**Тема 6.1. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв.**

**План**

1. **Класифікація, асортимент міцних базових алкогольних напоїв.**
2. **Характеристика міцних напоїв:**
* **горілки, настоянки, рому;**
* **віскі, джину, коньяку.**

1. **Характеристика баз**

Базою напою називається його основний компонент. В основному, змішані напої і створюють для облагороджування і поліпшення його бази. Саме база і створює основний смак, тон і характер напою. Тому база, як правило, і становить найбільшу, в процентному відношенні, частину напою. Інші інгредієнти напою виявляють, покращують і доповнюють базу. У більшості випадків вони не повинні перебивати її за смаком і характером. Іноді база складається з декількох однотипних напоїв.

Бази, як і змішані напої, класифікуються за багатьма параметрами. Це зрозуміло, адже база - це «скелет» всього напою. Розрізняють газовані і негазовані бази. За вмістом алкоголю їх ділять, як і змішані напої, на міцноалкогольні, середньоалкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні.

За вмістом цукру - на солодкі, напівсолодкі, напівсухі і сухі напої.

Міцноалкогольні сухі бази - це, в основному, дистиляти різної сировини, оброблені певним способом. Вони є основою для більшості змішаних алкогольних напоїв. До них відносяться: спирт харчовий, горілка, віскі, джин, ром, бренді, гіркі настоянки і бальзами та інші.

2. **Спирт** є основою всіх алкогольних напоїв. Для людини відносно безпечно вживання тільки етилового спирту ректифікату (етанол, винний спирт), в просторіччі «алкоголь». Його хімічна формула - C2H5 (OH). Він являє собою прозору, безбарвну рідину з гіркувато-пекучим смаком і своєрідним запахом. З водою він змішується в будь-яких співвідношеннях, утворюючи різні асоціації гідратів. Ця хімічна реакція при нормальних умовах досить тривала і завершується приблизно через десять днів. Так як спирт гігроскопічний, він може поглинати водяні пари з повітря. Температура кипіння спирту при нормальному тиску становить +78,30 С, замерзання – - 117 С. Спирт дуже швидко засвоюється організмом, що необхідно враховувати при визначенні енергетичної цінності алкогольних напоїв.

Немає достовірної інформації про те, коли людина вперше отримала спирт. Одне лише не викликає сумнівів: перегінний апарат з'явився тільки тоді, коли був з'єднаний жароміцний посуд (для нагрівання вина) і термостійкий охолоджувач. Різні історики наводять широкий діапазон дат, від VII до IX століття нашої ери.

Є відомості, які стверджують, що вперше алкоголь отримали араби. По-арабськи «алко хол» означає найтонший порошок, найтонший пил. Така назва, ймовірно, пов'язана з тим, що спирт більш текучий, легкий і рухливий, ніж вода. Ймовірно, це сталося випадково. Чимало зусиль в цьому напрямку доклали алхіміки. Вони й дали назву Спирт, вважаючи, що він є духом, душею (по латині - spiritus) вина. Друга латинська назва спирту «аква віт»-вода життя, від цього і відбулося українське «оковита».

Слід нагадати, що спирти бувають різні: метиловий, його хімічна формула-CH3 (OH), пропіловий і так далі. Всі вони отруйні для людини. Особливу небезпеку являє собою метиловий спирт, так як органолептично відрізнити його від етилового неможливо. У той же час метиловий спирт - сильна отрута, 50 мл якого достатньо для летального результату.

Етанол або етиловий спирт виробляється як технічний, для хімічної промисловості, так і харчовий. Сировиною для виробництва технічного спирту служать нафта, деревина. Питний спирт можна одержувати з будь-якої речовини, що містить цукор або крохмаль. У промисловості його одержують із зернових, вина і відходів виноробства, картоплі, цукрових буряків та тростини, меляси та патоки.

Сутність виробництва спирту полягає в оцукруванні крохмалевмісної сировини з подальшим зброджуванням цукрів.

Перший метод - це дистиляція (лат. - стікання по краплях), застосовується при кубовій перегонці. Кубова перегонка буває пряма (одноразова), яка дає нам спирт з усіма сивушними маслами, що знаходяться в бразі. Іноді застосовують кубову перегонку з очищенням (багаторазову, 3 - 5 разів). У такому випадку ми відокремлюємо частину сивушних масел, але значна їх частина все ж залишається в дистиляті. Спрощено, кубовий апарат являє собою термостійку ємність, з'єднану з холодильником. Хоча насправді такі апарати бувають досить складної конструкції.

Другий спосіб відділення спирту називається ректифікацією (лат. - випрямлення, виправлення). Термін ректифікація застосовують при позначенні процесу тонкого очищення спирту від домішок (флегми) і отримання очищеного спирту ректифікату. Ректифікація здійснюється на ректифікаційних колонах. Це дуже складні хімічні апарати, які можуть досягати висоти 66 метрів і мають до 66 рівнів. На кожному рівні створюються свій тиск і температура, завдяки чому з кожного рівня відділяється своя фракція флегми. Звичайно, таке обладнання може застосовуватися тільки на великих спиртзаводах.

Спирт підрозділяють на: спирт - сирець (неочищений), спирт ректифікат (очищений), спирт харчовий (змішаний зі зм'якшеної водою, настояний на ароматизованій сировині).

Етиловий спирт, який не містить води (100%), називається абсолютним спиртом. Він був вперше отриманий в 1796 р. російським хіміком Т.Є. Ловіц.

Міцність алкогольних напоїв позначають тільки в об'ємних відсотках. Під об'ємними відсотками розуміють кількість мілілітрів спирту в 100 мл водно - спиртового розчину при 20 С. Питома вага безводного спирту за температури 20 С дорівнює 0,78927 г / л. Прийняття об'ємних одиниць вимірювання, а не вагових, пов'язане з великим коефіцієнтом теплового розширення спирту. У прейскурантах на горілку і лікеро-горілчані вироби об'ємні відсотки спирту умовно називають градусами. У побутових умовах більш часто застосовується термін градус.

У чистому вигляді питний спирт, як база, для змішаних напоїв використовується дуже обмежено, тільки в тих випадках, коли це прямо вказує рецептура. Питний спирт використовують при консервуванні соків і сиропів (спиртовані соки і сиропи). Іноді на спирті настоюють так звану «п'яну вишню», «п'яну сливу» або інші гарніри. Спирт також може використовуватися для збільшення міцності напоїв, практично не змінюючи інших його показників. Найбільше застосування спирт в барах отримав як високоенергетичне, чисте паливо для спиртівок, фламбування продукції, підпалювання напоїв і так далі.

**Горілка** - алкогольний напій, одержаний обробленням активованим вугіллям водноспиртового розчину з додаванням або без додавання різних інгредієнтів. Необхідна подальша фільтрація для отримання якісного продукту.

Спочатку горілку завозили в Східну Європу як лікарський, хмільний заморський засіб від застуд та інших інфекційних хвороб. Зберігалася вона «під ключем» у жінок.

