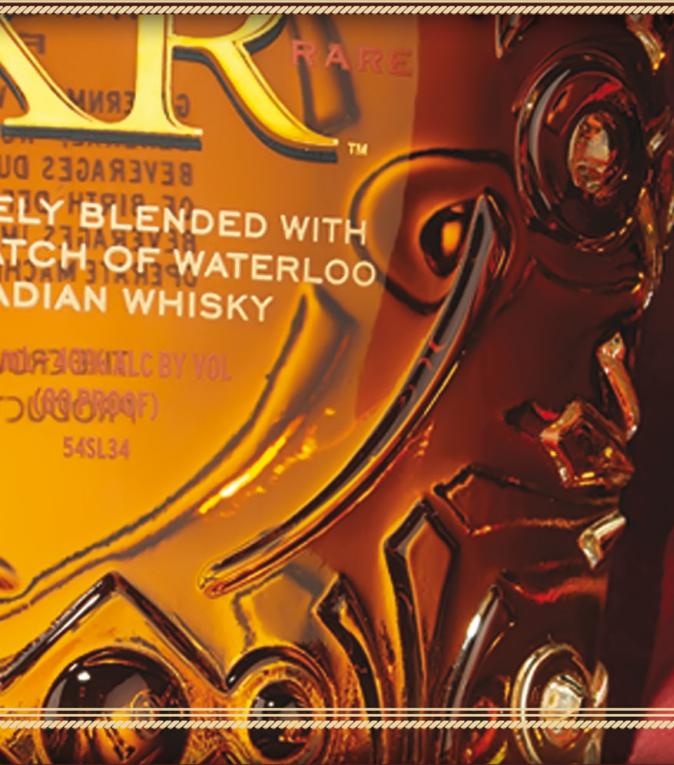


# ВИСКИ

КАК ПИТЬ И ЧЕМ ЗАКУСЫВАТЬ



УДК 663.5(031)  
ББК 36.873я20  
Е69

- Ермакович, Д. И.**  
E69      Виски. Как пить и чем закусывать / Д. И. Ермакович. — Минск : Харвест, 2010. — 32 с. : ил.

ISBN 978-985-16-.

Виски — крепкий напиток с характерным вкусом и ароматом, который уже на протяжении долгого времени является одним из самых популярных алкогольных напитков мира. И в наши дни интерес к виски непрерывно растет.

Прочитав настоящее издание, ценители этого напитка узнают об основных правилах дегустации виски, как правильно его пить и хранить, а самая важная информация, которая содержится на этикетке бутылки (тип виски, страна-производитель, выдержка, крепость и объем) поможет не ошибиться при выборе этого благородного напитка. Кроме того, в книге приведены рецепты приготовления коктейлей на основе виски, предложены варианты их оформления.

УДК 663.5(031)  
ББК 36.873я20

ISBN 978-985-16-

© Подготовка, оформление.  
ООО «Харвест», 2010

*Издание для досуга*

**ЕРМАКОВИЧ Дарья Ивановна**

**ВИСКИ  
КАК ПЬТЬ И ЧЕМ ЗАКУСЫВАТЬ**

*Дизайн И. В. Резько*

*Ответственный за выпуск И. В. Резько*

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 00.00.0000.

Формат 60×90<sup>1/16</sup>. Бумага                    Печать  
Усл. печ. л.    экз. Заказ

ООО «Харвест».

ЛИ № 02330/0494377 от 16.03.2009.  
Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.  
E-mail редакции: harvest@anitex.by

Виски — достаточно крепкий спиртной напиток, изготовленный из натуральных злаков, воды и дрожжей, а затем выдержаный в бочках. Вон уже на протяжении многих веков Шотландия и Ирландия оспаривают право называться родиной этого сложного, поистине неповторимого и, видимо, поэтому наиболее популярного напитка мира.



