

**Методическое пособие**  
**по спиртным напиткам**  
(для официантов, барменов, администраторов).

**2016**

Создал: Гаркуша Р.М.

# ДИСТИЛЛЯЦИЯ

- 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 виноградников (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:
  - ***САХАР = ЭТИЛОВЫЙ СПИРТ + УГЛЕКИСЛЫЙ ГАЗ***
- Дрожжи, служащие катализатором брожения, могут быть как естественного происхождения (на кожуре плодов), 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 сула путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров
- ❑ Процесс перегонки чрезвычайно прост: температура кипения чистого спирта +78,4°С, воды +100°С. 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 получают 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, называемомся "**patent still**" (патент стил) или "**coffey still**" (кофей стил)

# ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Схема перегонного аппарата "Coffey Still"

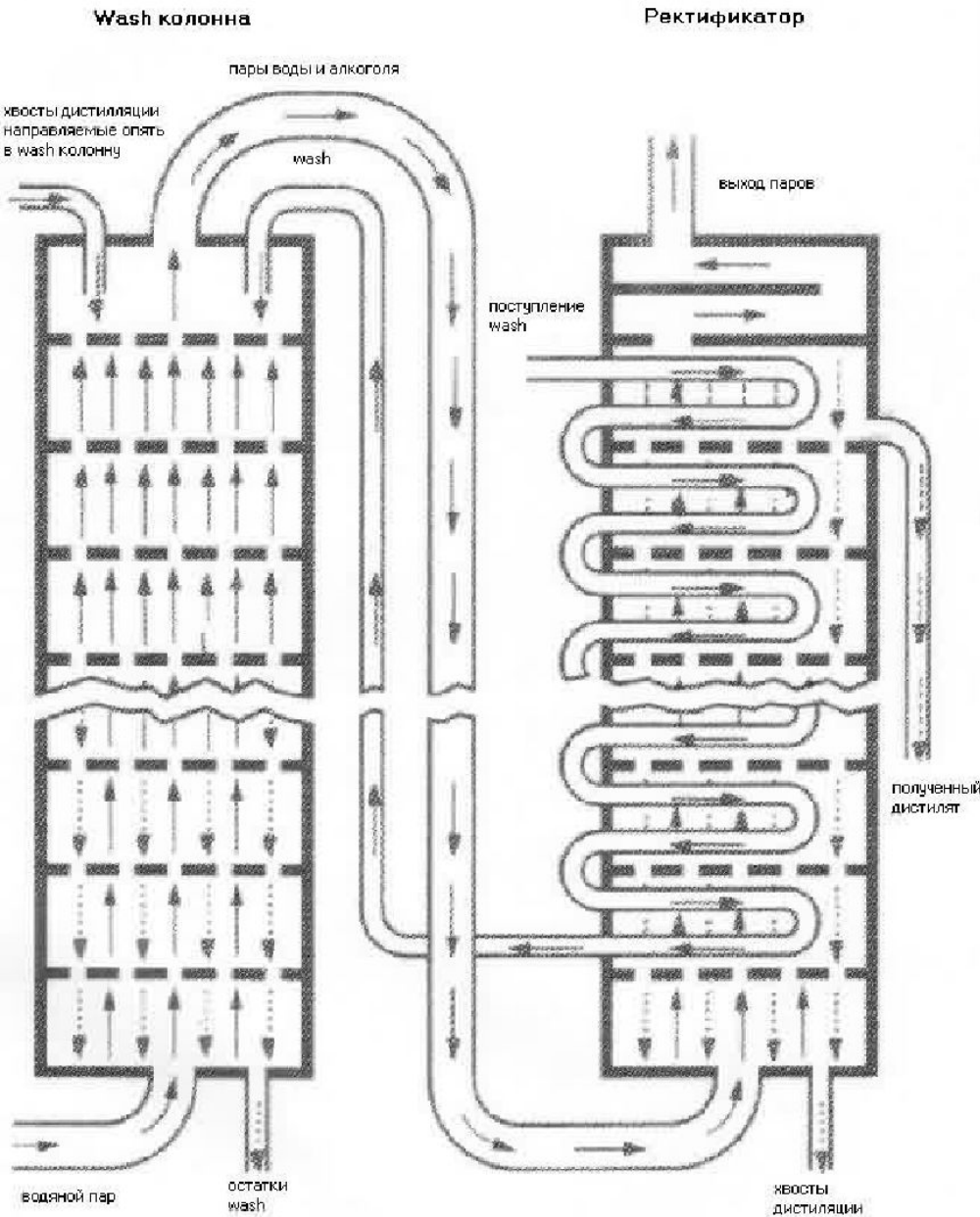
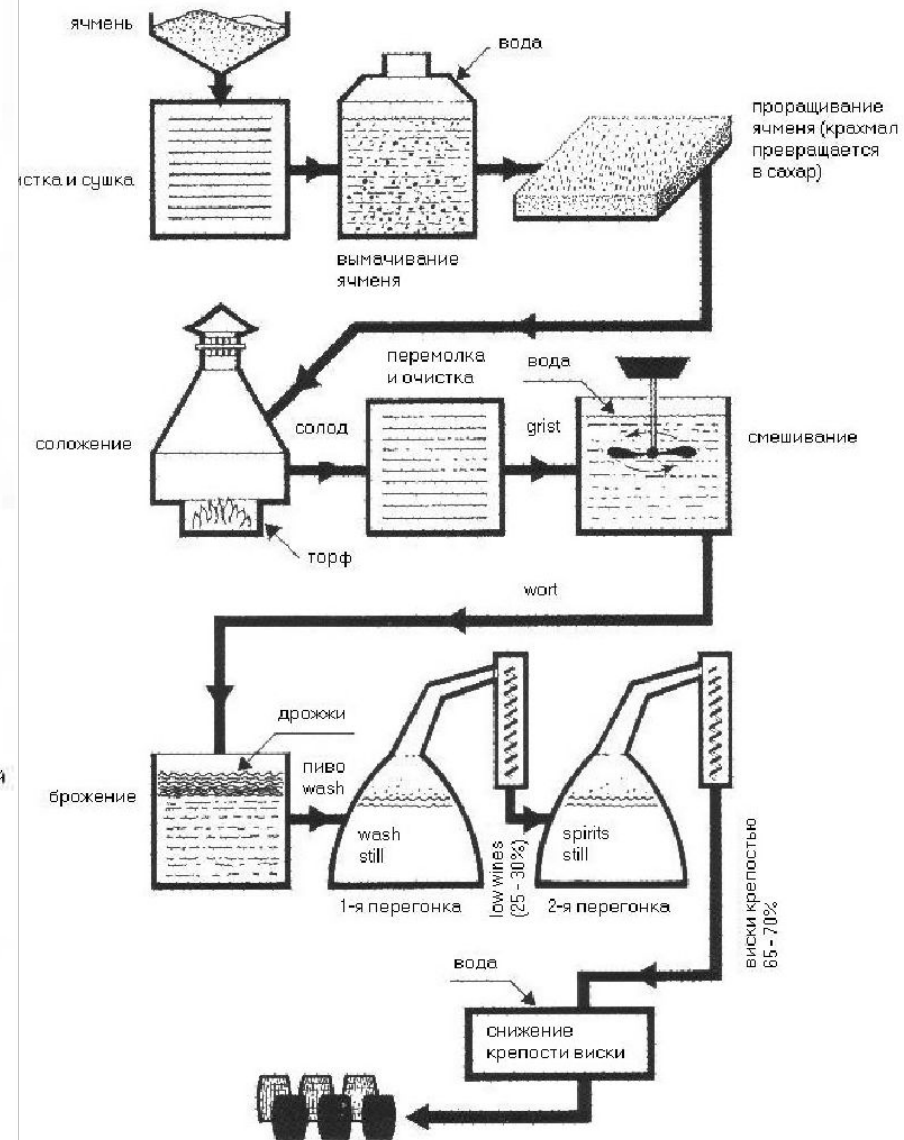


Схема производства односолодового виски



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 "голова" 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 дистилляции в перегонных аппаратах типа "patent still" или "alambic charentais", позволяющих мастеру дистилляции 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

# ДИСТИЛЯЦИЯ

**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 ( фреши,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 .

# ДИСТИЛЯЦИЯ

## Алгоритм « партнёра 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: фреш (грейпфрутовые, апельсиновые, яблочные и др.)

### Слабоалкогольные:

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

### Крепкоалкогольные:

пр-ры: ( водка, джин, текила серебряная, 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

## 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

Первый завод, на котором стали изготавливать водку Nemiroff, был открыт в 1872 году графом Строгановым в небольшом городке Центральной Украины — Немирове. Сегодня Немирофф входит в тройку крупнейших глобальных водочных компаний наряду с Absolut и Smirnoff, напитки компании знают и любят более чем в 72 государствах нашей планеты. Все напитки Немирофф изготавливаются из чистой воды, добываемой из собственной артезианской скважины, а также натуральных ингредиентов, которые растут в экологически чистых районах. Благодаря отборному сырью, следованию старинным традициям и использованию новейших технологий продукция Nemiroff получается такой уникальной и высококачественной. Nemiroff Lex — водка супер-премиум класса, производимая по эксклюзивной рецептуре из зерновых спиртов высокого качества. Использование новейших технологий алкогольной индустрии, разработанных специально для Lex, подразумевает выдерживание спиртов более полугода в специальных резервуарах. Немирофф Лекс выделяется не только удивительной изысканностью и мягкостью, но и эксклюзивным дизайном бутылки. Этот стильный дизайн был специально создан французским дизайнером Филлипом Сэ.

Среди наград Немирофф Лекс:

- Золотая медаль от "Chicago Beverage Tasting Institute, 2004", США;
- Золотая медаль на "The Vodka Masters, 2007", Великобритания;
- Золотая медаль на "San Francisco World Spirits Competition" в 2011 и 2012 гг., США.

# ВОДКА

Первый завод, на котором стали изготавливать водку Nemiroff, был открыт в 1872 году графом Строгановым в небольшом городке Центральной Украины — Немирове. Сегодня Немирофф входит в тройку крупнейших глобальных водочных компаний наряду с Absolut и Smirnoff, напитки компании знают и любят более чем в 72 государствах нашей планеты. Все напитки Немирофф изготавливаются из чистой воды, добываемой из собственной артезианской скважины, а также натуральных ингредиентов, которые растут в экологически чистых районах. Благодаря отборному сырью, следованию старинным традициям и использованию новейших технологий продукция Nemiroff получается такой уникальной и высококачественной. Nemiroff Premium De Luxe — уникальная водка, открывшая сегмент премиальных крепких напитков в Украине и удерживающая в нем первое место с момента выпуска. Очищенная по классической технологии, она подвергается дополнительной обработке специально подготовленным сорбентом, состоящим из косточек плодовых деревьев, березового угля и кокоса. Это позволяет напитку стать необыкновенно мягким, а также привносит в его букет утонченную свежесть.

Водка Немирофф "Премиум" Де Люкс имеет в своем арсенале следующие награды:

— "The Vodka Masters" (2010 г.); "TERRAVINO" (2010 г.); "Superior Taste Awards" (2013 г.);

— 95 баллов от "Chicago Beverage Testing Institute" (2004 г.).



# ВОДКА

Nemiroff Original - это водка кристального прозрачного цвета. У Nemiroff Original классический вкус крепкого спиртного напитка с тонкими нотами меда и тмина.

Nemiroff Original обладает классическим ароматом крепкого спиртного напитка.

Nemiroff Original рекомендуется подавать сильно охлажденной к блюдами русской, европейской и украинской кухни, а также использовать для приготовления оригинальных коктейлей.

На предприятии работают исключительно с высококлассным зерновым спиртом класса «экстра» или «люкс». На всех этапах производства предусмотрен многоступенчатый контроль качества. На начальном этапе обработке подвергается даже артезианская вода. Она прогоняется через сеть фильтров. Очищение спирта происходит с использованием активированного угля. Длина угольных фильтров составляет около 28 м.

«Медовая с перцем»- напиток с неожиданным сладковатым вкусом и слегка обжигающим послевкусием. Крепкий алкоголь в соответствии с украинскими традициями содержит душистый мед и острый перец чили, с включением из дикорастущих трав.



# ВОДКА

Первый завод, на котором стали изготавливать водку Nemiroff, был открыт в 1872 году графом Строгановым в небольшом городке Центральной Украины — Немирове. Сегодня Немирофф входит в тройку крупнейших глобальных водочных компаний наряду с Absolut и Smirnoff, напитки компании знают и любят более чем в 72 государствах нашей планеты. Все напитки Немирофф изготавливаются из чистой воды, добываемой из собственной артезианской скважины, а также натуральных ингредиентов, которые растут в экологически чистых районах. "Delikat" Smooth — авторская водка, изготовленная искусными мастерами компании Немирофф. Для ее изготовления использовали чистейшую артезианскую воду и высококачественный спирт класса "Люкс", смягченный **имбирем**. Система фильтрации из березового угля, плодовых косточек и кокоса позволила получить идеально мягкий, нежный вкус. Водка "Деликат" будет отличным поводом для душевной встречи в кругу друзей. Водка Немирофф, "Деликат" была отмечена на международных конкурсах и соревнованиях в разные годы:

- San Francisco World Spirits Competition — Золотая медаль, 2010 год;
- Superior Taste Awards — 2 звезды, 2010 год;
- Chicago Beverage Tasting Institute — Золотая медаль, 2011 год;
- Chicago Beverage Tasting Institute — Золотая медаль, 2012 год;
- San Francisco World Spirits Competition — Золотая медаль, 2013 год;



# ВОДКА

# GREY GOOSE®

- изысканная водка класса ультра-премиум. Grey Goose производится небольшими партиями и разливается в бутылки ручной работы во Франции
- водка Grey Goose восходит к высокому наследию региона Коньяк. Ее создание начинается со стопроцентной превосходной французской пшеницы, выращенной в провинции Ля Бос – главной житнице Франции, и родниковой воды, зарождающейся в центральном горном массиве, которая естественным образом очищена известняками Шампани
- спирт для Водки Grey Goose дистиллируется в 5 этапов. Каждый из них делает алкоголь мягче, чище и тоньше .



## Grey Goose

Спирт для Grey Goose создается на основе отборных сортов зерна - пшеницы, ржи и ячменя, выращенных в лучших зерновых районах Франции, он проходит пять этапов дистилляции. Вторая составляющая - вода из источника Gentre, настолько чистая и мягкая, что не требует дальнейшей обработки.

<b>Емкость:</b>	0,75; 1 л
<b>Алкоголь:</b>	40% об.
<b>Цвет:</b>	прозрачный
<b>Аромат:</b>	с лёгким оттенком сладости
<b>Вкус:</b>	гладкий, округлый, слегка маслянистый, легкий

# Водка Absolut .

- Впервые Абсолют был представлен в Швеции в 1879 г. Г-ном Ларсом Уолсоном Смитом под названием Абсолют Рент Бренвин (по-шведски: Абсолютно чистая водка)
- Перезапущен в своем современном виде в 1979 г., как продукт ориентированный на экспорт.
- Производится только компанией Вайн энд Сприт только в г. Охус на юге Швеции.
- Начиная с 1988 г. Абсолют начинае производить ароматизированные водки. Первой водкой такой была Абсолют Цитрон. Все ароматизированные водки Абсолют имеют великолепный вкус и возможность использования в коктейлях.
- Что такое «один источник»?
- В основе лежат 400-летние традиции производства водки в Швеции
- В качестве сырья используется только озимая пшеница, выращенная в окрестностях г. Охуса и вода из собственной артезианской скважины
- Весь Абсолют производится только в одном месте- на заводе в Г. Охус (Швеция)
- Первичная перегонка и дистилляция, а также блендинг и бутылирование происходят в рамках одного замкнутого технологического процесса, без использования сторонних поставщиков спирта
- Бутылки поступают только от одного уполномоченного поставщика
- Использование современных методов контроля обеспечивает постоянство высокого качества водки Абсолют.



## Водка Absolut .

- **Абсолют водка** – классическая шведская водка. Отличается богатым вкусом, мягкостью, имеет явный хлебный оттенок в послевкусии .
- **Абсолют Цитрон (лимонная)**- с добавлением естественных цитрусовых экстрактов. Обладает явным лимонным привкусом с нотой лимонной цедры.
- **Абсолют Курант (черносмородиновая)**- содержит черную смородину, кислинка ягоды, её аромат и вкус делают водку прекрасным компонентом для коктейлей.
- **Absolut Vodka и аромат груш – вот основные ингредиенты водки Absolut Pears.** Absolut Vodka производится из воды и озимой пшеницы. Разумеется, груши – тоже натуральные, как и остальные ингредиенты. Водка Absolut Pears содержит только натуральные ингредиенты. В отличие от большинства других сортов ароматизированной водки, сахар в нее не добавляется. Вкус Absolut Pears отличается свежестью и нежностью спелых груш с продолжительным фруктовым послевкусием.
- **Absolut Mango**, как и близкий ему сорт Absolut Pears, был представлен в 2007 году. Основа этого вкуса— манго, название которого звучит примерно одинаково на всех языках. Возможно, благодаря этому (ну и, конечно, благодаря своему сочному вкусу) напиток мгновенно стал популярным по всему миру.



## Водка Absolut .

- **ABSOLUT ELYX** – водка, в полном смысле **Handcrafted**.  
Ее «крафтовость» усиленно подчеркивается декларацией таких моментов:
  - **ABSOLUT ELYX** перегоняют в системе, имеющей название «колонна №51», элементы которой сделаны полностью из меди еще в 1921 году
  - контролируется температура и скорость потока в процессе перегонки вручную
  - пшеница только из одного хозяйства (Råbelöf) сорта специальной селекции, которая имеет идеальный баланс крахмала и собирается вручную .
  - «...короткий путь от семени к бутылке - все делается в радиусе 15 миль от спиртзавода, для обеспечения контроля качества и совершенства в каждой детали»
  - сусло для Elyx пропускают через фильтр из медных колец, которые абсорбируют нежелательные сернистые соединения
  - только новые медные кольца. Причем они используются, только один раз, а затем повторно идут в дело в производстве Absolut Vodka
  - чистейшая артезианская отфильтрованная вода



## Водка .

- **Отличие от конкурентов и основные аргументы в пользу водки Абсолют**
- 400-летние традиции производства водки в Швеции, использование в качестве сырья только озимой пшеницы, выращенной в окрестностях г. Охус, вода из собственной артезианской скважины, весь Абсолют производится только в одном месте- на заводе в Г. Охус (Швеция), замкнутый хнологический процесс, поступление бутылок только от одного уполномоченного поставщика, использование современных методов контроля обеспечивает постоянство высокого качества водки Абсолют.
- Это кристалльно-прозрачная, абсолютно чистая водка высшего качества. Широкая линейка водок Абсолют позволяет употреблять её в чистом виде, со льдом и в коктейлях (как в холодных, так и в горячих). Это универсальный напиток, посточно заказываемый в барах во всех уголках мира, покупаемый домой и для важных встреч.
- Абсолют- это модно, стильно и современно. Бутылка Абсолют- центр коммуникации!
- Мы не утверждаем , что Абсолют хуже или лучше классических русских водок, мы лишь предлагаем потребителю возможность оценить традиционный и самобытный шведский продукт, популярный во всем мире и самому сделать выбор.

# 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" Клюква** не 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

**Finlandia Grapefruit** – удивительная водка с чистым вкусом грейпфрута . В 2007 году водка "Финляндия" Грейпфрут была удостоена награды Double Gold Medal в номинации "Лучшая ароматизированная водка" на престижном международном конкурсе World Spirits Competition в Сан-Франциско, что еще раз подтверждает её высочайшее качество и уникальные вкусовые характеристики.

**Finlandia Lime** - Благодаря уникальной технологии непрерывной дистилляции, водка Финляндия Лайм обладает потрясающе мягким вкусом, а свежие и сочные цитрусовые ноты лайма дарят букету дополнительную изюминку и приятное послевкусие .

**"Finlandia" Blackcurrant** - Яркий аромат водки наполнен нотами черной смородины. Водка обладает фруктовым вкусом с уникальной терпкостью и долгим приятным послевкусием.

**Finlandia Platinum** — суперпремиальная водка с оригинальным дизайном бутылки, напоминающим растаявший лед, выпускается ограниченной партией. Напиток изготавливают особым способом, с фильтрацией через стружки настоящей финской березы. При этом водка приобретает бархатный, освежающий вкус и аромат березы с тонкими, сладковатыми хлебными тонами.