Горілка являє собою прозору, безбарвну рідину без сторонніх включень і осаду, з характерним смаком і запахом. Вітчизняні горілки виробляють міцністю 40 - 56% об'єму спирту, горілки імпортного виробництва дуже часто бувають набагато меншої міцності. Саме такими процентами ми зобов'язані Д. І. Менделєєву, який багато працював в останніх роках дев'ятнадцятого століття над визначенням стандартів, технічних умов та контролю якості виробництва горілки в Росії. Саме він визначив, що російська горілка виходить шляхом розбавлення спирту ректифікату м'якою водою з подальшим очищенням активованим вугіллям. При реакції спирту і води відбувається контракція (стиск), тобто зменшення обьему. Максимальна контракція досягається при 40% об'єму спирту і 60% обьему води. Інгредієнти, використовувані при виробництві горілки, покликані пом'якшити, згладити і поліпшити її смак і аромат, але не змінити його повністю. Кількісно добавки не перевищують 2%. Застосовують як органічні, так і неорганічні добавки. Наприклад: мед, цукор, білки, молоко, лимонну кислоту, гліцерин, питну соду, оцтовокислий натрій і так далі. Якість горілки залежить не тільки від чистоти спирту, але і, в дуже великій мірі, від складу води. Вода повинна відповідати вимогам ГОСТ 2874-82, містити мінімальну кількість органічних речовин і продуктів їх розпаду.

Особливе значення надається жорсткості води, тому її ретельно фільтрують, пом'якшують сульфоуглем і обробляють іонообмінними смолами.

Найменша кількість домішок міститься в горілках на основі спирту «Екстра», «Люкс», самий великий вміст домішок - в горілках на спиртах вищого очищення і особливо їх багато при використанні спирту I-го сорту.

Після зняття державної монополії на виробництво алкогольних напоїв збільшилася кількість виробників горілки і розширився її асортимент. В останні роки з'явилася значна кількість горілок, деякі з яких часто не відповідають передбаченим вимогам, виготовляються з сурогатів. Використання таких напоїв в барах заборонено. Асортимент горілок в даний час настільки великий, що його перерахування може зайняти кілька сторінок. Природно що більш якісні алкогольні напої випускаються старими лікеро-горілчаними заводами, з добрими традиціями, хорошим сучасним обладнанням і якісним контролем продукції. Нові дрібні підприємства таким вимогам часто не відповідають. З 2004 р. в Україні прийнято нові ДСТУ на всю лікеро-горілчану продукцію. За цим ДСТУ вимоги до якості продукції більш високі і відповідають міжнародним стандартам. Так знижені рамки міцності горілки на півградуса: 37,5 - 56% об.сп. замість колишніх 38 - 56% об.сп. Недолив в півлітровій пляшці може складати не більше 10 мл. Введені більш жорсткі обмеження по гарантійним строкам зберігання лікеро-горілчаних виробів. Уточнено чіткі норми складу небажаних домішок. Лікеро-горілчану продукцію тепер перевіряють на наявність радіонуклідів та важких металів, а також «не важкого», але токсичного миш'яку.

Якість горілок та інших лікерогорілчаних виробів оцінюється за десятибальною системою. Вищі бали отримують горілки бездоганної прозорості, з характерним для них ароматом і запахом спирту або інших речовин, з однорідним смаком, без пекучого, гіркуватого або солодкуватого присмаку.

Горілки мають свій запах і смак, але він не сильний і легко змінюється. Тому горілки вважаються ***універсальними базами*** і, фактично, тільки підвищують міцність змішаного напою. Смак, аромат і колір в таких напоях, в основному, задається іншими компонентами.

Горілка відмінно поєднуються з соками, сиропами, лікерами, пивом, багатьма іншими наповнювачами. Але при цьому потрібно пам'ятати, що горілка з пивом добре поєднується тільки за смаком, дія такої суміші на організм людини дуже згубна. Пиво дуже швидко всмоктується в кров, паралельно швидко всмоктується алкоголь. Тому людина просто одержує алкогольний удар, речовини, що знаходяться в пиві, сприяють швидкому одурманенню людини. Крім цього, після такої суміші спостерігається дуже важке похмілля. Цукри, що містяться в соках, сиропах і лікерах, також сприяють більш сильному сп'янінню. Такі фактори впливу горілки на людину завжди повинен пам'ятати бармен.

Завдяки своїй нейтральності в смаку і ароматі, може також виступати в ролі пом'якшувально - згладжуючого компонента з іншими дистилятами, знижуючи їх специфічність. У натуральному вигляді горілки в невеликих кількостях використовуються як аперитиви, вони добре поєднуються з ікрою, солоною рибою, гострими, жирними, м'ясними холодними стравами і закусками.

**Настоянки гіркі** отримують настоюванням спирту на ароматичній рослинній сировині, часто з цілющими властивостями, які надають напоям властиві цим рослинам колір, смак і аромат. Для посилення аромату в настоянки додають ефірні масла, соки, морси, вина, а для пом'якшення смаку - до 1% цукру. Випускають настоянки міцністю 30-60% об'ємних одиниць спирту. Гіркі настоянки кожного найменування володіють характерним кольором, смаком і запахом, часто дуже яскраво вираженим. Вміст екстрактивних речовин в них досягає 8%. Асортимент їх дуже широкий і постійно поповнюється. Великою популярністю користуються українські гіркі настоянки.

Наведемо деякі з них для прикладу.

«Перцівка» - 35% об. спирту, має приємний пекучий смак, жовтувато-коричневого кольору.

«Українська з перцем» - 40% об. спирту, злегка обпалює гостротою червоного перцю, золотисто-жовтого кольору, з додаванням в пляшку стручки гіркого, добірного червоного перцю.

«Зубрівка» - 40% об. спирту, пекучого смаку, з ароматом трави зубрівки, зеленувато - жовтого кольору.

 «Мисливська» - 45% об. спирту, смак пряний ароматний, темно-коричневого кольору. Настоюється на імбирі, калгані, дягилі аптечному, гвоздиці, перці чорному, перці червоному, каві, анісі , сушених шкірках лимону і апельсину, з

Перелік гірких настоянок можна продовжувати дуже довго, так як їх асортимент дуже широкий.

Завдяки використанню цілющої сировини, вони, в деяких випадках, є лікарськими. Багатьма фахівцями наголошується, що настої на рослинній сировині знижують дурманну, отруйну дію алкоголю і більш благотворно діють на організм людини, навіть привносячи корисні речовини. Гіркі настоянки, завдяки своїй ароматичності і специфічності смаку, є прекрасними базами для змішаних напоїв. При цьому, на відміну від горілок, завжди додають напою свій характерний аромат, смак, а іноді і колір.

Гіркі настоянки краще використовувати в аперитивній групі коктейлів, хоча вони застосовуються як база і в групових, довгих змішаних і навіть іноді в диджестиних напоях.

Трав'яні гіркі настоянки відмінно поєднуються з ароматизованими винами, бальзамами і міцними ароматними лікерами. Гіркі настоянки на плодах і фруктах добре поєднуються з соками, близькими по сировині плодово-ягідними лікерами, міцними - кріпленими і десертними винами. Підбір наповнювача, до змішаних напоїв в яких використовуються гіркі настоянки як база, здійснюється суто індивідуально. Також індивідуально, до таких напоїв, підбирається і гарнір, хоча він часто підходить такий же, як і до горілчаних змішаних напоїв.

Особливо ароматні гіркі настоянки можуть використовуватися як ***модифікатори***, але в середніх кількостях (5-15 мл.). Іноді їх застосовують у ролі помякшуюче - згладжуючих компонентів, як ароматичну добавку.

**Настоянки гіркі слабоградусні** відрізняються від гірких настоянок зниженим вмістом алкоголю - 25-28% об. спирту і підвищеним вмістом компонентів спиртових настоїв і ароматних спиртів для відшкодування відсутньої повноти смаку. Можуть містити більше цукру, до 10%. Вони представлені: Любительською, Імбирною, Стрілецькою, Польовою, Степовою та іншими гіркими слабоградусними настоянками. Як база використовується в середньо- і слабоалкогольних коктейлях. Іноді вони застосовуються як модифікатори і пом’якшуюче – згладжуючі компоненти.

