Enthusiast.

Бушмилс Блэк Буш (Bushmills Black Bush) – купажированный виски, состоящий в основном (около 80%) из односолодового виски с добавлением зернового виски. Односолодовое виски созревает в испанских дубовых бочках из-под хереса от 8 до 11 лет, прежде чем соединяется с деликатным сладковатым зерновым виски, выдержанным в американских дубовых бочках из-под бурбона не менее 5 лет.

Цвет Бушмилс Блэк Буш (Bushmills Black Bush) глубокий янтарный. В аромате присутствуют солодово-ореховые тона, которые сочетаются с подаренными хересной бочкой цветочными, ванильными и дубовыми нотами. Вкус Бушмилс Блэк Буш (Bushmills Black Bush) очень мягкий, чуть более сладкий, чем у других виски, но не медовый. Теплая ваниль в нем постепенно сменяется легкой перчинкой. Рекомендуются употреблять в чистом виде на дижестив (пр-ло 3-х Сi) или со льдом как самостоятельный напиток.

ВИСКИ. Ирландский стиль.

Виски Bushmills Single Malt 10 – односолодовый ирландский виски для настоящих ценителей. Технология производства: Bushmills Single Malt 10 Y.O. - виски тройной дистилляции, который выдерживался в основном в бочках из-под бурбона с довыдержкой в бочках из-под хереса не менее 10-ти лет. Солод, использованный для этого виски, высушивается в специальных закрытых печах. Виски Bushmills обладает сладковатым ароматом с оттенками изюма, фруктов, ванили и специй. Во вкусе Виски Bushmills мягкий, с маслянистой текстурой, тонами сухофруктов, меда и пряностей. Долгое, согревающее послевкусием. Рекомендуются употреблять в чистом виде.



ВИСКИ. Ирландский стиль.

Культура потребления виски :

Молодой виски (блендированный) :

- ☐ Идеально подходит к горячим закускам и мясным салатам .
- ☐ К первым горячим блюдам (например царская уха).
- ☐ К птице (как жаренной ,так и запечённой) .
- ☐ К свинине (как запечённой, так и приготовленной на мангале) .
- ☐ Ко всем видам мяса барбекю и гриль .
- ☐ К баранине приготовленной на углях .
- ☐ К хаггису и колбаскам гриль.
- ☐ Отличная основа для аперитивных коктейлей (Виски - Эпл (виски с яблочным соком) , виски с содовой).
- ☐ Отличная основа для дижестивных коктейлей (Ирландский кофе) .
- ☐ Посуда подачи : виски гласс (бокал для виски), тумблер.
- ☐ Этикет подачи : охлаждённым (со льдом) .

Сингл молты (дижестивы) :

- ☐ правило 4-х си : виски , сигара , кофе , сыр , шоколад .
- ☐ Этикет подачи: при комнатной температуре .



ВИСКИ. Американский стиль.

Американский виски (American Whiskey) – крепкий алкогольный напиток, который получается при перегонке сусла зерна, производится и выдерживается в дубовых бочках обожженных изнутри, на территории США

Существуют следующие виды американского виски:

- ❑ **BOURBON (БУРБОН) – дистиллят с содержанием кукурузного сырья не менее 51%, произведенный в штате Кентукки и выдержанный в новых, обожженных изнутри дубовых бочках не менее 2-х лет. Пример: JIM BEAM, 40%**

По законодательству США БУРБОН – это:

- виски, произведенный только на территории США
- содержание кукурузы в начальном сусле – не менее 51%
- крепость при перегонке – не более 80%
- выдержка, при крепости не выше 62,5% в новых дубовых бочках, обожженных изнутри – не менее 2-х лет

- ❑ **TENNESSEE WHISKEY (Теннесси виски) – дистиллят с содержанием кукурузного сырья не менее 51 %, произведенный в штате Теннесси и выдержанный в обожженных изнутри дубовых бочках не менее 2-х лет. Пример теннесси виски : JACK DANIEL'S**

ВИСКИ. Американский стиль.

Bulleit, Bourbon — прямой виски из штата Кентукки с беспрецедентным характером, отличающимся особым сочетанием специй и сложности. Небольшие партии бурбона Bulleit хранятся в одноэтажных складах, в условиях, пригодных для созревания спирта. Бурбон от Буллет был награжден золотой медалью на "San Francisco World Spirits Competition" в 2004 году. Виски обладает богатым ароматом с дубовыми и дымными оттенками. Сухой, чистый, мягкий, сложный вкус виски раскрывается нотками ванили и меда. Послевкусие длительное, дымчатое.



ВИСКИ. Американский стиль.

Появившись в 1875 году в штате Теннесси, Jack Daniel's в короткие сроки стал популярен в южных американских штатах, для завоевания же всего земного шара потребовалось несколько больше времени: немногим более 100 лет. Сейчас же Jack Daniel's - один из самых продаваемых сортов виски. Джек Дэниелс является одним из сортов теннесси виски и состоит из 80% кукурузы, 12% ржи и 8% ячменя и выдержанный в дубовых бочках из американского дуба и фильтруется через уголь из сахарного клёна. В производстве виски Jack Daniel's Tennessee Whiskey используется чистая, родниковая, не содержащая железа вода из горных источников в Холлоу.

Jack Daniel's Old No.7

Из поколения в поколение переходят предания о том, что может означать Old No.7:

Самая интересная версия связана с семью потерявшимися бочками с виски, на которых, когда пропажа была найдена, Мистер Джек якобы поставил цифру «7». Позже торговец, которому достались эти бочки, был так очарован виски Jack Daniel's, что заказал ещё одну партию «того самого номер семь» («that old number 7»).

На самом деле Old No.7 означает, что это виски не менее четырёх лет выдержки в дубовых бочках обожженных изнутри. **Крепость:** 40 %

Цвет: Янтарный

Вкус: Карамель и ваниль, древесные нотки

Аромат: Приятный сладкий запах



ВИСКИ. Американский стиль.

Gentleman Jack

Самая лучшая рожь, кукуруза, ячменный солод и чистейшая родниковая вода без примесей железа и других элементов. Отменное качество компонентов придает виски «Gentleman Jack» известный во всем мире уникальный вкус. По окончании процессов брожения и перегонки напиток капля за каплей прогоняется через трехметровый фильтр, наполненный кленовым углем. После 6-ти летней выдержки напиток ещё раз фильтруется через уголь. Именно этот трудоемкий и дорогой процесс отличает американский Теннесси виски Джек Дениэлс от других виски .

Крепость: 40 %

Цвет: Янтарный

Вкус: Сладкие пряности, лакрица и орехи.

Аромат: Приятный сладкий запах

Jack Daniel's Single Barrel

Виски категории суперпремиум из собственной коллекции Jack Daniel Distillery.

В каждую бутылку попадает только виски из одной конкретной бочки, без смешивания с виски из других бочек. Его уникальный, легкий, невероятно мягкий вкус с нотами карамели и ванили и характерный темно-янтарный цвет рождаются в дубовых бочках, выбранных лично мастером-дистиллером Джеффом Арннетом. На каждую бутылку нанесен номер бочки и дата разлива, благодаря чему ценители виски могут сравнить нюансы аромата и вкуса виски из той или иной бочки. Идеален для употребления в чистом виде. Джек Дэниэлс Сингл Бэррел относится к категории суперпремиум .

Крепость: 47 %

Цвет: Тёмно-янтарный

Вкус: Карамель и ваниль, древесные нотки

Аромат: Приятный сладкий запах

ВИСКИ. Культура потребления.

Культура потребления американского виски :

Молодой виски :

- ☐ Ко всем видам мяса барбекю .
- ☐ К баранине приготовленной на углях .
- ☐ К говяжьему стейку .
- ☐ Отличная основа для тонизирующе аперитивных коктейлей (Джулеп и др.).
- ☐ Отличный дижестив и сопровождение к сигарам больших форматов.
- ☐ Посуда подачи : виски гласс (бокал для виски), тумблер.
- ☐ Этикет подачи : охлаждённым (со льдом) .
- ☐ Старый виски :правило 4-х си (виски , сигара , кофе , сыр , шоколад) .
- ☐ Этикет подачи: молодой виски - охлаждённым (со льдом) и коктейли ;
- ☐ Этикет подачи: старый бурбон-при комнатной температуре .



Коньяк и бренди

Коньяк - это высококачественный крепкий спиртной напиток на основе винограда сортов Уни Блан, Фоль Бланш и Коломбар, выращенных на меловых почвах региона Коньяк, получаемый путем двойной перегонки в аппарате «alambic charentais».

Он носит имя города, находящегося в департаменте Шарант, на юго-западе Франции, в округе которого напиток и производится

Бренди – крепкий спиртной напиток, полученный путем дистилляции вина подобно изготовлению коньяка, произведенный не на территории округа Коньяк.

- ❑ Производство бренди не регламентировано и этот напиток не всегда отвечает высоким нормам качества. Его дистилляция может происходить в перегонных аппаратах «patent still», убивающих букет спиртного. В бренди иногда добавляют большое количество карамели, создавая иллюзию его длительной выдержки в дубовых бочках.
- ❑ Но это не значит, что все виды производимого бренди – низкокачественные напитки. Среди них существует много марок, обладающих интересным, своеобразным вкусом и ароматом

Любой коньяк - это бренди, но только бренди, отвечающее установленным стандартам производства, может называться «коньяком». Например, использование армянскими или грузинскими производителями слова «cognac» на этикетках их напитков с точки зрения международных законодательных актов, принятых еще в 1909 году, НЕДОПУСТИМО!

Коньяк и бренди

Классификация коньяков по выдержке

- ☐ **V.S. (Very Special)**, De Luxe, Selection, *_***** – коньяк, выдержанный в дубовых бочках не менее 2,5 лет
- ☐ **Superior (Супериор)**, *****и более звездочек – коньяк, возрастом не менее 3,5 лет
- ☐ **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)**, Reserve (Резерв) – это коньяк, возрастом не менее 4,5 лет
- ☐ **V.V.S.O.P. (Very-Very Superior Old Pale)**, Grande Reserve - возраст этих коньяков не менее 5,5 лет
- ☐ **X.O. (Extra Old)**, Extra, Napoleon, Royal , Vieille, а также те коньяки, в названии которых употребляется имя какого-либо исторического лица или на этикетке указывается персональный номер бытыл-ки – это коньяки, имеющие возраст не менее 6,5 лет

Культура потребления

- ☐ старый коньяк пьют немного охлажденным или при комнатной температуре (существует заблуждение, что бокал нужно греть – это приводит к испарению летучих соединений и то, что остается – уже мало походит на коньяк)
- ☐ употребляется коньяк обычно в чистом виде на диджестив. У французов существует правило трех «с» (safe, cognac, cigare) – вначале кофе, затем коньяк и после этого сигара
- ☐ молодой коньяк подают как на диджестив в коньячном бокале, так и на аперитив со льдом . Удачно сочетается в классических микс-дринках и применяется при изготовлении коктейлей

Коньяк и бренди

Rémy Martin ([рус. Реми Мартен](#)) — один из четырех известнейших и крупнейших французских [коньячных](#) домов. Занимает второе место, после коньячного дома [Hennessy](#), по продажам коньяка в мире. Юридическое название компании -производителя — «E.Rémy Martin & Cie SA».

Remy Martin VS состоит на 100% из винограда сорта Уни Блан, произрастающего исключительно в Пти Шампань. Содержит спирты выдержкой от 3 до 10 лет. Обладает свежим, мягким и объемным ароматом с оттенками цветов. Во вкусе ярко выражены оттенки лайма, яблока, груши, персика.

Remy Martin VSOP - сотни коньячных спиртов, созреавших от четырех до двенадцати лет. Remy Martin VSOP - это коньяк Fine Champagne. Термин "Fine Champagne" обозначает купаж коньячных спиртов, происходящих из двух лучших областей провинции Коньяк - Grande и Petite Champagne (Гранд и Пти Шампань), причем не менее 50% винограда происходит из Grande Champagne.

Remy Martin VSOP- мировой лидер в своей категории. Каждая третья продающаяся в мире бутылка VSOP является коньяком VSOP Remy Martin. Глубокий аромат цветов фиалки и розы, дополняется фруктовыми нотами спелых абрикосов и персиков. Вкус округлый, шелковистый, хорошо сбалансированный.



Коньяк и бренди

Remy Martin XO

Восхитительный аромат и вкус коньяка **Remy Martin XO** приобретает благодаря коньячным спиртам в его составе. Для купажа Remy Martin XO используется более 350 различных тщательно отобранных спиртов, каждый из которых выдерживался в специальных дубовых бочках от 10 до 37 лет. Нежный аромат свежей корицы, спелого инжира, цукатов и сочной сливы. Гармоничный вкус коньяка сочетает ноты ириса и жасмина. Приятное послевкусие долго сохраняется на небе. Этот коньяк лучше в чистом виде, тогда он раскроет все грани вкуса. Идеальное сочетание с сигарой.



Коньяк и бренди

Коньяк Hennessy .

Его история началась в 1765 году, когда вышедший в отставку капитан ирландского батальона армии короля Людовика XV Ричард Хеннесси осел в Коньяке и основал небольшую коньячную компанию.

Коньяк **Hennessy VS** (коньяк Хеннесси ВС 0,5) – первый коньяк дома Хеннесси и один из старейших коньяков всей Франции, он родился более двухсот лет назад и до сих пор изготавливается мастером-купажистом династии Фийю. Коньяк Хеннесси VS (аббревиатура VS означает Very Special (исключительный, очень особенный) представляет собой купаж (ассамбляж) из более чем 40 коньячных спиртов производится из отборных спиртов, преимущественно из винограда сорта Уньи Блан, выдержанных в бочках из лимузенского дуба на протяжении от 2.5 -6 лет. Аромат Коньяка V.S. отличается тем, что на фоне первой волны древесных тонов постепенно появляются нотки лесного ореха. Его вкус отличается множеством вкусовых оттенков, среди которых на фоне отчетливых тонов красных ягод проявляется устойчивый привкус ванили.

Hennessy Privilege V.S.O.P.

