

## **Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв**

### **План**

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

### **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. Характеристика міцних напоїв**

**Спирт** є основою всіх алкогольних напоїв. Для людини відносно безпечно вживання тільки етилового спирту ректифікату (етанол, винний спирт), в просторіччі «алкоголь». Його хімічна формула -  $C_2H_5(OH)$ . 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 - 117С. 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- $\text{CH}_3$  (ОН), 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'якшеною 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 преїскурантах на горілку і лікєро-горілочані 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 відсотками 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. Саме він визначив, що горілка виходить шляхом розбавлення спирту ректифікату м'якою водою з подальшим очищенням активованим вугіллям. При реакції спирту і води відбувається контракція (стиск), тобто зменшення об'єму. Максимальна контракція досягається при 40% об'єму спирту і 60% об'єму 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 сульфувугіллям 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 дистилатами, 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 гіркового, 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. Настояється на імбирі, калгані, дягилі аптечному, гвоздиці, перці чорному, перці червоному, каві, анісі, сушених шкірках лимону і апельсину.

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 диджестивних 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 пом'якшуюче-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.

**Бальзами** - міцні алкогольні напої 40-45% об. спирту, виготовлені із застосуванням всіх видів напівфабрикатів лікєро-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, айру 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.

З інших популярних бальзамів можна назвати: «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, тонізуючі та аперитивні 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 «genevge» що дослівно перекладається з французької як ялівець (можжевельник), або «genevge water» - 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 дистилятор 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 регулярно 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 дистиляції 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 приготувати 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 зеднань, 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 витримуються 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 кожній 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.