**Бальзами** - міцні алкогольні напої 40-45% об. спирту, виготовлені із застосуванням всіх видів напівфабрикатів лікеро-горілчаного виробництва. Сировиною для них служать, як правило, лікувальна рослинна сировина, тонізуючі настої, багаті вітамінами соки, сиропи, морси, перуанське масло і т. д. Кількість загальних екстрактивних речовин у них досягає 30% і більш, хоча цукру вони практично не містять. Мають колір від світло-коричневого до майже чорного. Смак, як правило, гіркуватий, пряний, мають сильний аромат. Виробництво багатьох бальзамів пов'язано з технологічними і рецептурними секретами.

За кордоном бальзами частіше називаються «біттерсами» (гіркота). Як приклад, можна навести характеристики деяких популярних бальзамів.

«Ризький чорний» - 45% об. спирту, екстрактивність - 12,7%. Колір - чорно-коричневий, смак - гіркий, з легким присмаком паленого цукру, складний аромат без виділення окремих інгредієнтів. Для приготування використовуються малиновий морс, чорничний морс, коньяк, перуанське масло, медова есенція і ароматні спирти, настояні на лікарських травах, тирличу, арніки чорної, полину гіркого, імбиру, валеріани лікарської, м'яти кучерявої, меліси лікарської, аїру болотного, квітів липи, кори дуба, перцю чорного, помаранчевої кірки, листя трифоли, мускатного горіха і звіробою пробитого. (Такий майже повний перелік інгредієнтів наведено для прикладу). Він випускається в коричневих фірмових глиняних пляшках, так як псується від впливу світла. Випускають в Ризі - так само бальзам «Цвіт папороті». Він більш корисний, але має обмежений термін зберігання і поставляється тільки на внутрішній ринок.

«Російський» - містить 45% об. спирту і 15,5% екстрактивних речовин. До його складу входить більше 20 інгредієнтів.

З інших популярних бальзамів можна назвати: «Білоруський», «Москва», «Киргиз арашан», «Казахський» та інші. В Україні виробляється багато високоякісних бальзамів і бітерсів. З них можна відзначити такі: «Київський», «Богдан», «Південний Буг», «Кобзар», «Дніпро», «Давній рецепт», «Бальзам Суми», «7 небес» та інші. Асортимент вітчизняних бальзамів постійно розширюється. При цьому якість українських бальзамів не поступається якості закордонних бальзамів, а часто і перевершує їх.

З інших міжнародно-відомих бальзамів можна згадати такі:

«Ангостура» - готується на основі спиртового настою кори дерева Ангостура, яке має цілющі, тонізуючими та аперитивними властивостями. Відомо, що до складу «Ангостура» входить близько 300 компонентів. «Ангостура» з його відмінним ароматом і смаком прекрасно збуджує апетит і стимулює травлення. Його батьківщиною є Перу, але виробляють його багато латиноамериканських країн;

У невеликих кількостях в чистому вигляді бальзами застосовуються як лікарські, тонізуючі засоби.

У ролі бази бальзами використовуються в довгих змішаних напоях та аперитивах, стимулюючи організм на прийом їжі. Але частіше вони використовуються в ролі смако-ароматичного компонента, з виходом 20-30 мл. Бальзами і бітерси часто застосовуються і як модифікатори напою, в невеликих дозах 5-10 мл.

Як правило, всі бальзами добре поєднуються з гарячими напоями - чаєм або кавою. Гарнір і наповнювач до змішаних напоїв, в яких бальзами застосовуються як база, підбирається суто індивідуально.

**Джин** є міцним алкогольним напоєм, отриманим перегонкою пряноароматичних спиртів, в обов'язковому порядку в який входить настій на ялівцевій ягоді. Тому його можна вважати різновидом гірких настоянок. У 15 столітті у Франції в медичних цілях, як діуретичний засіб, почали застосовувати спиртовий настій ялівцевої ягоди. Вперше рекомендували такі ліки два брати аптекаря з Женеви. Застосовуючи це зілля по столовій ложці перед їжею, народ звернув увагу, що ці ліки можна приймати і по «стакану», правда, вже для інших цілей.

За В.В.Похльобкіним, перші зразки англійського джина були створені при дворі короля Генріха VII в 1485 р. У 1575 р. виробництвом джина зайнялася в Амстердамі фірма Лукаса Бола, яка перетворила його з ліків у напій. Його називали «genevre» що дослівно перекладається з французької як ялівець (можжевельник), або «genevre vater» - ялівцева вода. Після цього напій став надбанням виноробів Європи. У наступному столітті датчанин Френсіс - де - Ла - Бое удосконалив цей винахід. Він настояв житній спирт на ялівцевих ягодах, а потім перегнав настоянку. Отриманий напій набув чистоту, прозорість, але зберіг свіжий аромат ялівцю. Це був майже сучасний джин, але пили його підсолодженим. Таким він і потрапив до Англії, перетворившись на просто джин. Там в процес виготовлення ввели новий дістилятор і отримали більш легкий, позбавлений цукру варіант. Цей напій став популярним в Англії. Його як дешевий алкоголь видавали морякам «володарки морів», які і зробили його популярним у всьому світі. Відомо, що англійським колоніальним військам в Індії медики наказували регулярне вживання джину в якості профілактичного засобу проти малярії та інших тропічних хвороб. Подібні «рецепти» зустрічаються і зараз, хоча вони не підтверджуються лікарями. Виробляють джин в даний час багато країн. Але рецептури й технологія у різних фірм свої і дуже часто засекречені. У число інгредієнтів можуть входити: *коріандр, дягель, аніс, кардамон, кориця, апельсинові та лимонні кірки і навіть мінеральні кислоти*, для так званих високо - ефірних, ароматних джинів. Зміст рецептур, технології настою, фільтрації і дістиляціі найрізноманітніші. Зміст злакового спирту в джин 38-50% об. спирту. Сировиною для спирту служать ячмінь, жито, кукурудза, рис та інші злаки. Особливо слід зазначити, що ялівцева ягода (кругла маленька шишка, темно-зелена, з білястим нальотом, щільно стиснута) використовується тільки певних видів рослини, інші види ялівцю можуть бути просто отруйними. Ці шишечки, настояні на спирті, додають джину своєрідний смолянистий аромат. Деякі сорти джину витримуються у дубових бочках, надаючи йому золотистий відтінок, але закон забороняє вказувати вік продукту. В основному існує два види джину: англійський - сухий (білий або жовтий) і солодкий. Є голландський тип. Англійський і голландський джин відрізняються між собою технологією приготування. В СРСР виготовляли такі марки джину: Капітанський, Радянський, Вільнюський, Балтійський. В Україні також випускався джин: «Лорд» - Золотоніського заводу, «Блек джин» - об'єднання «Артеміда» та інші.

Із зарубіжних сортів популярні в світі: «Лондон драй джин» - лондонський сухий джин, «Олд Том джин» - трохи підсолоджений джин (6,5% цукру), «Гордонс» - міцний, традиційний на смак, «Гілбіс» - більш м'який і ароматний, свіжий на смак, чому сприяє легкий цитрусовий присмак.

У чистому вигляді джин п'ють охолодженим до +8 - +10 ˚ С або з льодом. Деяким подобається з часточкою зеленого лимона. Але найчастіше його запивають наповнювачами, які відмінно поєднуються з ним: імбирним пивом, імбирним лимонадом або тоніком. При цьому можна окремо подати в стопці джин і поруч поставити склянку імбирного пива. Його краще використовувати для численних аперитивних коктейлів і довгих змішаних напоїв. У цих напоях він завоював собі популярність в «молодій» Америці, коли вона захоплювалася коктейлями. У змішаних напоях він добре поєднується з цитрусовими соками і вищеперерахованими наповнювачами. Для любителів несильного смолянистого аромату ялівцю джин можна розбавити горілкою, «Вінницькою» або «Лимонною» гіркими настоянками.