# Золотые правила дегустации

Шотландцы рекомендуют при употреблении виски следовать так называемому «Правилу пяти “S”»: sight, smell, swish, swallow, splash. В недословном переводе на русский язык это могло бы звучать как «Правило пяти “П”»:

*Дегустаторы, знающие толк в виски, растирают несколько капель виски на ладони, чтобы ярче и полнее ощутить ароматы напитка.*





посмотреть, понюхать, посмаковать, проглотить, плеснуть воды.

#### Правило № 1: sight — посмотреть

- Оцените цвет и прозрачность виски, а также его вязкость.
- Помните: внешность бывает обманчива!
- Иногда на профессиональных «слепых» дегустациях используют тюльпановидные бокалы темно-синего цвета. Это делается во избежание психоло-

гического влияния цвета напитка на восприятие дегустатора.

• Темный цвет виски не всегда говорит о его почтенном возрасте, т. к. он мог быть «скорректирован» добавлением карамели. Ведь даже очень старый виски может быть весьма бледным, если он проходил выдержку в старой бочке из-под бурбона, особенно если в ней уже выдерживали виски, после того как бочка была доставлена из Америки в Шотландию. И наоборот, бочонок из-под хереса, в который виски заливают впервые, способен окрасить напиток





Шотландская гордость – виски, и именно этому напитку посвящено множество проводимых в стране фестивалей. Первым стартует фестиваль под названием «The Spirit of Speyside Whisky Festival». Он проходит в начале мая. За ним идет «Feis Ile – a festival of Malt and Music». И так продолжается вплоть до сентября, когда приходит время последнего – «Autumn Speyside Whisky Festival».

Спейсайд – это уникальное место, так как там самая высокая плотность винокурен в мире ( заводов, которые производят этот знаменитый напиток, здесь около 100). Более того, Спейсайд – родина самых известных и авторитетных винокурен мира: Glenfiddich, Glen Grant, Strathisla – это лишь начало длинного списка спейсайдовских винокурен.

Во время фестиваля все желающие могут посетить заводы самых престижных производителей виски. Обычно посторонние люди не допускаются в цеха. Главной и безусловно самой приятной и любимой всеми почитателями виски частью фестиваля является дегустация многочисленных сортов и разновидностей ароматного напитка, в том числе под руководством экспертов. Профессионалы дают рекомендации по покупке, содержанию и употреблению виски, делятся опытом в сфере производства. В рамках фестиваля можно попробовать наиболее редкие, выдержаные сорта виски, приобрести которые даже при наличии немальных средств – большая удача.

в темный цвет уже после нескольких месяцев выдержки.

#### Правило № 2: smell – понюхать

• Повращайте виски в бокале и понюхайте его в неразбавленном виде.

• Профессионалы уже на этой стадии разбавляют виски водой (см. правило №5), чтобы освободить его ароматы.

• Оценивая букет напитка, можно попытаться найти в нем ароматы следующих основных групп и диапазонов:





эфирные тона (от леденцов до сущего инжира);

сладкие тона (от ванили до шоколада);

растительные тона (от цветочных до соломенных);

тона злаковых (от солода до мякиси);

фенольные тона (от лекарственных до дымно-торфяных);

древесные тона (от свежей стружки до рома и плесени);

масляные тона (от орехов до сливочного масла).

Но не стоит огорчаться, если вам не удалось определить тот или иной аромат и уловить некоторые специфические нотки вашего виски, ведь это скорее под силу опытному дегустатору, чем любителю виски.

#### Правило № 3: *swish* — посмаковать

- Сделайте небольшой глоток виски и слегка подержите его во рту. «Смакование» виски дает возможность получить более





полное впечатление, т.к. разные части нашего языка воспринимают разные вкусы: кончик языка — сладость, края языка — соленость, середина языка — кислоту, задняя часть языка — горечь.

• Оцените сбалансированность этих основных вкусовых групп.

#### Правило № 4: swallow — проглотить

• Проглотите виски, оцените его вкус, резкость или мягкость.

