

Bicki



Віскі - один з найпопулярніших міцних спиртних напоїв в світі. Шотландці і ірландці досі сперечаються, хто з них перший придумав рецепт виготовлення віскі. І кожен вважає, що саме в їх країні вперше відкрили і зробили цей напій. І всі вони по-своєму праві. Адже в кожній з цих країн своя особлива технологія приготування віскі. Якщо на пляшці написано «**whisky**», значить воно вироблено в Шотландії. На пляшках з напоями їх інших країн написано «**whiskey**». За своєю суттю, віскі - це самогон і тільки з плином часу, а також з численними дослідженнями виробників, напій облагородився. Технологія виробництва віскі досить сильно змінилася за час існування напою.



Віскі виробляють в різних країнах, але класичними марками вважається напій, вироблений в Ірландії або Шотландії. Але в якій би країні не вироблявся напій, технологія виробництва віскі, в принципі, однакова. Існують лише не великі нюанси, які зберігаються в строгому секреті і які надають різним сортам віскі неповторний і легко впізнаваний смак.



Технологія виготовлення віскі

Для початку готують солод і просушують його, потім отримують сусло і залишають його бродити. Потім йде перегонка, потім віскі витримують певну кількість років (в залежності від сорту), а потім його купажирують. Технологія виробництва віскі вимагає дотримання гігієни з боку працівників, які виробляють його.



Різні сорти віскі виробляють з різної сировини:

- ячменю;
- пшениці;
- жита;
- кукурудзи.
- Класичний віскі готують із зерен ячменю, а американський «Бурбон» - з кукурудзи. Для початку зерно перебирають і ретельно очищають, потім пророщують, розсипаючи по поверхні тонким шаром і змочуючи водою. Існують сорти, які виготовлені з непророслими зерна, таких всього 3 і виготовляються вони тільки в Шотландії.



Після того, як насіння проростуть, вони надходять в сушку. Причому, способи сушіння у різних виробників відрізняються. Наприклад, в тій же Шотландії, зерна власне не сушать, а коптять, використовуючи при цьому торф, тирса з бука і деревне вугілля. Тому у шотландських сортів віскі оригінальний і впізнаваний аромат. В інших країнах сушать теплим повітрям, а ось дим не використовують.

Для отримання сусла висушене або прокопчена зерно перемелюють на борошно, заливають гарячою водою, і спеціальний автомат перемішує суміш безперервно протягом, приблизно, 10 - 12 годин. В результаті перемішування виходить однорідна маса зі специфічним запахом, кілька солодкувата на смак.



Потім, в отримане сусло вводять спеціальні дріжджі. Бродіння триває три доби, в спеціальних чанах, при температурі не нижче + 35°C, але не вище + 37°C. Дріжджову масу також ретельно перемішують. Цей процес дуже важливий, від нього багато в чому залежить якість одержуваного продукту. На виході виходить брага фортецею, приблизно, чимось нагадує пиво.



Наступним процесом є перегонка браги. Ідеальним матеріалом для перегінних кубів служить мідь. На відміну від інших металів, мідь має низку переваг. Вона краще і рівномірніше нагрівається, швидше остигає (що дуже важливо для утворення конденсату), перешкоджає підгоряння. Завдяки іонів міді, які перешкоджають утворенню сірчистих виділень, що благотворно позначається на запаху майбутнього напою. Перегінні мідні куби, нагадують гігантські реторти, сприяють більшого утворення ароматичних речовин і ефірних масел, що в свою чергу надає віскі бурштиновий відтінок і різноманіття ароматів.