Джин популярний у всьому світі, але перевагу віддають йому європейці.

Кращим гарніром для змішаних напоїв, де базою служить джин, вважаються маслини, оливки і маринована цибуля.

**Віскі** являє собою міцний алкогольний напій з вмістом спирту 40-45% об. Має характерний димний аромат і своєрідний смак. Мабуть, це один із самих «старих» міцноалкогольних напоїв. Стверджують, що слово «віскі» походить від кельтської назви «вода життя». За легендою віскі винайдені ірландськими рибалками. Йдучи в море за рибою, вони брали з собою і неочищену горілку. Щоб не возити зайві бочки, цю горілку набирали в бочки з - під риби, але напій буквально смердів рибою. Для того щоб напій не пахнув рибою, дубову бочку вирішили обпалити зсередини. Через деякий час вони виявили, що від зберігання в таких бочках горілка частково очищається від домішок, набуває димний аромат, у неї приємно змінюються смак і колір. Напій сподобався, і його почали робити спеціально. Віскі вважається національним англо-саксонським напоєм. Перша письмова згадка про віскі датується 1494 р., але приготовляти його вміли значно раніше.

Для вироблення віскі використовують зернову сировину і найчастіше ячмінний солод. Спирт - сирець іноді очищають кубовою перегонкою кілька разів. Такий спирт містить менше сивушних масел і віскі виходить більш очищеним. Але є любителі і так званого «прямого» - не очищеного віскі. Спирт міцністю 60-66% об. заливають в обвуглені дубові бочки, які укладають в підвали для витримки. Деревина дуба має бути певних родів цього дерева. Термін витримки від 3х і до ... років. За цей час сировина перетворюється в готову продукцію в результаті розщеплення зєднань, що неприємно пахнуть і мають поганий смак, утворення складних ефірів, витяги з деревини дубильних і фарбувальних речовин, а також речовин з ніжним ароматом, що сприяють поліпшенню органолептичних властивостей напою. Дозрівання і старіння віскі покращують його смак і аромат. Ці процеси аналогічні тим, що протікають в ромі і коньяку, але обвуглена поверхня бочки уповільнює екстракцію фарбувальних та інших речовин, тому інтенсивно коричневе забарвлення не з'являється.

Вже в 1936 р. був прийнятий закон про виробництво напою під наглядом держави. Після витримки не менше трьох років віскі розбавляють водою, відповідно до рецептури, фільтрують, по необхідності, купажують і розливають по пляшках. Класифікація віскі, мабуть, найскладніша з міцних спиртних напоїв.

Виробляють віскі багато країн, але кращими вважаються ті, де їх люблять і виробляють найбільше. Можна сказати, що це національний напій англомовних народів. Популярні американські, шотландські, ірландські та канадські віскі. Крім цього, віскі розрізняють по сировині, з якої воно зроблене. Якщо в сировині міститься більше 50% якогось зерна, то і напій буде так називатися. Один вид зерна практично не використовується. Повинно бути додано не менше 10% іншого виду зерна. Це пов'язано з процесом осолоджування. Кожна країна робить віскі на своїй традиційній сировині і за своєю технологією.

Для американців характерне використання кукурудзи, жита (рай віскі). Вони виробляють змішане і іноді «чисте» віскі з одного виду зерна. Мінімальний термін витримки - три роки під наглядом держави. Американські віскі вважаються грубуватими, в більшості своїй середньої якості, їх прекрасно використовують в змішаних напоях.

Основними злаками, що йдуть на приготування канадського віскі, є жито, ячмінь, пшениця, обмежено - кукурудза. Канадські віскі, в порівнянні з американськими, витримуються не менше шести років під наглядом держави. Вони менш міцні, до 45% об. спирту, відрізняються легкістю і, незважаючи на свій дуже тонкий аромат, зберігають яскраво виражений характер. Найчастіше це віскі купажні, виготовлені з віскі на основі різних злаків, але всі злаки переганяються окремо. Зазвичай в Канаді використовують жито, пшеницю, ячмінь, трохи кукурудзу. Такі віскі в більшості випадків пропонують жінкам.

Ірландські віскі виготовляють із замоченого, а потім висушеного на повітрі ячменю в поєднанні з вівсом, пшеницею, а іноді і з невеликою кількістю жита. Під наглядом держави вони витримується не менше п'яти років. Звичайна міцність - 40-43% об. сп. Букет його більш важкий і насичений, ніж у віскі з інших країн. Ірландське витримане віскі краще пропонувати чоловікам в чистому вигляді, а ординарне - використовувати для різних видів змішаних напоїв. Ірландські віскі класифікуються по солоду.

У Шотландії віскі також готують за британськими законами і витримують не менше шести років. У більшій кількості сировиною для них слугує ячмінь. Розрізняють віскі з чистого ячменю, що пройшов мінімальну ректифікацію і віскі змішане, отримане з чисто ячмінного та інших зернових віскі. Після витримки міцне віскі розводиться м'якою водою. Звичайна міцність - 45% об. сп. Шотландське віскі подають, в основному, чоловікам, в чистому вигляді. Більш прості марки використовують для сумішей, але в діджестиви - тільки для любителів.

У Японії для виробництва дуже популярного віскі «Санторі Хакушу» застосовують просо, індійську кукурудзу, рис. У Німеччині віскі готують на картопляному спирті. Звичайно, у кожної з цих країн є і свої, більш складні класифікації улюбленого напою.

Ірландські і американські віскі пишуться через літеру «е» - «**Whiskey**», канадські і шотландські пишуться без цієї букви - «**Whisky**».

Підводячи підсумок вищевикладеного, можна так класифікувати віскі:

1. По країні - виробнику, фірмі і власному імені.

2. По сировині - солодове, зернове, змішане або купажне, і сировині для приготування спирту (чисте - з одного виду зерна або солоду, змішане - з декількох видів зерна або солоду).

3. За технологією виробництва (очищені - перегнати кілька разів і прямої перегонки - так званий сорт - скрейт).

4. За терміном витримки.

У чистому вигляді переважніше подавати шотландське та ірландське віскі, як найкращі. Жінці можна запропонувати хороші канадські віскі. Особливо витримані, високоякісні віскі для любителів можна подати навіть в інгаляторі без охолодження. Їх можна використовувати в довгих змішаних напоях.

Американські і канадські віскі є відмінною базою для аперитивів, але можуть використовуватися і в інших групах змішаних напоїв. Всі віскі добре поєднуються з ароматизованими винами та міцними ароматними лікерами. Класичним наповнювачем для віскі є содова вода і тоніки, які пом'якшують їх гостроту. Кращим гарніром для напоїв, що містять віскі, є вишні та черешні в будь-якому вигляді. Можна використовувати цитрусові. Особливістю віскі є те, що в чистому вигляді і в сумішах вони «добре йдуть» в жарку пору року, при цьому збуджуючи апетит.