# 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.

**The Glenlivet Founder's Reserve** – новый односолодовый виски производящийся в регионе Speyside , выпущенный в 2015 году компанией **Гленливет**. Точный возраст выдержки **Glenlivet Founder's Reserve** не указан, известно, что зреет молт в американском дубе первого наполнения. Неизменными остались особенности производства, первой из которых является расположение вискикурни вблизи источника Джоси, чистую горную воду из которого ежедневно привозят на завод. Вторым секретом является перегонка, проходящая в уникальных медных кубках, имеющих индивидуальную форму, созданными еще Джорджем Смитом, которые до сих пор используются в вискокурне. Высокое «горлышко» этих агрегатов обеспечивает хороший контакт паров спирта и меди, что благотворно влияет на вкус будущего **виски**, придавая невероятную легкость и элегантность.

### **Аромат:**

Мягкий, гармоничный, нежный, выразительный, сбалансированный, со сладковатыми ванильными интонациями, выходящими на первый план, дополненными кремовыми сливочными тонами, а также легкой цитрусовой пикантностью апельсина и яблочной свежестью.

### **Вкус:**

Гладкий, обволакивающий, сливочный, свежий, легкий, с превосходным балансом, гармоничный, выраженный сладковатыми кремовыми оттенками с интонациями ванили, сочными и освежающими яблочно – цитрусовыми нотами, дополненными отголосками ирисок. Финал продолжительный, бархатистый, с кремовой текстурой.

### **Гастрономическая сочетаемость:**

Самодостаточен, подается как диджестив, но великолепным дополнением также могут послужить сигара и кофе.





## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**The Glenlivet 12 years** — односолодовый виски №1 в США и №2 – в мире. В числе почитателей виски Гленливет числился сам Георг IV - король Англии, который требовал к столу непременно этот напиток. Одноименная вискикурня была основана в 19-м веке в долине Ливет, высочайшей части Спейсайда – известного региона изготовления виски Шотландии. С момента появления вискикурни виски Glenlivet считался лучшим во всем Спейсайде, при этом многие производители свой продукт пытались выдать за него. В 1884 г. сыну основателя удалось закрепить за собой законодательно исключительное право применять это название.

выдерживается в дубовых американских бочках от бурбона. Сквозь поры дерево отлично впитывает влагу, при этом отдает лишние элементы, в то время как нотки бурбона вкусовые характеристики спиртов улучшают. Во время выдержки виски обретает очень мягкий золотистый цвет, а также приятный привкус ванили и даже немного какао.

**The Glenlivet 12 years** яркого, живого золотого цвета с ароматом заливных летних лугов, в котором игриво переплетаются цветочные и фруктовые нотки. Нежные оттенки ванили и дуба

**The Glenlivet 12 years** имеет шелковистый, гладкий вкус с нотками фруктов, ванили, цветов и миндального бисквита. Пряное, ореховое послевкусие с оттенками марципана, свежих лесных орехов и имбиря.

**The Glenlivet 12 years** является исключительным сигарным дижестивом .

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



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

Односолодовый виски **The Glenlivet 15 years** необычен тем, что в течение 15 лет он выдерживается исключительно в бочках из дуба, происходящего из провинции Дордонь (Франция) с последующей холодной фильтрацией. Бочки из этого материала ценятся очень высоко, поскольку вина и виски, выдерживаемые в них, приобретают невероятную интенсивность вкуса. В числе почитателей виски Гленливет числился сам Георг IV - король Англии, который требовал к столу непременно этот напиток.

**The Glenlivet 15 years** глубокого золотого цвета с насыщенными оттенками послеполуденного солнца с преобладающим богатым, сливочным ароматом с нотами цитрусовых, слегка обжаренных сосновых орехов и цветов..

**The Glenlivet 15 years** имеет округлый сладкий вкус - гладкий и бархатистый, с доминирующими лесными нотками, дополненными оттенками фруктов и орехов.

**The Glenlivet 15 years** изумительный сигарный дигестив для настоящих гурманов .

Виски удостоен Серебряной медали на International Wine & Spirit Competition в 2006 и 2007 годах; Золотой медали на International Spirits Challenge в 2005 году и Серебряной медали - в 2008 году; Серебряной медали на San Francisco World Spirits Competition в 2007, 2008 годах; Золотой медали на Whisky Magazine World of Whiskies Awards в 2007 году; Награды в категории "13-20 Year Old" на Spirit of Speyside Whisky Awards.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**The Glenlivet 18 years** — односолодовый виски 18-летней выдержки от старейшей винокурни Шотландии — Гленливет.

**The Glenlivet 18 years** - виски цвета старого золота с оттенками спелого абрикоса с гладким, бархатистым, устойчивым вкусом с нежными тонами солода и легким оттенком фруктов. Во вкусе также ощутимы примечания специй - имбиря, белого перца и дубовых ноток .

Послевкусие продолжительное, сухое со слегка дымными и пряными нотами .

**The Glenlivet 18 years** исключительный по своей сложности диджестив.

Виски удостоен Золотой медали в 2002 и 2003 годах, Серебряной медали в 2004 и 2006 годах, Серебра в категории "Best in Class" на International Wine & Spirit Competition; Золотой медали в 2002, 2003, 2005, 2006, 2007, 2008 годах и Награды в 2006 году на International Spirits Challenge; дважды завоевал Золотую медаль в 2008 году, а также Золотую медаль в 2003 году и Серебряную медаль в 2007 году на San Francisco World Spirits Competition; удостоен награды от Scottish Field Magazine Whisky Merchants' Challenge в 2007 году.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

На небольшом холме Макаллан возле деревушки Крейгеллачи виски производился с конца 1700-х годов, но первое лицензированное производство появилось только в 1824 году.

Виски **Macallan** известен как один из лучших из Speyside. Он входит в пятерку самых потребляемых односолодовых виски в мире. Особенность виски Макаллан заключается в том, что для перегонки применяется самые маленькие кубы в **Спейсайде**. Macallan первой стала выдерживать виски в бочках из-под хереса и может похвастаться широкой линейкой продукции, в том числе редкими винтажными розливами. Линейка Fine Oak от Macallan предлагает более легкий стиль виски с преобладанием цитрусовых, ванили и кокоса в ароматическом профиле. Виски выдерживают в трех типах бочке, старом европейском дубе, бочках из-под бурбона и хереса. Использование американского дуба делает вкус более сухим и древесным, а бочки из-под хереса из американского дуба придают более выразительный аромат кокоса, дают более светлый цвет виски и характерную сладость.

**Macallan 12 YO** - Виски интенсивного соломенного цвета со сложным ароматом фруктов и верескового меда, сбалансированным, средней насыщенности вкусом, в котором преобладает фруктовая составляющая, оттененная пряными тонами дуба и специй. Послевкусию продолжительное с тонами сухофруктов и ванили виски насыщенного золотистого цвета с восхитительно мягким вкусом, с насыщенными нотами сухофруктов и хереса, уравновешенные оттенками пряностей и древесного дыма. В долгом послевкусии ощущаются сладкие нотки ириски.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

Для производства **Macallan Fine Oak 18 yo**, Macallan выращивает собственный ячмень. Сельскохозяйственные угодья компании очень плодородны, со светлыми, аллювиальными почвами, идеально подходящими для выращивания ячменя. Для перегонки применяется самые маленькие кубы в Спейсайде. Уникальный размер и форма позволяют напитку максимально контактировать с медью и способствуют созданию отчетливо богатого, фруктового и полнотелого дистиллята. Для создания виски отбираются только 16% спиртов с перегонного куба при низких температурах кипения, что является самым маленьким показателем в отрасли. Только тщательно отобранные бочки используются для выдержки виски, именно они придают напитку натуральный цвет и характерный аромат. Этот виски обретает свой великолепный вкус благодаря использованию трех типов бочек : из европейского и американского дуба, в которых выдерживался херес, и американского дуба из-под бурбона.

**Macallan Fine Oak 18 yo** – это скотч золотисто-янтарного цвета с пьянящим, экзотическим, цветочным ароматом. Вкус мягкий и насыщенный, цитрусовый, пряный с нотками жасмина и древесного дыма. Послевкусие устойчивое, с горчинкой апельсиновой цедры.

**Macallan Fine Oak 18 yo** – прекрасный дижестив для настоящих мужчин .





## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Highland Park** начала свое существование в 1798 году неподалеку Керкуолл, столицы Оркнейских островов, но лишь в 1825 году получила официальную лицензию. Отдаленное расположение на севере архипелага дает доступ к уникальному вересковому торфу из собственного торфяника, возраст которого составляет около 4000 лет, и обеспечивает чистой родниковой водой с источника Кэтти Мэгги. Холодный морской климат позволяет спиртам взаимодействовать с тщательно подобранным дубом и развиваться в чрезвычайно богатый, многогранный виски, который высоко ценится среди знатоков и экспертов.

**Highland Park** одна из немногих вискикурень, на которой сохранилась традиционная солодильня, где ячмень расстилают на полу ровным слоем и периодически переворачивают вручную пока зерна не прорастут. Для работы печей используется собственный торф, который придает деликатный дымный, сладкий торфяной характер. Процесс дистилляции остается неизменным вот уже более 200 лет, используется четыре перегонных куба одинакового размера. Для созревания используются бочки, ранее заполненные хересом Oloroso, что привносит сложность и глубину. Испанский дуб придает цвет, пряность и характер сухофруктов.

**Highland Park 12 yo** - яркого янтарного цвета со сладким ароматом верескового меда и легкой торфяной дымчастостью. Во вкусе округлый, дымный, полнотелый виски с дымными нотами. Послевкусие продолжительное и сладкое с тонами вереска и мягкой дымностью.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Highland Park 18 yo** - это скотч произведённый на традиционной солодильне , где ячмень расстилают на полу ровным слоем и периодически переворачивают вручную пока зерна не прорастут. Используется собственный торф, который придает деликатный дымный, сладкий торфяной характер. Процесс дистилляции остается неизменным вот уже более 200 лет. 70% вкуса и аромата зависит от типа бочки, в которой выдерживается виски. Используются бочки ранее заполненные хересом Oloroso, что привносит сложность и глубину виски. Бочки, сделанные вручную, тщательно отбираются мастерами, чтобы создать сложный богатый напиток. Испанский дуб придает цвет, пряность и характер сухофруктов. В небольшом количестве применяются бочки из-под бурбона, которые придают сладкие тона ванили и ирисок. Перед розливом виски помещают на шесть месяцев для «женитьбы» в бочки .

**Highland Park 18 yo** - это виски яркого цвета отполированного золота. В богатом аромате гармонично переплетаются слои сладкого медового солода, с характерными оттенками сухофруктов, марципана и карамельного сиропа, в обрамлении утонченного цветочного торфяного дыма. Во вкусе сложный, глубокий и полнотелый с нотками меда и торфа. Послевкусию продолжительное, округлое и мягкое.

**Highland Park 18 yo** - это прекрасный сигарный дигестив .



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Glenfiddich** ([glɛn'fɪdɪx], рус. *Гленфиддих*) — бренд шотландского виски (скотча), производящегося в долине реки Фидик, что неподалёку от шотландского города Дафтаун. Бренд принадлежит шотландской компании William Grant & Sons. Виски Гленфиддих — односолодовый. Правильным вариантом произношения является «Гленфиддих». Бренд был основан в 1887 году известным винокуром Уильямом Грантом. Грант решил создать новый бренд виски. В течение года он со своей многочисленной семьёй (9 детей) построил винокурню и назвал новый бренд в честь живописной долины, в которой расположилась винокурня — Glenfiddich, что в переводе с гэльского языка означает «оленья долина». Эмблема бренда — оленья голова. С тех пор и до сегодняшнего дня семья Грантов владеет этой винокурней и производит великолепные односолодовые виски, с минимальной выдержкой в 12 лет. С 1957 года бутылка Glenfiddich имеет характерную уникальную треугольную форму .

**"Glenfiddich" 12 Years Old** – это виски янтарного цвета с лёгким, свежим ароматом с тонами цитрусов, груши, дуба, нотками орехов и солода.

**"Glenfiddich" 12 Years Old** обладает мягким, округлым, сладковатым вкусом с нотками ванили, груши, мёда и длительным, сухим послевкусием с нюансами

**"Glenfiddich" 12 Years Old** рекомендуется употреблять в чистом виде со льдом, напиток прекрасен в качестве дигестива.





## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Glenfiddich** ([glɛn'fɪdɪx], рус. *Гленфиддих*) — бренд шотландского виски (скотча), производящегося в долине реки Фидик, что неподалёку от шотландского города Дафтаун.

**Glenfiddich 15 Years Old** – это богатый односолодовый виски 15-летний выдержки, который созревает в трех типах дубовых бочек: из-под бурбона, хереса и нового дуба. Затем напиток перемещается в уникальную, сделанную вручную бочку The Glenfiddich Solera Vat. Особенность выдержки в этой бочке заключается в том, что Solera Vat никогда не бывает пустой, уровень виски не опускается менее чем на ½, в результате получается гармоничный напиток с богатым, ярким букетом и особым характером.

**"Glenfiddich" 15 Years Old** - Виски янтарно-золотого цвета с легким, сладковатым ароматом с медовыми тонами, ванилью, солодом, мускатом, абрикосом и торфяными нотками.

**"Glenfiddich" 15 Years Old** обладает округлым маслянистым вкусом с нотками груши, пряностей и оттенком шоколада.

**"Glenfiddich" 15 Years Old** рекомендуется употреблять в чистом виде со льдом, напиток прекрасен в качестве дигестива.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Glenfiddich 18 Years Old** – исключительный, односолодовый виски 18-летней выдержки, который производится небольшими партиями, в Хайленде (Высокогорье), созревание проходит в традиционных американских бочках из-под бурбона и бочках из-под хереса Oloroso, благодаря чему напиток приобретает свои уникальные характеристики. Виски смешивается в специальных деревянных чанах, где наполняется богатым букетом выдержанных вкусов.

**Glenfiddich 18 Years Old** - виски янтарно-золотистого цвета с элегантным ароматом с нотками яблока и дерева.

**Glenfiddich 18 Years Old** имеет богатый, полнотелый и слегка медовый сладковатый вкус с фруктовыми нотами и длительным послевкусием.

**Glenfiddich 18 Years Old** - это элитарнейший сигарный диджестив.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

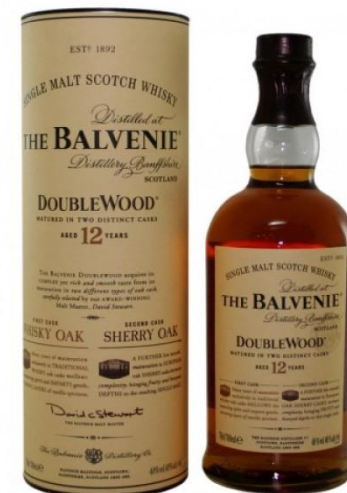
**The Balvenie** (Балвэни) — винокурня, расположенная в шотландском регионе Спейсайд (Speyside). Открыта в 1892 году Уильямом Грантом. Расположена возле винокурни Glenfiddich, рядом с замком Балвени, получив от этого замка название.

**Balvenie Doublewood 12 YO** – это односолодовый виски, который получил свой индивидуальный характер благодаря выдержке в двух типах бочек. Во время созревания виски перемещается из традиционных дубовых бочек в бочки из-под хереса. Выдержка в традиционных бочках придает напитку мягкий характер, а хересные бочки дарят глубину и полноту вкуса. Такая технология двойной выдержки и дала название односолодовому виски Балвени ДаблВуд (от англ. «двойное дерево»). Каждый разлив виски неповторим, с целью более тщательного контроля качества, Balvenie выпускается ограниченными партиями.

**Balvenie Doublewood 12 YO** – это виски золотисто-янтарного цвета со сладковатым ароматом с хересными нотками, тонами ванили и мёда.

**Balvenie Doublewood 12 YO** обладает ярким, мягким, сладковатым вкусом с нотками корицы, намеком ореховой сладости и деликатным оттенком хереса. Послевкусие долгое и тёплое.

**Balvenie Doublewood 12 YO** прекрасен в качестве дижестива .



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**The Balvenie** (Балвэни) — винокурня, расположенная в шотландском регионе Спейсайд (Speyside). Открыта в 1892 году Уильямом Грантом. Расположена возле винокурни Glenfiddich , рядом с замком Балвени, получив от этого замка название.

**Balvenie 14 Y.O. Caribbean Cask** - роскошный, один из самых богатых и сложных односолодовых виски Спейсайда выдерживается 14 лет в традиционных бочках из-под бурбона, а затем в бочках из-под карибского рома.

**Balvenie 14 Y.O. Caribbean Cask** обладает глубоким, комплексным, сладким ароматом с тонами ирисок, ванили, свежих фруктов и карамельной патоки.

Во вкусе **Balvenie 14 Y.O. Caribbean Cask** присутствуют округлые ванильные и сладковатые древесные ноты, которые гармонируют со свежими, сочными фруктовыми нюансами. Продолжительное, согревающее послевкусие.

**Balvenie 14 Y.O. Caribbean Cask** прекрасен в качестве сигарного дижестива и его принято дегустировать неспешно, наслаждаясь каждой каплей .



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

История прославленного виски **Chivas Regal** довольно необычно. В 1801 году два брата Джон и Джеймс Шивас, отчаявшись найти качественный скотч для своего элитного магазина, торгующего кофе, специями, ромом и коньяком, решили организовать собственное производство. Так как изначально упор был сделан на качество получаемого алкогольного напитка, а не на его низкую стоимость, довольно быстро у них получился действительно достойный внимания виски. Уровень качества виски Chivas Regal оказался столь высок, что в девятнадцатом веке приказом королевы Виктории компания Шивас Бразерс стала официальным поставщиком двора .

**Chivas Regal 12 Y.O.** - превосходный купажированный шотландский виски, Выдерживают этот сорт виски «Чивас Ригал» 12 лет. Все это время молодой напиток хранится в специальных бочках, сделанных из американского дуба. Сердце купажа – уникальный сингл молт **Strathisla 12 Y.O.** (изумительный односолодовый шотландский виски ) , который производится в регионе Спейсайд и выдерживается не менее 12 лет в дубовых бочках .

**Chivas Regal 12 Y.O.** обладает соблазнительным ароматом с тонами фруктов, цветов, ванили и меда. Вкус богатый и мягкий, с оттенками сухофруктов, ириса, орехов и пряностей. Долгое, теплое послевкусие. Напиток является превосходным дигестивом, рекомендуется употреблять в чистом виде, с кубиками льда .





## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Чивас Ригал Экстра (Chivas Regal Extra)** - “богатая и взыскательная интерпретация ключевого стиля Chivas”. Купаж виски имеет в своем составе большой процент виски, выдержанного в бочках из-под хереса Олоросо, и некоторый процент редких молтов.

Дегустационные заметки виски **Chivas Regal Extra** сообщают, что интенсивный аромат напитка обладает сладостью фруктов, нотами зрелых груш, сливочной ириски и намеком на имбирь. В его выразительном вкусе оттенки дыни, ванили и карамели сочетаются со специями, корицей и намеком на имбирь в послевкусии.

**Chivas Regal Extra** является прекрасным дижестивом .



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

Компания **Chivas Brothers** основана в 1801 году двумя братьями, Джоном и Джеймсом Чивасами. Свою семейную фамилию они получили от особняка Чивас (Schivas Mansion) в Абердиншире, построенного в 1640 году. Название происходит от гэльского "*seamhas*", что означает "*узкое место*". В 1997 году мастер купажирования Чивас Ригал Колин Скотт (Colin Scott) создал восемнадцатилетний виски.

Скотч Ригал 18-летней выдержки. Наиболее популярный сорт шотландского виски, обладающий цветом спелого шафрана, легким дымным ароматом, вкусом сухофруктов и нотой сладкой шоколадной карамели. Имеет крепость 40%, выпускается в дополнительном подарочном варианте. Именно для производства этого сорта виски все компоненты для купажирования отбирак вручную.

**Chivas Regal 18 Years Old** считается великолепным диджестивом. Подчеркнуть его вкусовые качества способна сигара и крепкий кофе. Лучше употреблять его в чистом виде с кубиками льда.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Chivas Regal 25 years old** — один из лучших виски и является эталоном для прочих виски люкс-класса. Сердцем купажа

**Chivas Regal 25 years old** является старейший синглмолт синглмолт Стратайла из Шпейсайда выдержанный в бочке не менее 25 лет . Бутылка **Chivas Regal 25 years old** оформлена с богатством и роскошью: на этикетке красуется филигранный орнамент, бутылка имеет толстое дно, горлышко с восковой печатью и напылением из серебра и золота. Каждую бутылку помещают в изящный кейс.