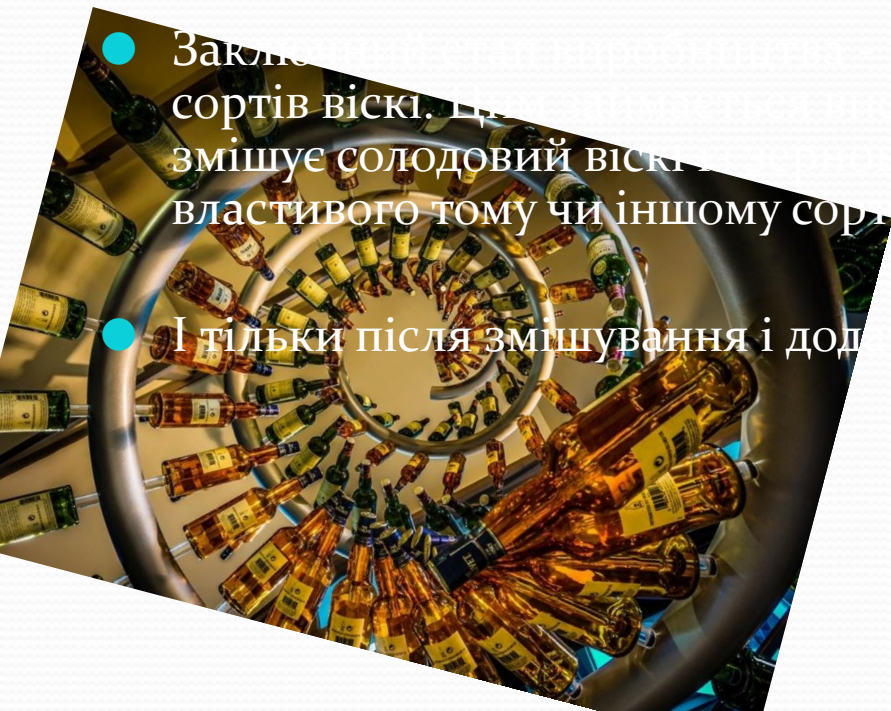
Технологія виробництва віскі вимагає подвійної перегонки - перегонку здійснюють 2, а для отримання більш високого ґатунку, 3 рази. Після першого етапу перегонки міцність напою при виході не перевищує 30 градусів, після другої перегонки віскі набуває вже 70 градусів фортеця. При цьому, вибирають тільки середню фракцію, а першу (головний) і останню (хвостову) зливають для подальшої перегонки.



- На смак виски впливають не тільки на форма перегінного апарату: чим довше виски витримується в дубових бочках, тим і м'якше вкус.
- Витримка виски в дубових бочках може тривати роками. За технологією виски витримують в іспанських бочках тільки в деяких регіонах. Там вся херес або портвейн. Це виски витримують в дубових бочках мінімум 2 роки. Мінімальна витримка становить 2 роки.



- Заклепують виски в бочках. Це процес змішування різних сортів виски. Це робить спеціалізований фахівець, який змішує солодовий виски з виски з інших сортів, щоб отримати смаку і запаху, властивого тому чи іншому сорту виски.



- І тільки після змішування і додання фільтрації, виски йде на розлив.



Класифікація віскі

- Цей напій буває трьох видів: солодовий, зернової і змішаний.
- Перший має три види:
- Бочковий - це суміш солодового віскі з різних винокурень.
- Односолодовий - проводиться тільки однією винокурнею і може бути з різною багаторічної витримкою.
- Солодовий - береться тільки з однієї бочки. Він може мати велику фортецю або бути розведеним до певної норми.
- Односолодовий віскі більш популярний, ніж бочковий віскі, який витримується, як і змішаний напій, в емностях з дуба і має міцність 40 градусів. Рецепт його відновили в Шотландії в 1960 році. Раніше вважали, що віскі потрібно послаблювати шляхом купажування, так як він має різкий запах і смак. В результаті отримали нові сорти, кожен з яких володіє своєю «родзинкою».



Шотландський віскі - один з найпопулярніших

Цей напій підрозділяють у самій Шотландії на п'ять різних видів, відрізняються міцністю і смаковими якостями: односолодовий, зерновий, купажований, солодовий купаж і зерновий купаж. З самого початку Шотландія виробляла солодовий шотландський віскі, для виготовлення якого використовувався ячмінь. Солод підсушували гарячим повітрям (з димом від болотного торфу), змішували з водою для одержання сусла, зброджували і переганяли. Отримувався спирт, який витримували в бочках з дуба. На смакові якості дуже сильно впливають вода, торф, напій, який містили в цій бочці раніше, і розташування віскікурні (біля болота або моря). Весь віскі в Шотландії в основному купажований, в чистому вигляді зустрічається нечасто.