**Ром** отримують дистиляцією сброженої браги, основою якої служить цукровий тростник. А саме: сік тростини, патока, відходи виробництва тростинного цукру. Швидше за все, вперше ром був отриманий в країнах, де виростав цукровий очерет і були знайомі з основами перегонки. Це міг бути Єгипет, Північна Африка, Іспанія або навіть Індія. Вже в XVI столітті в країнах Латинської Америки приготовлявся міцний алкогольний напій на основі цукрового очерету. На початку це було погано очищене питво з різким запахом і огидним смаком - воістину напій диявола. Його подавали в усіх піратських тавернах Карибських морів. Міцний смердючий самогон з очерету, витриманий в бочці, пили знамениті пірати Френсіс Дрейк і Генрі Морган. У старовину ром застосовували як засіб, що підкріплює сили рабів на плантаціях і галерах. Пізніше стали виробляти більш вишукані сорти рому, - для капітанів суден, великого начальства і взагалі для «міцних чоловіків». Назву «ром» багато хто пов'язує зі словом rumbullon, що означає шум, хвилювання моря. Кубинці стверджують, що це саме вони створили ром. Дійсно, більше 400 років виробництва рому облагородили цей напій, розширили його виробництво і зробили одним з найпопулярніших у світі. Завдяки унікальному клімату, родючій землі і багатолітньому мистецтву виноробів Куби та інших країн Латинської Америки, ми маємо різні марки прекрасних ромів. Тому ром найбільш популярний в Латинській Америці, де його виробляють найбільше і відмінної якості. Виготовляють ром і в інших країнах, де є цукровий очерет, але якість його часто бажає бути кращою. Як правило, кожна країна, кожен острів району Центральної Америки і деякі острови Південних морів виробляють традиційно свою марку і тип рому.

Відмінні якості рому залежать від сорту цукрового тростнику, грунту і клімату, де він виростав, від методу перегонки, очищення, витримки, особливостей води, застосовуваної для розбавлення після витримки, інгредієнтів, які додавалися в ром при витримці. Навіть клімат і вміст кисню в повітрі при витримці мають значення для виробництва рому. Часто ці показники тримаються в секреті виробниками напою. Отриманий кубовою перегонкою ромовий спирт (іноді очистивши його кілька разів, для різних сортів по-різному), розливають у дубові бочки, які можуть бути злегка обпаленими всередині. Для світлих сортів рому можуть застосовуватися ясеневі бочки. Для витримки рому в них особливе значення має: клімат, температура і вологість повітря, наявність кисню в ньому і т. д. Крім цього, при витримці застосовуються різні добавки: палений цукор, родзинки, ваніль, кориця, гвоздика, тропічні плоди і т. д. Після витримки, не менше двох років, за справу береться винороб, який, купа жуючи різні сорти ромового спирту, створює той єдиний ром, який характерний для даного типу. Ром після витримки іноді розводять водою для зниження його міцності.

Різновидом рому є ***кашаса***. Цей продукт виробляється в Бразилії. Технологія виробництва аналогічна виробництву рому, але сировиною для виробництва служить тільки чистий екстракт соку цукрової тростини.

Міцністю роми бувають від 40 до 78% об. спирту. Витримка в бочках триває від двох до двадцяти і більше років, в залежності від необхідної якості. Так як бочки зберігаються під навісами і обдуваються повітрям, то «частка ангела» у рому вельми велика. За витримкою ром іноді класифікують, але досить рідко. Більш популярна класифікація по країні виробникові, фірмі, власному імені та по «тяжкості». До легких сортів рому відноситься Гавайський і Кубинський. Ці країни виробляють різні роми, але на міжнародному ринку славляться їх легкі сорти. Кубинський ром з білим (срібним) ярликом - легкий, з тонким ароматом і смаком, прозорий і менш щільний. Ром із золотим ярликом наближається до середніх сортів за смаком, більш витриманий, легкого коньячного кольору, трохи щільніший і солодший. Найбільш популярні в світі роми під маркою «Гавана клаб» (срібна етикетка), «Бакарді» і «РонРіко». Слід пам'ятати, що на Кубі виробляють всі сорти рому, більшість з яких виставляються під брендом «Гавана клаб». Вони відрізняються витримкою, букетом, кольором і ... ціною.

Середні сорти рому - золотистого кольору, трохи солодші, більш екстрактивні. До них відносяться: Барбадосской, Пуерто-ріканський, Венесуельський, Домініканський, Мексиканський та інші. Наприклад: Пуерто-ріканський ром - сухий, високої міцності, темний, з яскравим букетом, буває з білою і золотою етикеткою.

Роми важкі - зазвичай досить темні до чорного кольору, солодші, набагато ароматніші, більшої екстрактивності і щільності. Типовими представниками важких сортів є роми: Мартініки, Тринідаду, Драмадери, Ямайки.

При цьому слід зазначити, що всі ці країни виробляють і інші сорти рому, менш якісні і відомі, але тільки для обмеженого ринку. Наприклад, на о. Яві виробляють ром «Батавія Арак» - дуже ароматний і міцний ром, 70% об. сп. Він мало не повністю скуповується скандинавськими країнами і вважається національним напоєм. В СРСР ром виготовлявся в Узбекистані, тільки для внутрішнього ринку, тому мав дуже низьку якість.

На Україні ром не виробляється, але виробляються напої, що імітують його.

Дуже якісний ром п'ють в чистому вигляді, а для підкреслення букета, його можна подати в інгалятори, на десерт з чаєм або кавою. Аперитивні властивості у нього менш виражені, ніж у інших напоїв. Тому його використання, як бази, виправдано при приготуванні диджестивів, довгих і групових змішаних напоїв. Для цього добре підходять легкі і середні сорти рому. Ці сорти добре поєднуються з сиропами, лікерами, ароматизованими винами, фруктово-ягідними бренді, чаєм. Важкі сорти рому краще використовувати в групових напоях і іноді у вечірніх. Вони є прекрасними модифікаторами і ароматизаторами не тільки для змішаних напоїв, але і для соусів, різних страв та кондитерських виробів.

Наповнювачами в ромових напоях можуть служити соки, чай, різні коли і навіть молоко.

Гарніром для таких напоїв служать різні екзотичні фрукти, шоколад, м'ята, морозиво. Ром, як і віскі, добре «йде» в спеку.

**Бренді** - міцний алкогольний напій, отриманий з вина або зброджених плодово - ягідних соків. Вино виготовляють з різної сировини. Людина навчилася робити вино з будь-якого соку, який може зброджуватися. Воно може бути ягідне (виноградне, малинове, полуничне, смородинове і т. д.), плодове (яблучне, грушеве, персикове, абрикосове і т. д.) і з іншої різної рослинної сировини (м'якоті кактуса агави, соку або нектару деяких видів пальми і т.д.).

Передбачається, що слово «бренді» походить від голландського «branewyn», що означає перегнати вино. Звідси можна зрозуміти і сам спосіб отримання бренді. Спочатку одержують вино, а потім його переганяють кубовим способом. Для більшості видів сировини перегнаний продукт вже є бренді. Але деякі його види припускають обов'язкову витримку в дубових бочках. Є бренді, яке можна витримувати або не витримувати в дубових бочках. Поява бренді також є загадкою, адже вино людина отримала дуже давно, а коли вперше перегнав його в спирт, достовірно не відомо. На цей рахунок просто існує кілька легенд. Бренді - це перший алкоголь, отриманий людиною. Але всі сходяться на тому, що сталося це в Єгипті.

Існує три різновиди бренді - міцне бренді (80-90% об. Сп.), Бренді граппа (70-80% об. Сп.) І власне бренді (57-72% об. Сп.). Бренді розрізняються головним чином по сировині, з якого зроблено. Воно завжди яскраво виражає букет вихідного продукту, тому не піддається сильному очищенню при дистиляції. Якість бренді визначає багато факторів - країна - виробник, особливості технології отримання, якість початкової сировини, умови витримки і інші фактори. На етикетках бренді - країна - виробник, особливості технології отримання та термін витримки - повинні бути вказані.

Розглянемо найбільш відомі та популярні у світі бренді.