Особенность этого напитка в том, что его ассамбляж включает в себя около 60 коньячных спиртов, произведенных в регионе Коньяк. Эти коньячные спирты подвергаются длительной выдержке в бочках, уже потерявших часть танинов, т.е. используемых повторно. Аромат напитка очень деликатный, с тонким запахом древесины дуба, слегка пряный, с оттенками гвоздики и корицы. Вкус – гармоничный и изысканный, отличается медовыми нотками с легким привкусом лакрицы. Выдержка коньячных спиртов – от 4,5 до 25 лет.



Коньяк и бренди

Коньяк Hennessy XO .

Коньяк **Hennessy XO** создан в [1870 году](#) Морисом Хеннесси для своих друзей, как первый коньяк с указанием возраста *eXtra Old cognac* на лицевой этикетке бутылки. В ассамбляж входит более 100 коньячных спиртов, возрастом от 20 до 30 лет . Его характер: могущество, гармоничность и элегантность. Хорошо сбалансированный крепкий аромат придает ему могущества, выделяясь черным перцем и дубом. Бархатная текстура коньяка Хеннесси XO дополняется ароматом сушеной груши и инжира. Вторая волна — глубокие тона шоколада и черного перца, смягченные специями: гвоздикой, кардамоном, корицей.



Стандарты Украинского коньяка.

На коньяки в Украине действует ДСТУ 4700:2006 "Коньяки Украины". Согласно этому документу коньяк – крепкий алкогольный напиток с характерным букетом и вкусом, полученный купажем коньячных спиртов, выдержанных не менее 3 лет в дубовой таре или емкостях с дубовой клепкой. Сразу обращаем внимание на тот факт, что выдержка коньячных спиртов не в бочке, а "на клепке" разрешается. В зависимости от времени выдержки коньяки подразделяют на ординарные и марочные. Ординарные коньяки получают из спиртов выдержанных от 3 до 5 лет. Марочные коньяки получают из спиртов выдержкой не менее 6 лет. Поскольку коньяки получают купажированием спиртов, то по специальной формуле высчитывают средний возраст. Именно этот средний возраст совпадает с количеством звездочек на коньяке.

Для производства коньячных виноматериалов используют высокоурожайные сорта белого, розового или красного винограда с нейтральным или легким цветочно-фруктовым ароматом. Сорта со специфическим ароматом непригодны для производства коньяков. Переработку винограда производят по схеме приготовления белых вин, т.е. сбрасывают сусло (сок) после быстрого отделения мезги. Молодой коньячный спирт представляет собой бесцветную малоароматную и резкую на вкус жидкость. Для того чтобы эту жидкость превратить в коньяк, молодые спирты выдерживают в дубовых бочках или емкостях заполненных древесиной дуба в виде брусков или стружки (дубовые чипсы). В начальный период выдержки в спирт интенсивно переходят дубильные вещества (танины), которые придают спиртам излишнюю терпкость и привкус "зеленого дуба". Со временем в спирте появляются сахара и ароматические альдегиды: синаповый, конифериловый и ванилин. После выдержки коньячного спирта проводят купажирование – смешивание выдержанных спиртов, сахарного сиропа, колера и умягченной воды (для снижения крепости). Сахарный сироп необходим для смягчения вкуса коньяков, колер – для придания более интенсивной окраски.

Один из распространенных способов фальсификации коньяков – это подмена коньячного спирта обычным пищевым, который используют для производства водки. Куда хуже если используют спирт технический. К распространенным способам фальсификации относятся подмена коньяка спиртованным настоем чая или же продажа невыдержанных или мало выдержанных коньяков под видом более выдержанных.

Бренди. Коньяк.

Коньяки ТМ «Шустов» отличаются яркой индивидуальностью во всем ассортименте продукции. Она прослеживается как в ординарных "Трех звездочках", "Десне", утонченном "Шустове", так и в элитном "Золотом Дюке".

«Десна»

Строгое соблюдение многолетних традиций выпуска «Десны» на Одесском коньячном заводе делают этот коньяк узнаваемым и запоминающимся. По качеству это один лучших ординарных коньяков Украины. Готовится из спиртов среднего возраста не менее 4-х лет. Булет - с развитыми тонами выдержки, вкус - гармоничный, полный.



Цвет: насыщено-янтарный, чистый,
прозрачный

Аромат: карамели, сухофруктов,
с оттенком ореховой горчинки .

Вкус: приятный, без чувства жжения,
оттенок кураги, сухого яблока,
с тонами легкой косточковой горчинки

миндаля .



Бренди. Коньяк.



Коньяк Шустов ESTE V.S.O.P.

объем: 0,5 л

крепость: 40%

В купаж коньяка входят коньячные спирты со сроком выдержки от 4 до 12 лет. В букете коньяка преобладают тонкие цветочные тона с выраженными нотками фиалки. Вкус мягкий, гармоничный.

Производитель: **Шустов**

Коньяк Шустов 5

Коньяк готовится из коньячных спиртов среднего возраста не менее пяти лет. Подбор выдержанных коньячных спиртов, обработка холодом по новейшей схеме значительно преобразили органолептические качества этого коньяка.

Цвет: золотисто-желтый

Аромат: тонкий, с преобладанием цветочных тонов

Вкус: полный, мягкий



Бренди. Коньяк.

КОНЬЯК ОДЕССА .

ОБЪЕМ: 0,7 л

КРЕПОСТЬ:40%

Готовится из коньячных спиртов среднего возраста более 11 лет. Букет коньяка тонкий, с богатой гаммой цветочно-шоколадных оттенков. Вкус мягкий, маслянистый. Коньяк награждён четырьмя серебряными и шестью золотыми медалями на международных конкурсах.



Бренди.

Метакса́ (греч. Μεταξά) — греческий крепкий алкогольный напиток (греческий коньяк), созданный Спиросом Метаксасом в 1888 году — греческий крепкий алкогольный напиток (греческий коньяк), созданный Спиросом Метаксасом в 1888 году. По сути, «Метакса» является смесью виноградного бренди — греческий крепкий алкогольный напиток (греческий коньяк), созданный Спиросом Метаксасом в 1888 году. По сути, «Метакса» является смесью виноградного бренди и виноградного вина с добавлением травяного настоя. Производство «Метаксы» включает в себя следующие ступени:

производство вина из заизюмленного винограда трёх средиземноморских сортов;

двойная дистилляция (перегонка) вина для получения виноградного спирта;

выдержка дистиллята проходит в небольших бочках из дуба от 3 до 30 лет, в зависимости от требований ;

к выдержанному дистилляту для последующей довыдержки добавляются: выдержанное сладкое вино из винограда сорта мускат, настой «фирменного» травяного сбора и дистиллированная вода. Этот ассамбляж, дабы стать известным бренди, выдерживается ещё в больших дубовых бочках не менее трёх лет;

перед бутелированием ~~Бренди Метакса 3* производится из отборных спиртов, выдержанных не менее 3 лет в дубовых бочках. Метакса 3* обладает ярким ароматом с оттенками свежего винограда, корицы, мармелада, кофейных зерен. Вкус живой и яркий, с приятной сладостью, фруктовыми и пряными нотками~~ полученный бренди подвергается двойной дистилляции, то есть охлаждается до температуры

производится из отборных спиртов, выдержанных не менее 3 лет в дубовых бочках. Метакса 3* обладает ярким ароматом с оттенками свежего винограда, корицы, мармелада, кофейных зерен. Вкус живой и яркий, с приятной сладостью, фруктовыми и пряными нотками



Metaxa 7* созревает в бочках из французского дуба более 7 лет и обладает уникальным характером. Напиток разливается в бутылки, напоминающие своим видом греческие амфоры, в которых свои лучшие вина хранили древние греки. Полученный после созревания дистиллят купажируют с высококлассными мускатными винами, экстрактами греческих трав и лепестков, придающих напитку нежную мягкость и насыщенность. После этого купаж на 6 месяцев закрывают в дубовые бочки. Имеет золотой цвет, богатый аромат сухофруктов с нотками ванили, дуба и муската. Вкус насыщенный с нежным оттенком дуба и нотами ванили в послевкусии.



Бренди. Метаксá .

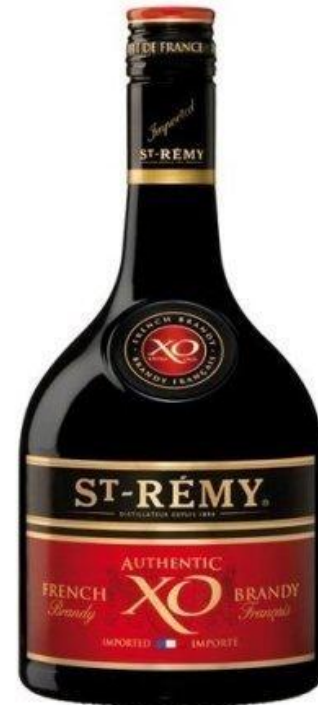
Metaxa 12* (Метакса 12 звезд) — это греческий бренди с узнаваемым вкусом и ароматом. Это дистиллят, который производится из вин, состоящих из трех сортов винограда: Султанина, Саватьяно и Черный Коринф. После дистилляции спирт разливается в бочки из французского дуба и, в зависимости от сорта будущего бренди, выдерживается от 3 до 30 лет. Полученный после выдержки дистиллят купажируют с высококачественными мускатными винами, экстрактами лепестков роз и греческих трав, которые придают напитку мягкость и насыщенность; затем купаж на шесть месяцев помещают в дубовые бочки. Перед розливом бренди охлаждается в течение двух суток и фильтруется, таким образом, напитку придается стойкость к выпадению. Напиток выдерживают 12 лет в дубовых бочках, благодаря чему он приобретает свой богатый медовый цвет. Аромат **бренди Метакса 12 звезд**— это сплетение тонов мускатных орехов и сладкой ванили. Во вкусе напитка ощущаются оттенки дубовой бочки и грецких орехов.



Бренди.

Бренди St Remy Authentic VSOP - традиционный французский виноградный бренди, выдерживается не менее 4 лет в дубовых бочках. Он обладает ароматом с тонами спелого винограда, сухофруктов, ванили, сладких специй. Во вкусе среднетелый и мягкий, довольно питкий, с нотками шоколада, сладковатыми пряными и фруктовыми оттенками, долгим послевкусием. Бренди St Remy Authentic VSOP рекомендуется употреблять в чистом виде на дижестив, а также использовать для приготовления различных коктейлей.

Бренди St. Remy XO – это прекрасный купажируемый напиток, пришедший к нам с Франции, для настоящих ценителей бренди. Для создания купажа были отобраны лучшие винные спирты, которые были получены с разных сортов винограда, кропотливо выращенных в самых известных садах на территории Франции. Бренди проходит выдержку в дубовых бочонках небольшого размера не менее 6-ти лет. Бренди St. Remy XO имеет красивый насыщенный янтарный цвет с богатым и сложным ароматом. Обладает хорошо сбалансированным крепким вкусовым букетом с цветочными и фруктовыми тонами, а так же тонкими оттенками древесины и ванили, которые прекрасно дополняются нотами имбирного пряника, кураги и меда, с нежными тонами пряностей



Бренди.

Культура потребления бренди :

Молодой коньяк :

- ☐ Идеально подходит к горячим закускам и мясным салатам .
- ☐ К паштетам (фуа-гра).
- ☐ К птице (как жаренной ,так и запечённой) .
- ☐ К свинине (как запечённой, так и приготовленной на мангале) .
- ☐ Ко всем видам мяса барбекю и гриль .
- ☐ К баранине приготовленной на углях .
- ☐ Отличная основа для аперитивных коктейлей (Бренди- Черри (бренди с вишнёвым соком) и Бренди-тоник (бренди с тоником) .
- ☐ Отличная основа для дижестивных коктейлей (кофе по-французски ,френч-коррето).
- ☐ Посуда подачи : виски гласс (бокал для виски), тумблер.
- ☐ Этикет подачи : охлаждённым (со льдом) .



Выдержанные бренди (дижестивы) :

- ☐ правило 4-х си : виски , сигара , кофе , сыр , шоколад .
- ☐ Этикет подачи: при комнатной температуре в коньячный бокал.



Граппа

Граппа — это итальянский дистиллят , перегоняемый из свежих виноградных выжимок (оставшихся после производства вина).

Граппа изначально изготавливалась в городе Бассано дель Граппа около горы Граппа.

Nonino .

Искусством производства дистилляционных напитков семья Нонино занимается с 1897 года. 1 декабря 1973 года Бенито и Джаннола Нонино революционизируют технологию производства граппы. Они впервые создают односортную граппу Monovitigno Nonino, дистиллируя отдельно выжимку винограда Пиколит. 27 ноября 1984 года для приготовления виноградного дистиллята Acquavite d'uva UE Нонино впервые использовали не виноградную выжимку, а цельный виноград. 15 ноября 1989 года Нонино создают свой собственный экспериментальный виноградник, где возделываются сорта винограда: Пиколит, Риболла Джалла, Фраголино, Скиопеттино и Пиньоло. Нонино выбирает незамедлительную дистилляцию виноградных выжимок, решительно идя навстречу более высоким затратам на производство, получая при этом граппу исключительного качества. Высокая стоимость производства зависит от следующих факторов: отборное сырье, контролируемый процесс ферментации, проектировка, реализация и установка 42 перегонных аппаратов прерывистого производства .

Nonino Tridizione

Объём: 1 л.

Содержание алкоголя : 41 %.

Описание: Традиционная граппа из смеси свежих выжимок винограда красных и белых сортов. Выдержка от 6 месяцев до 1 года в стальных чанах .



Граппа.

Культура потребления граппы :

Молодая граппа :

- ☐ Идеально подходит к горячим закускам и мясным салатам .
- ☐ К ветчине .
- ☐ К птице (как жаренной ,так и запечённой) .
- ☐ К свинине (как запечённой, так и приготовленной на мангале) .
- ☐ Ко всем видам мяса барбекю и гриль .
- ☐ К баранине приготовленной на углях .
- ☐ Отличная основа для дижестивных коктейлей (кофе коррето).
- ☐ Посуда подачи : граппино .
- ☐ Этикет подачи : охлаждённым (или со льдом) .

Выдержанные граппы (дижестивы) :

- ☐ правило 4-х си : граппа , сигара , кофе , сыр , шоколад .
- ☐ Этикет подачи: при комнатной температуре в коньячный бокал или бокал граппино .