• Обратите внимание на послевкусие: длительное или короткое, приятное и мягкое или резкое и обжигающее. Обычно хороший виски отличается длительным, и, что не мало важно, приятным послевкусием, а его аромат способен сохраняться в пустом бокале несколько дней. Так что теперь



у вас есть возможность самому определить качество приобретенного напитка. Это не составит труда, стоит лишь воспользоваться предложенными инструкциями.

#### Правило № 5: splash — плюснуть воды

• Шотландцы считают, что разбавление виски родниковой водой позволяет раскрыть его ароматы и вкусовые

качества. Это особенно актуально для виски бочковой крепости более 50 % содержания алкоголя, потребление которого в чистом виде моментально вызовет онемение вкусовых рецепторов, значительно снизив при этом способность адекватно воспринимать вкусовые качества напитка.

## Как пить виски

Типов и марок виски существует немало, и несмотря на то, что все они объединены общим названием, каждый напиток отличается от другого вкусом, ароматом и даже послевкусием. Вот почему он используется по-разному, в ка-



*Многолетний спор между Шотландией и Ирландией нашел свое отражение и в различном написании слова «виски». Более того, в Шотландии за виски закреплен еще и синоним «скотч» (scotch — шотландский): сделано это, по всей вероятности, для того, чтобы подчеркнуть свое первенство в производстве напитка.*



ждом конкретном случае подается та или иная марка виски. Будучи универсальным напитком, виски применяется и как аперитив, и как напиток для утоления жажды, и вместо коньяка как заключительный аккорд после обеда.

Высококачественный виски настоящие ценители и знатоки этого чудодейственного напитка никогда не пьют из рюмок, фужеров, стопок и обычных стаканов. Для этого



Хранить бутылки с виски следует вертикально, чтобы напиток не соприкасался с пробкой.



используют массивные и невысокие стаканчики-тумблеры с толстым донышком и объемом до 200 см<sup>3</sup>. Виски в такой стакан наливают максимум на его треть. Следует помнить, что виски не пьют одним глотком. Его лучше потихоньку



потягивать, наслаждаясь неповторимым вкусом напитка, сmakуя каждую нотку, сопровождая приятные минуты сигарой и неторопливой беседой.

Виски употребляют или в чистом виде, или с различными добавками — в зависимости от вкуса каждого. Так, в ирландский или шотландский виски можно добавить кусочек льда или простую воду. Но знатоки шотландский солодовый

виски считают настоящим виски — его не используют для приготовления коктейлей, а пьют в чистом виде, дабы оценить всю неповторимость напитка и распробовать истинный вкус. Другие же перед употреблением





солодовый виски доводят до комнатной температуры и разбавляют родниковой водой. Отметим, что сегодня солодовый виски употребляется редко, прежде всего, из-за дороговизны.

В Ирландии любят добавлять виски в другие напитки и продукты — чай, кофе, лимонад, сливки и т. д. Американский виски бурбон традиционно пьют с содо-

вой водой. Виски с колой — тоже американская мода. Музыканты группы «The Beatles» после первых очень успешных гастролей в США в 1964 году привезли в Англию моду пить виски с колой. Ведь о коле, впрочем как и о других реалиях американского образа жизни, жители Старого Света ничего не знали вплоть до начала 1970-х годов.