Французи пишаються своєю яблучної горілкою або «Кальвадосом» і вважають його мало не національним напоєм. На їх думку, справжній «Кальвадос» може бути зроблений тільки в провінції Кальвадос та повинен бути витриманий не менше чотирьох років в дубових бочках під наглядом держави. Але весь світ виготовляє яблучне бренді міцністю до 60% об. сп. Найчастіше його витримують у бочках від двох до п'яти років, додаючи різні інгредієнти для поліпшення смаку. В Америці «Кальвадос» називають тільки «Епл Джек». На Україні різні підприємства виробляють «Український кальвадос» (40% об. Сп.), Але на жаль, якість його вкрай не стабільна. Більш стабільний і вище якістю «Кримський кальвадос» (40% об. Сп.), який витримується в бочках не менше чотирьох років, з додаванням груш, яблук та листя цих дерев.

У Мексиці, Іспанії та деяких інших країнах виробляють бренді з сброженной м'якоті кактуса агави **- текілу**. Частіше її називають горілкою - із - за міцності (як правило, 40% об. Сп.) І своєрідного смаку. Винайдена вона в 1758г. Хосе - Антоніо - де - Куеро-Ово у власній вотчині, селі Текіла штат Халіско. Справжня текіла виробляється тільки там з плодів блакитної агави, яка цвіте тільки після 10 років. **Мецкаль** - це теж горілка з агави, але переганяється вона тільки один раз і природно містить більше сивушних масел. Мецкаль - більш проста горілка, але досить популярна в Мексиці. Текіла буває з білою і з золотою етикеткою. З білої етикеткою - не витримана, прозора. Із золотою етикеткою - витримується в дубових бочках і має янтарний колір. У чистому вигляді відмінно поєднується з гарніром з солі і шайбою лимона. Можна любителям запропонувати грейпфрут. Наповнювачем для текіли краще використовувати різні тоніки. Знаменитою маркою вважається «Хосе Куерво» (Jose Guervo). Є й інші марки текіли: «Ольмега Голд« (Olmeca Gold), «Ольмега Бланко» (Olmeca Blanco). У середині 19 - го століття Сенобіо Сауза організував своє виробництво текіли. Вона і отримала його ім'я - «Сауза» (Sauza). Якщо текіла п'ється в чистому вигляді, то правильно її пити так: лизнути сіль, випити текілу, закусити лимоном.

**Сливовиця** - бренді з слив, дуже популярна у слов'янських народів і їхніх сусідів. Дуже багато її виробляють в колишній Югославії, Угорщині, Болгарії, Румунії, Чехії, Словаччини. Асортимент її дуже широкий як за терміном витримки, так і за якістю. Сливовиця може витримуватися в дубових бочках, а може бути і без витримки. На Україні виробляють «Закарпатську сливовицю», яка може бути витримана в дубових бочках до 8 - 10 років. Вишневе бренді або черрі - бренді, або Кріш, або кіршвассер - популярно у всьому світі, але найбільше виробляють його у Франції, Швейцарії, Угорщині, Німеччині та Австрії. Черрі - бренді буває прозоре і темно - вишневе, його міцність досягає 45% об. сп. Має характерний вишневий букет і може віддавати вишневою кісточкою. Витримці не піддається. Також популярні у світі персиковий, малиновий, абрикосовий бренді, який зазвичай називають ***апрікот***. Наприклад: в США виробляють грушевий бренді, який не поміняв форму пляшки і етикетки вже більше 200 років, це «Вільямс», який витримується в дубових бочках 21 місяць.

Будь-який бренді може вживатися в чистому вигляді. Причому, від його характеристики залежить, коли його п'ють. Перед обідом, як аперитив, пропонують міцні, сухі, ординарні бренді. Після обіду рекомендують менш міцні, витримані, більш солодкі бренді.

У змішаних напоях бренді виступає як характерна база або як складова частина бази. Фруктово-ягідні бренді добре поєднуються з однойменними лікерами, сиропами, соками та плодово-ягідними водами. Завдяки цьому, можна отримати різні змішані напої з яскраво вираженим тим чи іншим плодово-ягідним смаком і ароматом. Гарнір до таких напоїв краще підбирати з однойменних плодів і ягід.

**Коньяк**. Найпопулярнішим у світі бренді є бренді, отриманий з виноградного білого, а іноді і рожевого, сухого вина. Звичайно, у всьому світі це бренді відомо під назвою коньяк, хоча французи в 1908 р. спеціальним декретом закріпили певні території на південному заході Франції, де може проводитися виноградне бренді з назвою «коньяк». Цим вони затвердили свій пріоритет в отриманні такого напою. Хоча існує кілька версій винаходу цього прекрасного напою.

Французи стверджують, що поява коньяку відбулася в провінції Шаранта з головним містом Коньяк (звідки напій отримав назву) в 1641 р. Винороби південного заходу Франції поставляли вино в Англію. Дорога була далекою, і вина прокисали, псувалися. Майстри Франції створили мідний перегінний куб і перегнали вино. Вийшов виноградний спирт міцністю 30-40 ˚. Він не псувався в дубових бочках, його можна було довго зберігати і перевозити. Більш того, звернули увагу, що якість такого спирту поліпшується з часом зберігання.

За іншою версією - винаходу коньяку сприяла тридцятирічна війна початку XVII століття. Англійський флот блокував вивіз із Франції вин. Але виноград ріс, вино вироблялося, а бочок і підвалів не вистачало. Винороби розрахували правильно: війна закінчиться, і вони продадуть свій товар. Вони згустили вино, перегнавши його. Виноградну горілку залили в бочки. Коли скінчилася війна, вони спробували напій і були в захваті. Довго простоявши в дубових бочках, виноградна горілка облагородилась, заграла, придбавши якості коньяку. Сталося це, звичайно, в місті Коньяк, де і налагодили виробництво нового напою.

Італійці стверджують, що секрет коньяку їм був відомий задовго до цих подій. Італійський посол підніс у подарунок бочонок виноградного витриманого бренді на одруженні Генріха II з Катериною Медічі, що зафіксували документи в 1480 р. Але всі сходяться в тому, що центром виробництва коньяку вже в кінці XVI століття став французький округ Шаранта. В даний час 80000 гектарів землі цього округу на 90% засаджені виноградниками сорту «Юньі-Блан» з унікальними властивостями і смаком. Сьогодні в місцевості Коньяк знаходиться 58 коньячних будинків, що виробляють сотні видів цього нестаріючого напою. Серед них такі фірми як, «Хеннесі», «Мартель», «Камю», «Курвуазьє», «Ремі Мартін», «Отар» та інші менш відомі.

Аналогічно коньяку, у Франції проводиться арманьяк, в чітко обмеженій законом районі департаменту Жер. Він трохи важчий коньяку, не має такого тонкого аромату і зазвичай більш сухий, визріває швидше. Бочки для його витримки виробляють з чорного дуба, вирощеного в Гасконії.

Іспанія, Італія та інші країни також проводять багато, і при цьому відмінного, виноградного бренді. Але називати його коньяком не мають права, у відповідності з офіційною реєстрацією цього слова Францією в 1909 р.