**Chivas Regal 25 years old** является дважды Золотым призером на San Francisco World Spirits Competition в 2008 году; победителем "Best blended Scotch award", San Francisco World Spirits Competition в 2008 году; обладателем звания "Scotch Blended Whisky of the Year (over 12 years)", Jim Murray Whisky Bible awards в 2008 году.

**Chivas Regal 25 years old** богатого, золотого цвета с соблазнительным фруктовым ароматом с тонами сладких апельсинов и персиков, которые сопровождаются нотками марципана и фундука.

**Chivas Regal 25 years old** имеет вкус с легкими оттенками молочного шоколада, апельсиновых цукатов и сливочной помадки с долгим и приятным послевкусием .





## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Ballantine's Finest** - именно так звучит в оригинале название знаменитого шотландского купажированного виски. Производство этого бренда сосредоточено в Дамбартоне – уютном британском городке, где расположилось здание компании George Ballantine & Son Ltd. Работа компании была отмечена королевским сертификатом качества, а также получением лицензии поставщиков Её Величества. С 1919 года виски Балантайс стали ассоциироваться у потребителей с Barclay and McKinnlay . В составе Баллантайнс Файнест — более 50-ти сортов солодовых виски и 4 сорта зерновых. Впервые Баллантайнс Файнест произвёл 18-летний Джордж Баллантайнс в 1827 году в Эдинбурге. Сегодня Ballantine's Finest является одним из самых известных и продаваемых купажированных виски. Ballantine's сегодня принадлежит 3-е место в мире по продаже виски. Ballantine's Finest удостоен Серебряной медали в 2005 и 2010 году, Золотой медали в 2006 году и "Знака одобрения" в 2002, 2002-2004 годах на International Spirits Challenge;

**Ballantine's Finest** - Виски светло-золотого цвета.имеет утонченный, нежный, округлый вкус с прекрасным балансом, оттенками ванили, красных яблок и молочного шоколада. Длительное, теплое послевкусие придает букету завершенность.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Ballantine's 12 Years Old** – это один из самых известных блендированных скотчей в мире . В его составе – более 40 отборных сортов зерновых и солодовых виски, минимальный срок выдержки которых – 12 лет .

**Ballantine's 12 Years Old** - это сложный скотч с оттенками меда, апельсина, корицы, имбиря и свежих фруктов, образующие сложное и долгое послевкусие. Виски обладает насыщенным и нежным фруктовым ароматом с тонкими, элегантными и сочными нотками ванили и дуба.

Редкий виски для гурманов и замечательный мужской дигестив



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

Марка «**Passport Scotch**» появилась на свет в 1965г., в Спейсайде, на производстве завода Глен Кит. Производство находится на заводе Глен Кит, который был заново построен в 1957 году на месте старой вискикурни 18 века в самом сердце Спейсайда. Бутылка имеет привычную классическую для виски форму — квадратную и непривычный цвет — тёмно-зелёный. На этикетке выделяются символы, олицетворяющие силу и свободу, качество, гибкость и приключения.

«**Passport Scotch**» - это виски приятного светло-золотистого цвета.

Вкус «**Passport Scotch**» обладает притягательным, мягким, оригинальным вкусом с едва уловимыми нюансами абрикоса и персика, марципана и ванильного крема, кленового сиропа и легким прикосновением дымка. Послевкусию мягкое, сливочное, зрелое.

Аромат «**Passport Scotch**» свежий, немного резковатый аромат виски полностью соответствует "зеленому" духу молодости и дополняется оттенками фруктов и ванили.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

Независимая семейная компания William Grant & Sons была основана Вильямом Грантом в 1886 году, сегодня его традиции продолжает уже пятое поколение семьи. Продукты William Grant & Sons известны во всём мире, они продаются более чем в 180 странах. **Grant's** является одним из ведущих мировых брендов, он производится командой экспертов под руководством Дэвида Стюарта, экспертами тщательно отбираются лучшие односолодовые и зерновые сорта виски. В 2007 году компания William Grant & Sons Ltd завоевала статус «Лучшая винокурня» на международном конкурсе IWSC Worldwide.

**Grant's 8 y.o.** — это скотч для производства которого используют отборные 25 сортов солодовых и зерновых виски и выдерживают в бочках из дуба на протяжении 8 лет. Благодаря такой технологии, виски приобретает неповторимый букет с медовыми и сливочными оттенками. Грантс Эйл Каск Финиш – превосходный, лёгкий и мягкий напиток с уникальным характером.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Grant's Sherry Sherry Cask** производится из смеси отборных шотландских виски, окончательное созревание которых проходит в дубовых бочках из-под испанского хереса Олоросо. Благодаря такой технологии получается уникальный виски с характерным ароматом и теплым, богатым фруктовым вкусом. **Grant's Sherry Sherry Cask** удостоен Золотой медали — 2008 Scotch Whisky Masters.

**Grant's Sherry Sherry Cask** имеет в аромате свежескошенную траву, дуб, херес, солод, луговые травы и многое другое можно уловить в тонком аромате Grant's William Cherry Cask.

**Grant's Sherry Sherry Cask** - теплый, сладковатый и легкий вкус этого виски богат нотами торфа, фруктов, обожженного дуба, шоколада, ванили и специй. Сухое и продолжительное послевкусие насыщено нюансами дыма.

### Гастрономические сочетания

Этот напиток одинаково хорош как в чистом виде, так и в составе коктейлей. Его можно использовать в качестве дигестива. Неплохо сочетается с кубиками льда, соком, колой, водой, кофе.



## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Grant's Ale Cask Finish** — это единственный шотландский виски, который на последнем этапе созревания три месяца проводит в бочках из-под эдинбургского эля. Благодаря такой выдержке, виски приобретает неповторимый букет с медовыми и сливочными оттенками. Grant's Ale Cask Finish – превосходный, лёгкий и мягкий напиток с уникальным характером.

**Grant's Ale Cask Finish** – это виски золотистого цвета со свежим сливочным ароматом .

**Grant's Ale Cask Finish** имеет сладкий солодовый вкус, гладкое фруктовое послевкусие с оттенками дыма.

Гастрономические сочетания: Grant's Ale Cask Finish рекомендуется употреблять в чистом виде со льдом, напиток прекрасен в качестве дигестива.

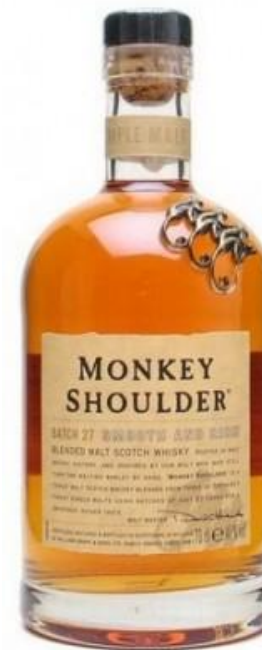


## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Monkey Shoulder** — это блендированный 100 % солодовый виски, созданный путем смешивания солода трех лучших вискикурен Спесайда — Glenfiddich, Balvenie и Kininvie. Тройной солод придает виски гладкость и богатые вкусовые качества, позволяя не только наслаждаться им в качестве великолепного джестива, но и создавать на его основе интересные и вкусные коктейли. Имя "Monkey" виски получил в честь старого винодела с завода William Grant, который один из немногих делал пивоваренный ячмень вручную с помощью деревянной лопаты. Из-за многократного сгибания над лопатой во время поворота, мужчина получил травму плеча и прозвище "Monkey". Сегодня методы работы изменились, и ручной труд больше не используется.

**Monkey Shoulder Blended Malt** производится маленькой партией в 27 бурбоновых бочек и разливается в бутылки с уникальным дизайном, три латунные обезьянки символизируют три солодовых компонента, составляющих единое целое.

**Monkey Shoulder** - это виски светлого янтарного цвета с гладким, округлым и ванильным , с намеками на мед и апельсиновые цукаты вкусом и легким осежающим послевкусием.





## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Famous Grouse Finest** — эту марку шотландского скотча знают во всем мире. Название этого виски переводится с английского как «знаменитая куропатка». Наименование торговой марки "Famous Grouse" происходит от Красной куропатки (Red Grouse), являющейся национальным символом Шотландии. Изначально, с 1896 года, виски и называлось именно "Рэд Граус", но вскоре напиток завоевал такую огромную популярность, что его стали величать не иначе как "Фэймос Граус", т.е. "Знаменитая Куропатка". Придумал купаж виски Matthew Gloag (Мэтью Глоэг), работающий на винокурне своего дядюшки, которого, кстати, звали также, Matthew Gloag. **Famous Grouse Finest** получают путем смешения таких прекрасных односолодовых виски как, например, The Macallan и Highland Park, с исключительными зерновыми сортами виски. Полученная смесь выдерживается в дубовых бочках значительно большее время по сравнению с прочими купажами виски.

**Famous Grouse** – это виски светлого, золотистого цвета с легким вкусом и богатым тонами сухофруктов. Имеет слегка сухое послевкусие.

Аромат **Famous Grouse** обладает богатым ароматом с оттенками дуба и легкими нотками цитрусовых.





## ВИСКИ. Шотландский стиль.

**Cutty Sark** — это первый в мире светлый купажированный виски, который благодаря своему мягкому и легкому вкусу завоевал признание в более чем 120 странах мира. Свое название виски получил в честь наиболее известного и единственного сохранившегося на данный момент чайного клипера, который был построен в 1869 году в Шотландии.

В состав **Cutty Sark** входит до 30 самых отборных солодовых виски Спейсайда, Хайленда и Айлея. После того как солодовые спирты смешиваются с зерновыми, виски выдерживается в бочках из американского белого дуба в течение шести месяцев, благодаря чему приобретает более мягкий и сбалансированный вкус. Высокое качество виски **Cutty Sark** неоднократно получало признание ведущих экспертов.

**Cutty Sark** - обладает светло-золотистым цветом.

Вкус Катти Сарк отличается мягким и легким вкусом, в котором наиболее выражены сладковатые ноты ванили, являющиеся визитной карточкой этого виски, гармонично дополненные свежими цветочными и фруктовыми тонами.

В легком аромате **Cutty Sark** звучат ноты кокоса, цветов, ванили и дуба.

Гастрономические сочетания :Благодаря легкой и свежей текстуре может употребляться в чистом виде, со льдом, либо разбавленный водой или содовой, а также может добавляться в коктейли.



# 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 коптят 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)** – купажированный виски (солодовый виски и зерновой виски смешиваются вместе и разводятся водой до определенной крепости) например, *Tullamore Dew (Тюлламор Дью)*

## ВИСКИ. Ирландский стиль.

Компания по производству крепких спиртных напитков была основана Джоном Джеймсоном в 1780 году. Он применил много новаторских разработок, в результате чего виски Jameson быстро стал популярным во многих странах мира.

Сегодня ирландцы производят виски по той же технологии, что и 200 лет назад – просушка солода в закрытых печах, тройная дистилляция, долгая (до 10 лет) выдержка в дубовых бочках. Для того чтобы добиться подобной мягкости компания пошла совершенно не стандартным для производителей ирландского виски путем. Во-первых, в производстве используется не только ячмень, но и кукуруза, причем каждый из злаков ферментируется и трижды дистиллируется отдельно, получая при этом спирт градусом 80-85,5% и 94,4% соответственно, причем именно кукуруза придает в конечном итоге виски его богатый и одновременно утонченный аромат. После дистилляции мастера-купажисты смешивают эти разные спирта и понижают градус до 60-70% при помощи кристально чистой воды и отправляют на выдержку. Еще более особенным и богатым вкусом Джемисона делает выдержка в трех разных бочках из-под хереса, бурбона и портвейна.

Виски **Jameson** имеет глубокий, насыщенный золотистый цвет

**Jameson** имеет мягкий, слегка сладкий вкус с ореховыми нотками.

Аромат **Jameson** изысканный с нотами хереса и ванили.



## ВИСКИ. Ирландский стиль.

**Джемесон Каскмейтс (Jameson Caskmates)** – Jameson Caskmates появился на рынке в конце 2014 года. Компания Jameson решила выпустить продукт, который бы кардинально отличался от всего, что ранее существовало на рынке. Для этого производитель заключил соглашение с пивоварней Franciscan Wells Brewery. Технология производства виски была изменена, в нее были привнесены принципы производства крафтового пива. Выдержка в пивных бочках наполняет скотч вкусом и ароматом .

**Джемесон (Jameson)** имеет глубокий янтарный цвет и букет выдержанного виски с хересными и ванильными тонами дубовой бочки.

Вкус у виски **Джемесон (Jameson)** мягкий и сладковато- фруктовый с хлебными нюансами .

В нем присутствуют дубовые и ореховые ноты с оттенками хмеля и какао-бобов . Послевкусие также необычайно мягкое.



## ВИСКИ. Ирландский стиль.

Производство виски заключается в контроле, но на протяжении практически двух веков большинство ирландских вискикурен пренебрегали финальным этапом производства – бутелированием. Джон Джемесон и его наследники делали все возможное, чтобы поддерживать высокое качество производства виски, однако в те времена каждая бочка виски продавалась бондарям, которые далее самостоятельно разливали виски в бутылки и маркировали продукт.

В теории такая договоренность устраивала всех участников производства. Однако, на практике немало жадных бондарей увеличивали свой доход, разбавляя виски водой, тем самым ставя под сомнение бесценную репутацию качества виски **Jameson**. Цель Джона Джемесона заключалась в производстве только лучшего виски в Ирландии, и он не мог поставить миссию под угрозу. Поэтому с 1963 года началось самостоятельное бутелирование и маркирование виски **Jameson** прямо в стенах вискикурни Bow Street Distillery.

**Jameson Crested** – дань тем самым первым капли виски, которые попали в бутылки на Bow Street.

Большая часть яркого купажа и зерновых виски **Jameson Crested** созревает в бочках из-под шерри. Аромат и вкус **Jameson Crested** напоминает те самые первые партии виски, бутелированные на Bow Street, сильными нотами фруктов, деликатным пряным и шоколадным ароматом, а также легкими оттенками шерри. А благодаря тройной дистилляции насыщенный букет завершается традиционным мягким послевкусием.



## ВИСКИ. Ирландский стиль.

Для того, чтобы приготовить Jameson Select Reserve, специалисты компании Jameson провели 232 года в поисках оптимального соотношения чистого 12-ти летнего ирландского виски и уникального лимитированного зернового виски. Созревание и выдержка напитка проходит в предварительно обожженных бочках из-под бурбона. При этом виски приобретает выразительный вкус с оттенками тропических фруктов, специй и пикантными древесными нотами.

Поклонники марки полюбили Jameson Select Reserve за глубину, роскошную отделку и неповторимый ароматический букет.

Dominic Roskrow (Whisky Advocate) присудил Jameson Select Reserve 90 баллов.



## ВИСКИ. Ирландский стиль.

**Jameson "Gold Reserve"** — раритетный ирландский виски, представляющий собой blend почтенных виски, созревание которых проходило в трех типах бочек: новых, из-под хереса и из-под бурбона. Джемесон "Голд Резерв" — виски класса "премиум", характеризующийся исключительной гармонией вкуса и аромата, сочетающий характеристики ординарного виски "pot still" и старого виски, обладающего насыщенными оттенками дубовой древесины.

**Jameson Gold Reserve** – это виски насыщенного золотистого цвета с приятным дубовым ароматом и сладковатыми оттенками хереса.

Вкус **Jameson Gold Reserve** обладает превосходно сбалансированным вкусом с доминирующими мягкими медовыми и пряными тонами.

Послевкусие продолжительное, с приятными острыми нотками.

Гастрономические сочетания : рекомендуется употреблять **Jameson Gold Reserve** в чистом виде, превосходен в качестве дигестива.





## ВИСКИ. Ирландский стиль.

**Tullamore Dew** – один из самых популярных в мире ирландских виски. История этого легендарного напитка берет свое начало в 1829 году, когда в городе Талламор была построена винокурня Tullamore. Завод расположился в самом богатом сельскохозяйственном регионе графства Оффели, где выращивался прекрасный ячмень, и находились источники родниковой воды. Таким образом, у производителя были все ингредиенты для создания первоклассного виски. **Tullamore Dew** получил своё название по инициалам одного из его создателей - Daniel E. Williams: DEW . Этот виски за свою изящность и лёгкость называют ещё Роса Талламора ( dew - в переводе с английского “роса” ) .

**Tullamore Dew** - это оригинальный виски, который известен во всём мире благодаря своему мягкому аромату и нежному вкусу, выдерживается в бочках в течение 7 лет.

За последние 10 лет этот напиток завоевал 22 золотые медали, был удостоен звания «лучший ирландский смешанный виски».

Цвет **Tullamore Dew** янтарно-золотого цвета с пикантным ароматом с нотками ячменя, лимона, солода, специй, с лёгкими тонами прогретого дерева и ванили.

Вкус **Tullamore Dew** обладает приятным вкусом с нотками жженого дерева, солода, намеком ванили, с нежным и мягким послевкусием.

**Tullamore Dew** подается со льдом или в чистом виде на дигестив, он является прекрасной основой для приготовления изысканных коктейлей, идеально звучит в ирландском кофе.



## ВИСКИ. Ирландский стиль.

**Tullamore Dew 12 Years Old** – один из лучших элитных купажированных виски Ирландии с выдержкой не менее двенадцати лет.

**Tullamore Dew 12 Years Old** — это виски высшего класса с мягким вкусом, древесными тонами, которые приобретаются за счет выдержки в бочках из-под бурбона.

**Tullamore Dew 12 Years Old** обладает титулами «лучшего ирландского виски года» разных лет, а признание покупателя позволило blendу стать одним из самых ходовых позиций линейки **Tullamore Dew 12 Years Old** .

Цвет **Tullamore Dew 12 Years Old** янтарно-золотого цвета с интенсивным солодовым ароматом, нотками прокаленного дерева, ванили, орехов. .

Вкус **Tullamore Dew 12 Years Old** имеет очень мягкий, нежный вкус с тонами дуба , солода, специй, хереса, долгим, пикантным послевкусием с оттенками лимона.



# 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

Существует 4 марки 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 новых обожженных изнутри дубовых бочках не менее 2-х лет. Пример: *JACK DANIEL'S*, 43%
  - **RYE WHISKEY (ржаной виски)** - виски, в котором должно быть не менее 51% ржаного дистиллята с последующей выдержкой не менее 2-х лет в дубовых бочках, обожженных изнутри
  - **CORN WHISKEY (кукурузный виски)** - виски произведенный из зерновой смеси, в состав которой входит не менее 80% кукурузы, а выдержка не регламентируется

## 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. Американский стиль.

**Jack Daniel's Tennessee Honey** — в результате смешивания виски Jack Daniel's Old No.7 и медового ликера появилась более мягкая, сладкая версия Jack Daniel's крепостью 35 градусов, с ярко выраженным вкусом меда. Стоит отметить, что Tennessee Honey обладает очень сложной вкусовой палитрой: в ней присутствует смешанные нотки ирисок и груши с мёдом .

**Jack Daniel's Tennessee Honey** обладает янтарным цветом с золотистыми отблесками .Этот виски является самым употребляемым среди всех, которые изготавливаются с добавлением мёда . Он весьма сладкий, но не приторный. Сладость напитка уравновешена необходимым количеством корицы и специй .

**Jack Daniel's Tennessee Honey** имеет легкий, округлый ванильно- медовый аромат с пряной сладостью , корицу и легкий цветочный оттенок.





# ВИСКИ. Американский стиль.

## Old Road

США ( Kentucky Whiskey )

**Old Road** - бурбон, произведённый по классической технологии на основе кукурузы по методике дистилляции «patent still» в штате Кентукки и выдержанный не менее 3-х лет в новых бочках из американского белого дуба, обожжённых изнутри. Old Road - это бурбон с многолетней историей и безупречным качеством, высококачественный алкогольный продукт с ненавязчивым и тонким ароматом, мягкий и насыщенный, имеющий спелый вкусовой «баритон».



### Old Road 3 у.о.

Легкий цветочный аромат и богатый, с древесными нотками, округлый вкус приобретаются им за 3 года выдержки в бочках из белого американского дуба.