Джин и дженевер

- ❑ Первый спиртной напиток с добавлением можжевеловой ягоды появился в Голландии в XVI веке. Его придумал врач по имени Франсискус Сильвиус для лучшего пищеварения и применялся для лечения болезней желудка и желчных камней. Получил свое название дженевер (genever, что по-голландски - «можжевельник»)
- ❑ Во время Тридцатилетней войны (1618-1648 гг.) британские солдаты открыли для себя согревающие свойства можжевелового напитка и привезли его в родную Англию, где он, так же как и в Голландии, продавался в аптеках. Затем англичане решили сами делать крепкое спиртное с добавлением можжевеловой ягоды. Появились первые винокурни по производству такого напитка, который называли gin (джин). **Предок джина — можжевеловый напиток, дженевер.**

GIN (джин) – крепкий спиртной напиток, получаемый путем дистилляции спирта и ароматических веществ (тмин, кориандр, ангелика, апельсиновая цедра, фиалковый корень и др.), главным среди которых является можжевеловая ягода, крепостью от 37,5% до 50%.

Genever («можжевельник») – можжевеловый напиток крепостью от 35% до 38%, производимый в Голландии.

- ❑ Производство дженевера осуществляется на небольших винокурнях и включает в себя процесс выдержки. Прежде всего, важную роль играет солодовый спирт, называемый moutwijn (маутвинж). Он вырабатывается путем тройной перегонки перебродившего соложенного ячменя в «pot still». Затем маутвинж, в который обычно добавляется простой зерновой спирт, подвергается еще одной дистилляции вместе с можжевеловой ягодой и другими пряностями

Джин

Существует два способа производства

- ☐ **Джина.** Дистилляция – таким способом получают наиболее качественный джин, называемый distilled gin (дистиллед джин)
 - спирт разбавляют водой для снижения его крепости приблизительно до 45%. Эту жидкость помешают в перегонный куб (обычно медный) и добавляют в нее пряности. В некоторых случаях пряности кладут на специальные лотки или в мешочки и помещают их над спиртом.
 - затем осуществляют дистилляцию, цель которой насытить спиртное ароматами пряностей. Во время этого процесса отделяют «головы» и «хвосты», оставляя только наиболее богатое ароматами «сердце» дистиллята, крепость которого около 80%
 - в полученный дистиллят добавляют воду, для того чтобы понизить содержание алкоголя. Полученный джин уже готов к употреблению.
 - ☐ **Смешивание** – наиболее простой способ, включает в себя приготовление «джиновой эссенции»
 - данная эссенция получается путем дистилляции пряностей вместе с небольшим количеством спирта в малых перегонных аппаратах
 - затем полученная жидкость смешивается с обычным спиртом и разбавляется водой.
- Напиток, произведенный таким способом, не может носить название distilled gin.

Ароматизированный джин – производят путем мацерации фруктов, ягод и т.п. в джине, полученную жидкость подслащивают сахаром, фильтруют и разливают по бутылкам

Культура потребления

Все джины – это аперитивы, можно подавать, как в чистом виде со льдом и долькой лимона или лайма, так и в виде коктейлей (Dry Martini , Джин-Тоник)

Джин.



Культура потребления джина :

- ☐ Идеальный аперитив в коктейлях (например Джин- тоник) .
- ☐ Посуда подачи : виски гласс (бокал для виски), тумблер.
- ☐ Этикет подачи : охлаждённым (со льдом) .

Gordon's London Dry Gin был создан Александром Гордоном, лондонцем шотландского происхождения. Он основал свой спиртзавод в районе Саутуарк в 1769 году, в 1786 году производство было перенесено в район Клеркенуэлл(*Clerkenwell*). Рецепт его джина остаётся неизменным с момента первого производства и состоит (помимо воды и спирта) из ягод можжевельника, семян кориандра, корней дягиля и ириса, лакрицы, апельсиновой и лимонной цедры . Креп. 47.3% .

Tanqueray – это уникальный джин класса премиум. Само производство было основано почти двести лет тому назад, в 1830 году. Примечательным является то, что основателем является сын английского священника, который, для того, что бы бороться со своими конкурентами, придумал новый способ четырехкратной дистилляции. Это позволило добиться уникального вкуса, который отличала мягкость, оригинальным балансом . Обычно Tanqueray отличается свежим вкусом с нотками цитрусовых, а именно – грейпфрута. Так же, выделяется лайм, апельсины и можжевельник. Можно хорошо прочувствовать ромашку. Крепость 47.3%



Текила и мескаль



Текила и мескаль – это национальные мексиканские напитки, получаемые путем дистилляции растений, называемых в Мексике *maguey* («магве»), которые принадлежат к роду *Agave* (агава)

Право называться текилой закреплено за дистиллятом, производимым по особой технологии в штате Халиско на основе голубой агавы (не менее 51%).

Общий предок текилы и мескаля – это пульке, перебродивший сок агавы, существовавший в Мексике с давних времен. Этот напиток был очень популярен у ацтеков, употреблявших его вместо вина во время трапезы

Mezcal (мескаль) — дистиллят агавы (семейство лилиевых), произведенный в перегонных кубах (типа «alambic charantais») в Мексике из запечёной агавы. Производство контролируется государством.

Знаменитый алкогольный напиток из сока голубой агавы. Это крупное растение с коротким толстым стеблем и розеткой толстых мясистых листьев, производимое в мексиканской области Халиско. Для Мексики текила – это не просто напиток, но сама история народа и культуры, ее прошлое, настоящее и будущее. Исходная составляющая текилы – агавы, культивируется вот уже 9000 лет, но сама текила появилась намного позже – во времена нашествия конкистадоров, 400 лет назад.

Текила и мескаль

Этапы производства текилы:

- ❑ высаживание голубой агавы – огромного растения. К моменту сбора, когда возраст ее достигает 8-10 лет, она представляет собой 35-90 килограммовый плод, по виду похожий на ананас. Из одного такого гигантского плода получают от 5 до 13 литров текилы
- ❑ после сбора сердцевину агавы разрезают на части и помещают в горячую печь, чтобы смягчить ее и превратить крахмал в сахарозу .
- ❑ затем агаву охлаждают , а потом огромными каменными жерновами выдавливают сладкий сок.
- ❑ затем сок смешивают с водой, добавляют особые дрожжи и разливают по деревянным или стальным бочкам для ферментации
- ❑ через 7-12 дней в бочках образуется своего рода брага крепостью около 7 градусов, который после двух дистилляций крепчает примерно до 55 градусов. Его центральная, наиболее чистая часть, называемая El corazon («сердце»), по сути и является «серебряной» (Blanco) текилой и сразу же после дистилляции и разбавления дистиллированной водой разливается по бутылкам
- ❑ Многие производители проводят дополнительно операцию отдыха – выдержку текилы в нержавеющей танках в течение определённого периода времени или выдерживают ее в дубовых бочках от нескольких месяцев до 1 года

Текила и мескаль

- ❑ **Blanco (Бланко), white (уайт), silver (сильвер)** – бесцветная текила, которую не подвергают выдержке
- ❑ **Joven (Ховен), Gold, Oro** – молодая текила, не прошедшая процесс выдержки, которая может быть ароматизирована и подкрашена с помощью карамельных добавок
- ❑ **Reposado (Репосадо)** – выдерживается не менее 2 месяцев в дубовых бочках, приобретая там золотистый оттенок
- ❑ **Anejo (Анехо)** – стареет не менее 1 года в дубовых бочках емкостью максимум 600 литров, сообщающих ей красивый янтарный цвет. Anejo с большим сроком выдержки имеет цвет хорошего коньяка

Производитель **текилы «El Jimador»** — торговый дом «Эррадура». Свое начало компания ведет с 1870 года, когда Фелисиано Ромо обосновался в долине Аматитан, расположенной в горной гряде Сьерре-Мадре . «Эррадура», что в переводе с испанского означает «Подкова». В Эррадура по сей день используют только ручной труд и придерживаются традиционных способов изготовления , без сахара, ароматизаторов .

Текила «El Jimador» - является текилой на основе 100 % de Agave .

El Jimador Blanco — молодая текила, изготовленная из голубой агавы высшего качества. Свежая, легкая, обладающая мягким вкусом, текила прошла двукратную дистилляцию, после чего была сразу разлита по бутылкам. Такой метод производства позволил напитку сохранить необыкновенную живость. Крепость: 38%.

El Jimador Reposado -Это текила премиум-класса с крепостью 38%. El Jimador Reposado изготовлена из дважды дистиллированного сока голубой агавы премиальных сортов. Перед розливом она выдерживается от двух месяцев. **El Jimador Reposado** имеет светло-золотистый цвет и прозрачную текстуру. В аромате этой текилы присутствуют нотки запеченной агавы, дополненные мягкими тонами дерева и корицы. Вкус El Jimador Reposado — мягкий и деликатный, чуть сладкий



Текила и мескаль

Хосе Куэрво первым начал в 1758 году производство текилы на территории, пожалованной ему королем Испании, еще до того, как Мексика стала независимым государством. А в 1795 году дон Хосе Мария Гуадалупе де Куэрво изготовил первый мескаль, который назвал своим именем. За это король Испании дал ему официальное разрешение на производство текилы.

Jose Cuervo Especial Silver –прозрачная молодая текила на основе голубой агавы.Букет этого напитка сложен из дуба, агавы, специй, ванили, трав, древесного угля и других ингредиентов.Насыщенный, богатый и мягкий вкус текилы наполнен нотами ванили, дуба, агавы, цитрусовых, пряностей и цветов. В длительном послевкусии появляются нюансы острых специй. Крепость алкоголя достигает 38% .

Jose Cuervo Especial Reposado- это текила «mixto». Содержание спиртов Голубой Агавы около 70%. Выдержка в бочках из американского дуба от 4 до 6 месяцев. Цвет – светло-золотого оттенка. Аромат – сладкие, приятные ноты агавы с оттенками дуба. Вкус – сладкая, утонченная, агава с намеком дуба и ванили. Послевкусие – хорошо сбалансированное, гладкое и непродолжительное.

Jose Cuervo Tradicional Reposado - текила «премиум» класса, изготовлена из 100% голубой агавы. Надпись «репосадо» на бутылке означает, что ее выдерживали в дубовых бочках от 2х месяцев до года. За период «отдыха» в дубовых бочках напиток приобрел мягкость, светло-соломенный цвет и приятный аромат.

Jose Cuervo Black Medallion - текила Хосе Куэрво Блек Медальон - превосходная текила от одного из самых престижных производителей этого напитка. Она производится исключительно из высококачественных спиртов голубой агавы, выдержанных не менее 12 месяцев в дубовых бочках. Эта текила обладает роскошным ароматом с оттенками ванили, какао, пряностей, дуба. Во вкусе мягкая, полнотелая, слегка маслянистая с тонами специй и едва уловимой сладостью.





Этикет подачи:



Культура потребления

- ❑ знатоки и ценители пьют настоящую и выдержанную текилу не спеша, потягивая по глоточку, чтобы в полной мере насладиться букетом, причем текила должна быть комнатной температуры и обязательно в специальной стопке с толстым дном
- ❑ еще один традиционный способ – запивать текилу сангритой, особым безалкогольным напитком на основе томатного сока, сока лайма и острейших мексиканских перчиков чили .
- ❑ очень популярный способ «лизни-опрокинь-кусни» обычно практикуется в барах и клубах .
- ❑ следующий способ мексиканцы именуют rapido (рапидо), по-русски его можно назвать «бум» .
- ❑ и, конечно же, текилу используют как основу для самых разнообразных коктейлей .



Ром

Ром – это крепкий спиртной напиток, получаемый путем брожения сока сахарного тростника и черной патоки (отходов производства сахара из сахарного тростника) и дальнейшей ее дистилляции, а затем выдерживания дубовых бочках из-под бурбона.

Существует два вида рома – промышленный и сельскохозяйственный. Практически весь ром, который представлен на мировом рынке – это промышленный ром.

- Начальный этап производства для этих двух видов рома одинаков: нижняя часть стеблей сахарного тростника, содержащая наибольшее количество сахарозы, режется на части и измельчается. Затем из нее отжимается сок, который очищается и фильтруется. После этого процесс производства различается в зависимости от того, какой вид рома изготавливают

Сельскохозяйственный ром

Производится в заморских департаментах Франции и на Карибских островах из сока сахарного тростника по методике «alambic» или «pot still»

- сок сахарного тростника с помощью дрожжей подвергается брожению, в результате которого образуется 5%-й напиток
- эта бражка дистиллируется для получения ромового спирта, имеющего крепость 75 %

Разновидности сельскохозяйственного рома:

- **Белая гроздь** – после дистилляции не подвергается никакой дальнейшей переработке. Он бесцветен, обладает ярко-выраженным вкусом и особенно популярен у местных жителей. Используется для приготовления коктейлей и пуншей
- **Старый** – выдержанный в дубовых бочках не менее 3 лет. Он очень тонкий и ароматный, его качество может сравниться с качеством хорошего коньяка

Ром

Промышленный ром:

- ❑ Полученный сок сахарного тростника нагревают, доводя его до консистенции сиропа, после чего он частично кристаллизуется. Далее, путем обработки на центрифугах, образовавшиеся кристаллы сахара отделяют от патоки, которую помещают в специальные резервуары, добавляют воду, дрожжи и остатки от предыдущих перегонок, используя метод «patent still».
- ❑ Полученную бражку можно дистиллировать двумя способами, дающие разный ром:
 - перегонный куб такого же типа, как и для коньяка («alambic charentais») дает тяжелый ром, производимый практически только на Ямайке
 - постоянная перегонка в аппарате «patent still» делает этот напиток более легким.
- ❑ полученный ромовый спирт (крепостью 65-80%) разбавляют дистиллированной водой и для выдержки заливают либо в дубовые бочки, придающие рому янтарный оттенок, либо в металлические чаны (нержавеющие танки), оставляющие его бесцветным
- ❑ после выдержки ром разливают по бутылкам и он готов к употреблению, его крепость около 40%

Разновидности рома по выдержке:

- **Blanko, silver (белый или молодой)** – прозрачный ром, как правило созревший в нержавеющей танках.
- **Gold, Oro (золотой или традиционный)** – невыдержанный ром подкрашенный карамелью и ароматизирован (специи и пряности) или частично выдержан в дубовых бочках (иногда 1-2 года).
- **Black (темный или старый)** – выдержанный ром в дубовых бочках не менее 3-х лет.
- **Anejo** – выдержанный ром в дубовых бочках не менее 5 лет .

