

Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв

Лекція 12. Характеристика баз для коктейлів

План

1. Класифікація, асортимент міцних базових алкогольних напоїв.
2. Характеристика міцних напоїв:
 - рому, бренді;
 - коньяку, пуншу.

1. Характеристика баз

Ром отримують дистиляцією зброженої браги, основою якої слугує цукрова тростина. А саме: сік тростини, патока, відходи виробництва тростяного цукру. Швидше за все, вперше ром був отриманий в країнах, де виростає 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 приготувався 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 цукрової тростини, ґрунту і клімату, де він виростає, 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. Після витримки, не менше двох років, за справу береться винороб, який, купажуючи різні сорти ромового спирту, створює той єдиний ром, який характерний для даного типу. 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 ром буває 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 різний ром, 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 ром під маркою «Гавана клуб» (срібна етикетка), «Бакарді» і «РонРіко». Слід пам'ятати, що на Кубі виробляють всі сорти рому, більшість з яких виставляються під брендом «Гавана клуб». Вони відрізняються витримкою, букетом, кольором і ... ціною.

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

Важкі сорти рому - 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 острові Ява 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.

В 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, фруктовими 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, кола 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. Вино 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 перегнала 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 бренди.

Французи пишаються своєю яблучною 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 зі зброженої 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 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.

Слиовиця - 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. Слиовиця може витримуватися в дубових бочках, а може бути і без витримки. На Україні виробляють «Закарпатську слиовицю», 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 розраховували 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 облагородилася, 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 «Юнь-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 виробляють багато, і при цьому відмінного, виноградного бренді. Але називати його коньяком не мають права, у відповідності з офіційною реєстрацією цього слова Францією в 1909р.

В останні роки на нашому ринку часто можна зустріти виноградне бренді грецьких фірм «Александр», «Метакса» та інших. Метакса - це різновид марок міцноалкогольних 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 виноградних 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 міцноалкогольних 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 ординарних вітчизняних коньяків.

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 «Арагат». Зараз Єреванський коньячний завод входить до складу всевітньо 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 ґрунту місцевості, де ростять виноград, сорти винограду, клімату, способу і традицій приготування вина, методу дистиляції, якості дубової бочки, умов витримки, досвіду винороба, уміння правильно купажувати і доводити напій до готовності. Готове, ординарне вино в квітні дистилюють 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 мають 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 kleпку (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 клепокою, 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 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 крепкоалкогольними напоями виступають саме всі вищеперелічені.

Промисловість випускає й інші, не настільки широко використовувані, лікери - горілчані вироби, які можуть бути базами в оригінальних сумішах.

Лікери - 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 відділових 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, чорносливового та чорничного морсу. Міцність - 18% об. сп. Має характерний сливовий смак і аромат.

«Зап'янка 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 чорнослива.

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 відрізнятись за своїми значеннями. Це стосується багатьох лікєро - 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.