Емкость:	0,7; 1 л
Выдержка:	от 3 лет
Алкоголь:	40% об.
Цвет:	золотисто-медовый
Аромат:	легкий цветочный
Вкус:	богатый, с древесными нотками, округлый

## ВИСКИ. Американский стиль.

Компания **Woodford Reserve Distillery**, выпускающая этот великолепный бурбон, была основана в 1812 году и первоначально называлась «Oscar Pepper Distillery». В это время доктор Джеймс Кроу начал разрабатывать рецептуру и технологию производства виски Вудфорд Резерв и до сих пор производство бурбона **Woodford Reserve** происходит по технологиям, разработанным еще в 19 веке. Производится **Woodford Reserve** путем последовательной дистилляции через три медных перегонных куба, что придает напитку мягкость и нежность. Выдержка происходит в дубовых бочках в течение 6 лет, за счет чего бурбон наполняется восхитительным ароматом и насыщенным вкусом. Первый выдержанный виски появился в 2003 году (в этом же году вискикурня официально переименована в «Woodford Reserve Distillery»). Виски Вудфорд Резерв удостоен множества наград на самых авторитетных международных конкурсах: Золотая Медаль в International Wine & Spirits Competition – 2001, Золотая Медаль International Spirit Challenge - 2003 и Двойная Золотая Медаль в World Spirits Competition, 2000/01,

Luxury Institute назвал **Woodford Reserve** самым престижным виски.

**Woodford Reserve** – это бурбон тёмно-янтарного цвета с интенсивным ароматом дуба, ванили, карамели, миндаля, фруктов, с оттенками абрикоса и какао.

**Woodford Reserve** имеет полнотелый, сладкий вкус с нотками крем-брюле, ванили, карамели, оттенком ржи, орехов, жженого сахара, черного шоколада, послевкусие с сухими нотками и пряно-сигарной горчинкой в финале.

**Woodford Reserve** рекомендуется употреблять в чистом виде, со льдом или с добавлением небольшого количества воды. Бурбон прекрасен в качестве дижестива.

Также Вудфорд Резерв может стать прекрасным ингредиентом для изготовления коктейлей.



# ВИСКИ. Американский стиль.

Виски **Wild Turkey** является классическим бурбоном из Кентукки. История производителя бурбона **Wild Turkey** начинается в 1855 году. Тогда Остин Николе открыл свой магазин, специализирующийся на продаже алкоголя, кофе и специй. До 1870 года его можно было приобретать только бочками, но это не делало продукцию менее привлекательной. Название **Wild Turkey** родилось в 1940 году, когда Томас Маккарти, управляющий заводом, охотился с друзьями. Так оценили поклонники охоты за дикими индейками, что дали ему соответствующее имя. Его создают из спиртов, выдерживаемых 6–8 лет в новых бочках из американского дуба.

С 1954 года предприятием руководит семья Рассел, при изготовлении благородного напитка производители используют лучшие сорта кукурузы, которые придают этой марке глубокий незабываемый вкус. Используются особые дрожжи, рецепт которых является семейной тайной. После дистилляции спирты заливают в обожженные бочки из белого американского дуба.

**Wild Turkey 101** — благородный бурбон премиум-класса с божественным, гармоничным, выразительным вкусом. Он создается исключительно из натуральных ингредиентов и выдерживается на протяжении 8 лет в обожженных бочках из белого американского дуба.

"Wild Turkey 101" — "straight" бурбон. Это значит, что в состав дистиллята входит не менее 51% злака одного вида. Бурбон производится на заводе близ Лауренсбурга (штат Кентукки). Бурбон был отмечен престижными наградами:

- бронзовой медалью на "San Francisco World Spirits Competiton" в 2000 году;
- премией "Exellence";
- золотой медалью на "San Francisco World Spirits Competiton" в 2007 году.

**Wild Turkey 101** – это бурбон выразительного, насыщенного, глубокого янтарного цвета с богатым, мягким, очень глубоким ароматом и изобилует тонами ванили и дуба, дополненными оттенками апельсиновых цукатов с карамельными нюансами.

**Wild Turkey 101** – имеет яркий, мощный, гармоничный вкус, который наполнен оттенками ванили, меда, карамели, табака и тростникового сахара. Продолжительное послевкусие, в котором слышна легкая сладость и пикантная табачная горчинка, отличается особой мягкостью.



## ВИСКИ. Американский стиль.

**Wild Turkey Rye** – отличный американский ржаной бурбон родом из **Кентукки**. Созревает напиток исключительно в новых бочках из американского дуба с глубоким слоем обжига. Данный бурбон обладает \восхитительным ароматом с оттенками пряностей и ванили. Аромат бурбона мягкий, но насыщенный, с глубоким оттенком ванили, дуба и пряностей, с небольшим намеком на ирис и цитрусовые. Бурбон хорош в чистом виде и со льдом. Превосходен как ингредиент для коктейлей, например, "Manhattan", "Old Fashioned" и других коктейлей на основе бурбона или виски.

**Wild Turkey Rye** имеет множество наград, полученных на престижных международных конкурсах: серебряную медаль на International Wine & Spirits Competition, две золотые медали на San Francisco World Spirits Competition в 2012 году и другие.



## ВИСКИ. Американский стиль.

*Виски «Crown Royal»* — это канадский виски высочайшего класса, который своим созданием и славой обязан Семюэлю Бронфману. Дальновидный предприниматель из Америки, сумел воспользоваться визитом в Канаду в 1939 г. короля Георга VI и его супруги, который, будучи шотландцем по происхождению, понимал толк в виски. Бронфман создал виски **Crown Royal** более чем из сорока различных марок виски, имеющих срок выдержки от 10 до 30 лет. Бутылка также уникальна, она огранена как бриллиант и упаковывается в вышитый бархатный чехол. Вопреки, или благодаря, роскошному оформлению марка пользуется успехом во всём мире. Элегантность и мягкость виски **Crown Royal** считается воплощением высокого качества исключительного канадского виски.

Виски **Crown Royal** изготовлен из дробленого зерна, ржи и солодового ячменя, дистиллированный по высочайшим стандартам. Этот виски выдерживался как в новых бочках, так и в бочках повторного использования из белого американского дуба, благодаря чему достигается оптимальная зрелость для создания купажа.

Виски **Crown Royal** считается иконой канадского виски, так как ничто не может сравниться с его золотисто-янтарным цветом, с его богатым и сильным ароматом, в котором раскрываются легкие оттенками ванили и фруктов. Виски **Crown Royal** - полнотелый, устойчивый, идеально сбалансированный.

Деликатно мягкий и маслянистый вкус сопровождается нотками дуба и сладкой ванили. Послевкусие длительное и продолжительное.

**Crown Royal** принято употреблять как со льдом, так и в чистом виде, а также в качестве ингредиента в различных коктейлях.



## ВИСКИ. Американский стиль.

*Масатака Такетсуру* — будущий основатель винокурни "Никка", родился в 1894 году в городе Такехара, недалеко от Хиросимы. Его семье принадлежало небольшое производство саке, которое вело свою историю с 1733 года, и которое существует до сих пор. Поэтому вопрос, чем будет заниматься Масатака не стоял. Он старательно учился и стажировался в университете как химик, готовясь возглавить семейное дело. Однако длительная поездка по Шотландии в 1918 году перевернула не только планы молодого Масатаки, но и всю его жизнь. Из этого путешествия он привез молодую жену и страсть к виски. В Шотландии Масатака поступил в университет Глазго и стал первым японцем, когда-либо изучавшим искусство изготовления виски. Он прошёл курсы по химии и практиковался как ученик на винокурне, получая знания из первых рук мастера и проходя подготовку в качестве купажиста. Позже Масатака станет известен как мастер купажа. В 1920 году Масатака вернулся в Японию с женой Джесси. До создания собственных заводов Такетсуру применил свои знания и опыт на винокурне компании "Kotobukiya", с которой в 1923 году подписал 10-летний контракт. Дважды он посещал Францию и Великобританию, изучая процессы изготовления виски и вина. В 1934 году Такетсуру построил свой первый завод в Йоши, который всегда считался идеальным местом для производства виски, во многом похожим на Шотландию своим горным пейзажем, суровым климатом и многочисленными торфяниками. В том же году он создает здесь свой первый виски — "Никка".

**Super Nikka** — это японский, купажированный виски от компании Никка. Это шикарный напиток с мягкими торфяными тонами в аромате, невероятно гладкий, гармоничный и хорошо сбалансированный. Этот виски является одним из классических брендов Никка .

**Super Nikka** является лидером продаж еще с 1962 года. Чистый, сладковатый и свежий вкус, который обладает нотками сочного лимона, выигрывает за счет неповторимого аромата, в котором доминируют тона торфяного дыма, специй, фруктов, шоколада и солода. Бутылочка виски Супер Никка — это прекрасный презент дорогим Вам людям, но прежде всего — это качественный японский виски, которым можно побаловать себя любимого.





# 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 сопроводние 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 «согнас» 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

Старейший коньячный дом **Martell** ведет свою историю с 1715 года, со времен правления Людовика XIV, и на сегодняшний момент продолжает являться одним из ведущих коньячных домов во Франции . Мартель является синонимом превосходного качества и высокого статуса. Этот напиток давно (без малого 300 лет!) и прочно обосновался на Олимпе лучших французских коньяков , которые производятся в А.О.С. Cognac. Название «martell» переводится с французского как «молоток» — именно этот инструмент вы можете увидеть на гербе, который обязательно присутствует на каждой бутылке и коробке коньяка. Коньяк Martell производится по старинной технологии с соблюдением вековых традиций коньячного Дома. Особый, очень мягкий и, как говорят знатоки, округлый вкус напитка достигается использованием высококачественного винограда уньи блан. Спирты подвергаются многолетней выдержке в дубовых бочках, после чего они приобретают вкус с нотами спелых фруктов, а также изумительный золотистый цвет . Бочки коньячный Дом делает самостоятельно, используя для этого только древесину тронсейского дуба .

**Martell VS** — коньяк с высокой мировой репутацией. Впервые он был произведен около 150 лет назад и изначально носил название 3-хзвездочного.

**Martell VS** обладает нежным, мягким ароматом с освежающими, легкими нотками фруктов . **Martell VS** имеет энергичный, сбалансированный, гармоничный и мягкий вкус с тонами фруктов, создающий во рту приятное ощущение чистоты и свежести. Коньяк прекрасен как в чистом виде, так и со льдом или небольшим количеством воды. Также благодаря своему изысканному букету коньяк является прекрасной основой, как для классических (Side Car ), так и для «лонг дринк» (медленно пьющихся) коктейлей.



## Коньяк и бренди

Коньяк **Martell VSOP «Medaillon»** («Медальон») появился на рынке в 1874 году в честь 160-ой годовщины старейшего коньячного дома Мартель, который ведет свою историю с 1715 года, со времен правления Людовика XIV. Именно эмблема с портретом самодержца украшает этикетку Мартель **VSOP «Medaillon»**.

Мартель **VSOP** обладает легким виноградным ароматом с древесными оттенками и нотками ванили.

Коньяк имеет полный, мягкий, ровный, сложный вкус с тонами сухофруктов и оттенком сладостей.



Коньяк Мартель Кордон Блю, впервые созданный в 1912 году, является настоящей легендой от коньячного дома Martell и эталоном, на который ориентируются производители крепких напитков во многих странах. Согласно преданиям, Martell Cordon Bleu подавался на борту судна «Queen Mary» в 1936 году, во время его рейса по Атлантике. В 1957 году этот изумительный коньяк сопровождал президентский ужин в честь королевы Елизаветы Второй в Париже. Позднее в 1971 году бутылку Кордон Блю увез с собой в качестве презента из Франции император Японии Хирохито. Коньяк Martell Cordon Bleu значился в карте крепких напитков легендарного Восточного Экспресса, а также его подавали пассажирам на борту самолета Конкорд. В составе коньяка – смесь спиртов сразу нескольких провинций региона Коньяк (Гранд-Шампани, Пти-Шампани и Фэн-Буа).



## Коньяк и бренди

Коньяк Martell XO от старейшего ведущего коньячного дома Мартель славится не только благородством купажа, но и необыкновенной красотой оформления. Martell XO — это cognac вобравший в себя творчество и вдохновенный характер своего создателя Жана Мартеля, а также профессиональный опыт, талант и интуицию своего нового мастера купажа (Бруно Лемуан). В Martell XO присутствует большее количество спиртов из региона Гранд-Шампань (Grande Champagne) и Бордери . Элегантный дизайн гармонично соединяет простые линии и искусные украшения, классическую традицию и современность.

Цвет: глубокий золотисто-медный оттенок с отблеском красного дерева.

Аромат: встречает нотами сушеных фруктов, пчелиного воска, дуба и кожи, оттеняемых фоном фруктов и амбры, затем играют сладкие ноты сухоцвета, а в завершение - нюансы специй - муската и сандалового дерева.

Вкус: в самом начале - округлый и фруктовый, затем следует утонченность и сила коньячного спирта из Гран Шампани. Выдержка спиртов долгое время в дубовых бочках ( до 35 лет ) обеспечивает коньяку Martell X.O. изысканное и элегантное послевкусие .



## Коньяк и бренди

История Hennessy начинается в 1765 году, когда ирландский капитан Ричард Хеннесси основал во Франции, на берегу реки Шаранты, небольшой коньячный дом. Через 20 лет король Людовик XV отозвался о коньяке Хеннесси как о непревзойденном. Таким он остается и по сей день. Для производства коньяка Hennessy ассамблируются десятки видов коньячных спиртов, средний возраст выдержки которых составляет 20-30 лет. Коллекционные коньяки производятся из спиртов, которые дистиллируются уже сто и более лет. В 40 подвалах дома Хеннесси хранится 250 тысяч бочек коньячных спиртов, качество которых проверяется виноделами каждый год.

Hennessy V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) состоит из 60 видов коньячных спиртов, выдержанных 6-12 лет. История создания этого коньяка и происхождения его наименования очень необычна: в 1817 году Дом Хеннесси получил заказ на изготовление коньяка от самого Георга IV – правящего принца и будущего короля Англии. Заказ был таковым: изготовить "старый коньячный спирт светлой окраски, исключительного качества", что переводится на английский язык как "very superior old pale cognac eaux-de-vie".

Коньяк обладает очень нежным ароматом с тонкими нотками дуба и пряными оттенками корицы и гвоздики.

У этого коньяка изысканный, гармоничный, обволакивающий вкус с нежными нотками меда и легким привкусом лакрицы. В послевкусии ощутимы примечания засахаренных фруктов и жареного миндаля.





## Коньяк и бренди

Дом Хеннесси является первым производителем, изготовившим коньяк класса Х. О. (Extra Old). Hennessy Х.О был создан Морисом Хеннесси в 1870 году для узкого круга его близких друзей и родственников. В состав коньяка вошли старые спирты из семейных запасов ( Хеннесси ХО состоит из спиртов средней выдержки от двадцати до тридцати лет.) . Коньяк обладает сложным ароматом, который сначала раскрывается обволакивающими оттенками сухофруктов (груши, инжира), на смену которым приходят более глубокие ноты черного перца и шоколада. Мягкость аромату придают пряные нотки кардамона, гвоздики и корицы. В аромате также улавливаются легкие оттенки дуба. Коньяк имеет элегантный,крепкий и сбалансированный вкус с нотами сухофруктов и шоколада. Гармонию и округлость вкуса подчеркивают крепкие оттенки перца и примечания дуба. Приятное, продолжительное послевкусие с намеком ванили и корицы.





## Коньяк и бренди



**Коньяк Шато де Монтифо – это настоящий французский замковый коньяк, который семейство Валле производит вручную с тех пор, как Пьер Валле впервые открыл секрет его изготовления в 1811г.**

История изготовления коньяков Шато де Монтифо насчитывает более двух веков. Виноград для изготовления этого напитка собирается исключительно на собственных виноградниках в областях Grand Champagne и Petit Champagne

Размеры виноградников позволяют производить не более 200 тысяч бутылок в год, поэтому этот шедевр могут оценить только истинные знатоки. **Во время купаживания коньяк ещё очень крепок и его необходимо редуцировать** - понизить градусы. Делается это путём добавления в коньяк дистиллированной воды. Однако, как говорит г-н Мишель Валле, такой способ вызывает шок у коньяка, поэтому в "Шато Монтифо" поступают иначе. Они **наливают дистиллированную воду в старые коньячные бочки и выдерживают её там. Вода приобретает золотистый цвет и крепость 20°C. Именно этой жидкостью редуцируют коньяки и подкрашивают вместо карамели. Слово «Шато» в переводе с французского обозначает «замок». Такой знак качества является крайне редким для коньяков.** Это означает, что все этапы изготовления коньяка происходят непосредственно в поместье Монтифо – начиная со сбора винограда, заканчивая разливом напитка в бутылки .

## Коньяк и бренди



### Chateau de Montifaud VS

Этот коньяк происходит из самого сердца Пти Шампань (Petite Champagne). Отличается утонченным вкусом, полным жизненной силы. Сильный и одновременно нежный аромат цветущей виноградной лозы с оттенком липы и завершающими фруктовыми нюансами яблока. Имеет удивительно тонкий и мягкий вкус.

<b>Емкость:</b>	0,05; 0,35; 0,5; 0,7 л
<b>Выдержка:</b>	от 3 лет
<b>Алкоголь:</b>	40% об.
<b>Цвет:</b>	золотисто-янтарный
<b>Аромат:</b>	тон виноградной лозы с оттенками липы и фруктов
<b>Вкус:</b>	тонкий и мягкий с цветочными нотками



### Chateau de Montifaud VSOP

Производится из винограда с собственных виноградников в Petite Champagne. После 10-лет выдержки в старых дубовых бочках приобретает цвет червонного золота. В букете напитка доминируют тона липы, нотки цветущего винограда, а в финале – утонченные ароматы сухих цветов.

<b>Емкость:</b>	0,05; 0,35; 0,5; 0,7 л
<b>Выдержка:</b>	от 4 лет
<b>Алкоголь:</b>	40% об.
<b>Цвет:</b>	червонного золота
<b>Аромат:</b>	тона липы с нотками винограда и сухих цветов
<b>Вкус:</b>	нежный и тонкий с ярко выраженным фруктовым послевкусием



### Chateau de Montifaud XO

В этом коньяке воплощены опыт, традиции, уверенность Мастеров Коньячного Дома Chateau de Montifaud. Приз на Всемирной выставке вин и спиртных напитков Vinexpo 1997

<b>Емкость:</b>	0,05; 0,35; 0,7 л
<b>Выдержка:</b>	от 6 лет
<b>Алкоголь:</b>	40% об.
<b>Цвет:</b>	янтарный с оттенками бронзы
<b>Аромат:</b>	пряностей, дуба, меда с ненавязчивыми оттенками табака
<b>Вкус:</b>	тонкий с нотками слив и засахаренных абрикосов.

## Армянские коньяки

Коньячное производство в Армении началось еще в 1887 году, когда Нерсес Таирян, являющийся купцом первой гильдии, построил вино-водочный завод, на котором впервые стали производить армянские коньяки. Позже предприятие приобрели владельцы знаменитого в России товарищества «Н.Л. Шустов и сыновья». Коньяки Арарат приобрели такую популярность, что уже через некоторое время фирма стала официальным поставщиком Двора Его Императорского Величества, а в 1902 году продукция завода завоевала Гран-при в Париже, что стало доказательством высочайшего качества напитка. В 1998 году "Ереванский Коньячный Завод" вошел в состав французской группы «Перно Рикар». Долина горы Арарат - один из старейших винодельческих районов мира. Араратская долина обладает уникальным микроклиматом. Разнообразнейшие почвы расположились в 700 м над уровнем моря и согреваются солнцем в среднем 300 дней в году. Именно здесь произрастают местные эндемичные сорта винограда: Воскехат, Гарандмак, Чилар, Мсхали, Кангун. По разным причинам виноград Араратской долины не пострадал от филлоксеры - виноградной тли, которая фактически уничтожила европейские виноградники в конце XIX века. Таким образом, виноград Араратской долины обладает вкусовыми свойствами винограда дофиллоксерного периода. И только эти сорта используются в производстве армянских коньяков АрАрАт. В производстве используют оригинальный метод двойной дистилляции. Выдержка коньяков АрАрАт производится исключительно в дубовых бочках, а с 2002 года на Заводе восстановлено их собственное производство по классической технологии с использованием армянских пород дуба.

## Армянские коньяки



АрАрАт \*\*\* выдерживается не менее 3-х лет в дубовых бочках.