Культура потребления

Невыдержанный используется, как основа для множества коктейлей, Золотой(gold) подают в со льдом. Тёмный (black), старый (anejo) – это классические диджестивы, которые хороши с сигарой и кофе

Captain Morgan — марка рома, производимая британским концерном спиртных напитков Diageo. Названа по имени английского пирата (уэльского происхождения) Генри Моргана. В 1944 г. бизнесмен Сэмюэл Бронфман, покупает у правительства Ямайки винокурню под названием *Лонг Понд (Long Pond)*.

Captain Morgan Spiced Gold Original производится с 1983 года и уже с самого начала завоевал большую популярность. Оригинальный рецепт заключается в использовании натуральных добавок: ванили и экзотических специй с островов Карибского моря. Процесс созревания происходит в бочках из дуба около двух лет. Его аромат чарует нотами спелых фруктов и меда с оттенками пряностей. Вкус мягкий и приятный, в котором чувствуются мотивы шоколада и сухофруктов, которые прекрасно дополняют друг друга. В послевкусии ощутимы легкие дубовые нотки в гармоничном сочетании с ванилью.

Captain Morgan Black Spiced — крепкий 40-градусный ямайский ром, получаемый по традиции из сахарного тростника с добавлением разнообразных экзотических пряных трав южной страны. Особенностью этого рома является способ выдержки — в специально обожженных дубовых бочках около трёх лет и обладает характерным черным цветом, его бархатный нежный вкус явно отдает пряными травами, гвоздикой, корицей и дубовыми оттенками. Аромат рома медовый и плотный, раскрывается полутонами ванили, жареной карамели, гибикуса.

Captain Morgan Black относится к категории темных ромов. Прежде чем поступить в продажу напиток выдерживается в течение 3 лет в дубовых бочках из под бурбона, благодаря чему приобретает янтарный цвет и уникальную палитру вкуса и аромата. Капитан Морган Блэк объединяет в себе беззаботность Ямайки и английское качество, он овеян ореолом приключений легендарного пирата и обладает индивидуальным современным стилем.



Ром

Zacapa — популярный ром из Гватемалы, созданный в честь Закапы — города в восточной Гватемале. Zacapa Centenario — первый ром, представленный в Зале Славы International Rum Festival. Ром награжден Золотой медалью на International Sugar Cane Spirits Tasting Competition в городе Йбор, платиновой медалью в категории "премиум" на Beverage Tasting Institute в Чикаго.

Zacapa Centenari Solera Gran Reserva 23 years — роскошный гватемальский ром высочайшего качества, выдержанный не менее 23 лет в бочках из-под хереса и бурбона. Производится с помощью концентрированного сока сахарного тростника первого отжима, называемого “девственным мёдом” сахарного тростника, который перегоняют в больших неподвижных кубах. Затем ром выдерживается уникальным способом — по системе, основанной на методе Солера, традиционно используемой для хереса. После дистилляции спирты заливают в бочки из американского дуба, которые отправляются на хранение в погреба, расположенные в прохладном климате на высоте 2300 метров над уровнем моря. Это позволяет рому выдерживаться не менее 23 лет, не понижая содержание спирта. Аромат рома отличается большой интенсивностью, сладкий, с нотками дерева, фруктов, ванили, миндаля, шоколада, орехов, тостов и деликатными намеками на специи. Вкус рома плотный и исключительно сбалансированный, с очень долгим элегантным и согревающим послевкусием.

Zacapa Centenario Solera Grand Special Reserve XO — blend нескольких высококачественных видов рома, дистиллированных из сахарного тростника и выдержанных от 6 до 25 лет в дубовых бочках из-под бурбона, хереса и коньяка. Ром отличается отличным балансом сладости, пряностей и фруктов.



Ликеры

- **Производятся ликеры двумя способами:**
- **Первый способ – мацерация** фруктов, ягод или растений и пряностей в чистом спирте или в бренди. Длится этот процесс несколько месяцев. Затем полученная смесь фильтруется, в нее добавляются дистиллированная вода, сахар или мед и некоторые секретные ингредиенты.
 - **Второй способ – разные составляющие (фрукты, ягоды, кожура цитрусовых, растения) подвергаются мацерации от нескольких часов до недели, потом смесь фильтруют и дистиллируют один раз в аппарате “pot still”.** В течение этой перегонки отбирают только “сердце” напитка, в него добавляют рафинированный сахар и чистейшую воду для снижения крепости.

Иногда ликеры подвергают выдержке.

Классификация ликеров в разных странах осуществляется по-разному, в зависимости от крепости, содержания сахара, способа изготовления или вида сырья. В общем, их можно разделить на три группы:

- **легендарные ликеры – секреты приготовления которых известны очень узкому кругу лиц.** Они были созданы монахами, алхимиками, кондитерами или аптекарями на основе растений, кожуры фруктов и ароматических веществ
- **марочные ликеры – используют для составления коктейлей**
- **современные и самые сладкие – сливочные ликеры, название которых обычно начинается со слов “Creme de ...” и обозначает высокое содержание сахара, около 400 г/л.** Основным компонентом кремов часто является винный дистиллят, а специфический вкус им придают фруктовые компоненты

Ликеры

Культура потребления

- ❑ Легендарные ликеры, так же, как и коньяк, следует подавать к столу в качестве дижестива, перед сервированием кофе. Пить их нужно медленно, маленькими глотками из ликерных рюмок, чтобы в полной мере вкусить ликерный аромат
- ❑ Ликеры также подают к десерту, например, к винограду, яблокам, апельсинам, лимонам или к мороженому с фруктами. Иногда ликеры пьют со льдом
- ❑ Марочные ликеры широко применяются в приготовлении смешанных напитков. Они используются в качестве их ароматизирующего компонента, могут служить основой коктейлей, тонизирующих и прохладительных напитков
- ❑ прекрасно сочетаются со многими крепкоалкогольными напитками – ромом, текилой, водкой, виски, коньяком, а также с молоком, сливками, мороженым
- ❑ Хранят ликеры при комнатной температуре и подают к столу неохлажденными.

Ликеры

Компания “De Kuiper” была основана в 1695 Петрусом Де Кайпером и его женой Анной Кастер, тогда это небольшое семейное производство изготовлением деревянных бочек для выдержки спиртного и экспортом джина. В 20-х годах в США начался сухой закон, в связи с чем чрезвычайно популярным стали всевозможные коктейли, ведь никогда нельзя сказать точно, каково содержание алкоголя в вашем стакане фруктового “сока”. В это же время “De Kuiper” начинает производство ликеров, а уже через 10 лет завоевывает внутренний рынок Голландии.

Сейчас ассортимент продуктов, производимых компанией “De Kuiper”, включает в себя 25 видов ликеров, готовые коктейли, джины, бренди и другую алкогольную продукцию, и представлен более чем в 100 странах мира. На сегодняшний день в премиум-сегменте рынка марочных ликеров De Kuiper - бренд-лидер мирового рынка: его продажи превосходят конкурентов в четыре раза! Основными конкурентами являются: Martell Brizard, Bols.

Главное преимущество “De Kuiper” – полное соответствие ликера в бутылке вкусу исходных ингредиентов и наиболее насыщенный цвет. Приоритет De Kuiper перед другими производителями в закупке сырья на лучших территориях во всем мире и жесткие требования, прописанные в стандартах на исходное сырье. Уникальный отбор сырья – главный козырь.

Все фруктовые ликеры Де Кайпер готовятся исключительно из свежесобранных фруктов, соков, концентратов и самых лучших вытяжек.

De Kuiper – любимые ликеры барменов всего мира. Этому способствует маленький секрет. De Kuiper имеет идеальную форму бутылки, специально разработанную для флейринга. Самая широкая гамма вкусов

Ликеры

Ликер Гран Марнье был создан внучатым зятем основателя компании Жана Баптиста Лапостола Луи Александром Марнье в 1880 году. Изначально ликер на базе коньяка и горьких апельсинов получил название Curacao Marnier. Изначально и по сей день для производства ликера Гран Марнье используются плоды горького апельсина *Citrus aurantium L.* компания Марнье-Лапостолов закупает исключительно лучшие купажи полученные из вин сорта Уньи Блан. Все купажи производятся методом двойной дистилляции в медных кубах шарантского типа на двухстах небольших винокурен и подвергаются длительной выдержке в небольших 350-литровых дубовых бочках. Гран Марнье Кордон Руж обладает очень приятным сложным ароматом и вкусом. В аромате на первом месте закономерно стоят удивительные цитрусовые ноты – ноты апельсиновых цукатов, ноты только разломленной апельсиновой дольки, цветочные ноты, за которыми идет волна коньячных нот – карамель, ваниль и немного дуба в конце.

Куантро́ (фр. *Cointreau*) — французский крепкий спиртной напиток, прозрачный ликёр с цветочно-фруктовым ароматом на основе сочетания сладкого и горького померанца. Рецепт ликера разработан Эдуардом Куантро, который начал его производство в 1875. На завод в Анжере поступает высушенная цедра апельсинов: горьких — с Антильских островов, сладких — из Бразилии, Испании и Южной Франции. Цедру в течение нескольких дней настаивают на нейтральном спирте, полученный настой дважды дистиллируется в старинных медных перегонных кубах шарантского типа. Куантро сочетает вкус горьких и сладких апельсинов. Горькие апельсины собирают ещё незрелыми, когда их кожура имеет наивысшее содержание эфирного масла. Цедру снимают вручную, отделяя белую внутреннюю часть и высушивают её на солнце (некоторые сладкие сорта апельсинов, получаемые из Испании и Бразилии используют в свежем виде);



Ликеры

Ликер Бейлиз – изумительный ирландский сливочный ликер, он производится на основе мягкого ирландского виски. Этому напитку характерен густой аромат свежих сливок, карамели, белого шоколада, ванили. Вкус мягкий, сливочно-кремовый, с приятной сладостью и долгим послевкусием. Рекомендуется употреблять со льдом, кофе, мороженым и другими десертами.

Шериданс (англ. *Sheridan's Coffee Layered Liqueur*) — двухцветный ирландский ликёр на основе виски в оригинальной двухсекционной бутылке, в одной части которой находится белая ванильно-сливочная составляющая, во второй — тёмная кофейно-шоколадная. В процессе наливания ликёра его составные части выливаются из двух отверстий в необходимой пропорции (одна сливочная часть на две кофейные), причём кофейная часть, как более тяжелая, часто становится нижней, в то время как сливочная, более лёгкая, оказывается наверху.

"Passoa" Passion Fruit— яркий тропический ликер с очень необычным, экзотическим вкусом изготавливают во Франции из плодов маракуйи, поставляемых из Южной Америки. Плоды маракуйи, применяемые в качестве основы для изготовления ликера, по-английски называются "passion fruit", что означает "фрукт страсти". Другими важными компонентами этого ликера являются лимоны и плоды манго, которые выращивают на островах Гаити, Кубе и Пуэрто Рико. В сложном и оригинальном аромате ликера доминирующие тона маракуйи гармонично сочетаются с нотами красных ягод и цитрусовых.



Ликеры

Культура потребления :

Аперитив:

- в бокале для виски со льдом.
- охлаждённый в шутере.

Егермайстер (нем. *Jägermeister*, старший егерь, подразумевался начальник придворных егерей) — популярный немецкий крепкий ликёр, настоянный на травах. Относится к категории биттеров. Ликёр получают путем мацерации 56 компонентов — растений (в том числе лакрицы), корней, корок, — точный состав держится в секрете, и выдерживают 12 месяцев, шесть из которых — в дубовых бочках. На этикетке бутылки с ликёром изображается олень с крестом в рогах, по легенде привидевшийся святому Губерту, покровителю охотников. Выпускается с 1934 года компанией Mast-Jägermeister AG, расположенной в городе Вольфенбюттель (земля Нижняя Саксония). Рецепт ликёра первоначально был разработан как лекарственное средство для улучшения пищеварения и др. Егермайстер употребляется охлаждённым в чистом виде (в шотах) залпом (как дижестив) либо в коктейлях.



Горькие настойки

Абсент **Xenta** - один из наиболее продаваемых абсентов в мире, он производится в Италии из листьев полыни, аниса и кориандра. Блестящего, изумрудно-зеленого цвета, абсент Ксента обладает потрясающим ароматом с тонами аниса, разнообразных трав и специй. Во вкусе мягкий, в меру насыщенный, с оттенками аниса, пряностей, лакричного корня и горьковатыми нюансами полыни. Абсент Xenta является незаменимым ингредиентом для множества коктейлей. Также, существует особый ритуал употребления этого напитка с кусочком сахара.

Рижский Черный Бальзам - уникальный эликсир из ароматных трав, корней и листьев. Его создал рижский аптекарь Абрахам Кунце в 1752 году. В наше время производство напитка возобновилось в 1954 году на «Рижском заводе ликероводочных изделий» (сегодня Latvijas Balzams)

Рижский чёрный бальзам (латыш. *Rīgas Melnais balzams*) — тёмный крепкий бальзам (45% об.) с насыщенным и немного горьковато-сладким вкусом, производится в Латвии. **Рижский бальзам** относят к категории биттеров. Его вкус подчёркивается различными натуральными добавками, в том числе липовым цветом, берёзовыми почками, малиной, брусникой, корнем имбиря. Рижский бальзам выпускается в керамических бутылках, которые защищают содержимое от солнечных лучей и от резкого перепада температур.

Бальзам **Рижский Черный Курант** - это композиция Рижского чёрного бальзама с соком чёрной смородины, который и придает напитку уникальный букет этой полезной ягоды. Бальзам можно употреблять как в чистом виде, так и с чаем, кофе, с мороженым, со льдом или в коктейлях. Используется бальзам и по своему первоначальному назначению — в качестве лекарства



Ликеры

Анисовые ликеры делались практически во всех странах средиземноморья с тех пор, как монахи средневековья открыли лечебные свойства аниса.

- Ouzo - в Греции
- Pastis - во Франции
- Raki - в Турции

Производитель ликера — компания **Antica**. Завод был основан в 1868 г. и со временем выпускаемые здесь напитки завоевали всемирную популярность. Наиболее известным алкогольным напитком производителя является Antica Sambuca, которая удостоена целого ряда наград на различных конкурсах.

