

# Технология приготовления ВИСКИ



\* **Виски** ([англ.](#) *whisky* или *whiskey*) — крепкий ароматный [алкогольный напиток](#), получаемый из различных видов [зерна](#) с использованием процессов [соложения](#), брожения, [перегонки](#) и длительного выдерживания в дубовых бочках. При изготовлении виски может использоваться [ячмень](#), [рожь](#), [пшеница](#) или [кукуруза](#). В [Бретании](#) также делают виски из [гречихи](#). Содержание спирта — обычно 32—50 % об., однако некоторые сорта виски имеют бо́льшую крепость (до 60 % об.). Цвет напитка варьирует от светло-жёлтого до коричневого, содержание сахара — нулевое или крайне незначительное. Традиционными регионами, производящими виски, являются [Шотландия](#) и [Ирландия](#).



- \* Первое письменное упоминание о виски датируется 1405 годом и происходит из Ирландии, где виски производили монахи.

## \* Сырьевые составляющие

- \* Согласно классической технологии, в Шотландии сырьём для производства виски (*Scotch whisky*) служат ячменный солод и ячмень, в Ирландии (*Irish whiskey*) к ячменному солоду добавляют рожь. Ячмень для производства виски в Шотландии выращивается в нескольких районах, где он имеет специфические вкусовые свойства.
- \* В США и Канаде в качестве сырья для виски ([Bourbon](#)) используются кукуруза, рожь (*rye whiskey*), пшеница (*wheat whiskey*).
- \* В Японии для изготовления виски, так же как и в Шотландии, используют ячменный солод.

## \* Срок выдержки

- \* Солодовые виски, не предназначенные для получения смешанных сортов, выдерживают от пяти до двадцати лет и более.
- \* Наиболее распространенные сроки выдержки — 10—12 лет (оригинальные сорта)
- \* 21 год (эксклюзивные или коллекционные сорта). Некоторые редкие сорта виски выдерживаются 30—50 лет.
- \* Ирландский виски обычно выдерживается 5 лет, канадский — не менее 6 лет.



## \* Технология изготовления

- \* Вкусовые характеристики виски определяются множеством параметров, включая качество воды и зерна, способ соложения, фильтрации, особенности бочки, длительность выдержки, конструкцию и форму медного перегонного куба, температуру воздуха при разливе в бутылки и т. п. Что касается особенностей бочки: на многих вискикурнях используются бочки из-под вина — хереса, мадеры, портвейна, что при выдержке в таких бочках оставляет свой вкусовой и ароматический отпечаток. Некоторые виски идут в смешанной выдержке — сначала выдерживаются в двух разных бочках, а затем смешиваются. Существуют также и варианты додержки, например, последние три года виски выдерживается в другой бочке.
- \* Однако можно выделить два основных направления: «шотландский» и «ирландский». Первое отличается традицией сушить солод, используя в качестве топлива [торф](#), что придает особый дымный вкус напитку; а второе — «бесторфной» сушкой в печах и тройной перегонкой, что, в свою очередь, придаёт виски мягкость.

## \* Культура употребления

### \* Шотландский виски

Существует несколько традиций употребления этого напитка. Виски пьют и как аперитив, и как диджестив. Высококачественный виски никогда не пьют из рюмок, фужеров, стопок, обыкновенных стаканов.

- \* Используется бокал Nosing (Ноузинг) — бокал предназначен для ощущения аромата виски. Зауженный верх способствует концентрации паров виски. Благодаря своей форме подходит для употребления качественных сложных виски. Не используется для коктейлей и купажированных виски. Объем бокала около 100 мл.



## Коктейль «Старомодный» (Old-Fashioned)

### \* Состав коктейля:

- \* **50 мл виски,**
- \* **2 капли горькой настойки «Ангостура»,**
- \* **кубик сахара,**
- \* **кубики льда,**
- \* **завиток лимонной корки**

# Технология приготовления:

- \* Положите кубик сахара в «Старомодный» или низкий бокал, добавьте горькую настойку и чайную ложку воды и хорошо помешайте, пока сахар окончательно не растворится.
- \* Затем добавьте виски, два кубика льда и хорошо взболтайте.
- \* Если у вас получится выжать сок из завитка лимонной корки, капните его в коктейль перед тем, как украсить завитком.





\*СПАСИБО!