АрАрАт \*\*\* имеет янтарный цвет с золотистым отливом.

У коньяка Арарат сильный и интенсивный вкус, слегка обжигающий в самом начале. Тонкая сладость сменяется легкой сухостью в конце.

Аромат У коньяка живой, пряный, слегка металлический аромат с цветочными и фруктовыми тонами, оттеняемый нотками свежего масла и дуба.

Гастрономические сочетания: Коньяк может быть прекрасным аперитивом в составе коктейлей ( например Сайд Кар ) или станет прекрасным дижестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе.



АрАрАт\*\*\*\*\* выдерживается не менее 5-ти лет в дубовых бочках.

Обладает нежным, освежающим ароматом сливы, персика и сухофруктов с оттенком черного шоколада. Тонкий и деликатный вкус: интенсивность черной смородины с мягкими сладковатыми нотами.

Гастрономические сочетания Коньяк станет прекрасным дижестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе и сигары .

## Армянские коньяки

**Ани** - город 1001 церкви. В X-XI вв. город был столицей древнеармянского царства Багратидов. Период его наибольшего расцвета связан с правлением царя Гагика II. Время стерло с лица земли древнюю столицу, но город Ани живет в памяти людей.

Ани .Выдержка в течении 6 лет в дубовых бочках .

Янтарный цвет с шоколадным отблеском. Аромат яркий, пряный свежий. В букете - легкие тона апельсина и ванили на фоне миндаля. Вкус интенсивный и длительный. Выраженная сладость делает его более округлым. Переход к тонам лимона и сушеного инжира. Слегка терпкое послевкусие. Отличный дижестив в сопровождении кофе и сигары .

**«Отборный»** – первенец армянских марочных коньяков. Созданный в 1902 году, именно этот коньяк поставлялся в начале XX века к столу Его Императорского Величества и стал первым из армянских коньяков, удостоенных высшей награды - Гран-При выставки в Париже.

Отборный . Выдержка от 7 лет в дубовых бочках .

Насыщенный, золотисто-янтарный цвет. Живой, свежий фруктовый аромат. Легкая кислотность в букете оттеняется тонами свежей апельсиновой корки и дубовой коры. Вкус интенсивный, длительный и полный. Фруктовые характеристики уравновешены тонами лимона, карамели и сушеного инжира. В финальной ноте - привкус миндаля. В состав купажа входит не менее 20% спиртов 20-летней выдержки. Рекомендуются как аперитив или дижестив. Отлично сочетается с фруктами.





## Армянские коньяки

**Остров Ахтамар** расположен на озере Ван, где в X веке находилась резиденция армянских царей. Название острова навеяно легендой о любви принцессы Тамары к простому юноше, утонувшему в суровых водах озера Ван. Последними его словами были: "Ах, Тамар!".

**Ахтамар** .Выдержка в дубовых бочках не менее 10 лет .

Прекрасный янтарный цвет с медным отблеском. Аромат живой и элегантный. В букете преобладают нотки пчелиного воска, ореха и коры дуба, на фоне ванили и чернослива . Округлый, скрытый, сладковатый вкус проявляется постепенно и дарит соблазнительно долгое послевкусие. Присутствуют тона чернослива. Легкая сухость в конце оттеняется нотками корицы. Изящный дижестив.

**Васпуракан (в переводе с армянского - "Страна благородная")** - одно из исторических суверенных княжеств Армении IX века, во многом обязанное своим процветанием правящей династии Арцруни. В древности Васпуракан считался землей обетованной и местом рая на Земле.

**Васпуракан** .Выдержка в дубовых бочках не менее 15 лет .

Насыщенный янтарный цвет с оттенком "старого золота". Аромат яркий, элегантный и сложный, с нюансами пряностей, коры дуба и сухофруктов. В конце улавливаются бальзамические нотки. Вкус щедрый, сложный, завершённый, удивительно мягкий и округлый. Небольшая резкость в конце сглаживается ярко выраженными сладкими нотами. Послевкусие долгое и благородное. Изумительный дижестив .



# Армянские коньяки

"Земля Наири" - легендарная древнеармянская область в Междуречье в XIII-VIII веках до н.э. Наирийское царство - одно из крупнейших в древнеармянской истории - непосредственный предок Армении...

Наири .Выдержка не менее 20 лет в дубовых бочках.Крепость – 41% .

Красивый, глубокий, темно-янтарный цвет. Приятный блеск и безупречная прозрачность. Гармоничная, шелковистая, сложная и утонченная текстура. Купаж 18-20 различных коньячных спиртов. Разнообразие вкусовых оттенков: вкус грецких орехов, кедровые нотки, а также привкус чернослива и зрелой груши. Непревзойденный дижестив, прекрасно сочетающийся с сигарами больших форматов.

Самый ценный из коньяков **АрАрАт** носит имя древней крепости Эребуни, воздвигнутой в 782 году до н. э. по приказу царя Аргишти I. Именно с этой даты ведёт отсчёт своей истории армянская столица Ереван — в память об этом на золотой упаковке сделана инкрустация, повторяющая клинопись с памятной плиты в честь основания города.

Над созданием купажа **АрАрАт Эребуни** трудились лучшие мастера, тщательно отбирая наилучшие спирты, не один десяток лет хранящиеся в погребах Ереванского коньячного завода. В итоге было выбрано 30 редких винтажных спиртов, самый старый из которых датируется 1934 годом, выдержкой не менее 30-ти лет. Тонкий аромат сухофруктов гармонично переплетается с нотами засахаренного апельсина и ванили . Вкус обволакивает нежными оттенками шоколада и поджаренного фундука, а в длительном послевкусии ощущается приятная терпкость благородной поро, дуба в сочетании с абрикосом и черносливом.





## 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, кониферилловый 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.

## Украинские Коньяки «Таврия»

- Дом марочных коньяков «Таврия» -- крупнейший в Украине производитель коньяков - в том числе элитных: марочных и коллекционных групп. "Таврия" владеет самыми обширными в Украине винодельческими угодьями - мы возделываем около 1400 га лучших сортовых виноградников, расположенных в экологически чистой зоне, расположенной в непосредственной близости от экологической жемчужины планеты - заповедника "Аскания-Нова".
- Дом марочных коньяков "Таврия" первым в Украине и вторым в мире получил международный сертификат соответствия продукции строжайшим мировым требованиям к органическим эко-продуктам. Предприятие было основано францужско-швейцарскими колонистами в 1889 году на месте нынешнего города Новая Каховка.
- Здесь производятся подлинные марочные коньяки Украины. Такими могут называться только те коньяки, которые произведены на предприятии с полным циклом коньячного производства - начиная с выращивания собственного винограда, получения виноматериала, его перекурки в коньячные спирты, с последующей выдержкой в дубовых бочках более 6 лет и розливом в бутылки. Дом марочных коньяков «Таврия» выпускает продукцию марок: «Таврия», «Георгиевский», «Jatone», «Борисфен» и «ALeXX», которые известны не только в Украине, но и далеко за ее пределами.

## Украинские Коньяки «Таврия» .

- ALeXX — это первый коньяк Украины в стиле фьюжн. Бренд ALeXX принадлежит дому марочных коньяков Таврия, одному из ключевых предприятий Украины, хорошо известному своими торговыми марками "Таврия", "Георгиевский". Энергичный и гармоничный характер напитков бренда "Алекс" ориентирован на молодую аудиторию, но и более опытным потребителям они обязательно придутся по вкусу. Слоган бренда: "Почувствуй вкус взрослых развлечений".
- "Alexx" Platinum XO — коньяк, созданный в стиле Fusion (от англ. "fusion" — слияние, интеграция). Заявленный брендмейкерами принцип смешения (фьюжн) проявляется в сочетании старинных технологий производства коньяка и современных принципов его презентации. Коньяк "Алекс" Платинум изготавливают из купажа молодых французских и выдержанных таврийских коньячных спиртов. Часть спиртов выдерживалась не менее 6 лет, другая часть — не менее 20 лет. Вкус коньяка — мягкий, насыщенный, с элегантной бархатистой текстурой, тонами дуба. Послевкусию долгое, постепенно развивающееся в богатую палитру. Аромат Коньяк обладает роскошным ароматом с выраженными цветочными тонами, акцентами пряностей и нотками сухофруктов.
- Гастрономические сочетания Коньяк рекомендуется подавать в качестве дигестива.



## Украинские Коньяки «Таврия» ●

**Таврия Классик Gold Reserve** – это марочный коньяк выдержанный не менее 7 лет .Это коньяк с тонким цветочным ароматом . Мягкий и округлый, насыщенный и сбалансированный. Обилие оттенков фруктов и дерева. Завершенный, сложный.

В послевкусии **Таврия Классик Gold Reserve** проявляются оттенки лесного ореха. Богатство тонов и продолжительность букета - красноречивое свидетельство силы и утонченности напитка.

**Исключительный дижестив гармонично звучащий с кофе, сырной тарелкой и сигарой .**



**Таврия Oriana** – это марочный украинский коньяк выдержанный не менее 8 лет .

**Таврия Oriana** имеет насыщенный янтарный цвет и обладает тонким ароматом ванили и лесных орехов.

Во вкусе **Таврия Oriana** обладает гармоничным мягким вкусом с оттенками дуба и пряного меда .В послевкусии проявляются легкие оттенки ванили и лесного ореха.

**Таврия Oriana** является классическим дижестивом гармонично звучащим по правилу 4-си (кофе ,сигара , сыр и шоколад )



## Украинские Коньяки «Таврия» ●

«Таврия» ХО – это один из лучших украинских марочных коньяков , который выдерживается не менее 9 лет.

«Таврия» ХО имеет цвет старого золота.

«Таврия» ХО обладает роскошным букетом – это сочетание ароматов дуба, апельсина, шоколада и ванили . Коньяк имеет насыщенный вкус сушеного яблока, чернослива с медово-цветочными нюансами и лёгкими оттенками специй с намёком на округлую и пикантную горчинку. С долгим округлым и приятным послевкусием

**Jaton Sigar Reserve** - это особенный украинский коньяк из лучших старых коньячных спиртов , выдержанный от **15 до 35 лет** в дубовых бочках .

**Jaton Sigar Reserve** обладает глубоким тёмно-янтарным цветом и идеально сбалансированное сочетание дубово-сигарных и смолянистых тонов с оттенками сухофруктов и чернослива .

**Jaton Sigar Reserve** имеет насыщенный вкус черного шоколада, которые дополняют табачные нотки , органично сочетающиеся с сухофруктами, создавая неповторимую вкусовую композицию/Длительное послевкусие с ароматом изюма и чернослива, является логическим продолжением изысканного вкуса.



## Украинские Коньяки «Таврия» ●

"Георгиевский кавалер" ХО — марочный коньяк, созданный из качественных коньячных спиртов. Виноград для их получения выращен на территории древней Таврии и впитал в себя всю щедрость украинского солнца и богатство плодородной земли. Своим названием коньяк обязан легенде о Георгии Победоносце, который является одним из самых почитаемых святых у христиан. Именно его считают покровителем рыцарей, а званием "Георгиевского кавалера" обычно награждались сильные духом и смелые мужчины.

Аромат у коньяка долгий, развивающийся аромат, сотканный из сочетания цветочных нот, акцентов лакрицы, ванили и дикого меда.

Вкус коньяка — приятный, бархатистый, с тонкими нюансами цитрусовых и тонами зеленого яблока. Нюансы меда и горчицы хорошо оттеняют фруктовую основу, а послевкусие знаменуется оттенками барбариса и специй.

Гастрономические сочетания Коньяк великолепен в чистом виде как напиток для расслабления. Подавайте его в качестве дижестива, при желании дополняя кофе или хорошей сигарой.



## Украинские Коньяки «Таврия» ●

"Askaniya" XO — представитель линейки "Таврия коллекционная", что указывает на его исключительный статус и высокое качество.

Коньяк создается из лучших коньячных спиртов, прошедших десятилетнюю выдержку. Дополнительно коньяк выдерживался в дубовых бочках не менее трех лет. "Askaniya" XO демонстрирует классический характер выдержанного коньяка, обладая мягким и полным вкусом. Своим названием коньяк обязан расположенному на родине этого напитка, в Херсонской области, уникальному биосферному заповеднику Аскания-Нова. В 1828 году эта территория была продана немецкому герцогу-землевладельцу Фердинанду Фридриху Ангальт-Кетгенскому, который назвал свои новые владения в честь своего семейного имени Аскания.

В 2008 году на выставке "International Wine & Spirit Challenge" в Лондоне коньяк "Askaniya" XO был отмечен специальным дипломом "Askaniya" XO имеет мягкий вкус коньяка, который увлекает томными нюансами миндального ореха и долгим богатым послевкусием.

Гастрономические сочетания "Askaniya" XO рекомендуется пить в чистом виде как дигестив, сочетать его с кофе и сухофруктами.





## Украинские Коньяки «Таврия» •

**Дніпро. Х.О.** - коллекционный коньяк который выдержан не менее 1 лет в дубовых бочках и последующей выдержкой в коллекции не менее 3 лет .

**Дніпро. Х.О.** - имеет яркий волнующий букет с шоколадно-пряными цветочными оттенками, в которых проявляются табачные тона . Вкус мягкий, со смолистыми оттенками.

**Дніпро. Х.О.** - отличный классический дижестив в сопровождении кофе и сигары .



**Херсон Х.О.** – изысканный украинский коллекционный коньяк выдержанный не менее 15 лет .

**Херсон Х.О.** - имеет тёмно-янтарный цвет и элегантный, бархатистый, цветочный аромат.

**Херсон Х.О.** – обладает сложным , смолисто-шоколадным вкусом . с утонченным и продолжительным послевкусием .

**Херсон Х.О.** - отличный классический дижестив в сопровождении кофе и сигары .



## Украинские Коньяки «Таврия»

**"Империал" ХО** относится к линейке "Таврия Коллекционная" Дома марочных коньяков "Таврия". Это — самый выдержанный коньяк среди всего ассортимента компании, который готовится из особо ценных, высококачественных коньячных спиртов, прошедших не менее чем 25-летнюю выдержку в дубовых бочках. Дополнительно после купажирования коньяк выдерживался не менее трех лет, дабы приобрести неповторимую гамму вкуса и утонченный, благородный букет. Коньяк считается апогеем творческих стараний мастеров "Таврии" и достойно представляет компанию на многочисленных международных выставках, завоеывая престижные премии и награды.

**"Империал" ХО** — темно-янтарный, с интригующей игрой золотистых бликов в бокале. Мягкий, глубокий, бархатистый вкус коньяка поражает элегантностью и сложностью. Безупречное сочетание фруктовых тонов, ноток специй и шоколада развивается в насыщенное, долгое послевкусие.

Аромат у **"Империал" ХО** коньяка насыщенный, многогранный богатый аромат, раскрывающийся оттенками пряных специй и сложными шоколадно-смолистыми сигарными тонами.

Гастрономические сочетания : **"Империал" ХО** послужит великолепным дигестивом. Он практически не нуждается в сопровождении. Украсить его вкус можно разве что хорошей сигарой.



# Бренди . Коньяк и Бренди .

## Культура потребления виски :

### 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.**

**Grappa Piasi** - это граппа полученная техникой циклической дистилляции в медных перегонных кубах в Пьемонте из сорта винограда Бракетто с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 12 месяцев .

**Grappa Piasi** - имеет чистый янтарный цвет . Элегантный, гармоничный и легкий аромат граппы наполнен нотками садовых цветов.

**Grappa Piasi** - имеет мягкий вкус с оттенками ванили и розы.

## **Гастрономические сочетания**

**Grappa Piasi** - подойдет в качестве дижестива ( особенно в традиционном итальянском коретто в сопровождении традиционных итальянских десертов ) .



# 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 соложеного 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 ) .



"Hendrick`s" — это уникальный высококачественный джин premium-класса, который выпускается небольшими партиями. "Hendrick`s" производится в Шотландии, для его изготовления используется кристально-чистая вода из источника Penwhapple. Секрет производства этого роскошного джина заключается в необычном сочетании ингредиентов, в числе которых специи, привезенные из разных уголков света, а также экстракты свежего огурца и лепестков болгарской розы, благодаря чему напиток приобретает удивительный характер — бодрящий, с богатым цветочным букетом. Другой особенностью производства "Hendrick`s" является уникальная дистилляция в двух медных перегонных кубах — Беннет и Картер, где рождаются удивительные спирты, соединяя которые, мастер купажа получает необычайно мягкий и гармоничный джин. крепость 44%



# Джин.

## Культура потребления джина :

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



"Seagram's" Extra Dry — превосходный алкогольный напиток, являющийся джином номер 1 в Соединенных Штатах Америки. Этот джин, изготавливаемый из отборных натуральных ингредиентов, был представлен потребителям в 1939 году .

Джин "Сигремс" Экстра Драй создается из зернового спирта и ароматических растений, которые подвергаются перегонке при низких температурах. Это позволяет напитку впитать в себя благоухания трав, а также обрести богатый вкус. Затем джин на протяжении некоторого времени стареет в бочках из белого дуба.



# Джин.

## Культура потребления джина :

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

Рецепт джина **Beefeater** был составлен в 1820 году Джеймсом Барроу, в результате чего миру был подарен уникальный джин, обладающий ярким вкусом и ароматом. Полный рецепт джина **Beefeater** известен только 6 сотрудникам компании, и с тех пор ни разу не менялся.

**Beefeater** — единственный в мире джин, который до сих пор производится только в Лондоне.

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

Высокое качество джина **Beefeater**, удивительный вкус и прекрасный аромат являются результатом идеального сочетания тщательно отобранных ингредиентов. Можжевельник, придающий джину характерный аромат, закупается в Италии, кориандр импортируется из Румынии, России и Болгарии, апельсиновая и лимонная цедра привозится из Южной Испании, корень дягиля, придающий цветочный оттенок аромату джина, выращивается в Голландии и



## 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 мескалем, производимым по особой технологии в штате Халиско, в окрестностях города Текила

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. 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 нарезают на части и на 2-3 дня помещают в теплую (60-85 градусов) каменную печь, чтобы смягчить ее
- ❑ затем агаву охлаждают в течение суток, а потом огромными каменными жерновами выдавливают сладкий сок. Иногда перед перегонкой в сок добавляют сахар, чтобы стимулировать процесс брожения. В марочных сортах текилы сахар не содержится вообще
- ❑ 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 ликер крепостью 7-12 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 нескольких дней 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.

На протяжении нескольких тысячелетий в Центральной Америке процветала империя ольмеков – мудрого, трудолюбивого и воинственного народа. Одним из источников своей силы ольмеки считали октли – напиток из перебродившего сока голубой агавы. Они верили, что секрет изготовления октли дарован им верховным божеством.

После распада империи ольмеков (это случилось около 400 г. до н.э.) рецепт священного напитка унаследовали другие народы, населявшие Центральную Америку: тольтеки, чичимеки, майя, ацтеки. В 2003 году Международный институт дегустации вин и спиртных напитков, расположенный в Чикаго, присудил текиле Olmeca золотую награду и признал её наилучшей текилой в мире. В 2007 году Olmeca получила призы сразу на двух международных конкурсах: International Wine and Spirit Competition и Concours Mondial de Bruxelles. Также марку наградили призами на конкурсах San Francisco Spirits Competition в 2009 и 2010 г.

В настоящее время все права на торговую марку Olmeca принадлежат компании Pernod Ricard. Процессом производства многочисленных сортов «Ольмеки» (включая сбор урожая голубой агавы) руководит Маэстро Текилеро (Maestro Tequilero) Хесус Эрнандес.

Древнее двухтонное колесо-пресс, высеченное из толщи вулканического базальта (тезонтля), работает до сих пор. Технологии получения агавового сока с помощью таких жерновов уже 500 лет. И способ отжима, и сам получаемый сок называются «Тахона» (Tahona).

Главная особенность «Ольмеки» состоит в том, что «Тахона» добавляется во все разновидности этой текилы и придаёт ей специфический привкус с лёгкими цитрусовыми нотками .



## Текила и мескаль

В середине XX века возникла мода на высококачественную текилу, изготовленную с использованием старинных технологий: она обладает особым, «истинно мексиканским» вкусом. В 1967 году была зарегистрирована торговая марка Olmeca (в честь первооткрывателей хмельного напитка из агавы), и с тех пор это гордое имя носит текила, производимая на заводе Destileria Colonial.