Antica, Sambuca Classic производится по традиционному итальянскому рецепту. При изготовлении используются только лучший анис, выращенный в Китае, что придает самбуке богатый вкус, который не обжигает рецепторы. Многогранность вкусу обеспечивают также добавки сладкого апельсина, кориандра, ириса, турецкой розы и других трав. Смешивание дистиллята аниса с эфирными маслами и чистейшим белым сахаром дает напитку приятный насыщенный аромат. Ликер обладает насыщенным, приятным анисовым ароматом. Бархатистый, гармоничный и интенсивный вкус ликера насыщен сладкими нотками аниса и дополнен легкой кислинкой.

Культура потребления Самбука :

Аперитив:

- в бокале со льдом.
- В бокале с добавлением талой воды .

Дижестив :

- после еды в стиле коретто (кофе с самбукой)

Экстрим:

- с предварительным поджигом и прогревом самбуки (с добавлением кофейных зёрен) .



Вермуты

Vermouth (вермут) – это аперитив на основе только белого вина и экстракта полыни, в который добавляется спирт, иногда сахар и ароматизирован различными пряностями

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

Кроме полыни, в состав вермута входят другие компоненты: мята - 10%, корица - 10%, кардамон - 8%, бузина черная - 6%, тысячелистник - 18%, мускатный орех - 5%.

Всего при изготовлении вермута может использоваться до нескольких десятков ароматных и пряных растений (например, в молдавских вермутах их около 40)

Этапы производства вермутов:

- ❑ приготовление ароматических экстрактов (части растений и специй измельчаются и их помещают размачиваться в специальный водно-спиртовой раствор на 15-20 дней)
- ❑ извлечения базового экстракта, который используют для приготовления сортов Rosso, Bianco. Для приготовления же сорта Extra Dry базовый экстракт дополнительно очищают, чтобы избежать характерных плотных, горьких примесей
- ❑ получение вина-основы – вино пропускается через фильтры из целлюлозы и пористых веществ
- ❑ смешивание – ингредиенты добавляются к винной основе в тщательно отмеряемых дозах
- ❑ период стабилизации:
 - заморозка до -9°C сроком на 10 дней, которая позволяет быстро выделить калий, который лишает жидкость прозрачности и может привести к выпадению осадка в бутылках
 - холодная фильтрация, помогающую добиться кристальной прозрачности
 - фильтрацию через микромембраны, что гарантирует чистоту окончательного продукта

Вермуты

Классификация вермута по месту производства:

- ☐ **Итальянские** – производимые в округе города Турина, достаточно мягкие, их цвет в от красного до золотистого
- ☐ **Французские** – на основе сухих белых вин определенных сортов винограда, золотистого цвета, и их вкус обычно сухой или очень сухой

Классификация вермута по цвету:

- ☐ прозрачный или белый (Extra Dry и Bianco)
- ☐ красный (Rosso)
- ☐ розовый (Rosato)

Классификация вермута по содержанию сахара:

- ☐ Dry – сухой вермут, содержание сахара не больше 40 г/л
- ☐ Bianco – белый вермут, сахар 100 - 150 г/л
- ☐ Rosso (Sweet) – красный вермут с добавлением карамели, сахар – 150 г/л
- ☐ Rosato (Sweet) – розовый вермут, сахар - 150 г/л, горькие вермуты

Самые известные бренды: **Martini & Rossi, Trino, Cinzano**



Martini Bianco

Обладает нежным ароматом, привкусом ванили и пряностей. Идеальный баланс сладости и горечи. Пьют с содовой водой, тоником, лимонадом.

Емкость:	0,05; 0,5; 0,75; 1 л
Алкоголь:	15% об.
Цвет:	светло-соломенный
Аромат:	мягкий, с лёгким оттенком ванили и пряностей
Вкус:	утонченный, сладкий, с легкой горчинкой



Martini Rosso

Слегка горький и одновременно сладкий напиток. Его рубиновый цвет получается при добавлении карамели – единственного разрешенного натурального красителя. Рекомендуется употреблять со льдом, лимоном или соком.

Емкость:	0,5; 1 л
Алкоголь:	15% об.
Цвет:	темно-рубиновый
Аромат:	насыщенный горьковато-сладкий
Вкус:	густой, сладкий, с более заметной горчинкой нежели Bianco



Martini Extra Dry

Является наиболее крепким из вермутов Мартини (18%). Для его аромата характерен оттенок малины, лимона и лёгкий намёк на ирис. Идеален как основа для многих коктейлей. Употребляют с лимоном, тоником, джином, льдом.

Емкость:	0,5; 1 л
Алкоголь:	18% об.
Цвет:	соломенно-желтый
Аромат:	ярко выраженный с тонами малины, лимона и ириса
Вкус:	уникальный легкий сухой

Вермуты

Культура потребления :

Аперитив :

- *охлаждённым в олд-фешенед со льдом .*



- *микс-дринк « Трино – оранж » :*

Состав : 50 мл. Вермут Трино + 100 мл. Сок Апельсин .



Вина

Вино – это один из самых старинных напитков, оно появилось за 9 тысячелетий до н.э. в. Со временем вино распространилось на Кавказе, на берегах Каспийского и Черного морей, а затем - в Египте. Египтяне первыми добились серьезных успехов в развитии виноделия и передали свое умение и знания грекам. Греки, в свою очередь, поделились накопленным опытом с римлянами, а они распространили виноделие по всей Европе.

Процесс производства вина:

- ☐ виноград поступает на дробилку, где ягоды раздавливают и от них отделяют гребни
- ☐ раздавленный виноград помещают в чаны, где в него вводят специальные вещества, убивающие нежелательные бактерии.
- ☐ затем протекает брожение (иногда для регуляции этого процесса добавляют дрожжи), которое длится 9-15 дней, иногда до трех недель, и его температура строго контролируется, она не должна превышать +30°C
- ☐ по окончании брожения, когда большая часть сахара превратилась в алкоголь, чан спускают и стекает первое, наиболее качественное вино («самотек»)
- ☐ оставшееся содержимое чана прессуют, получая таким образом «первый пресс», содержащий много танинов. «Самотек» и «первый пресс» смешивают
- ☐ при производстве дешевого вина, которое пьют молодым, его переливают в металлические чаны, затем фильтруют и разливают по бутылкам
- ☐ дорогое вино «воспитывают» - выдерживают в погребе, в дубовых бочках, придающих ему дополнительные ароматы
- ☐ осадок, образующийся во время выдержки, постепенно опускается на дно, и вино необходимо переливать в чистые бочки, и так четыре раза в год. Всего же старение длится от одного года до двух и более.
- ☐ после выдержки вино осветляют при помощи так называемой «оклейки»: в вино вводят казеин или яичный белок, образующие с нежелательными веществами нерастворимый осадок. После этого вино пропускают через механический фильтр и разливают по б

КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН

Как же можно во всем этом разобраться? Этот вопрос задают многие при выборе алкогольных напитков и для нас порой легче решить задачу в подборе крепкого алкоголя, чем справиться с миром вина.

Разобраться с винами нам поможет Франция. Несмотря на то, что эту страну нельзя назвать первой изготовившей вино, но именно она первой сформировала винные законы, которые со временем стали образцом для классификаций многих стран, занимающихся виноделием. Именно во Франции стали уделять внимание всем тонкостям и нюансам. К примеру, во Франции в 1894 году был организован синдикат, призванный защищать вино Шатенеф дю Пап от подделок. Так был создан INAO и впервые был разработан регламент контроля наименования по происхождению. Шатенеф стал первым из апеласьонов, получившим классификацию в 1929 году.

Основные винные законы предложенные 30 июля 1935 года (винные категории и контроль качества) внесли ясность в выпускаемую продукцию и стали гарантировать, что все выпускаемые вина контролируются по: происхождению; сортам и методу выращивания винограда; максимально разрешенному урожаю на гектар; технологии производства; выдержке и многому другому...

Взяв в руки бутылку на главной этикетке (паспорте) вина всегда есть подсказка. Именно она поможет без труда понять, к какой категории принадлежит то или иное вино.

Франция предложила все вина разделить на четыре категории:

Vin de Table (V.d.T.) - столовые вина;

Vin de Pays (V.d.P.) - местные вина;

Appellation d'Origine Vin Deiimite de Quialite Superieur (A.O.V.D.Q.S.) - делимитированные вина высшего качества;

Appellation d'Origine Controlee (A.O.C. или A.C.) - название или наименование, контролируемое по происхождению.

Если виноград собрали во французском регионе Бордо, то на винной этикетке цельная схема будет выглядеть так **Appellation Bordeaux Controlee**. Из этой схемы видно, что наименование (**Appellation**) и контроль (**Controlee**) остались без изменений, а происхождение (**Origine**) поменялось.

Франция

Vin de France (VdF) - Vin de Table (VdT)

Indicacation Geographique Protegee (IGP) - Vin de Pays (VdP)

Appellation d'Origine Vin Delimite de Quialite Superieur (AOVDQS)

Appellation d'Origine Protegee (AOP) - Appellation d'Origine Controlee

Италия

Vino da Tavola (VdT)

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Denominazione di Origine (DOC)

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Испания

Vino de Mesa (VdM)

Vino de la Tierra (VdIT)

Vino de Calidad con Indication Geografica (VCIG)

Denominacion de Origen (DO)

Denominacion de Origen Calificada (DOCa)

Denominacion de Origen de Pago (DO Pago)

Чили

Vinos de Mesa

Vinos sin denominacion de Origen

Vinos com denominacion de Origen

Аргентина

Indicacion de Procedencia (IP)

Indicacion Geografica (IG)

La Denominacion de Origen Controlada (DOC)

Португалия

Vinho de mesa

Vinho Regional Indicacao de Proveniencia Regulamentada (IPR)

Vinho de Qualidade Produzidos em Reglao Determinada (VQPRD)

Denominacao de Origen Controlada (DOC)

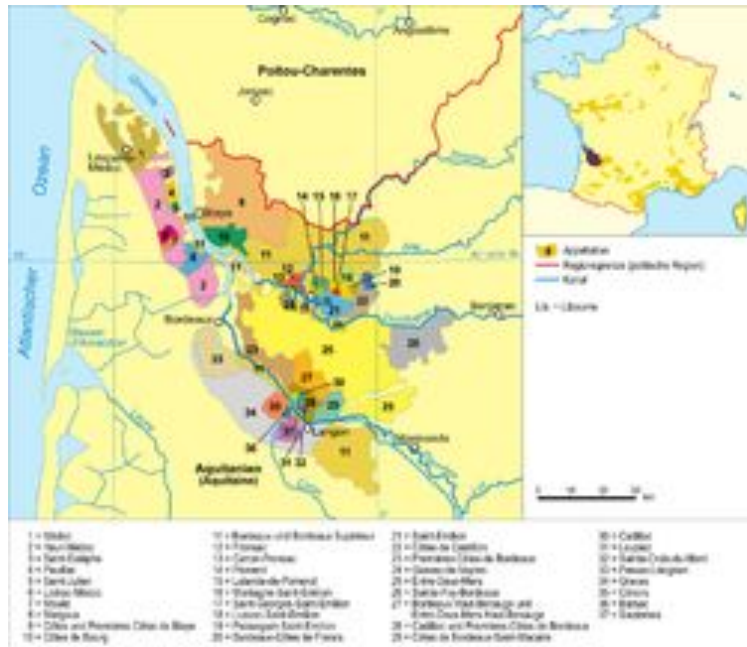
Вина Франции

Регион Бордо (Bordeaux) . На западе Франции винодельческий регион, расположенный в долине Жиронды (эстуария реки Гаронны), в окрестностях одноимённого города.

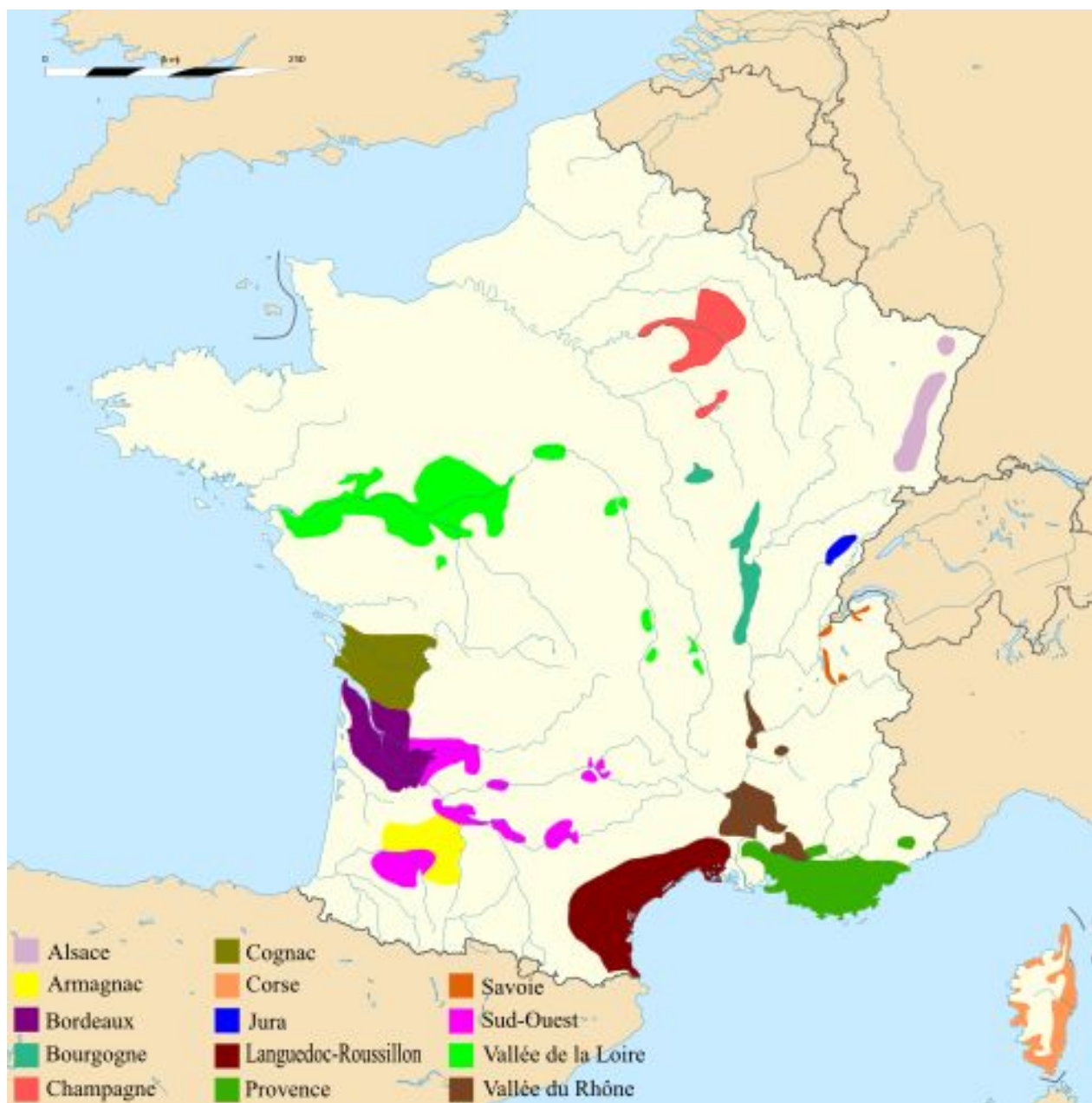
Словом «бордо» также называют марку вин, производимых в данном регионе под региональной апелласьонем «Bordeaux Appellation d'Origine Contrôlée» или «Bordeaux AOC». В обиходе же, словом «бордо» называют широкий спектр вин — красных, белых и розовых, от недорогих столовых, до самых дорогих и известных в мире. На левом берегу Жиронды, в купажах превалирует каберне совиньон, а на правом же берегу больше отдают предпочтение мерло.