## Информация на этикетке

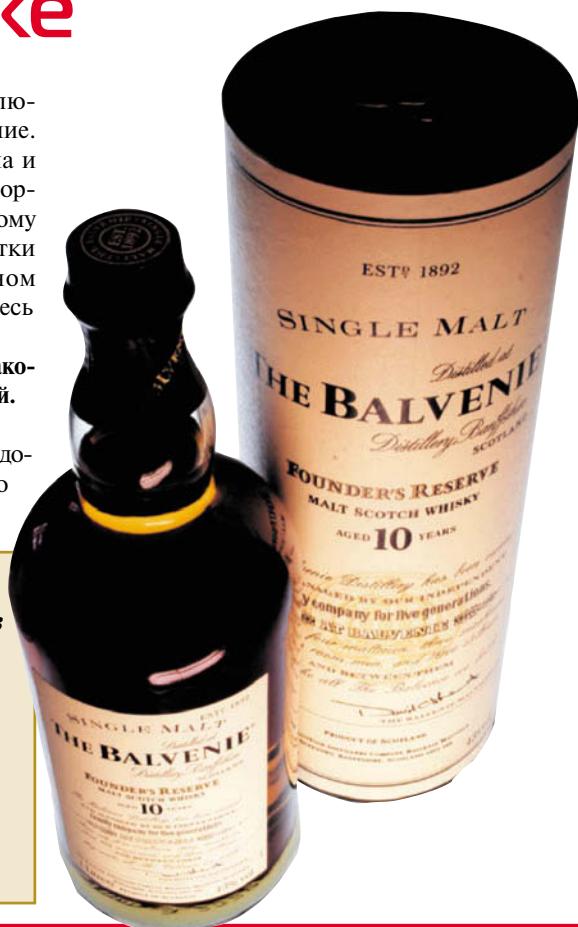
Этикетка — визитная карточка любого товара. Виски — не исключение. Как визитка, она лаконична, точна и содержит только самую важную информацию, необходимую потенциальному покупателю. Умение читать этикетки позволит узнать многое о спиртном напитке еще до того, как вы соберетесь его приобретать.

**Этикетка расскажет о том, виски какого именно типа вы видите перед собой.**

**Malt** — солодовый виски.

• **Single (Unblended) Malt** — односолодовый виски. Всегда производится только на одном винокуренном заводе.

**Настоящим профессионалам в области спиртных напитков даже необязательно пробовать виски — достаточно только одного взгляда и об不足以ального анализа, чтобы многое рассказать о напитке. Небольшой глоток лишь подтверждает и дополняет уже сложившееся впечатление.**





С 1970-х годов производители виски практикуют фильтрацию готового продукта через бумажные мембранны при температуре от 2 до 10 ° С. До этого момента на винокурнях использовались только грубые фильтры, удаляющие крупные частицы — механические примеси. Эта новая операция стала завершающей в процессе приготовления виски, выводя из напитка все нестабильные элементы. В результате виски приобретает кристальный блеск и невероятную прозрачность. Жидкость переливается в бокале, играя бликами, словно грани прекрасного алмаза. Если рассматривать бокал с этим напитком на свет, то можно заметить искорки или отсветы, от едва уловимых до явно видимых. Эти отблески могут быть золотистого, янтарного, медно-желтого, красноватого и даже зеленого цвета. Все это масла, составляющие сложную и богатую ароматическую гамму виски.

- **Pure (Vatted) Malt** — чистосолодовый виски. Смесь нескольких сортов односолодового виски разных производителей.

- **Single Cask Malt** — солодовый виски, разлитый из одной бочки.

- **Cask Strength Malt** — виски естественной крепости (56—65 °), снизившейся лишь за счет испарения спирта в ходе выдержки, без разбавления водой.

**Grain** — зерновой виски.

- **Single Grain** — зерновой виски. Производится на одном винокуренном заводе.

- **Pure (Vatted) Grain** — комбинация нескольких зерновых виски разных винокуренных заводов.

- **Grain Single Barrel** — «однобочковый» зерновой виски.

**Blend (Blended)** — виски купажированный, то есть приготовленный путем смешивания нескольких сортов зернового и солодового виски.

- **Standard Blend** — купаж с выдержкой компонентов не менее 3 лет.





**Равнина (Lowland)** — это живописный регион, который берет начало у северной границы Стерлингской равнины и западной Абердиншира. Здесь во все времена было хорошо развито земледелие, поэтому виски на этих богатых землях производят не только солодовый, но и зерновой, причем из разнообразных злаков.

**Любопытный факт:** в 1960-х годах здесь придумали некий гибрид перегонных кубов *pot still* и *coffey still* — надстроили традиционный «горшок» над маленькой ректификационной колонной. Это позволило путем изменения числа «тарелок» получать различные стили виски — как легкие, так и массивные.