Ірландський віскі - один з лідерів

Цей напій вважається найдавнішим у Європі. В більшості своїй він має потрійну перегонку, а при сушці солоду торф використовується вкрай рідко, тому і смак диму в ньому відсутня. Він буває чотирьох видів: односолодовий, однозерновий, чистий і купажований. В залежності від сорту, витримка напою може бути від восьми до п'ятнадцяти років. З чого роблять віскі? Виготовляють його з ячменю і солоду. Додаються злакові культури: пшениця, жито, овес. Але тим не менш головною складовою в напої є природна вода. Якщо є добавки, то вони вказані на етикетці пляшки. Може використовуватися лише ячмінний солод, але вироблений з різних сортів цього злаку. Або віскі може бути виготовлений тільки з одного сорту, але при цьому на тому ж самому підприємстві. Найбільше поширені і є найпопулярнішими саме змішані види. В даний час в Ірландії використовують при виготовленні напою сім етапів. Відбувається сушіння солоду, витримка напою, перегонка, купажування та інша підготовка. На кінцевому етапі майстер визначає характер сорти, при це іноді з'єднуючи до сорока різних інгредієнтів. Потім все фільтрується, розводиться водою до необхідної фортеці і відправляється на розлив у пляшки.



Віскі, що виготовляється в США і Канаді

Як роблять віскі за океаном? Історія канадського напою бере свій початок в 1794 році, а в 1840 з'явилися окремі невеликі винокурні. І з самого початку канадський віскі був легкий спирт, зовсім не схожий на благородний напій Європи. Потім він був доопрацьований. Для його виготовлення використовують кукурудзу, жито і пшеницю. Технологія - неklasична, тому навіть післясмак сильно відрізняється від напоїв з інших країн. З чого роблять віскі в Америці? Основний вид цього напою в США - це бурбон, який відрізняється своїм виробництвом, тому що для виготовлення використовують кукурудзу, а не ячмінь. Віскі витримується в дубових бочках, які всередині обпалюють за спеціальними технологіями. Саме за рахунок цього нововведення напій і має неповторний смак і аромат, що його відрізняє від європейських побратимів.



Японський віскі

З чого роблять віскі в Японії? Цей напій - наймолодший у всьому світі. Знаходиться японський віскі на п'ятому місці в світі серед лідерів алкоголю. І як не дивно, самі жителі цієї острівної держави вживають національний напій саке набагато рідше, ніж його. Віскі цей дуже близький за стилем і технології виготовлення до шотландського. Більшість купажованих брендів Японії містять різний відсоток солоду саме з Великобританії. Але тим не менш шотландський віскі і японський - напої різні. Відмінність - в меншій «димності», тому що у виготовленні застосовується не так багато торфу. Технологія виробництва аналогічна шотландській. В Японії є і солодові віскікурні, і зерновий напій. Вони також витримуються в бочках. Тільки останні виготовлені з японського дуба.



Користь віскі

Про шкоду алкоголю відомо всім, але цей спиртний напій може принести користь, якщо його вживати в невеликих кількостях. Наприклад, він чудово знімає стрес, захищає від остеопорозу, попереджає і лікує застуду. Але тільки в тому випадку, якщо віскі п'ється в міру.



Наливка



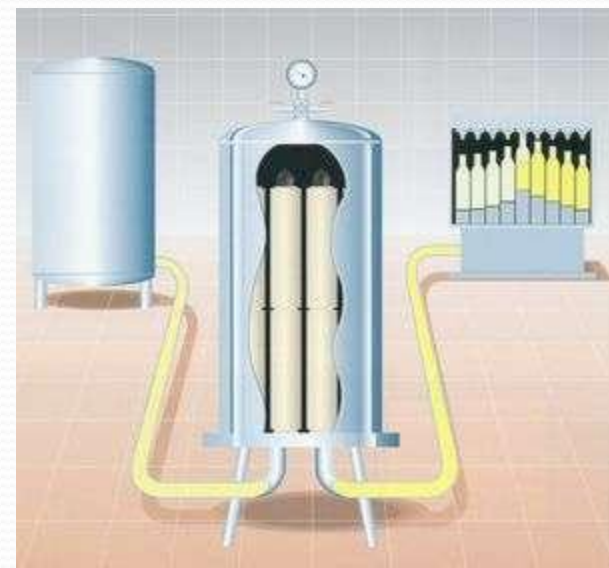
- Головна відмінність наливки від вина полягає в тому, що готують її без дріжджів, але з обов'язковим додаванням горілки або спирту.
- Для наливок годяться тільки стиглі ягоди і фрукти, при цьому зовсім неважливо, чи будуть вони цілими або злегка пом'ятими. Спочатку їх очищають від плодоніжок, листочків і іншої зелені, потім миють і просушують.