Красные сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и др (мальбек и карменер).

Белые сорта:совиньон блан, семийон и мускадель,коломбар .



Вина Франции



Вина Франции

Компания **Дурт (Dourthe)** была основана в 1840 году. Сегодня ее владения занимают около 350 гектаров и расположены в наиболее благоприятных для виноградарства и виноделия регионах Франции — Бордо и Лангедок-Руссильон. Кроме того, компания является владельцем обширных виноградников в Аргентине.

Вино "**Гран Терруар**" **Бордо** изготовлено из винограда трех сортов — Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран. Ферментация и выдержка вина проводились в стальных чанах. В букете вина доминируют ароматы спелых красных фруктов. Вино обладает элегантным, округлым вкусом, с хорошо сбалансированным вкусом, упругими танинами, фруктовыми оттенками и мягким послевкусием с нюансами пряностей. Вино станет прекрасным сопровождением для ростбифа, филе птицы, стейков, холодных мясных закусок, пасты, сыров.



Вина Франции

Эльзас. В 1895 году был основан кооператив "**Cave de Ribeauville**", который считается одним из старейших кооперативов Франции. На сегодняшний день "**Кав де Рибовиль**" поставляет свою продукцию в 33 страны мира. Для производства вин используется виноград только собственного производства, который выращивается на участках общей площадью 265 га.

Riesling "Vendanges Manuelles" производится из винограда, выращенного на знаменитом геологическом разломе Ribeauville, который предлагает невероятное разнообразие терруаров. В переводе с французского "**Vendanges Manuelles**" (сокращенно "**VM**") означает "ручной сбор". Ягоды собирают исключительно вручную, затем виноград проходит традиционную винификацию в стальных чанах. Вино Рислинг "**ВМ**" рекомендуется пить молодым, чтобы в полной мере насладиться его свежестью и удивительным ароматом. Благородный аромат вина наполнен цитрусовыми и минеральными тонами. Вино обладает элегантным, колоритным, сухим, хорошо сбалансированным вкусом с нервной атакой и разнообразными оттенками: от фруктовых (цитрусовые) до минеральных (кремний). Послевкусие долгое.

Gewurztraminer "Vendanges Manuelles" — белое вино, изготовленное из винограда сорта Гевюрцтраминер, который выращивают на знаменитом геологическом разломе Ribeauville. "**Vendanges Manuelles**" (сокращенно "**VM**") в переводе с французского означает "ручной сбор". Урожай собирают только вручную, затем виноград подвергается традиционной винификации в стальных чанах. Гевюрцтраминер "**ВМ**" рекомендуется декантировать за час до подачи, чтобы в полной мере раскрыть аромат и вкус этого замечательного вина.



Вина Франции

Вино Chablis 1-er Cru "Montmains" произведено из отборного винограда сорта Шардонне, выращенного на одноименном винограднике "Монмен" класса Премьер Крю, принадлежащего Домену Вильям Февр в регионе Шабли. Вино наполовину выдержано в дубовых бочках, остальные 50% созревали в цистернах из нержавеющей стали. Богатое и полное вино Шабли Премье Крю "Монмен" с прекрасной структурой и кислотностью высоко оценивается известными винными критиками как настоящее Шабли — вино, полностью характеризующее терруар региона.



Виноград: Шардоне: 100%

Цвет: Вино приятного лимонного оттенка.

Вкус: Вино отличается богатой текстурой, прекрасной кислотностью, и свежим, концентрированным, классическим, сухим вкусом с оттенками цитрусов (лимон, лайм), яблока, груши, кедра и минералов, переходящих в долгое послевкусие.

Аромат: В насыщенном аромате вина улавливаются нюансы зеленого яблока, цитрусовых, ванили, устричных раковин, мяты и минералов, дополненных морскими тонами.

Гастрономические сочетания: Вино рекомендуется к рыбе, белому мясу и морепродуктам.

Вина Франции

Domaine William Fevre, Chablis — белое Шардонне, представляющее собой классический вариант Шабли с приятным золотистым цветом, насыщенным ароматом и концентрированным вкусом. Вино рекомендуется пить уже молодым, однако и с возрастом оно не потеряет своего очарования, став более аристократичным и элегантным. **Domaine William Fevre, Chablis** — классическое Шабли с тонами тостов и интересными цитрусовыми нюансами. На сегодняшний день Домену William Fevre принадлежит 50 га виноградников в Шабли, 15 га из которых предназначены для производства вин класса Гран Крю и 12 га — для вин Премье Крю. Урожаи здесь по-прежнему собирают вручную, и все также применяется мягкий пресс. Кроме выдержки в дубовых бочках в хозяйстве стали использовать емкости из нержавеющей стали, что исключительно положительно сказалось на вкусовых качествах вин. Вина под маркой "William Fevre" известны как одни из самых лучших и тонких вин Бургундии.



Виноград: Шардоне: 100%

Цвет: Вино светло-зеленого цвета.

Вкус: Вино отличается богатым, свежим вкусом с приятной текстурой, легкими пряными оттенками, нюансами тостов, цитрусовых, минералов и луговых трав.

Послевкусие очаровательное, солоноватое.

Аромат: Аромат вина содержит свежие ноты лайма, зеленого яблока, имбиря и нюансы минералов.

Гастрономические сочетания: Вино подается к рыбе, приготовленной на гриле, отлично сочетается с морепродуктами.

Вина Франции

Винный дом Vidal-Fleury считается одним из самых уважаемых домов долины Роны. Основанный в 1781 году, он известен как владелец собственных виноградников, а также как неgociант.

- Тип: тихое красное сухое .
- Алкоголь 14%
- Сортовой состав: Сира, Гренаш, Мурведр .
- Гастрономическая сочетаемость: мясные блюда
- Характеристика: глубокий красный цвет, аромат сдержанный, ягодный. Вкус свежий и легкий, с оттенками красной смородины .
- Регион - Долина Роны .



Вина Франции

Вино Rose d'Anjou производится в регионе Долины Луара. Мацерация происходит при базовой температуре, после ферментации выдерживаются на осадке (процесс *sur lie*) от 2 до 3-х месяцев, до момента разлива по бутылкам. Это вино желательно выпить в течение 1-3 лет следующих за урожаем.

- **Страна:** Франция
- **Регион:** Долина Луары
- **Классификация:** А.О.С.
Цвет: Элегантный, лососевый цвет.
- **Сорт:** Гролло, Гамэ
Вкус: Послевкусие фруктовое с тонкой ноткой специй.
Аромат: лесных ягод и клубники.
- **Гастрономическая сочетаемость:** ветчина с дыней, речная рыба во фритюре, подходит к сырам, острому рагу, а также к блюдам из дичи .
- **Характеристика:** полусладкое розовое вино обладает гармоничным ароматом ,освежающее и фруктовое по вкусу .



Вина Италии

Благоприятные природные условия Апеннинского полуострова способствовали выращиванию винограда с древнейших времён. У древних греков юго-восточная часть полуострова носила название Энотрия, происходившее, по некоторым предположениям, от греческого *οἶνος*, «вино», поскольку эта страна была богата виноградниками.

Благодаря активной

греческой колонизации полуострова

Древние технологии производства вина были

восприняты населявшими Италию народами.



Вина Италии

Итальянский DOC является эквивалентом французского АС.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) — теоретически это верхняя ступень качества для классических итальянских вин, ограниченная несколькими регионами со строгими ограничениями урожайности и методов производства.

Denominazione di Origine Controllata (DOC) — это главные марки вин (аппелясьоны), сходные с регионами АС во Франции. Определяет сорта винограда, урожайность, расположение виноградника и методы производства.

Indicazione Geografica Tipica (IGT) — сравнительно новая (1992) классификация для региональных вин, сходная французской *vin de pays*. Определяет регион или географическую область происхождения вина, сорт винограда, метод производства.

Vino da tavola — в целом это простые столовые вина, но отдельные производители предлагают под ярлыком *vino da tavola* потрясающие вина, не попадающие под ограничения DOC, хотя и не такие дешевые, как самое неприятное столовое вино.

Вина Италии

Sensi, Пино Грджо – ароматное и энергичное **белое сухое вино** на основе винограда Pinot Grigio с плотным и сбалансированным вкусом, бодрящим послевкусием и выразительным, притягательно фруктовым ароматом. на плодородных подгорных почвах Венето. Сбор винограда происходит на пике созревания, который наступает в середине сентября и проходит ранним утром, пока прохлада сохраняет ягоды. После сбора виноград сразу же отправляют на мягкий выжим, после чего сусло проходит холодную мацерацию, чтобы забрать максимум полезного из кожуры. Длительная ферментация при низкой температуре играет ключевую роль в становлении характера вина, именно она создает легкий стиль и наполняет его аромат богатыми тонами. Вкус вина плотный и ароматный, деликатный, с гладкой и бархатной структурой в результате чего, обладает балансом и длительным послевкусием. Послевкусие хрустящее и бодрящее, его усиливают душистые фруктовые нюансы. Прекрасно подходит под легкие рыбные блюда и блюда с морепродуктами.

Cantina di Negrar, Soave белое, сухое вино на основе сортов Garganega, Trebbiano из региона: Valpolicella, Veneto. Цвет: бледный золотисто – желтый. В аромате интенсивные и деликатные тона миндаля переплетаются с оттенками яблока и груши. Вкус - чистый и сухой с тонами яблока, легкими цитрусовыми нюансами, средней насыщенности, умеренной кислотности, вино рекомендуется употреблять молодым. Гастрономия: подавать к холодным и горячим закускам, прошутто (prosciutto), оливкам, легким сырам, красной рыбе, легким мясным блюдам, кроличьему мясу, паста и пицце. .



Вина Италии

Chianti производится в области между Сиеной и Флоренцией, где находятся самые старые, исторически ценные виноградники. Для настоящего вина кьянти нужен лучший виноград санджовезе, содержание которого в купаже должно составлять не менее 80%. Рецепт этого вина придумал в прошлом веке барон Рикассоли, его указаниями виноделы пользуются до сих пор.

В состав Кьянти также может входить канайоло nero или другие красные сорта винограда, но купажирование с белым вином не допускается. Сегодня это вино производят в семи апелласьонах: Классико (Classico), Руфина (Rufina), Кьянти Монтальбано (Montalbano), Колли Сенези (Colli Senesi), Колли Аретини (Colli Aretini), Колли Фиорентини (Colli Fiorentini) и Коллине Пизане (Colline Pisane).



Вино: Красное сухое

Регион: Италия, Тоскана, Кьянти

Производитель: Sensi

Виноград: Санджовезе: 80%

Канайоло: 20 %

Цвет : Насыщенный рубиновый цвет.

Вкус: В сухом и свежем вкусе вина прослеживаются оттенки красных ягод.

Аромат: В аромате переплетаются тонкие ноты фиалки, специй и вишни.

Гастрономические сочетания: К этому вину подойдут традиционные блюда тосканской кухни, а также дичь или тушеное мясо.

Вина Италии

Винодельческое хозяйство **Cantina Valpolicella Negrar** было организовано в 1933 году из нескольких мелких неконкурентоспособных производителей. Сегодня Кантина Неграр — это объединение 180 виноградарей, один из крупнейших винодельческих кооперативов Италии. Все виноградники располагаются на склонах холмов в регионе Вальполичелла Классико к северо-западу от Вероны.

Зону Вальполичелла Классика можно представить в виде «ладони», где «пальцы» — это холмы, а расстояния между ними — три основные долины: Фумане, Неграр и Марано. Самый важный сорт винограда в Вальполичелле — корвина, его называют королевой зоны. Корвина составляет от 45% до 95% в ассамбляже, она дает вину структуру. Другие сорта — рондинелла, молинара. Рондинелла отвечает за цвет и танины. Молинара необязательно в ассамбляже, но этот сорт дает кислотность и пряные ноты в аромате.

Хемингуэй описывает вино Вальполичелла как «сухое красное вино, душевное, как дом брата».

Cantina di Negrar, Valpolicella — молодое, легкое, фруктовое красное вино из коллекции "Linea Annata", девиз которой "Terra. Uomini e Passione" ("Земля. Люди и Страсть") написан на этикетке вин линейки. Сорта винограда: Корвина и Рондинелла. Мягкий аромат вина наполнен нотами вишни и сливы. Вкус вина сочный, легкий, с хрустящей кислотностью, мягкими танинами, нотами кислой вишни, смородины, трав, чистым послевкусием. Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, некоторыми сырами, закусками.