Виски с равнины считается прекрасным аперитивом. Он отличается светлым цветом, легкой консистенцией и тонким, едва уловимым ароматом. Общий тон букета травянистый, в нем ощущаются нотки зерна и цветов.



тovленный из смеси ячменного солода снесложеным ячменем в традиционных медных перегонных кубах *pot still*.

**Straight** — американский виски, полученный из смеси кукурузы, пшеницы, ржи, ячменя (не менее 51 % зерна одного вида и 49 % — другого) и выдержаный в новых дубовых бочках, обожженных изнутри.

**Бурбон (Bourbon)** — американский виски, в составе зерновой смеси которого преобладает кукуруза (70—80 %).

• **Semi-Premium Blend, Premium Blend** — купаж с выдержкой компонентов не более 12 лет.

• **Super Premium Blend** — купаж с выдержкой компонентов более 12 лет.

• **De Luxe Blend (Finest) (Fine Old)** — купаж подчеркнутого производителем превосходного качества с высоким содержанием солодового виски: не менее 35 %.

• **Super De Luxe Blend** — De Luxe с еще более высоким содержанием солодового виски: не менее 75 %.

**Pure Pot Still** — национальное ирландское изобретение: виски, приго-



*Остров Айла (Islay) можно без преувеличения назвать колыбелью виски. Ведь здесь производство этого напитка начали еще в XV веке. И сегодня именно Айла является миру типично шотландские, горские, «мужественные» виски с ярко выраженным «копченым» характером. А все дело в том, что они просто насквозь пропитаны торфяным дымом.*



**Standard Bourbon** — смесь виски из разных бочек, нередко различных сроков выдержки.

**Small Mash Bourbon** — смесь нескольких специально отобранных виски из разных бочек.

**Single Barrel Bourbon** — «однобочковый» бурбон.

**Пшеничный виски (Wheated)** — американский виски, зерновая смесь кукурузы и пшеницы (51 и 49 % соответственно).

**Ржаной виски (Rye)** — американский виски, полученный из зерновой смеси, содержащей не менее 51% ржи.

**Кукурузный виски (Corn)** — американский виски, зерновая смесь которого более чем на 80% состоит из кукурузы.

**Теннессийский виски (Tennessee)** — американский виски, по составу зерновой



*Высокогорье (Highland) — край, отличающийся неоднородным ландшафтом: холмы перемежаются здесь с лощинами и озерами. Близи реки Тей, где нет недостатка в торфе и воде, располагается 5 винокурен. Здесь для создания виски традиционно используются небольшие перегонные кубы и некрепкая брага. Ее дистилляцию совершают довольно долго, но зато на выходе получается виски великолепнейшего качества со сложным, богатым букетом.*

смеси схожий с бурбоном, очищенный особым образом — с помощью угольных фильтров.

**Sour Mash Whiskey** — американский виски, для изготовления которого используется «кислая брага», полученная путем добавления в новую брагу некоторого количества безалкогольной жидкости, оставшейся после перегонки предыдущей.

**Sweet Mash Whiskey** — американский виски на основе браги со свежими дрожжами.

**Bottled-in-Bond Whiskey** — американский виски, выдержанний от 4 до 8 лет на складах, которые находятся под контролем государства.

Этикетка указывает на производителя виски. Так, надпись «Scotch





*Спейсайд (Speyside) – это регион, по праву считающийся центром производства виски, множество спейсайдских винокурен радуют мир отличными сортами напитка.*

*На карте Спейсайд напоминает треугольник, вершиной упирающейся в Кернгормские горы, а основанием – в залив Мори-Ферт. Долина Лайх О’Морай, расположенная внутри треугольника и согреваемая теплом Гольфстрима, – благодатный край для выращивания ячменя.*

*Спейсайдские сорта виски в большинстве своем мягкие, сладковатые, с ярко выраженным фруктовыми, пряными и цветочными нотками. Ароматы дыма почти не уловимы, так как солод сушился, в основном, без использования торфа.*



**whisky** означает, что виски произведен в Шотландии.

- Надпись «Highland» – верный признак того, что перед вами солодовый виски с шотландского высокогорья;
- «Lowland» – надпись о том, что вы держите в руках виски с равнин;
- «Speyside» – такую надпись имеют право ставить только лишь производители из Спейсайда;





• Вы увидели слово «Islay» — значит, ваш виски с острова Айла и т. п.