Иероглифы, которыми украшена бутылка текилы – ольмекские письмена, до сих пор не расшифрованные учёными. И индеец на этикетке – не стилизация, а портрет настоящего ольмека. В 1930 году археологи при раскопках в Трес-Сапотес обнаружили гигантскую голову. Неведомый ольмекский скульптор с большой точностью передал черты и выражение лица. Изображение этой головы и поместили на этикетке «Ольмеки». Tequila Olmeca Blanc не имеет цвета, она прозрачная. В том случае, если при покупке предлагают напиток, у которого есть какие-либо отблески по краю бутылки – значит, вам предлагают что-то не то, либо подделку. Что касается крепости, в Олмеке Бланко 38% крепости.

Удивительно то, что аромат этого напитка содержит в себе некие приятные нотки зелёного перца, которые отлично сочетаются с ароматами цитрусовых. Вкус сбалансирован, напиток легко пьется





## Текила и мескаль

**Текила Olmeca Gold** — это уникальная текила, изготовленная из собранной вручную отборной голубой агавы. Сочетание сладковато-цитрусовых оттенков делает ее идеальной для употребления как в коктейлях, так и в чистом виде во время самых зажигательных вечеринок.

**Olmeca Gold** — это хорошо сбалансированный продукт, который дает свежесть белой и сладость выдержанных текил, благодаря входящим в её состав текилам Blanco и Reposado.

**Olmeca Gold** лучше всего раскрывает свой вкус охлажденной, с долькой апельсина и щепоткой корицы, когда максимально чувствуются ее фруктовый, сладкий и легкий цитрусовый аромат с нотами грейпфрута и сладкий, слегка медовый вкус с дымными тонами чёрного перца.

Крепость — 38%

"Olmeca" Altos Plata 100% agava — текила премиум-класса, изготовленная из 100% голубой агавы. Она производится в центре Los Altos — в высокогорной мексиканской провинции с уникальными вулканическими "красными" почвами и резкой сменой погоды. При изготовлении текилы используется старинный метод "Tahona" (тахона), которому более 500 лет. Для измельчения агавы и получения сока используют огромные двухтонные жернова из вулканического туфа. Текила не подвергается выдержке, а после дистилляции сразу бутилируется.



## Текила и мескаль

Текила Olmeca ALTOS Reposado создана из 100% голубой агавы, совместно маэстро текильеро и известными британскими миксологами. Название текилы происходит от "Los Altos" (высокогорье по-испански) — горной долины в штате Халиско где растет лучшая голубая агава. Сок из агавы добывается традиционными методами Тахона при помощи огромных жерновов из вулканического камня. Дистиллируется текила в небольших медных чанах. Текила Olmeca Altos Reposado выдерживается 6-8 месяцев в 200 литровых бочках. Используются бочки из белого американского дуба, в которых раньше выдерживался бурбон. Вкус текилы Olmeca ALTOS Reposado — плод усилий лондонских миксологов, которых пригласили участвовать в создании идеальной текилы. Андрес Массо (Andres Masso), Генри Безант (Henry Besant) и Шарль Вексена (Charles Vexenat) — все эксперты в области алкогольных напитков и вкусовых сочетаний, довели Olmeca ALTOS Reposado до полного совершенства. Признанием их достижений стала золотая медаль на San Francisco Spirits Competition 2009. Текиле Olmeca Altos Reposado присущи сладковатые цитрусовые нотки (апельсин, грейпфрут), фруктовые и свежие тона. Оттенки агавы, ванили и древесные нотки дополняют друг друга, составляя отлично сбалансированный и полнотельный аромат. С первого глотка текилы на небе ощущается сладость, немного терпкости и цитрусовые нотки. Вкус крепкий, но приятный. Длительное послевкусие, сочетающее в себе сладость пропаренной агавы, оттенки ванили и древесные тона.



## Культура потребления



## Этикет подачи:



- 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 **Кокваси**
- **Кокваси** 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, созревший в нержавеющей танках, обладает крепостью 40-44%
- **Gold, Oro (золотой или традиционный)** – невыдержанный ром подкрашенный карамелью и ароматизирован (специи и пряности) или частично выдержан в дубовых бочках несколько месяцев, обладает крепостью 40-44%
- **Black (темный или старый)** – выдержанный ром в дубовых бочках из-под бурбона не менее 3-х лет, обладает крепостью 40-47%
- **Anejo** – выдержанный ром в дубовых бочках из-под бурбона не менее 5 лет, крепостью 40-47%

## **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

## Ром

Основателем бренда Havana Club считается испанский иммигрант Хосе Арчабала, который открыл в 1878 г. на побережье Кубы в г.Карденас винокурню, названную в честь родного городка Хосе "La Vizcaya".

Придумывая имя для рома, Хосе хотел, чтобы в нем объединились кубинские традиции, неповторимость Гаваны и романтический образ ночной жизни. На этикетке Havana Club - символ Гаваны: фигура вечно юной Гиральдии, девушки из Севильи, с посохом в руке. 1935 год был отмечен для Havana Club открытием в центре Гаваны - на Плаза де ла Катедрал - бара, который стал пользоваться неизменной популярностью у артистического и журналистского бомонда.

В 50-е годы 20-го века при режиме Батисты существование компании оказалось под угрозой, но после революции марка Havana Club получила второе рождение, и с тех пор стала первой маркой рома на Кубе. Ром Havana Club стали производить в новой винокурне, построенной недалеко от Гаваны в Санта Круз дель Норте . Havana Club Anejo 3 Anos — получают в результате купаживания ароматных выдержанных спиртов из сахарного тростника и экстралегких дистиллятов, предназначенных для изготовления молодого рома. Ром в течение трех лет выдерживается в бочках из белого дуба, затем маэстро ронеро отбирает лучшие бочки и купажирует ром, который снова выдерживают некоторое время, затем фильтруют и разливают по бутылкам.

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





# Ром

**Культура потребления:** коктейльная тематика.

**Ром-кола :** 150 мл. кола + 50 мл. Рома + лёд + стакан.



**Гаянский Грог :** 150 мл. Чай чёрный + 30 мл. Рома+ 20 гр.лимон (дольками) + 15 гр. сок вишня ( или яблоко) + 15 мл. сахарный сироп + 2 гр. пряности (корица, гвоздика )+ бокал.



**Гаянский Кофе :** 150 мл. Кофе + 30 мл. Рома + 30 гр. Сливки + 20 гр. Сахарного сиропа + бокал.





# Ром

В данном случае мы имеем дело с золотым или золотистым ромом крепостью 40 градусов. Алкогольный напиток имеет глубокий медово-золотой цвет. Его аромат ярче и звучнее. В нем можно различить пряные, цитрусовые, цветочные и древесные оттенки. Вкус уже более сложный и насыщенный. Некоторые дегустаторы считают, что особую пикантность ему придают ноты табака и апельсиновой цедры.

Сорт рома Anejo Especial настаивается в дубовых бочках на протяжении 3 лет.

Ром обладает богатым, отлично сбалансированным, мягким вкусом с нотами карамели, ванили, оттенками трубочного табака, корицы и апельсиновой корки

Ром источает тонкий сладкий аромат из нот древесины, ванили, темных цветов, коричневых специй, пряностей и апельсиновой цедры



# Ром

**Культура потребления :** коктейльная тематика.

**Ром-кола :** 150 мл. кола + 50 мл. Рома + лёд + стакан.

**Гаянский Грог :** 150 мл. Чай чёрный + 30 мл. Рома+ 20 гр. лимон (дольками) + 15 гр. сок вишня ( или яблоко) + 15 мл. сахарный

сироп + 2 гр. пряности (корица, гвоздика )+ бокал.

**Гаянский Кофе :** 150 мл. Кофе + 30 мл. Рома + 30 гр.

Сливки +

20 гр. Сахарного сиропа + бокал.

**Банановая корова:** 150 гр .банан(очищенный) + 150 гр пломбир + 50 гр. Ром + бокал

**Культура потребления:**

**Ром Gold spised** употребляется в виски гласс со льдом в сопровождении сигары и кофе .



# Ром

Havana Club Anejo 7 Anos — истинное воплощение насыщенных ароматов, богатого опыта и секретных технологий изготовления рома. Непревзойденное легендарное качество «Гавана Клуб Анъехо 7 Анъос» — дань традиционной теории и практике изготовления кубинского рома. Благодаря длительному естественному процессу выдержки в бочках из белого дуба он приобретает яркий многогранный аромат. Его отличает насыщенный цвет темного дерева. В букете намешано много разных ароматов, которые соединяясь вместе, создают истинную симфонию ароматов. Основные партии в ней принадлежат кокосу, фруктам, орехам, табаку и специям. Вкус удивительно гармоничный и целостный. На первых ролях в нем ванильные, карамельные, табачные и фруктовые ноты.

Послевкусие долгое и бархатистое.

На создание Anejo 7 Anos требуется 14 лет. При этом его смешивают из нескольких ромов разных возрастов. Самый младший из них семилетний. Существует особая секретная технология, которая при этом применяется.

Этот уникальный купажированный ром пьют исключительно чистым на дижестив по правилу 3-4 –си.

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



# Ром

**"Sailor Jerry" Spiced** — пряный карибский ром, названный в честь легендарного американского мастера тату — Нормана Кейта Коллинса ("Моряка Джерри"). Именно его считают отцом-основателем так называемой "олд скул" — стиля татуировок небольшого размера, простого рисунка, выполненного крупными контурами. Ром "Сейлор Джерри" Спайсед изготавливается традиционным путем дистилляции сока сахарного тростника. Но секрет его создателей — в точно выверенной пропорции специй, которые добавляются, чтобы приблизить вкус рома к тому, который некогда пытались получить моряки, занимаясь изготовлением этого старинного "морского" напитка. Лучший ром отбирается из нескольких карибских хозяйств и смешивается по собственной рецептуре с добавлением натуральных специй. В результате ром приобретает необычайно гладкий вкус и вместе с тем смелый характер, который и должен быть присущ крепкому напитку настоящих "морских волков". Работа "Моряка Джерри" в виде гаитянской девушки украшает этикетку бутылки этого именного рома, еще раз напоминая о мастере, творчество которого вдохновило на создание ставшего уже легендарным рома. У этого рома насыщенный, многослойный аромат с нотками ванили, ириса и корицы. Пряные нюансы хорошо сочетаются со сладкими нотами, создавая соблазнительный букет.

**"Sailor Jerry" Spiced** Ром обладает богатым, пряным вкусом с теплыми оттенками корицы, ванили и акцентами мускатного ореха. Сбалансированное и долгое послевкусие украшено сладкими нотками поджаренного ириса.



# 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 citrusовых, 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

**Бéхеровка**(чеш. *Becherovka*) — чешский крепкий ликёр (фернет) родом из Карловых Вар, настоянный на травах. Первоначально этот ликёр делали как желудочное лекарство. Бехеровка обязана своим названием карловарскому аптекарю немецкого происхождения Йозефу Витусу Бехеру (чеш. *Josef Vitius Becher*), который начал продавать этот напиток в 1807 году. В 1841 году его сын, Йоганн Бехер, открыл производство напитка на промышленной основе. В 1890 году Густав Бехер зарегистрировал торговую марку «Йоган Бехер» в честь своего отца. В производстве используется смесь из более чем двадцати трав насыпают в мешки из натурального холста, которые погружают в ёмкости, наполненные спиртом, и оставляют там примерно на неделю. Потом экстракт переливают в дубовые бочки и перемешивают с водой и сахаром. Затем продукт настаивается в дубовых бочках специальной овальной формы в течение двух-трех месяцев. Описываемый напиток делается только на исправленной карловарской воде.

За всё время существования этикетка на бутылке претерпела несколько изменений, характерная же форма бутылки напитка классического рецепта остаётся неизменной. Среди составляющих Бехеровки помимо спирта, сахара и воды из Карловых Вар можно также назвать ромашку, полынь, кориандр, гвоздику, душистый перец, мед, апельсин и лимон. Бехеровку наливают в стопки и подают обычно перед ужином или поздно вечером. Её пьют самостоятельно и добавляют в чай или кофе. Бехеровка является основой для множества коктейлей (в смеси с соком смородины, тоником). Многим нравится употреблять ликер параллельно с пивом.



# Infusion(Настойка)

**Absent Xenta** – один из самых известных абсентов в мире. Ксента - абсент с богатой историей и традициями, эксклюзивный рецепт которого не менялся уже более двухсот лет. Для приготовления высококлассного Absent Xenta используется полынь, произрастающая на высоте 2000 метров в Альпах Северной Италии, её собирают на заключительной фазе цветения и используют листья только верхней части растения. Характерной особенностью **Абсента Ксента** является богатая волна анисовых нот. Вкус у абсента очень мягкий с легким намеком на лакрицу, что с успехом маскирует большую крепость этого напитка. Отличается Абсент Ксента также и изысканным полупрозрачным зеленым цветом с оттенками лайма и яблока.



# Аперитив(биттер).

**"Aperol"** — это идеальный аперитив, созданный в 1919 году братьями Барбьери. В основе производства "Апероль" лежит древний секретный рецепт с использованием настоек, полученных из отборных ингредиентов — сладких и горьких апельсинов, а также трав и корней (в том числе — горечавки, ревеня и плодов хинного дерева) в идеально сбалансированной пропорции. Особенность неповторимого вкуса напитка заключается как в оригинальных чуть горьковатых фруктовых оттенках, так и в низком содержании алкоголя (всего 11 градусов, что в половину меньше, чем, например, в аперитивах Кампари). Яркий оранжевый цвет "Апероль", который придает напитку использование натурального апельсинового концентрата — своего рода фирменный знак аперитива.

## Коктейль "Aperol Spritz":

3 части сухого вина (как вариант — Prosecco, спуманте или шампанское)

2 части аперитива Aperol

Немного газированной воды, лед.

В бокал для вина налить аперитив и вино. Добавить газированной воды по вкусу и пару кубиков льда. Украсить коктейль ломтиком апельсина или оливкой.



## Аперитив(биттер).

В Милане Каспаром Кампари по секретному рецепту был создан великолепный **Campari Bitter Aperitif**. Популярный во всем мире аперитив Кампари Биттер прекрасен как в чистом виде, так и в качестве основы для составления изысканных коктейлей, он признан классикой среди аперитивов, это идеальный выбор для гурманов и ценителей качественных напитков. Изготавливают Campari Bitter путем мацерации: в спирте вымачивают травы, ароматные растения и фрукты, полученная настойка фильтруется и умягчается водой. Считается, что этот напиток берет свое начало в античности, где смеси вин с горьковатым вкусом использовали для лечения болезней.

**Цвет:** Аперитив рубиново-красного цвета.

**Вкус:** обладает особенным, пикантным горьковато-сладким вкусом.

**Аромат :** имеет гармоничный аромат луговых трав и фруктов.

**Вкус:** сложный горько-сладкий травяной с растительно-цитрусовыми оттенками .

**Крепость:** 25%

**Гастрономические сочетания:** прекрасен в чистом виде со льдом, а также сочетается с апельсиновым соком или содовой. Он пьется перед едой для улучшения пищеварения. На основе Кампари Биттер изготавливается множество восхитительных коктейлей.



# Вермуты

Вермут изобрел древний лекарь Гиппократ еще в V веке до н. э. Он заметил, что вино, смешанное с цветами бадьяна, приобретает целебные свойства. Таким образом, прототип вермута долгое время использовался в качестве лекарства.

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  $-9^{\circ}\text{C}$  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**



# Вермуты

**Мартини** (итал. *Martini*) — марка производимого в Италии вермута, названного по имени винокуренного завода *Martini & Rossi* в Турине, в основании которого принимал участие Алессандро Мартини. Винокуренный завод "Martini & Rossi" возник в Турине в 1863 году. Его создатели (А. Мартини и Л. Росси) решили создать инновационный напиток, не имеющий аналогов.



## Martini Bianco

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

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



## 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.

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

История аперитива **Lillet** началась в 1872 году, так как именно в это время, братья Paul и Raymond Lillet основали свое винодельческое производство во французском городе Podensac. Компания созданная братьями расположилась на юге от города Bordeaux. Именно поэтому, производимый компанией напиток Lillet, и состоит по большей части из вин этого эпического района Франции.

История гласит, что идею использовать для приготовления вермута вина Bordeaux, подсказал братьям священник по имени Керманн. Как и большинство монахов, Отец Керманн занимался врачеванием, используя для этого различные травы и растения. В частности, это был распространенный в то время ХИНИН. Для приготовления Lillet Blanc используются такие вина как Sauvignon Blanc, Muscadelle for the Blanc и Semillon. вина составляют восемьдесят пять процентов вермута Lillet, а оставшиеся пятнадцать процентов, занимает смесь кожуры сладких марокканских и зеленых апельсинов с Гаити.





# 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 Deimite 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 Indicao de Proveniencia Regulamentada (IPR)

Vinho de Qualidade Produzidos em Reglao Determinada (VQPRD)

Denominacao de Origen Controlada (DOC)

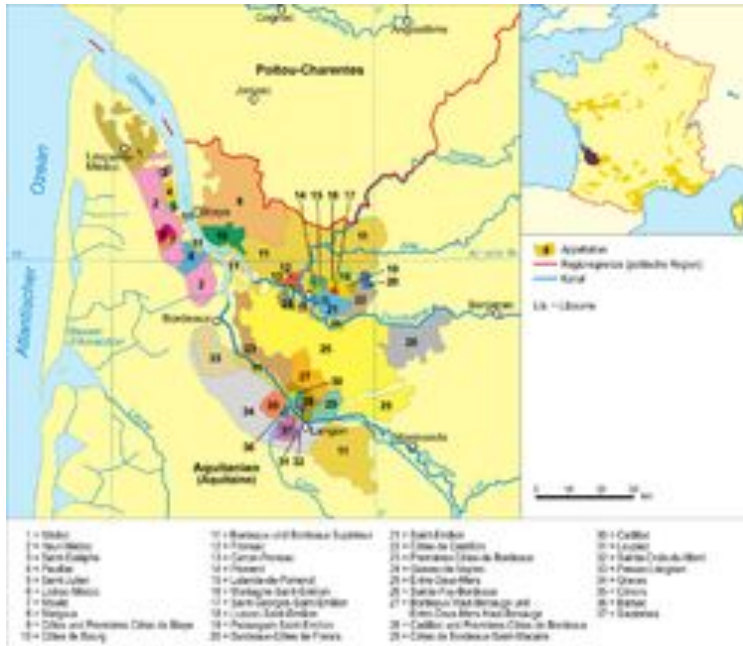
## Вина Франции

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

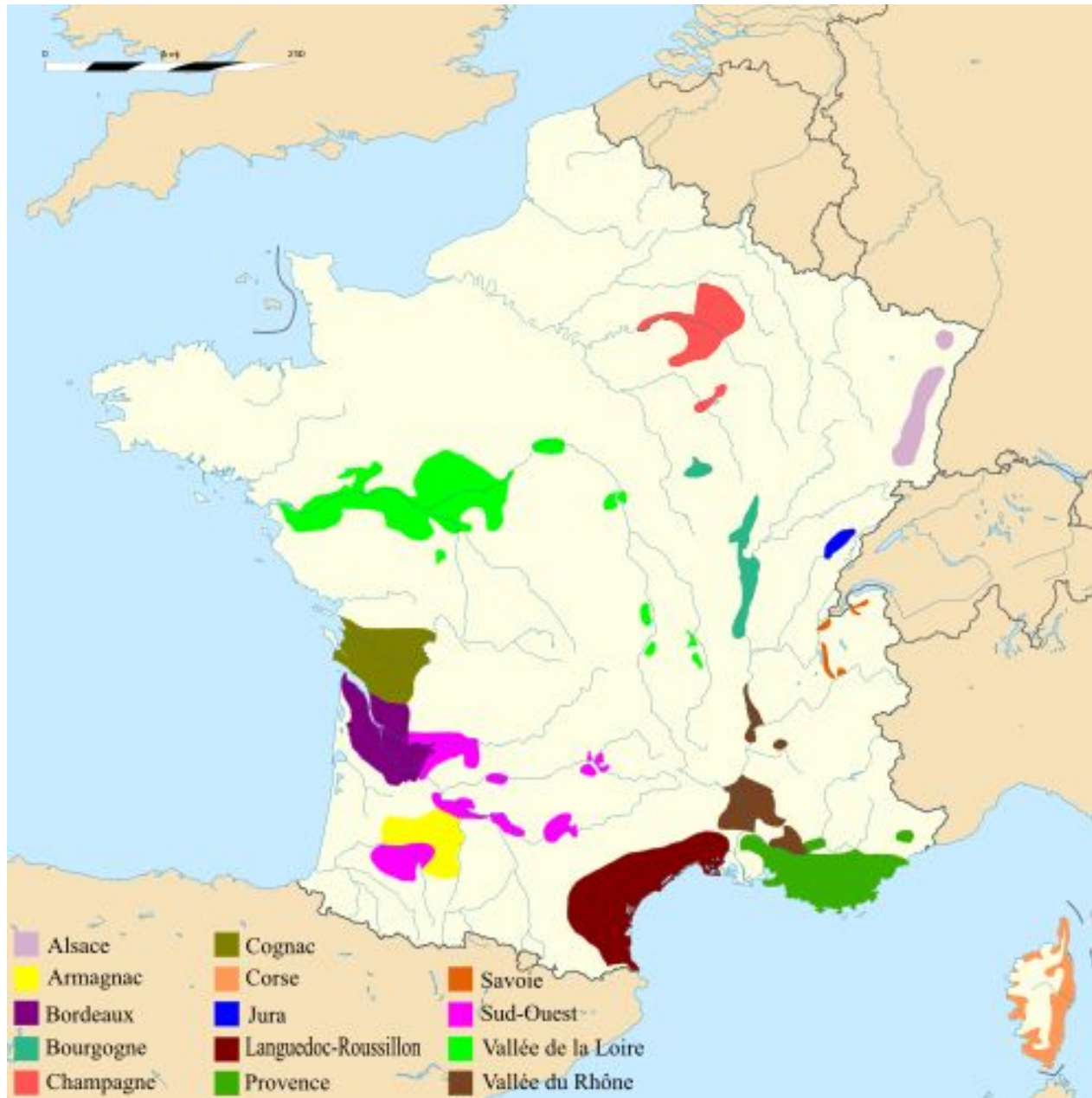
**Словом «бордо» также называют марку вин, производимых в данном регионе под региональной апелласьоном «Bordeaux Appellation d'Origine Contrôlée» или «Bordeaux AOC». В обиходе же, словом «бордо» называют широкий спектр вин — красных, белых и розовых, от недорогих столовых, до самых дорогих и известных 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

Происхождение замка **Chateau Fongaban** восходит к XVII веку, он имеет очень богатую историю. В 1936 году Шато стало принадлежать семье Таix. Виноградники Шато, занимающие 32 гектара, расположены в регионе Кот де Кастигон и обладают очень хорошим терруаром с известняковыми и глинистыми почвами на склонах плато.