Cantina di Negrar, Valpolicella Classico сочетает в себе современные чистые линии с элегантностью и свежестью, что делает вино пригодным для сочетания с блюдами современной итальянской кухни. Виноградники в районе Вальполичелла Классико расположены на высоте 100-250 метров над уровнем моря. Тип почвы очень разнообразен. Возраст лоз составляет от 15 до 25 лет. Урожай собирают исключительно вручную. На винодельне ягоды мягко дробятся. Брожение проходит при температуре 25-28°C, мацерация длится 7 дней. После яблочно-молочного брожения вино выдерживается в стальных цистернах, разливается по бутылкам и еще около 4-х месяцев проводит в подвалах винодельни. Аромат вина представляет собой комбинацию из пряных и винных нот и оттенков красных фруктов. Вкус вина сухой, теплый, фруктовый, средней крепости, с бархатистой текстурой и сбалансированными танинами.



Вина Италии

Восхитительное вино **"Ca' Florian"** родом из самых престижных виноградников зоны **Амароне делла Вальполичелла Классико**. Вино названо в честь виноградника Ca' Florian (коммуна Сан Пьетро), в котором и выращивают отборные лозы сортов Корвина, Корвиноне и Рондинелла средним возрастом 20 лет для создания этого великолепного вина. Виноградник является одним из старейших и расположен неподалеку от дома, где когда-то жил основатель компании — Джакомо Томмази. Урожай собирают вручную в начале октября, виноград складывают в лотки по 5-6 кг, в которых он сушится в течение четырех месяцев на просторной мансарде. После этого следует деликатное прессование и ферментация винограда на кожице в стальных резервуарах, которая длится 30 дней. Далее вино выдерживали два с половиной года в 35-гектолитровых бочках из славонского дуба и 6 месяцев в тонно. Среди любителей вин Вальполичеллы, особенно Амароне, был **Хэмингуэй**, который жил в Венето в 1949 году, говорят, что он писал каждый день по 22 часа в компании бутылки Амароне.

Виноград: Корвина: 70%, Рондинелла: 25%, Корвиноне: 5%

Цвет: Вино глубокого и насыщенного рубиново-красного цвета.

Вкус: Вкус вина изысканный и компактный, очень гармоничный в целом, с доминирующими нотками спелого винограда, сливы и нюансами ванили. Послевкусие стойкое, гладкое.

Аромат: Богатый и сложный аромат вина сложен из нот какао, шоколада, изюма, спелой сливы и черешни.

Гастрономические сочетания: Это вино подается в особых, торжественных случаях к блюдам из дичи красного мяса и с выдержанными сырами.



Вина Испании

Испания третья страна в мире (после Италии и Франции) по производству вин (34,3 млн гектолитров) и первой — по площади виноградников (1,0 млн гектар).



Вина Испании

- Классификация испанских вин регламентируется **законом о виноградниках и вине** (исп. «La ley de la viña y del vino») от 10 июля 2003 года, который выделяет следующие уровни системы защиты происхождения и качества вин:
 - **Столовые вина (Vinos de Mesa)**
 - Собственно столовые вина (Vinos de Mesa)
 - Столовые вина с правом на обозначение «вина земель» (Vinos de las Tierras) (местные вина)
 - **Качественные вина, произведённые в определённых регионах (Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas, VCPRD)**
 - Качественные вина с географическими указаниями (Vinos de Calidad con Indicaciones Geográficas)
 - Вина с наименованиями по происхождению (Vinos con Denominaciones de Origen, DO)
 - Вина с признанными наименованиями по происхождению (Vinos con Denominaciones de Origen Calificadas, DOCa). Аббревиатура на каталанском языке отличается от испанской: DOQ (Denominacions d'Origen Qualificades)
 - Вина паго (Vinos de Pagos)
- Самые статусные вина Испании родом из **DOCa Rioja**.

Вина Испании

Компания Гарсиа Каррьон (García Carrion) была основана несколько столетий назад в местечке Хумилье. Владела виноградниками и занималась производством вина семья Каррьон, и здесь же, прямо на винодельне, его продавала. В те годы виноградники Франции были поражены филлоксерой, благодаря этому экспорт вин из Хумильи во Францию стал возможным и начал активно развиваться. И с тех пор принято считать 1890 год — годом основания компании García Carrion.

Antaño / Антаньо (Риоха)

Антаньо делается из Темпранильо, Грасиано и Масуэло. Виноград собирается в середине октября. Вина из Темпранильо получают среднетелыми, но очень тонкими и элегантными благодаря выдержке в дубовых бочках.

Описание вина

Страна: Испания (Риоха)

Производитель: J.García Carrion

Тип напитка: Вино красное сухое

Цвет: интенсивный рубиновый с блестящими фиолетовыми отблесками

Аромат: фруктовый, комплексный, элегантный аромат

Вкус: мягкий, сбалансированный, с очень долгим послевкусием

Тип бочек: американский дуб

Гастрономические сочетания: паста, бобовые, овощи, мясо, сыры



Вина Испании

"Antano" Crianza — красное сухое вино с мощным ароматом и сбалансированным вкусом. После сбора урожая сначала проводится ферментация в резервуарах из нержавеющей стали при температуре 30°C и мацерация при средней и высокой температуре. После стабилизации сусла проходит малолактическая ферментация. Выдерживается вино 12 месяцев в бочках из американского дуба и в бочках из французского дуба, с промежуточной аэрацией.

Цвет: Вино чистого рубинового цвета.

Вкус: Вкус вина сбалансированный, насыщенный, с хорошо выраженными танинами и длительным послевкусием.

Аромат: Вино имеет мощный, сложный аромат с виноградными оттенками и пряными нюансами.

Гастрономические сочетания: Вино хорошо сочетается с легкими блюдами, мясом, сырами и тунцом.



Вина Чили

Слово «чили» на языке инков означает «там, где кончается земля».



С ноября по март в Чили практически не бывает дождей и сочетание жарких сухих дней и прохладных ночей позволяет винограду долго и полноценно вызревать. Вырастить здесь лозу достаточно легко, но чтобы изготовить качественное вино требуется как всегда знание, опыт, умение и огромное желание сделать лучшее вино насколько это возможно. В Чили никогда не вторгалась филлоксера и лозы, поэтому могут расти из своих природных корней, без прививки. Вдобавок ко всем этим естественным преимуществам некоторые из лучших чилийских виноградников были посажены в 19 веке французскими виноградарями, которые передали чилийцам свои методы изготовления качественных вин. Исключительно строгий правительственный контроль за чилийским винопроизводством также помогает придерживаться высоких стандартов.

Вина Чили

Основателем хозяйства **Undurraga** является Дон Франциско Ундуррага — один из первооткрывателей чилийского виноделия. В 1882 году он приобрел недвижимость в Талаганте и сразу занялся посадкой виноградных лоз, которые привез из Германии и Франции. Линейка "**Вариеталь**" представляет молодые, свежие вина, изготовленные в гармонии с современными тенденциями, для сегодняшних и будущих потребителей.

Undurraga, Sauvignon Blanc

Белое сухое вино Sauvignon Blanc производится из винограда, выращенного в Центральной Долине, на хорошо дренированных почвах аллювиального происхождения, средней глубины и умеренной плодородности. Климат региона гарантирует получение здорового винограда с нежной, изысканной текстурой и ярким ароматом. Виноград собирают в 500-килограммовые ящики, перебирают и отправляют на холодную мацерацию в течение 8 часов, после чего муст прессуют. Ферментация проходит в резервуарах из нержавеющей стали при температуре 15-17°C в течение 18-22 дней. Вино демонстрирует яркий фруктовый аромат с нотами цитрусовых, дополненный легкими цветочными оттенками и нюансами сухих трав. Вкус вина свежий, сухой, стойкий, с пикантными фруктовыми оттенками и округлым минеральным финалом. Вино является прекрасным аперитивом. Оно замечательно гармонирует с салатами, моллюсками, рыбными блюдами.

Красное сухое вино Merlot производится из одноименного винограда, выращенного на виноградниках компании Undurraga в Центральной Долине. После сбора урожая, ягоды подвергаются традиционной винификации. Вино "Мерло" обладает выразительным ароматом с нотами спелой вишни и сливы, и обволакивающим, приятным вкусом с хорошо сбалансированной кислотностью и мягкими танинами. Оно гармонично сочетается с различными блюдами из мяса, дичи и пиццей.





Вина Аргентины

Аргентина является одним из крупнейших производителей вин в мире. Примечательным фактом является то, что сегодня Аргентина занимает 5-е место по производству вина в мире, уступая лишь Франции, Италии, Испании и США. В 1999 году сенат Аргентины принял за основу «Закон об установлении системы классификации аргентинских вин», определивший три категории.

Классификация аргентинских вин

Аргентинские вина делятся по качеству и месту происхождения винограда на три категории:

- Indication de Procedencia (IP) - вина с указанием общего места происхождения
- La Indication Geografica (IG) - вина с указанием определенного географического региона
- La Denomination de Origen Controlada (DOC) - вина, контролируемые по происхождению. Данная категория является наивысшей категорией аргентинских вин. О качестве вина также могут свидетельствовать следующие надписи:
 - Vino de mesa - простое столовое вино,
 - Vino fino – вино утонченного вкуса, с небольшой выдержкой,
 - Reserva – вино с большой выдержкой.

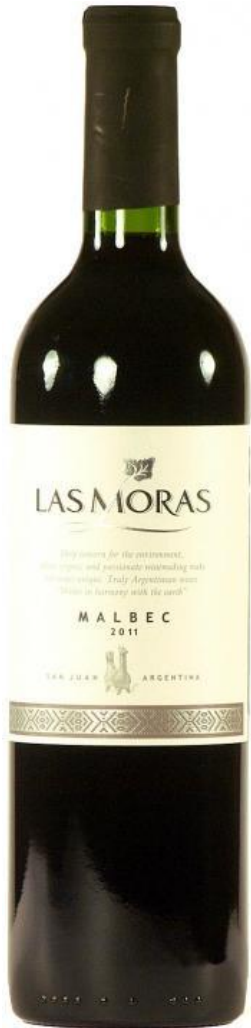
Вина Аргентины

Finca Las Moras— винодельня, которая благодаря Ричарду Смарту в 90-х годах прошлого века стала одной из первых в сфере производства высококачественных вин в регионе Сан-Хуан. Название ее связано с ежевичным деревом под названием “Morera”, которое растет в трех основных долинах региона. Сочные плоды этих деревьев, на испанском именуемые как "морас", отличаются выразительным фруктовым вкусом. **Сан-Хуан**— один из важнейших винодельческих регионов Аргентины. Он отличается благоприятным для виноградарства климатом, что позволяет выращивать лозы без использования искусственных удобрений. Высота посадки виноградников в регионе составляет от 600 до 1200 метров.

Вино Las Moras, Malbec, 2011, созданное из винограда сорта Мальбек, принадлежит к линейке Varietales, которая включает в себя классические вина из одного сорта винограда. Ягоды для этого вина собраны с виноградников Долины Тулум (Сан Хуан). Лозы расположены на высоте 650 метров над уровнем моря.

Las Moras, Malbec, 2011— красное полусухое вино, которое благодаря пустынному климату обладает особой тонкостью, оттенками красных фруктов, а за счет выдержки в деревянных бочках имеет округлый вкус и приобретает неповторимый стиль. Элегантная ароматическая гамма вина играет нюансами фруктового варенья, пряностей, инжира, дымка, вишни и ванили. Мягкое, сбалансированное, насыщенное вино с тонами сочных красных фруктов и перечных специй в элегантном вкусе. Послевкусие

продолжительное и приятное.



Новая Зеландия .

Mud House, Marlborough Sauvignon Blanc — очень титулованное вино, пользующееся популярностью во всем мире, отличительной чертой которого является дружественный, питкий стиль. Виноград для изготовления вина поставляется с собственного виноградника "Woolshed", расположенного в верхней части долины Вайрау, и от виноградарей из долин Вайрау и Аватере, с которыми установлены длительные контракты. Владельцы винодельни **Mud House** долго путешествовали по миру, прежде чем два десятилетия назад остановились в Новой Зеландии, влюбившись в эту страну. Они посадили лозы премиум класса на разных почвах, тщательно подобранных для каждого сорта. Это позволило Мад Хаус производить вина, которые действительно выражают место своего происхождения. Виноградари хозяйства гарантируют достижение виноградом оптимальной спелости и выразительности сортового характера. А виноделы своей тонкой работой "захватывают" сущность винограда и терруара и производят отличительные вина, высоко оцененные как любителями вин во всем мире, так и профессионалами. Хозяйство имеет две винодельни — одну в Мальборо и одну в долине Вайпара. Это позволяет винодельческой команде Мад Хаус во главе с энологом Беном Гловером строить свою работу более гибко, используя как традиционные, так и новые методы виноделия.

Цвет: Вино бледно-соломенного цвета.

Вкус : Свежий вкус вина с сочной кислотностью, концентрированными цитрусовыми нотами и всплеском нюансов зеленого горошка завершается длительным послевкусием.

Аромат : Аромат вина наполнен чистыми оттенками измельченных цитрусовых фруктов, зеленого горошка и спелого грейпфрута.

Гастрономические сочетания : Вино идеально сочетается с жареными гребешками с домашним чесноком, укропом и майонезом с лаймом, которые подаются со свежим яблоком и зеленым листовым салатом.



Вина Португалии



Виноградники **Quinta do Noval** занимают 145 гектаров превосходных земель в самом сердце долины Дору и расположены на высоте от 100 до 350 метров над уровнем моря. Свою историю Винный дом ведет с 1715 года и знаменит тем, что первым в Португалии стал производить и выдерживать вина в самом поместье по принципу знаменитых хозяйств Бордо.

Noval Black— новый "революционный" портвейн от Кинта до Новаль, выполненный из винограда с лучших удаленных участков хозяйства, расположенных в Долине Дору. Стил "Новаль Блэк" — яркий, богатый, с буйным ароматным букетом и невероятно свежим и идеально сбалансированным вкусом. Сорта винограда: разновидности Тинто. Потенциал хранения портвейна составляет как минимум 10 лет. Яркий аромат портвейна демонстрирует тона черной вишни и малины, нотки сирени и апельсинового (либо гренадинового) ликера, нюансы цветов, смолы, дыма, ежевики. Богатый и насыщенный, ароматный, свежий вкус портвейна предлагает тона черной вишни, черной малины, сливы и шоколада, яркую кислотность и длительное сочное послевкусие. По стилю вино сладкое с хорошей кислотностью. Вино прекрасно в чистом виде достаточно охлажденным, идеально сочетается с темным шоколадом, чизкейком, сладкими сырами .