Ирландский виски во всем мире знают как «Irish Whiskey» — производители этой страны и, кстати, вслед за ними американцы, именно так, с буквой «е», пишут название напитка. Американцы на бутылках своего виски указывают название штата, в котором он был произведен. Самый лучший бурбон производится в штате Кентукки. На его этикетках обязательно указывается — Kentucky. На бутылках с тенессийским виски вы найдете обозначение Tennessee. Естественно, на каждой этикетке виски есть название компании-производителя напитка: «George & J. G. Smith Ltd.», «John Dewar & Sons Ltd.», «Gordon & MacPhail» и т. п. или «Blended & Bottled in Scotland by Alexander MacGregor & Company» «Distilled & Bottled by Glen Scotia Distillery» и т. п.

**На этикетке отмечена информация о выдержке виски.** На возраст напитка указывает цифра (5, 6, 8, 10, 12, 15, 21 и т. п.), обозначенная крупным шрифтом на этикетке.

В том случае, если перед нами бленд, число обозначает срок выдержки самого младшего из компонентов, который входит в состав приобретенной вами бутылки напитка.

**Этикетка содержит сведения о крепости виски и объеме бутыл-**

**ки.** Обычно информация о крепости виски указывается в нижнем правом углу этикетки, а об объеме бутылки — в нижнем левом. Большинство виски имеет крепость 40, обычно она обозначается как 40 % алкоголя к объему. Разливается напиток традиционно в сосуды, емкость которых составляет 700—750 миллилитров, часто она выражается в сантиметрах — 70—75 cl.

Сегодня виски — один из элитных и самых популярных напитков в мире, а также предмет национальной гордости шотландцев. Кроме того, экспорт скотча приносит более 2 млн фунтов стерлингов британской казне ежегодно.





# Рецепты приготовления и правила украшения коктейлей с виски

## АМЕРИКА AMERICA

50 мл бурбона;  
15 мл сока лайма;  
2 барные ложки ликера «Grenadine».  
Для украшения: 1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.



3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнуть соком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

## БРЕЙНСТОРМИНГ BRAINSTORMING

50 мл ирландского виски;  
2 дэша ликера «Benedictine D.O.M.»;  
2 дэша сухого вермута.  
Для украшения: 1 кусочек апельсиновой цедры.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Напиток сбрзнуть соком из кусочка апельсиновой цедры и положить цедру в бокал.





## БРУКЛИН BROOKLYN

40 мл канадского виски;  
20 мл сухого вермута;  
2 дэша ликера «Marschino».

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## БУРБОН КАР BOURBON CAR

40 мл бурбона;  
20 мл ликера «Cointreau»;  
20 мл лимонного сока.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишнёй.

## БУРБОН КЕНТУККИ BOURBON KENTUCKY

40 мл бурбона;  
20 мл ликера «Benedictine D.O.M.».  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишнёй.

«Бенедиктин» (Benedictine D.O.M.) – французский сладкий ликер, вырабатываемый на основе трав и коньячного бренди. «Бенедиктин» имеет срок выдержки 4 года и содержание спирта 40 %. Первоначально ликер производился монахами-бенедиктинцами в Фекамме в XVI веке. В наше время сладкий напиток производится коммерческим предприятием, находящимся в том же месте, что и много лет назад, и до сих пор входит в пятерку лучших ликеров мира. Буквы D.O.M. обозначают «Deo Optimo Maximo» – «Божественный, Лучший, Величайший».