**Chateau Fongaban** — вино высокого качества с насыщенным вкусом и ароматом, отличной структурой и финишем. Вино производится из винограда сорта Мерло с небольшим добавлением Каберне Фран, выращенного на виноградниках региона Кот де Кастигон в Бордо. Средний возраст лозы — 25 лет. Виноград собирается в степени полной спелости и проходит двойную сортировку, чтобы отобрать для создания вина только лучшие ягоды. Выдерживается вино исключительно в дубовых бочках. Вино Шато Фонгабан завоевало золотую медаль на конкурсе "Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine" в 2009 году.

**Chateau Fongaban** - вино красивого темно-пурпурного цвета и обладает концентрированным ароматом с тонами черной смородины и спелой вишни, с древесно-ванильными нотами, оттенками кофе и графита.

**Chateau Fongaban** имеет вкус вина насыщенный, плотный, мягкий, ягодный, с легкими приятными сладковатыми оттенками, но при этом очень сухой.

Послевкусие — долгое, терпковатое.

Гастрономические сочетания : вино прекрасно дополнит блюда из красного мяса, грибов, дичь под ягодными соусами, мясные пасты, а в качестве легких закусок идеально подойдут зрелые сыры.





## 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 непритязательное столовое вино.

## Вина Италии

Виноградники местности Мейрана были известны уже в 971 году, о чем свидетельствует документ, хранящийся в государственных архивах в Генуе. Компания Broglia (Tenuta La Meirana) была основана Бруно Бролья, но известности и настоящей славы она достигла благодаря энтузиазму и стараниям его сына, нынешнего владельца — Пьетро Бролья.

Пьетро — очень энергичный и известный в Италии человек. В 1994 году он был избран в итальянский парламент в качестве члена Комитета сельского хозяйства, он также является президентом Consorzio di Tutela del Gavi, также он первым в Италии разработал кадастр виноградников Гави. Вино "Il Doge", название которого напоминает о связи древней земли Гави с генуэзскими Дожами, характеризуется своей особой кислотностью, свежестью и питкостью. Оно создается из урожая Кортезе с молодых лоз, вырыщаемых хозяйством Бролья в коммуне Гави на виноградниках с юго-западной экспозицией на высоте 200-250 метров над уровнем моря. Почва участков — глинистая. Винификация — традиционная для белых сортов. Ферментация проходит в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре 18-20°C, после чего вино выдерживается в этих же емкостях.

**Broglia "Il Doge", Gavi DOCG** чистого золотисто-желтого цвета с лёгкими фруктово-цветочными ароматами, с нюансами груши и яблока.

Вкус **Broglia "Il Doge", Gavi DOCG** элегантный, тонкий, сочный, наполненный красивыми цитрусовыми нотками и ореховыми оттенками.

**Broglia "Il Doge", Gavi DOCG** можно употреблять в качестве аперитива, хорошо сочетается с блюдами средиземноморской кухни, белым мясом.



## Вина Италии

компания **Gerardo Cesari** — это символ преданности многовековым традициям виноделия, а также профессионализм, трудолюбие и целеустремленность ряда поколений виноделов. Основанная в 1936 году в Ломбардии, компания во главе с Жерардо Чезари задалась целью производить вина, способные конкурировать с лучшими итальянскими и международными красными винами. Так началась история успеха вин Чезари во всем мире. Вино "**Essere**" **Soave** обладает приятным фруктово-цветочным ароматом и деликатным, мягким вкусом. Купаж вина составляет виноград сортов Гарганега (60%) и Треббьяно (40%), такой blend в регионе Венето разрешен к применению под названием Soave Blend. Гарганега составляет основу купажа, поскольку в сухих винах он формирует структуру, привносит нотки фруктов, в том числе цитрусовых. Виноград сорта Треббьяно (в процентном соотношении около 30%) придает вину четкий вкус с хрустящей кислотностью. "Soave" переводится как "нежный, бархатный, изысканный" и полностью подтверждает характеристики этого гармоничного, изящного вина.

**Soave Gerardo Cesari** имеет бледный соломенный цвет с зеленоватыми отблесками и нотками свежих фруктов в сопровождении цветочных оттенков.

**Soave Gerardo Cesari** округлое, деликатное фруктовое вино, которое обладает тонким, сухим и гармоничным вкусом.

**Soave Gerardo Cesari** отлично в качестве аперитива, также составит хорошую пару легким закускам, рыбе, птице и белому мясу.

Охлажденное до 8-10°C, вино послужит отличным аперитивом, хорошо дополнит легкие закуски, блюда из рыбы и птицы.



## Вина Италии

Итальянская компания **Gerardo Cesari** — это символ преданности многовековым традициям виноделия, а также профессионализм, трудолюбие и целеустремленность ряда поколений виноделов. Основанная в 1936 году в Ломбардии, компания во главе с Жерардо Чезари задалась целью производить вина, способные конкурировать с лучшими итальянскими и международными красными винами. Gerardo Cesari удостоившись репутации лучших производителей Италии 2011 и 2012 года на Международном конкурсе вин и спиртных напитков (IWSC), компания продолжают завоевывать самые высокие рейтинги экспертов и критиков .

"Essere" **Merlot delle Venezie** — элегантное, хорошо структурированное сухое вино с нотками ягод и нюансами специй во вкусе и аромате. Вино создано из винограда сорта Мерло, выращенного в знаменитом винном регионе Венето. Здесь, усилиями специалистов компании Cesari, с любовью к своей земле и ее традициям, был создан целый ряд высококачественных вин, ставших визитной карточкой этого региона. Мягкий, гладкий вкус вина делает его приятным для ежедневного употребления, а выгодное соотношение цены и качества подходит для широкого круга потребителей. Вино отлично сочетается с блюдами традиционной итальянской кухни, птицей, сырами.

**Merlot delle Venezie** - насыщенного рубиново-красного цвета с щедрый аромат вина завораживает нотами вишни, красных и черных ягод и легкой пряностью. Вкус **Merlot delle Venezie** демонстрирует мягкий, приятно обволакивающий вкус с хорошей структурой, тонами черной вишни и ванили. Послевкусие чистое и стойкое.

Гастрономические сочетания Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, пиццей, пастой под красным соусом, лазаньей, ризотто, равиоли, 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 Новой Зеландии

### **Sauvignon Blanc Satellite**

Новозеландский производитель Spy Valley является одним из самых известных не только в стране, но и за ее пределами. Общая площадь виноградников составляет 154 гектара, на которых выращиваются более 10 различных сортов. В компании Spy Valley изготавливают три основных бренда: Spy Valley, Envoy и Satellite, каждый из которых представляет свой собственный стиль и собственное винное производство. Satellite — сортовые вина с хорошей фруктовостью и балансом. Это довольно значимый бренд для компании, который производит типичные живые вина - сортовые Пино Нуар и Совиньон Блан. Виноград собирают с виноградников хозяйства в долине Мальборо.

**Sauvignon Blanc Satellite** имеет аромат цитрусовых, с тонами цветов бузины и киви. Освежающая бодрящая структура с обилием цитрусовых и травяных вкусов.

**Sauvignon Blanc Satellite** станет хорошей парой салату из свежей зелени с крабовым мясом, пене с копченым лососем, гребешкам на гриле с винным соусом, бараньим отбивным с лимонным соусом. WS 89 .

Температура подачи 10-12°C.



## Вина Молдавии

Согласно указу удельного ведомства от 1827 года, в Пуркарах было создано первое специализированное винодельческое хозяйство. Уже в 1847 г., в ходе сельскохозяйственной выставки в Бессарабии, пуркарское вино поразило дегустаторов своим грациозным ароматическим составом и плотным насыщенным вкусом. Новейший период в истории пуркарских вин начинается в 2003 г., когда была основана компания Vinăria Purcari. Основной целью создания компании было возрождение производства уникальных исторически известных купажей вин, таких как Негру и Рошу де Пуркарь. Для этого был реконструирован завод в микроне Пуркарь, идеальной по своим почвенно-климатическим условиям для выращивания винограда. Полностью было воссоздано и развито производство Пуркарских вин – обновлены старинные погреба, отстроенные еще в 1827 году. Сегодня эти погреба являются одними из самых старых и известных погребов Молдовы. Поместье Пуркарь является одной из достопримечательностей и одновременно визитной карточкой Молдовы. Пуркарская микроне отличается особым составом почвы - суглинистые участки с очень тонким слоем чернозема или суглинистые черноземы, местами высокой карбонатности. Эта микроне находится на той же географической широте, что и знаменитые винодельческие регионы Bordeaux. Корень виноградного куста через карбонатные слои (почти каменные) уходит вглубь в поисках влаги. И в сочетании с мягким солнцем создаются условия, благоприятные для высокоценных, классических красных сортов винограда. Все это и определяет уникальный вкус Пуркарских вин.

**Chardonnay de Purcari** – это вино с соломенно-желтым цветом и нежным цветочным ароматом с нотками экзотических фруктов.

**Chardonnay de Purcari** имеет мягкий гармоничный вкус с легким миндальным оттенком. Идеально сочетается с рыбными блюдами, твердыми неострыми сырами.



## Вина Молдавии

Вина из молдавского местечка Пуркарь известны уже более 185 лет. Современная история Пуркарских вин началась в 2003 году, когда компания **Пуркарь** возродила историческое производство легендарных вин. Виноградники компании занимают 250 га. Здесь выращиваются как автохтонные, так и международные сорта винограда, и даже грузинский сорт Саперави. Винодельня оснащена по последнему слову техники. Все вина производятся по классической технологии, а для выдержки моносортовых и купажированных вин применяются только французские дубовые баррики.

**Purcari, Pinot Gris** — мягкое, загадочное вино, напоминающее о последних теплых осенних днях, о "бабьем лете". Вино производится из винограда, выращенного в микроне Пуркарь, в юго-восточной части Молдовы, на тяжелых черноземных суглинистых почвах. Урожайность Пино Гри составляет 7 тонн с гектара. Виноград собирается с лоз вручную в сентябре. После холодной мацерации осуществляется ферментация в чанах из нержавеющей стали, стабилизация, розлив в стерильных условиях и созревание вина в бутылках в подвалах винодельни.

**Purcari, Pinot Gris** - Вино светло-золотистого цвета с тонкими нотками спелых фруктов.

Вкус **Purcari, Pinot Gris** бодрящий, свежий, чистый, мягкий, с длительным, приятным послевкусием, в котором остаются гармоничные миндальные ноты.

Вино идеально сочетается с рыбными блюдами, моллюсками, твердыми неострыми сырами, сочными блюдами из курицы и овощами гриль.

# Вина Украины

Белое сухое вино **Шардоне Качинское** – одно из новых творений инкерманских мастеров-виноделов. Для его производства используют виноград сорта Шардоне, культивируемый в виноградарских хозяйствах Крыма. Вино отличается соломенным цветом, мягким гармоничным вкусом и нежным сортовым ароматом с цветочными тонами и легкими тонами выдержки. Содержание спирта в вине составляет 10-12 процентов. Оптимальная температура подачи к столу – 10-12 градусов. соломенного цвета.

**Шардоне Качинское** - вино гармоничное , умеренно свежее , с мягкой текстурой, тонами дуба и ванили.

**Шардоне Качинское** - сортовой аромат вина наполнен **Шардоне Качинское** - цветочными оттенками и легкими нюансами древесины.

**Шардоне Качинское** - станет хорошим аперитивом, сочетается с салатами, закусками, блюдами из птицы, сырами.



**Riesling Inkerman** — легкое белое полусухое вино, созданное из винограда сорта Рислинг рейнский, который произрастает на виноградниках компании Инкерман на живописных Крымских холмах. Вино демонстрирует свежий, приятный вкус с фруктовыми оттенками, сбалансированной кислотностью и элегантным послевкусием, оно отлично освежит жарким летним днем.

**Riesling Inkerman** - вино элегантного светло-соломенного цвета с соблазняющим легким, освежающим ароматом, в котором гармонично переплелись ноты тропических фруктов, зеленого яблока и белых цветов.

**Riesling Inkerman** демонстрирует свежий, приятный вкус с фруктовыми оттенками, сбалансированной кислотностью и элегантным послевкусием.

**Riesling Inkerman** сочетания Вино хорошо сочетается с фруктами, сырами, легкими закусками.



# Вина Украины

## **Мускат Качинский бел п/сл Инкерман**

Создано из мускатных сортов винограда, произрастающего в Качинской долине Крыма

Цвет: Светло-соломенный.

Вкус: Тонкие оттенки экзотических цветов и фруктов.

Аромат: Элегантный мускатный аромат.



## Вина Украины

**Каберне "Качинское"** — марочное красное сухое вино, уникальность которого состоит в том, что выпускается оно исключительно Инкерманским заводом марочных вин. Поэтому по праву носит статус "короля" красных марочных вин Инкермана. Вино создается из винограда французского сорта Каберне Совиньон, который выращивается в древней Качинской долине, раскинувшейся прямо на берегу Черного моря. Более полутора лет вино выдерживается в дубовых бочках, что позволяет ему развить чудесный аромат и бархатистый вкус, сочетающий в себе щедрое тепло крымского солнца, свежесть морского бриза и сочность благородного винограда.

**Каберне "Качинское"** имеет красно-рубиновый цвет со сложным, многогранным ароматом с нотками фруктов, оттенками фиалки, сафьяна и древесными нотками. .

**Каберне "Качинское"** обладает насыщенным и гармоничным вкусом, палитра которого наполнена фруктовыми тонами, демонстрирующими сортовые характеристики винограда, а также нюансами дуба, обогатившими вкус благодаря длительной бочковой выдержке.

**Каберне "Качинское"** великолепно сочетается с дичью, мясом, приготовленным на гриле, мясными закусками и сырами.

**Саперави Инкерман сух. (Saperavi Inkerman dry)** - Вино Инкерман Саперави имеет темно-рубиновый цвет, в букете присутствуют сливовые и черносливные ноты, вкус глубокий и выраженный, понравится настоящим ценителям.

**Саперави Инкерман сух.** - великолепно сочетается с дичью, мясом, приготовленным на гриле, мясными закусками и сырами.



## Вина Украины

### **Инкерман Красное полусух.**

Ординарное полусухое красное вино (выдержка 6 месяцев в дубовых бочках). Изготовлено из винограда сортов Мерло, Саперави, Бастардо Магарачский. Цвет рубиновый. Вкус гармоничный, с умеренной свежестью и терпкостью. Аромат сложный сортовой.



### **Древний Херсонес**

Ординарное полусладкое красное вино (выдержано 6 месяцев в дубовых бочках). Для изготовления вина используется виноград сорта Саперави. Вино обладает мягкой терпкостью и бархатистостью Цвет темно-рубиновый. Аромат с фруктовыми и шоколадными оттенками. Сорт винограда Саперави за смолисто-черные ягоды называют «горячая кровь земли». Вино подобно грузинскому «Киндзмараули».





# 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 закупориваются также под давлением. Выделение пузырьков газа, характерные для игристых вин, происходят благодаря резкому высвобождению углекислоты во время открывания бутылки (акратофорный).

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

# Игристые вина

Шампанское названо в честь французского монаха-бенедиктинца по имени **Пьер Периньон**, жившего в XVII веке. Именно он научился укрощать "дьявольское вино" и сделал очень много для современного виноделия: придумал метод выдержки шампанского в бутылке, ассамбляж и особенные узкие бокалы для идеальной "пенистости" шампанского. Сегодня бренд "Дом Периньон" принадлежит компании Моет & Шандон. История компании Moët & Chandon началась в 1743, когда Клод Моет начал поставки вина из провинции Шампань в Париж и другие французские города. Эпоха правления Людовика XV совпала с ростом спроса на игристое вино. Поэтому бизнес Клода быстро расширяется, и к концу XVIII века он уже экспортировал шампанское по всей Европе и даже в Соединенные Штаты. Внук Клода — Жан-Реми Моет заслужил внимания таких элитных клиентов, как Томас Джефферсон и Наполеон Бонапарт. Для производства «*Dom Pérignon Cuvee*» используют виноград, собранный с виноградников коммун категории Гран Крю и Премье Крю, приобретенных домом Moët et Chandon в 1820 году у аббатства Отвийер, и с виноградников, принадлежащих дому шампанских вин Lanson. Состав «*Dom Pérignon Cuvee*»: 55% шардоне и 45 % пино нуар. Выдерживается в бутылках на осадке не менее 12 месяцев. Вино золотисто-желтого цвета с долгоиграющим перляжем.

Вкус «*Dom Pérignon Cuvee*» обладает сильным характером и крепким телом с яркими нотами спелых черных и красных фруктов, которые постепенно переходят в минеральность. Интригующие нотки специй и фруктов присутствуют и в плотной, "мясистой" текстуре вкуса, и в долгом послевкусии. Ноты миндального пралине и кориандра завершают палитру.

Гастрономические сочетания: «*Dom Pérignon Cuvee*» рекомендуется сочетать с сочными фруктами, мягкими или твердыми сырами, морепродуктами, а также с красной икрой.



## Игристые вина

История компании **Moët & Chandon** началась в 1743, когда Клод Моет начал поставки вина из провинции Шампань в Париж и другие французские города. Эпоха правления Людовика XV совпала с ростом спроса на игристое вино.

**Moët & Chandon, Brut "Imperial"** — это классическое для шампанского сочетание трех сортов винограда: Пино Нуар (45-50%) с его интенсивной фруктовыми и четкой структурой; Пино Менье (35-40%), обеспечивающий богатство и мощь; Шардоне (10-20%) придающий освежающее послевкусие. В общий купаж добавляют специально отобранные резервные вина (до 30%), чтобы повысить интенсивность, насыщенность и придать стабильность вкусу. После традиционного метода шампанизации вино выдерживают в бутылке от 36 до 48 месяцев.

Это изысканное, идеально сбалансированное и выдержанное в течение трех лет шампанское считают одним из лидеров рынка шампанских вин: каждые 2 минуты в мире открывают бутылку Брю "Империал" от Моет & Шандон. Эта марка имеет очень высокие оценки независимых экспертов. Шампанское создавалось как вино королей и придворной знати: именно этим, а ещё сложностью технологии и отменным качеством объясняются его престижность.