- Скляний балон заповнюють ягодами на $2/3$ і заливають горілкою до самого горлечка. Балон перев'язують будь-якою щільною тканиною й ставлять на сонячне місце. Через кожні 3-4 доби вміст потрібно гарненько збовтати. Час готовності наливки залежить від стиглості й кількості ягід стосовно горілки. Якщо ягоди зовсім стиглі й залиті горілкою на висоту не більш двох пальців, то наливка може бути готова за півтора місяця. Але зазвичай строк готовності настає між двома й трьома місяцями.



- Готову наливку фільтрують. Для цього скляну воронку вистилають бавовняною тканиною або папером. Щоб міцність напою відповідала середньої міцності виноградного вина, наливку можна розбавити водою у співвідношенні 3: 1. Потім у неї додають цукор з розрахунку 200 г на 1 л напою. Його насипають в емальовану каструлю, додають трохи води, щоб цукор розтанув, і ставлять на вогонь. Коли сироп закипить, в нього заливають наливку і нагрівають майже до кипіння. Як тільки на поверхні почнуть з'являтися перші бульбашки, наливку знімають з вогню, переливають в скляну ємність і остуджують. Потім її розливають по пляшках і закупорюють. Наливка повністю готова до вживання, а обмеження строку зберігання у неї немає. Самий смачний напій традиційно виходить з вишні, сливи, горобини, малини, червоної і чорної смородини, а також з морошки і брусниці, які стали, на жаль, екзотичними.



- Технологія виготовлення наливки з деяких плодів і ягід має деякі особливості. Так, наприклад, горобину збирають пізньої осені, після перших морозів, тому поставити її на сонці навряд чи вийде. У цьому випадку ємність з ягодою, залитої горілкою, ставлять у саме тепле приміщення в будинку, найкраще на кухню. Причому місце для неї слід обрати якомога вище, тобто там, де повітря тепліше. У таких умовах наливка буде готова через 3 місяці.



● Плоди можна заливати не тільки горілкою, але і спиртом. У цьому випадку ємність повністю заповнюють ягодами, потім 65% заливають горілкою, а 35% - спиртом. Робити це треба акуратно, щоб горілка не перемішувалась зі спиртом. Потім майбутню наливку ставлять на сонце, а через 3-4 місяці зливають, фільтруючи через марлю. У результаті виходить досить міцний напій. При бажанні його можна зробити менш міцним, для цього залишилися ягоди засипають цукром (2: 1) і ставлять на сонце. Коли він повністю розчиниться, сік зливають і проціджують, а ягоди знову засипають цукром. І так до тих пір, поки ягоди не віддадуть весь сік - це можна визначити за їх зморщеному увазі. Отриманим соком розбавляють первинну міцну настоянку до потрібної фортеці.



- Якщо за описаною технологією приготувати наливку з полуниці, вона буде готова вже через 1 місяць, а з суниці - через 1 добу. З вишні, чорної смородини та малини можна приготувати скоростиглі наливки. Для цього будуть потрібні керамічний глазурований горщик і російська піч. Однак з тим же результатом можна використовувати емальовану каструлю і духовку.



- Ягоди кладуть у каструлю, заливають доверху горілкою, накривають щільним папером, обв'язують і ставлять у вимкнену духовку, попередньо розігріту до 100-120 ° С (якщо часу остигання не вистачить, її можна нагріти ще раз). Коли ягоди упрують, тобто придбають бурий колір, а у вишень при легкому натисканні будуть вилітати кісточки, ягоди відкидають на друшляк і дають стекти соку. Друшляк можна злегка струшувати (не пошкоджуючи ягід). У сік додають цукор з розрахунку 100-300 г на 1 л. Коли наливка охолоне, вона готова до вживання. З ягід, можна віджати сік за допомогою соковижималки і змішати з наливкою. Такий напій буде ще більш ароматним.



- Існує ще один спосіб виготовлення скоростиглої наливки. Полуницю, малину або суницю розкладають по пляшках з-під шампанського і щільно закупорюють. Потім їх поміщають в таз з холодною водою, а той, у свою чергу, ставлять на вогонь, воду доводять до кипіння і на повільному вогні кип'ятять протягом 1,5 години. Після цього вогонь вимикають і дають пляшкам охолонути, не виймаючи їх. Потім їх відкорковують, обережно зливають сік, проціджують його і змішують з горілкою і цукром: на 1 л соку 100-300 г цукру і 200-400 мл горілки. Напій розливають по пляшках, закупорюють і залишають при кімнатній температурі на 1 добу.