В останні роки на нашому ринку часто можна зустріти виноградне бренді грецьких фірм «Александер», «Метакса» та інших. Метакса - це різновид марок крепкоалкогольних напоїв Греції. Цей напій за кількістю і специфіці добавок та ароматизаторів, особливостям технології є міцним унікальним напоєм, що не відносяться ні до коньяків, ні до виноградним бренді. Він близький за своїми смаковими якостями до французьких коньяків середньої якості, але зі своїм характерним присмаком, що нагадує солодкі лікери. «Метакса» - так названо напій на прізвище людини, що стоїть біля витоків його розробки, - Спіроса Метакса. У 1882 р. він побудував завод, і з 1888 р. цей напій високої якості експортується в інші країни. У Греції проводиться досить багато й інших марок крепкоалкогольних напоїв, наприклад: «Павлос», «Аттіка», «Протос», «Ромнос» та інші. Звичайна фортеця їх 40 об,% сп., Витримка - близько п'яти років. За своїми якостями вони можуть бути прирівняні до ординарним вітчизняним коньякам.

У Росії виробництво коньяків зародилося в кінці XIX століття на Кавказі. Лев Сергійович Голіцин налагодив у 1888 р. виробництво коньяків в м. Кизлярі і м.Тбілісі. Через кілька років він заснував промислове виробництво коньяку в м. Єревані - знаменитий завод «Арарат». Зараз Єреванський коньячний завод входить до складу всесвітньо відомої французької компанії «Перно Рікар». Створення в Криму заводу «Коктебель» також заслуга Л. С. Голіцина.

Широке виробництво коньяків в СРСР почалося після війни, коли були побудовані в різних регіонах спеціальні коньячні заводи, затверджена документація та визначені райони і сорти вирощуваного винограду.

Велику популярність придбали вірменські коньяки, завдяки безлічі золотих і срібних медалей, завойованих на міжнародних виставках, конкурсах і дегустаціях. Самі французи відзначають якість вірменських і грузинських коньяків. Аналогічними з вірменськими коньяками є азербайджанські, дагестанські, узбецькі і таджицькі коньяки. Всі вони відрізняються сильним ароматом, ванільними тонами, підвищеною екстрактивністю і вмістом летких речовин.

Грузинські та краснодарські коньяки більш м'які, з тонким ванільним ароматом, менш екстрактивні, мають квіткові тони, темніші. Українські та молдавські коньяки ще менш екстрактивні, але не менш привабливі.

На якість коньяку впливає вихідний виноматеріал, який залежить в свою чергу від грунту місцевості, де ростять виноград, сорти винограду, клімату, способу і традицій приготування вина, методу дісціляціі, якості дубової бочки, умов витримки, досвіду винороба, уміння правильно купажовані і доводити напій до готовності. Готове, ординарне вино в квітні дісціліруют на мідних кубах шарантського типу і отримують виноградний спирт міцністю 65-70% об. сп. Іноді перегонку виробляють два рази. Коньячний спирт безбарвний, має аромат спирту - сирцю і дуже різкий гострий смак. У Грузії виноградний самогон називають «ча-ча», в Італії це «граппа», в інших країнах маються інші назви виноградного спирту. Сивушних масел в ньому невелику кількість, так як у винограді цукру представлені в основному глюкозою і фруктозою, а вони при бродінні дають мало сивушних масел. Крім того, її склад сильно відрізняється від складу сивушних масел спирту, виготовленого з зерна або сахарози. Але це ще не коньяк. Коньяк народжується в дубовій бочці. Використовують тільки певні сорти дуба. Для цього дубову клепку (заготівлі для бочок) витримують на відкритих майданчиках до трьох років. Високі вимоги пред'являються як до деревини, так і до самої бочці. Дуб передає в напій дубильні, фарбувальні і інші речовини. У напої відбуваються складні хімічні реакції за участю невеликої кількості кисню, проникаючого через бочку. У ньому накопичуються складні летючі ефірні речовини, він набуває світло - золотистий колір, характерний смак і букет з приємними ванільними тонами. Процеси ці течуть повільно і тому коньяки витримуються від трьох і до сорока років, а іноді й набагато більше (особливі колекційні закладки). При витримці коньяку в бочках відбуваються великі втрати. За обсягом за рік втрачається 2 - 3% рідини, вміст спирту знижується на 1 - 1,5% за рахунок випаровування крізь саму бочку. Такі втрати винороби називають «часткою янгола». При дуже тривалій витримці втрати становлять до 90% обсягу. Звичайно, що залишилися 10% коньяку незрівнянно покращують свої властивості, вбираючи в себе всі достоїнства втраченої частини і, як кажуть знавці, «вбирають в себе все сонце, яке пройшло над сховищем бочок за час витримки». Крім цього, ціна самих бочок і зберігання їх при стабільній температурі в підвалах займають дуже значні матеріальні кошти. Тому, ще до війни Українським інститутом виноградарства та виноробства «Магарач» були розроблені технології по витримці коньяків в крупних (до 100 т.) металевих, ретельно емальованих резервуарах. Резервуари (танки) завантажують бракованої клепкою, чистої стружкою та іншими відходами дуба, заливають коньячним спиртом, підігрівають до 29 ˚ С і строго дозують добавку кисню, як у бочці. При цьому прискорюється реакція дозрівання коньяку (іноді в 8-10 разів), знижуються його втрати і дуже сильно падає собівартість виробництва. Хоча на якості, особливо ординарних коньяків, це практично не позначається. Після витримки коньяк купажують, розводять до заданої міцності, додаючи спиртовану дистильовану воду, цукровий сироп і колер. Потім суміш обклеюють (усувають домішки), фільтрують і на 3-6 місяців ставлять на відпочинок. Тільки після цього розливають, маркують і пускають в реалізацію.

За якістю коньяки, що випускаються на Україні, в Росії і країнах ближнього зарубіжжя, підрозділяють на ординарні, ординарні коньяки спеціальних найменувань, марочні і колекційні.

Ординарні коньяки витримуються від 3 до 5 років, містять 40-42% об. сп. і близько 1,5% цукру. Виробляються ординарні коньяки спеціальних найменувань з коньячних спиртів 3,5-4,5 річної витримки. Мінімальний термін витримки коньячних спиртів в дубовій бочці - 30 місяців. Ординарні коньяки у нас в країні маркуються зірочками. Одна зірочка позначає один рік витримки. Фірма «Хеннесі» стверджує, що таке маркування коньяків вона вперше застосувала в 1860 р. Таким коньякам особисте ім'я не присвоюється, хоча зараз це правило дотримується не завжди.

Марочні коньяки витримуються від 6 до 10 років і більше, містять 42-57% об. сп. і 0,7-1,2% цукру. Якщо марочні коньяки додатково витримані не менше 3 років у дубовій бочці то, вони вважаються колекційними і мають власні найменування.

**Марочні коньяки поділяються на:**

**КВ** - коньяк витриманий, з витримкою від 6 до 7 років.

**КВВК** - коньяк витриманий, вищої якості, з витримкою від 8 до 10 років.

**КС** - коньяк старий, з витримкою більше 10 років.

**ОС** - дуже старий, з витримкою більше 12 років.

Таке маркування прийнята на Україні, Росії та країнах ближнього зарубіжжя.

За кордоном витримку коньяку також визначають зірочками, але одна зірочка говорить про витримці в 3 роки (менше витримка - це ще не коньяк), 2 зірочки - 4 роки, 3 зірочки - 5 років і т. д. Ще якість зарубіжних коньяків позначають буквами і їх поєднанням.

Е - спеціальний Р - світлий

М - витриманий О - старий

F - прекрасний S - кращий

V - дуже X - екстра

Національне міжпрофесійні Бюро Коньяк встановило жорсткі стандарти і систему контролю віку коньячних спиртів. Якість коньяку визначається по спеціальному позначенню на етикетці.