Среди последних наград Брют "Империал" можно отметить:

2013 год — платиновая медаль на "Critics Challenge Wine Competition", бронзовая на "Decanter World Wine Awards" и серебряная на "International Wine & Spirit Competition";

2014 год — платиновая награда на "Critics Challenge Wine Competition", серебряные медали на "Decanter World Wine Awards" и "International Wine & Spirit Competition» .



## Игристые вина

История компании **Moët & Chandon** началась в 1743, когда Клод Моет начал поставки вина из провинции Шампань в Париж и другие французские города. Эпоха правления Людовика XV совпала с ростом спроса на игристое вино. Для производства розового шампанского требуется мастерство, культивируемое винным домом не одним поколением. Ведь смешать белый и красный виноматериал так, чтобы гармония вкуса "кюве" сохранилась после вторичного сбразивания и выдержки - очень тонкое искусство. Именно поэтому розовое шампанское ценится дороже равнозначных белых в полтора раза. Виноградники фирмы Moët & Chandon крупнейшие в Шампани, их площадь около 800 га — это четверть виноградников всей области. Шампань — один из немногих регионов в мире, где виноград еще собирают вручную. Moët & Chandon имеет тринадцать из семнадцати «гран крю» — земель высшей категории.

Многоэтажный погреб Moët & Chandon длиной 28 км. поражает. Впечатляет и торжественная тишина погребов с их идеальным балансом постоянной прохлады и влажности. Вино выдерживается и медленно созревает в погребах, существующих уже более 260 лет. Здесь шампанское Moët & Chandon приобретает изысканно игристый характер и богатство вкусов. Шампанское **Moët & Chandon Brut Imperial Rose** - чувственный, изысканный напиток, выражающий стиль Моет Шандон.

**Moët & Chandon Brut Imperial Rose** – роскошное розовое шампанское, оно обладает ароматом с тонами земляники, клубники, лайма, грейпфрута и цветов. Во вкусе богатое, очень сочное, с оттенками цитрусовых и долгим послевкусием. Это шампанское превосходной сочетается с морепродуктами и блюдами азиатской кухни.



# Игристые вина

Основателем знаменитого сегодня винодельческого Дома Клико был местье Филипп Клико, зарегистрировавший предприятие под собственным именем в 1772 году. И уже спустя 3 года на суд потребителя были представлены первые бутылки розового шампанского. Семейный бизнес со временем унаследовал Франсуа Клико, который в 1798 году вступил в брак с Николь Понсардин. Именно этой хрупкой женщине, овдовевшей в 27 лет, пришлось возглавить управление компанией. Мадам Николь Барбе Клико-Понсардин, которую позднее стали называть «Великой дамой Шампани», проявила себя очень талантливым руководителем. Она сумела Винный Дом Clicquot, получивший в 1810 году официальное название **Veuve Clicquot Ponsardin**, сделать символом престижа. Благодаря усилиям мадам Клико мир получил прозрачное искрящееся шампанское, которое прежде имело осадок и было мутным. Ею была разработана и успешно применена новая технология, согласно которой бутылка вина в несколько приемов помещалась в вертикальное положение. Дрожжевой осадок накапливался в горлышке, его затем замораживали и легко удаляли ледяную пробку. Основные принципы этого метода (ремюаж) используются и в настоящее время при изготовлении шампанского. Сегодня виноградники Дома Клико занимают площадь 286 гектаров, где произрастают сорта Пино Менье, Пино Нуар и Шардоне. Из них и производится линейка великолепного шампанского "Вдова Клико", включающая в себя вина с различным содержанием сахара: brut, sec и demi-sec .

**Veuve Clicquot Brut** – состоит из Пино Нуар: 50%, Шардоне: 30%, Пино Менье : 20%.

**Veuve Clicquot Brut** имеет золотистый цвет аромат белых фруктов и изюма, затем он дополняется ванилью, а венчает букет чудный аромат булочек-бриошей (результат выдержки в бутылке)..

**Veuve Clicquot Brut** обладает свежим вкусом с фруктовыми нотами. Послевкусие продолжительно с тонами оттенков. В продолжительном послевкусии отчетливо выделяются нотки фруктов и пряностей.

**Veuve Clicquot Brut** подают в качестве аперитива, а так же как сопровождение к красной рыбе и икре .



# Игристые вина

**Просе́кко** (итал. *Prosecco*) — итальянское вино, сухое, игристое. Изготавливается из винограда сорта Глера (также известен как Просекко), иногда с добавлением сортов Вердизо, Перера и Бьянкетта. 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.

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 .

Винодельческое хозяйство Adriano Adami владеет большей частью лучших виноградников области Венето. Земли Адриано Адами находятся в провинции Тревизо, где местное население занималось изготовлением вина еще в средние века. История винодельни началась в 1920 году, когда Абель Адами приобрел у графа Бальби Valier старейший виноградник в области Венето — Zardini, основанный еще в 1717 году. Этот виноградник примечателен еще и тем, что находится в зоне Valdobbiadene. Это единственный апелласьон в Италии, имеющий статус DOCG, где производят вина Prosecco.

Вино **Adriano Adami, Col Credas Brut** украсит собой любое застолье в кругу друзей и близких. Название Col Credas происходит от Credazzo — холмистой местности в коммуне Фарра-ди-Солиго в регионе Венето. Виноградники располагаются на высоте 350-400 метров над уровнем моря на крутых склонах с экспозицией юг, юго-восток. Урожай обычно собирается в период с 20 сентября по 10 октября. После мягкого прессования ягод, полученный сок ферментируется с культурами дрожжей при контролируемой температуре (17-19°C). Созревание вина на тонком осадке осуществляется в емкостях из нержавеющей стали и длится три месяца. Вторичное брожение производится по "Metodo Italiano" (метод Шарма) в стальных автоклавах под давлением при температуре 15-17°C. Перед бутелированием игристого вина производится его холодная стабилизация и фильтрация для удаления дрожжевого осадка. В 2014 году вино получило золотую медаль от критиков Vinibuoni d'Italia.





# Игристые вина

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



Изготавливают Sant'Orsola Prosecco со 100% сорта винограда Глера (Просекко). Выращивают этот сорт в Италии, в регионе Венето. Собирают урожай в прохладную погоду и сортируют в ящики, для того чтобы транспортировать плоды целыми и свежими. Уже на винодельне их тщательно перебирают, моют и отделяют от гребней. Затем ягоды подвергают прессованию для получения максимального количества сока. Отжатый сок наливают в закрытые емкости, в которых он бродит 10 дней. Выдерживается напиток также в закрытых, но уже дубовых бочках 7 месяцев. Готовое вино разливают под прессом в бутылки и сразу закупоривают .

Sant'Orsola Prosecco – это вино золотистого цвета с лимонным отблеском. Букет наполнен легкими нотками яблок, груши и персика. Вкус напитка сухой, мягкий и насыщенный, с оттенками свежих фруктов и ароматных специй. Имеет длинное, устойчивое и сладковатое послевкусие. Подают с легкими блюдами, закусками, морепродуктами, овощами и фруктами.

Температура сервировки должна быть + 7 градусов, подавать в высоких бокалах для игристых вин .



## Игристые вина

Свежее пенное вино Mosto появилось в ассортименте компании за год до появления официального наименования Moscato d'Asti DOCG. Стремление к достижению наилучших результатов привело к производству двух разных стилей Москато d'Asti DOCG – классического и насыщенного. В то время как Mosto из этого же сорта, легче, проще и менее взыскательное. Pelissero — это семейная винодельня, которая на протяжении нескольких поколений занимается выращиванием виноградной лозы в самом сердце Барбареско. Основателем компании был Луиджи Пелиссеро, который в 60-х годах XX века начал розлив и продажу вина под собственной фамилией с логотипом Pelissero. Винный завод располагается в зоне Тревизо, на вершине живописного холма.

"Le Nature" Mosto Parzialmente Fermentato — белое сладкое вино с фруктово-цветочным ароматом и превосходным вкусом. Мускат для создания вина выращивается в коммуне Треизо в долине Ferrere, на высоте 350 метров над уровнем моря. Виноград собирается вручную в небольшие 20-килограммовые пластиковые коробки. На винодельне производится дробление ягод с последующим прессованием при низкой температуре. Это делается в очень короткое время, чтобы сохранить как можно больше ароматических веществ, которые являются фундаментальной основой сорта Мускат. После естественной холодной декантации вино фильтруют, чтобы отделить кожицу и семена в виде суспензии. Под давлением, в резервуарах из нержавеющей стали часть сахара превращается в спирт крепостью до 5,5% (частичная ферментация указывается в названии — mosto parzialmente fermentato). Затем, чтобы не потерять своих характеристик, вино под давлением разливается по бутылкам.

**Giorgio Pelissero, "Le Nature" Mosto Parzialmente Fermentato** - Вино золотистого цвета с зеленоватыми отблесками со сложным ароматом в демонстрирует тона цветов акации, маракуйи, меда, шалфея, тимьяна и мяты.

Вино **Giorgio Pelissero, "Le Nature" Mosto Parzialmente Fermentato** обладает насыщенным фруктовым вкусом с цветочными нотками и продолжительным послевкусием.

**Giorgio Pelissero, "Le Nature" Mosto Parzialmente Fermentato** прекрасно подойдет в качестве послеобеденного дижестива в сочетании с фруктами, легкими десертами, цукатами, орешками и сыром.

Подавать при температуре 8-10°C.



# Игристые вина



**"Contessa" Matilde Lambrusco Dell Emilia** - вино игристое жемчужное белое полусладкое, типичной географической идентификации. Изготовлено из сорта винограда Ламбруско 100%. Вино местное, соломенно-желтого цвета с мягким гармоничным вкусом и цветочным ароматом.

Категория I.G.T .

**Гастрономическая сочетаемость:** отлично сочетается со свининой, с жирными сортами рыбы (лосось, тунец и т.д.), обработанным мясом птицы и зрелым твердым сыром .

## Асти (Asti)

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 резервуарах .



### Martini Asti

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

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

## Игристые вина Украины .

Инкерманский завод марочных вин был создан в 1961 году на базе виноградников западных долин Крыма, на легендарных землях Севастополя. Земля здесь буквально дышит традициями виноделия, заложенными еще в период античных времен. Выращиванием винограда на территории Херсонеса занимались еще 2000 лет назад. Именно здесь, практически на заре христианства, в пещерных городах Крыма люди впервые создавали вино. Те традиции бережно хранятся нынешними крымскими виноделами, воплощаясь в великолепные вина компании "Инкерман". Климатические и почвенные показатели на юго-западном побережье полуострова Крым сходны с терруаром Бордо — знаменитой французской провинции, славящейся винодельческими традициями на весь мир. Подвалы завода находятся в бывших севастопольских каменоломнях, где когда-то осуществлялась выработка белого строительного камня. На сегодняшний день они считаются одними из самых крупнейших винных подвалов в Европе.

**"Inkerman" Brut** — белое сухое игристое вино, созданное из винограда сортов Шардонне, Ркацители и Рислинг, выращенных в Крыму и впитавших щедрость теплого солнца и свежесть морского бриза. Виноградники принадлежат непосредственно компании Inkerman International. Вся линейка игристых вин компании Инкерман производится по резервуарной технологии — методу Шарма, когда вино подвергается вторичной ферментации в специальных крупных резервуарах, а затем под давлением разливается по бутылкам.

**"Inkerman" Brut** имеет приятный освежающий вкус, обладающий мягкой кислотностью, благодаря чему вино станет прекрасным дополнением к десертам, фруктам, легким блюдам (преимущественно приготовленным из даров моря). Насладиться умиротворением морского побережья Крыма и оценить вкус его даров очень легко — достаточно выкроить несколько минут для себя и открыть бутылку Брюта. Напиток станет также прекрасным вариантом для сопровождения праздничной трапезы или романтического ужина.

**"Inkerman" Brut** игристое вино светло-соломенного цвета .

**"Inkerman" Brut** обладает освежающим вкусом с характерной мягкой кислотностью.

**"Inkerman" Brut** станет прекрасным дополнением к легким блюдам, салатам, морепродуктам.

Хорошо сочетается с фруктами, десертами и орехами.



# Игристые вина

"Инкерман" Полусладкое Мускатное — белое игристое вино, созданное из мускатных сортов винограда, выращенных в Крыму и впитавших щедрость теплого солнца и свежесть морского бриза. Виноградники принадлежат непосредственно компании Inkerman International. Вся линейка игристых вин "Инкерман" производится по резервуарной технологии — методу Шарма, когда вино подвергается вторичной ферментации в специальных крупных резервуарах, а затем под давлением разливается по бутылкам.

Крепость вина может варьироваться от 10 до 13,3%.

**Inkerman Semi-Sweet Muscat** имеет гармоничный вкус, обладающий приятной сладостью, благодаря чему вино станет прекрасным дополнением к десертам и фруктам. Насладиться умиротворением морского побережья Крыма и оценить вкус его даров очень легко — достаточно выкроить несколько минут для себя и открыть бутылку игристого вина "Инкерман". Напиток станет также прекрасным вариантом для сопровождения праздничной трапезы или романтического ужина.

**Inkerman Semi-Sweet Muscat** - игристое вино соломенного цвета. обладает гармоничным вкусом с приятной сладостью.

**Inkerman Semi-Sweet Muscat** имеет экзотичный аромат, в который органично вплетаются оттенки персика, личи, лайма и жасмина.

**Inkerman Semi-Sweet Muscat** станет прекрасным дополнением к фруктам, десертам и орехам.



## Игристые вина

**"Инкерман" Розе** — розовое игристое вино, созданное из сортов винограда Шардонне, Ркацители и Мерло, выращенных в Крыму и впитавших щедрость теплого солнца и свежесть морского бриза. Виноградники принадлежат непосредственно компании Inkerman International. Вся линейка игристых вин "Инкерман" производится по резервуарной технологии — методу Шарма, когда вино подвергается вторичной ферментации в специальных крупных резервуарах, а затем под давлением разливается по бутылкам.

Крепость вина может варьироваться от 10 до 13,3% .

**Inkerman Rose** - имеет гармоничный вкус, обладающий приятной сладостью, благодаря чему вино станет прекрасным дополнением к десертам и фруктам. Насладиться умиротворением морского побережья Крыма и оценить вкус его даров очень легко — достаточно выкроить несколько минут для себя и открыть бутылку игристого вина "Инкерман". Напиток станет также прекрасным вариантом для сопровождения праздничной трапезы или романтического ужина.

**Inkerman Rose** - игристое вино светло-соломенного цвета с розовым оттенком и имеет аромат с нотками красных ягод — красной смородины, клубники, калины. .

**Inkerman Rose** обладает гармоничным вкусом с приятной сладостью.

**Inkerman Rose** станет прекрасным дополнением к фруктам, десертам и орехам.



# Игристые вина

Французское игристое вино **"Cafe de Paris" Litchi** обладает освежающим мягким вкусом и притягательным ароматом. Вино производится на основе сухого игристого вина с добавлением сока плодов личи, одного из самых распространенных фруктов Юго-Восточной Азии.

Виноград для производства "Кафе де Пари" Личи собирают с нескольких виноградников, расположенных в разных регионах Франции из сортов винограда Шардоне , Совиньон Блан , Уни Блан , Семильон , Шенен Блан , Коломбар .

Время сбора урожая приходится на период между сентябрем и октябрём.

Технология изготовления вина отличается от производства шампанских вин: выжатый сок подвергается сначала первичной естественной ферментации, а после — вторичной, которая называется "Prise de mousse". Методика вторичного брожения заключается в добавлении в суслу, находящегося под давлением, сахара и дрожжей, что обеспечивает игристость будущего вина. Затем вино разливается в специальные бутылки для шампанского и закупориваются натуральной пробкой из пробкового дерева.

Полный цикл производства вина занимает более одного года.

**"Cafe de Paris" Litchi** - это вино соломенного цвета с золотистыми бликами и соблазнительным ароматом с нотами тропических фруктов, персиков, полутонами грейпфрута и оттенками белых цветов..

**"Cafe de Paris" Litchi** обладает освежающим, сочным, легким вкусом с приятной экзотической сладостью.

Аромат Свежий, соблазнительный аромат вина наполнен нотами тропических фруктов, персиков, полутонами грейпфрута и оттенками белых цветов.

**"Cafe de Paris" Litchi** отлично гармонирует с нежными десертами. Также рекомендуется использовать в составе различных коктейлей.





# Игристые вина

Французское игристое вино **"Cafe de Paris" Litchi** обладает освежающим мягким вкусом и притягательным ароматом. Вино производится на основе сухого игристого вина с добавлением сока плодов личи, одного из самых распространенных фруктов Юго-Восточной Азии.

Виноград для производства "Кафе де Пари" Личи собирают с нескольких виноградников, расположенных в разных регионах Франции из сортов винограда Шардоне , Совиньон Блан , Уни Блан , Семильон , Шенен Блан , Коломбар .

Время сбора урожая приходится на период между сентябрем и октябрём.

Технология изготовления вина отличается от производства шампанских вин: выжатый сок подвергается сначала первичной естественной ферментации, а после — вторичной, которая называется "Prise de mousse". Методика вторичного брожения заключается в добавлении в сусло, находящегося под давлением, сахара и дрожжей, что обеспечивает игристость будущего вина. Затем вино разливается в специальные бутылки для шампанского и закупориваются натуральной пробкой из пробкового дерева.

Полный цикл производства вина занимает более одного года.

**"Cafe de Paris" Litchi** - это вино соломенного цвета с золотистыми бликами и соблазнительным ароматом с нотами тропических фруктов, персиков, полутонами грейпфрута и оттенками белых цветов..

**"Cafe de Paris" Litchi** обладает освежающим, сочным, легким вкусом с приятной экзотической сладостью.

Аромат Свежий, соблазнительный аромат вина наполнен нотами тропических фруктов, персиков, полутонами грейпфрута и оттенками белых цветов.

**"Cafe de Paris" Litchi** отлично гармонирует с нежными десертами. Также рекомендуется использовать в составе различных коктейлей.





## Badoit Франция



История воды Badoit берет свое начало в XVIII веке, когда владелец источника Auguste Badoit (Август Бадуа) начал разливать воду в бутылки и продавать в аптеках. Именно вода Badoit была первой разлита в бутылки и снабжена маркировкой. Природная газированная вода Badoit поднимается при помощи горного давления на поверхность с глубины 300 м. Во время этого процесса она обогащается кальцием, выходя на поверхность с постоянной температурой 16 С. Badoit разливается в бутылки на фабрике Сант-Гальмьер, вблизи самого источника. Затем из воды удаляется железо с целью предотвратить его отложение на стенках бутылок. Зона разлива воды надежно защищена от загрязнения. Раз в 2 месяца качество воды проверяют Французские коммунальные службы и ежедневно — лаборатория фабрики Сант-Гальмьер и центральный отдел контроля качества Evian.



### Badoit

Уникальность воды Badoit заключается в газировании природным путём. Благодаря своему неповторимому тонкому вкусу и маленьким искрящимся пузырькам Badoit очень часто называют шампанским среди вод.

Вид:	газированная
Емкость:	0,33; 0,75 л
Стекло:	0,33; 1,0 л
ПЭТ:	0,33; 1,0 л

# Вода



Evian (Эвиан) – самая известная в мире минеральная вода. Она добывается на северном склоне французских Альп, в районе далеком от городов и промышленного производства. В течение своего долгого 15-летнего пути, Evian проходит природный фильтр из горных пород, обогащаясь естественными минеральными веществами.

История воды Badoit берет свое начало в XVIII веке, когда владелец источника Auguste Badoit (Август Бадуа) начал разливать воду в бутылки и продавать в аптеках. Именно вода Badoit была первой разлита в бутылки и снабжена маркировкой.

Природная газированная вода Badoit поднимается при помощи горного давления на поверхность с глубины 300 м. Во время этого процесса она обогащается кальцием, выходя на поверхность с постоянной температурой 16 С. Badoit разливается в бутылки на фабрике Сант-Гальмьер, вблизи самого источника. Затем из воды удаляется железо с целью предотвратить его отложение на стенках бутылок. Раз в 2 месяца качество воды проверяют Французские коммунальные службы и ежедневно – лаборатория фабрики Сант-Гальмьер и центральный отдел контроля качества Evian.

Природная минеральная вода Evian не содержит калорий и каких-либо добавок. Она способствует естественному очищению организма и выведению шлаков.