Вина Грузии

Ркацители - белое сухое вино, регион Кахетия, сорт винограда Ркацители.

Цвет: Светло-соломенный цвет.

Аромат: яркий насыщенный и свежий аромат экзотических фруктов и полевых цветов.

Вкус: сочный тон айвы и спелых яблок.

Алазанская долина белое - белое полусладкое вино, регион Кахетия

Сорт: Ркацители

Цвет: соломенный оттенок.

Аромат: освежающий аромат и нежный вкус.

Вкус: нежный вкус с нотками спелых яблок .

Алазанская долина красное - красное полусладкое вино, регион Кахетия

Сорт: Саперави .

Цвет: насыщенный красный.

Аромат: приятный свежий букет.

Вкус: бархатистый гармоничный вкус с оттенками вишневой косточки, чернослива и специй.

Мукузани — сухое красное вино, которое делается из винограда сорта саперави.

В отличие от других вин, из этого же сорта винограда, мукузани обязательно выдерживается в дубовых бочках.

Сорт: Саперави .

Цвет: насыщенный красный цвет.

Вкус и аромат: тона кожи и табака в тонком вишневом вкусе с нотками черной смородины.



Игристые вина

Годом возникновения шампанского считают 1668, когда Дом Пьер Периньон, монах-бенедиктинец, смотритель винного подвала (келарь) аббатства Овилер удивил свою братию необычным вином: со дна бокалов поднимались серебристые пузырьки, прозрачное вино пенилось и **играло**. Так появилось шампанское вино.

Игристые вина – вина, полученные методом ферментации (брожения) в бутылках.

На сегодняшний день существует два способа производства игристых вин:

- ❑ из отборного, специально приготовленного белого или красного сухого вина в результате вторичного брожения в герметически закупоренных бутылках. Так получают шампанское – лучшее игристое вино
- ❑ резервуарный способ шампанизации. Он более быстрый и дешевый. Сбраживание происходит под давлением в чанах, бутылки укупориваются также под давлением. Выделение пузырьков газа, характерные для игристых вин, происходят благодаря резкому высвобождению углекислоты во время открывания бутылки (акратофорный _).

Некоторые газированные (шипучие) вина получают искусственным насыщением вина диоксидом углерода под давлением (метод сатурации). Они значительно уступают игристым винам по органолептическим свойствам
ШАМПАНЬ

Виноградники в Шампани растут лишь между 40-й и 49-й параллелью.

Миллезимное шампанское – изготовленное из винограда, собранного в каком-либо конкретном году. Такое шампанское должно выдерживаться в бутылке не менее трех лет (не миллезимное – не менее одного года)

Шампанские различают по количеству сахара:

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| ▪ extra-brut (экстра-брют) – 0 % | ▪ demi-sec (полусухое) – от 5 до 8 % |
| ▪ brut (брют) – до 1 % | ▪ doux (сладкое) – от 8 до 15 % |
| ▪ sec (сухое) – от 2 до 5 % | |

Игристые вина

Формально Консорциум Асти (Asti) был основан в декабре 1932 года, но был официально зарегистрирован лишь двумя годами позже. Важнейшей задачей на тот момент считались определение и законодательное закрепление зон производства, а также допустимых сортов и технологий производства вин. На сегодняшний день территория произрастания винограда сорта Москато Бьянко определяется Консорциумом Асти и Сводом правил DOCG Asti Spumante. Согласно этим документам, вина Asti Spumante DOCG могут производиться с 52 виноградников: 9 в провинции Алессандрия (Alessandria), 27 в провинции Асти (Asti) и 16 в Кунео (Cuneo).

Asti – это сладкое натуральное игристое виноградное вино (категория , произведенное без добавления сахара или каких-либо иных добавок по методике спуманте . Технология Асти спуманте предусматривает получение игристого вина в 2 стадии: на первой получают мускатный виноматериал с остаточным сахаром, который называют Мускат Асти, на второй стадии виноматериал Мускат Асти сбраживают и герметически закрытых бутылках или резервуара , где и происходит природное насыщение углекислотой (которую выделяют дрожжи брожения) .



Martini Asti

Белое игристое вино из винограда Белый Мускат. Следует подавать охлажденным до 6-8 градусов. Будет прекрасным сопровождением к фруктовым десертам и мороженому.

Емкость:	0,2; 0,375; 0,75; 1,5; 6 л
Алкоголь:	7,5% об.
Цвет:	соломенный
Аромат:	богатый и благородный, нотками глициний, меда, шалфея и бергамота
Вкус:	утонченный сладкий, с оттенками апельсина и цветущей акации

Игристые вина

Просёкко (итал. *Prosecco*) — итальянское вино, сухое, игристое. Изготавливается из винограда сорта Глера (также известен как Просекко), иногда с добавлением сортов Вердизо, Перера и Бьянетта. Производится в 9 провинциях Италии в регионах Фриули-Венеция-Джулия и Венето.

В отличие от своего основного конкурента — шампанского — Просекко производится методом Шарма, в котором вторичная ферментация происходит в резервуарах из нержавеющей стали, что делает производство вина менее дорогим. Просекко производится, в основном, как игристое вино — газированное (*спуманте* (итал. *spumante*) с давлением в бутылке более 3 [атм](#) и слабо газированное (*Фриzzанте* (итал. *frizzante*)). Просекко спуманте, подвергающееся полной вторичной [ферментации](#) в бутылке, является более дорогим и может содержать немного винограда сортов [Pinot bianco](#) и может содержать немного винограда сортов Pinot bianco или [Pinot grigio](#) и может содержать немного винограда сортов Pinot bianco или Pinot grigio. По уровню сладости Просекко подразделяется на «брют» (brut) — до 12 [г](#) и может содержать немного винограда сортов Pinot bianco или Pinot grigio. По уровню сладости Просекко подразделяется на «брют» (brut) — до 12 [г/л](#) остаточного сахара, «экстра-сухое» (extra dry) — 12—20 г/л или «сухое» (dry) — 20—35 г/л. [\[1\]](#)

По уровню сладости Просекко подразделяется на «брют» (brut) — до 15 [г/л](#) остаточного сахара, «экстра сухое» (extra dry) — 12-20 г/л или «сухое» (dry) — 20-35 г/л.

Букет Просекко описывают как очень ароматный и свежий, вызывающий ассоциации с жёлтым яблоком, грушей, белым персиком и абрикосом. В отличие от шампанского, которое ценят за его насыщенный вкус и сложные вторичные ароматы, большинство Просекко имеют интенсивные первичные ароматы и имеют вкус свежий, лёгкий и сравнительно простой.

Игристые вина

Компания **Maranello Wines** — это продукт трудов и долгих винодельческих традиций семьи Барбьери, которая проживает и производит вина в очень живописной местности под названием Эмилия-Романья, на родине всемирно известного Ламбруско. Благодаря молодому характеру, свежему вкусу, щедрому аромату и игристым пузырькам, Ламбруско является бестселлером в мире итальянских вин. Богатые и плодородные земли региона Эмилия-Романья дарят миру прекрасные вина, которые сделали этот регион Италии знаменитым во всем мире.

"Maranello" Lambrusco dell'Emilia IGT Bianco, semi-dolce — игристое белое полусладкое вино, которое изготовлено из пяти разновидностей винограда сорта Ламбруско, выращенного в солнечной Модене: Сорбара, Саламино, Граспароссо, Марани и Маэстро. Вино обладает превосходным фруктовым вкусом и ароматом, оно отлично сочетается с блюдами из курятины и рыбы, а также с зелеными салатами, печеньем и десертами.



Игристые вина

Древняя родословная семьи Серена началась в 1390 году в Венеции. Среди представителей семьи были важные политические деятели, землевладельцы и даже мастера по стеклу. Пьетро Серена — основатель компании **Vinicola Serena** — родился в 1839 году в провинции Тревизо. **"Terra Serena" Prosecco Spumante Brut** — игристое белое сухое вино из винограда сорта Глера, выращенного в Тревизо. Вино производится по методу Шарма, обладает привлекательным и гармоничным вкусом и интенсивным фруктовым ароматом. Букет вина обладает приятными, интенсивными фруктовыми тонами. Вкус вина приятный и гармоничный, с тонами фруктов — яблок, груш и цитрусовых. Специалисты рекомендуют употреблять вино в качестве аперитива, в паре с блюдами из белого мяса, рыбы и с закусками.



Terra Serena, Prosecco Frizzante, DOC - белое сухое вино, сорт винограда Глера.

Цвет: Светло-желтый цвет с выразительными и стойкими пузырьками.

Аромат: Свежий, нежный и фруктовый аромат.

Вкус: Ароматный, хорошо сбалансированный и приятно кисловатый вкус.



Terra Serena, Rosato Spumante — игристое розовое сухое вино, изготовленное по методу Шарма из бленда белых и красных вин регионов Венето и Эмилия-Романья. В букете вина присутствуют ноты спелой клубники и фруктов. Вкус вина свежий, нежный и гармоничный, с тонами фруктов, малины и клубники. Специалисты рекомендуют употреблять вино в качестве аперитива, а также в паре с рыбными блюдами, нарезкой из салями, сырами и легкими десертами.



Игристые вина

DOC (Denominazione di Origine Controllata) — вина с наименованием, контролируемым по происхождению. Вина, принадлежащие к этой категории, составляют большинство благородных итальянских вин. Они отвечают строгим требованиям в отношении территории происхождения и сортов винограда, а также нормам винификации и содержания алкоголя.

Prosecco DOC

Мартини Просекко производится из одноименного сорта винограда, который выращивается в регионе Венето на северо-востоке Италии. В августе 2009 года система классификации вина была повышена с IGT на DOC. Теперь Prosecco называется вино, созданное только в двух регионах Италии — Венето и Фриули-Венеция-Джулия из высококачественного винограда, что контролируется на правительственном уровне.

Мартини Просекко представил некоторые обновления вкуса, такие гладкость текстуры и сложный букет с уникальными нотками персика и зеленого яблока и незабываемым пряным послевкусием. Чтобы в полной мере насладиться уникальным свежим и легким вкусом этого замечательного вина, его рекомендуется охладить до 6-8°C. Вино идеально в качестве аперитива или для сопровождения острых блюд, хорошо сочетается с белым мясом и рыбой, морепродуктами и средиземноморскими салатами, суши, свежими сливочными сырами.



Игристые вина

Martini Asti – это сладкое натуральное игристое виноградное вино, произведенное без добавления сахара или каких-либо иных добавок.

Martini & Rossi была одной из первых компаний, освоивших метод производства Асти Спуманте. Для производства Martini Asti используют исключительно виноград сорта Белый Мускат, выращенный в одном из лучших винодельческих регионов мира (в винодельческом регионе Asti).

Martini Asti – сегодня наилучшее итальянское игристое вино. По стилю “Martini Asti” является десертным мускатным вином (полусладким), замечательно сочетается с фруктами (особенно клубникой) и льдом.

На этикетке Martini Asti можно увидеть подтверждение широкого признания его качества. Королевские гербы Италии, Испании и Португалии свидетельствуют о том, что это вино поставлялось ко двору этих европейских монархов.

Martini Asti

Белое игристое вино из винограда Белый Мускат. Следует подавать охлажденным до 6-8 градусов. Будет прекрасным сопровождением к фруктовым десертам и мороженому.

Емкость:	0,2; 0,375; 0,75; 1,5; 6 л
Алкоголь:	7,5% об.
Цвет:	соломенный
Аромат:	богатый и благородный, с нотками глициний, меда, шалфея и бергамота
Вкус:	утонченный сладкий, с оттенками апельсина и цветущей акации

Martini Brut

Роскошь и глубина оттенков вкуса Martini Brut достигается благодаря использованию нескольких сортов винограда – Просекко, Шардоне, Совиньон, Рислинг. Просекко вносит в купаж изящную горчинку, а Шардоне и Совиньон придают вину структуру и ароматы. Индивидуальность Martini Brut создает его неповторимое послевкусие

Емкость:	0,75 л
Алкоголь:	11,5% об.
Цвет:	соломенный
Аромат:	ноты миндаля, груши и зеленого яблока
Вкус:	мягкий, бархатистый

Martini Rose

Игристое полусухое вино из элегантной композиции красных и белых сортов винограда, выращенного на щедрой земле провинций Пьемонт и Венето. В отличие от большинства розовых игристых вин, Martini Rose – единственное полусухое вино.

Емкость:	0,75 л
Алкоголь:	9,5% об.
Цвет:	нежно-розовый
Аромат:	с тонами малины, персика, бузины
Вкус:	полный, мягкий с приятной кислинкой.

Игристые вина

Вдова́ Кликó ([фр. *Veuve Clicquot*](#)) — всемирно известная компания-производитель [шампанских](#)) — всемирно известная компания-производитель шампанских вин и [бренд](#)) — всемирно известная компания-производитель шампанских вин и бренд; находится во [французском](#)) — всемирно известная компания-производитель шампанских вин и бренд; находится во французском [Реймсе](#). Фирма основана в 1772 году Филиппом Кликко-Муиرون. Марка сыграла значимую роль в становлении шампанского как любимого изысканного напитка европейской знати и буржуазии.

Шампанское Veuve Clicquot Ponsardin Brut – одно из самых известнейших во всем мире игристых вин. Изготавливается брют Вдова Кликко путем смешивания высокосортного винограда Пино Нуар (65%) и Шардоне (35%), выращенного на отборных виноградниках. Перед купажом вино проходит брожение в специальных бочонках из дуба. После смешивания шампанское разливается в бутылки, закупоривается специальной пробкой и зреет в течение пяти лет.

«**Moët & Chandon**» - винодельческая компания была основана в 1743 году Клодом Моэ. С 1832 года, когда к управлению приступил зять Пьер Габриэль Шандон, компания стала называться «**Moët & Chandon**».

Четверть всех виноградников Шампани — владения **Моэт и Шандон**, причем из 17 виноградников категории Grand Cru 13 принадлежат этой компании. Для выдержки и хранения вина используются винные погреба длиной 28 километров. Здесь выпускают несколько сортов шампанского, но вот уже много лет самым популярным является Brut Imperial, впервые увидевший свет еще в середине XIX века. Вино производится современным способом, выдерживается в емкостях из нержавеющей стали, поэтому получается легким, прозрачным, с деликатным перляжом.

Moët & Chandon Brut Imperial — это классическое для шампанского сочетание