**VS** - коньяк витриманий не менше 2,5-ї років.

**VSOP** - коньяк витриманий не менше 4-х років.

**VVSOP** - коньяк витриманий не менше 5-ти років.

**XO** - коньяк витриманий не менше 6-ти років.

Extra, Vieille Reserve - коньяки витримані не менше 6,5 років, це коньяки зі згадуванням якого - або історичної особи або мають власний номер пляшки. Але це мінімальні терміни витримки коньяків. Багато фірм значно збільшують ці терміни. Така «розмита і нечітка» зарубіжна класифікація ускладнює завдання визначення якості коньяку. Так, під етикеткою з позначенням XO може бути коньяк як 8-ми, так і 25-річної витримки. Наприклад:

**VO** - дуже старий, може мати 5-15 років витримки.

**VSEP** - дуже якісний, спеціальний, світлий, може мати 10-25 років витримки.

**VVSOP** - дуже, дуже, якісний, старий, світлий, може мати 26-40 років витримки.

**XO** - екстра, старий, самий кращий коньяк.

Швидше за все, це пов'язано з тим, що зараз не всі знавці та любителі коньяку, а також фахівці коньячного виробництва розділяють думку, що чим старіше коньяк, тим він кращий. Коньяки країн СНД за смаковими показниками ділять на три групи.

1-а. Вірменські, Азербайджанські, Дагестанські і Туркменські - відрізняються сильним квітково-ванільним ароматом, підвищеної екстрактивністю, як правило, світлі, легкі на смак.

2-я. Грузинські, Краснодарські - менш екстрактивні, більш важкі, темні, з квітковими тонами.

3-я. Українські та Молдавські - вони гармонійні, мають тонкий аромат трав квітучого степу, мають своєрідний букет, середньої екстрактивності.

Промисловість випускає коньячні напої, поступливі коньяку за якістю, але близькі за технологією виробництва і смаку. Їх виготовляють з 1-2 літніх коньячних спиртів. Наприклад: «Ян-тар» (1, 40, 1,5), «Славутич» (2, 40).

Ординарні коньяки в натуральному вигляді використовуються як аперитиви і подаються до холодних закусок. Вони чудово поєднуються з рибними Балик, шпротами з лимоном, з деякими сичужний сирами. У такому разі їх подають в горілчаній або коньячної чарці.

Марочні і колекційні коньяки краще подавати до десертних страв, кави або після обіду. Для особливого насолоди добірним коньяком його слід подавати в інгалятора - для гарного зігрівання коньяку теплом своєї долоні, підкреслення його кольору і концентрації аромату у краї посуду.

У змішаних напоях в ролі бази застосовують ординарні коньяки, але в пообідніх, вечірніх та деяких групових переважніше використовувати марочні коньяки 6 - 10 років витримки. Напої із застосуванням коньяку в ролі бази вважаються жіночими. Коньяки з витримкою більше 10 років частіше застосовуються в сумішах як модифікатор.

Коньяк добре поєднується з соками (крім овочевих), молоком, вершками, морозивом, кавою, сиропами, багатьма лікерами, деякими газованими напоями (коли, фанта, спрайт.) І, звичайно, в першу чергу - з шампанським. Гарнір до таких напоїв підбирається шоколадний, цитрусовий або вишневий. Добре поєднуються з коньячними напоями груша і яблуко. Але якщо коньяк високоякісний, то лимон краще на гарнір не пропонувати, так як він може зіпсувати післясмак напою.

Як зазначалося вище, базами для змішаних напоїв можуть виступати різні спиртові напої. Але самими вживаними крепкоалкогольнимі напоями виступають саме всі вищеперелічені.

Промисловість випускає й інші, не настільки широко використовувані, лікеро - горілчані вироби, які можуть бути базами в оригінальних сумішах. **Лікеро - горілчані** вироби підрозділяються на:

 1) солодкі (лікери, наливки, настоянки, напої десертні, пунші, коктейлі);

2) гіркі (гіркі настоянки, бальзами, аперитиви).

**Настоянки напівсолодкі слабоградусні** - з міцністю 20-28% об.сп., невеликою екстракцією і вмістом цукру 40-100 г/дм3. Готуються на спиртованих соках, морсах, спиртових настоях і ароматних спиртах. Настоянки напівсолодкі мають міцність 30-40% об. сп., невеликий вміст цукру і екстрактних речовин. Настоянки солодкі містять 16-25% об. сп., середній вміст цукру - 150-300 г/дм3 та екстрактивних речовин - 18-23%. Вони отримують назву в основному по плодам і ягодам, з яких виготовляються. Такі настойки давно відомі в Росії і в Україні. За кордоном їх часто готують на пряній рослинній сировині та при вживанні розводять п'ятикратною кількістю води.

Наливки готують на плодово-ягідній сировині з внесенням різноманітних інгредієнтів. Звичайна їх міцність - 18-20% об. Сп. Смак наливок в більшості кисло - солодкий, аромат частіше від-ділових плодів і ягід. Деякі з них є національними напоями України, тому потрібно сказати кілька слів про них.

«Спотикач український» складається із спирту вищого очищення, вишневого соку, настою гвоздики і кориці, чорносливовий морсу, портвейну і патоки. Міцність - 20% об. сп. Має темно - вишневий колір, кисло - солодкий смак, яскраво виражений аромат чорносливу димової сушки і вишні.

«Слив'янка українська» виготовляється з сливового соку, чорно-сливового та чорничного морсу. Міцність - 18% об. сп. Має характерний сливовий смак і аромат.

«Запіканка українська» виготовляється зі спирту вищої очистки, вишневого соку, чорносливовий морсу і ваніліну. Міцність 20% об. сп. Має кисло - солодкий характерний сливово - вишневий смак з ароматом вишні і чорно-слива.

Всі наливки можуть використовуватися як лікери.

**Пунші** (промислового виробництва) - вироби з вмістом спирту 7-17% об. сп. Для їх приготування застосовують плодово - ягідні соки, морси, настої пряно - ароматичної сировини, ефірні масла, мед, цукор, спеції, коньяк і портвейн. Випускають газовані пунші з приємним освіжаючим смаком і тривалим виділенням газу. Негазовані пунші більш міцні тонізуючі напої. У них міститься 35-40% загального екстракту, в тому числі 320-350 г/дм3 цукру і 0,5-0,8% кислот. Вони фактично вже є змішаними концентрованими напоями. По-цьому перед вживанням зазвичай розбавляються гарячим чаєм, го-рячей або холодною водою, газованими водами в співвідношенні 1:1 або 1:2.

**Коктейлі** (промислового виробництва) - це алкогольні напої густої консистенції, до складу яких, крім звичайних інгредієнтів можуть входити цукор, вершки, яйця, какао, шоколад і т.д. Вміст спирту в них 18-30% об., Цукру - 250-300 г/дм3. Вони часто використовуються як база або коктейль з додаванням наповнювача.

**Аперитиви** (промислового виробництва) одержують купажуванням сухих вин, настоїв, лікерів, спиртових настоянок різних тонізуючих лікувальних рослин. Завжди мають складний букет з присмаком гіркоти або легкого печіння. Завдяки такому підбору компонентів дуже сильно збуджується апетит. Вміст спирту в них буває 15-35% об. сп. Використовуються в чистому вигляді, можна з льодом. Розбавлені водою (1:1) або іншим наповнювачем служать прекрасною основою аперитиву. Можуть застосовуватися як ССК в різних групах змішаних напоїв. Окремо слід зазначити, що вміст спирту і цукру в різних друкованих джерелах може трохи відрізнятися за своїми значеннями. Це стосується багатьох лікеро - наливу виробів. Характеристика інших напоїв, які можуть бути використані в якості бази, буде розглянута в подальших розділах, оскільки вони частіше використовуються в змішаних напоях і в іншій ролі. Напої десертні містять 12-16% об. сп. і 140-300 г/дм3 цукру.