## БУРБОН СЕРЕБРЯНЫЙ ФИЗ

### BOURBON SILVER FIZZ

30 мл бурбона;  
1 барная ложка лимонного сока;  
1 барная ложка сока лайма;  
1 барная ложка сахарного сиропа;  
1 яичный белок;  
содовая вода.  
Для украшения: 1 кружок лимона.

1. Налить бурбон, сок лайма, лимонный сок, сахарный сироп.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан-тумблер.
5. Долить содовой водой и перемешать.
6. Край стакана украсить кружком лимона.

30 мл сливок;  
10 мл сахарного сиропа;  
1 яичный желток.  
Для украшения: тертый мускатный орех.

1. Налить бурбон, ром, сливки, сахарный сироп.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в коктейльный бокал.
5. Сверху посыпать щепоткой мускательного ореха.

Тумблер – специальный стакан с толстым дном, из которого принято пить виски.

## БУРБОН ХАЙБОЛ BOURBON HIGHBALL

40 мл бурбона;  
1 кусочек лимонной цедры;  
имбирный эль.  
Для украшения: 1 спираль лимонной цедры.



## БУРБОН ФЛИП BOURBON FLIP

30 мл бурбона;  
10 мл темного рома;



1. Виски налить в стакан для лонгдринка.
2. Добавить лед.
3. Сбрзнутуть соком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в коктейль.
4. Долить имбирным элем.
5. Край стакана украсить спиралью лимонной цедры.

## ВИСКИ САУЭР WHISKEY SOUR

*40 мл бурбона;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
1 дэш биттера «Angostura».  
Для украшения: половина кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.*



1. Налить бурбон, лимонный сок, сахарный сироп, биттер в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан-тумблер.
4. Апельсином и вишней украсить край стакана.

## ВИСКИ ФИЗ WHISKY FIZZ

*40 мл шотландского виски;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа;  
минеральная вода.*



1. Налить все ингредиенты, кроме минеральной воды, в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан-тумблер.
4. Долить минеральной водой.

## УДОВЛЕТВОРЕНIE МАККИНАЛИ MCKINLEY'S DELIGHT

*30 мл бурбона;  
20 мл сухого вермута;  
1 барная ложка абсента «Pernod»;  
2 барные ложки вишневого ликера.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.*

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Край бокала украсить вишнёй.



Очень романтично написал о виски Джеймс Хогг, шотландский поэт XIX века:  
«Если бы тело могло точно определить пропорцию и количество виски, который нужно выпивать ежедневно, и точно следовать этому, я клянусь, что можно было бы жить вечно, не умирая, а все эти доктора и кладбища просто вышли бы из моды».

## ВОЗРАЖЕНИЕ EVERYTHING BUT

30 мл бурбона;  
30 мл джина;  
1 столовая ложка ликера «Apricot Brandy»;  
20 мл лимонного сока;  
20 мл апельсинового сока;  
1 яичный желток;  
1 чайная ложка сахарного сиропа.

1. Налить бурбон, джин, ликер, лимонный сок, апельсиновый сок.
2. Добавить яичный желток.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в бокал для вина.

## ДЕНДИ DANDY

30 мл виски;  
30 мл вина «Dubonnet»;  
3 дэша биттера «Angostura».  
Для украшения: по 1 кусочку лимонной и апельсиновой цедры.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Сбрзнууть соком из кусочка лимонной и апельсиновой цедры и положить цедру в бокал.

## ЗОЛОТОЙ ГВОЗДЬ GOLDEN NAIL

30 мл бурбона;  
20 мл ликера «Southern Comfort».





По желанию немного минеральной воды.  
Для украшения: половина кружка апельсина,  
спираль апельсиновой цедры, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан-тумблер.
4. Край стакана украсить кружком апельсина, к нему прикрепить вишню и апельсиновую цедру.
5. В коктейль можно добавить немного минеральной воды.



1. Налить все ингредиенты в стакан-тумблер.
2. Добавить лед.
3. Перемешать.

## КАНАДА CANADA

30 мл канадского виски;  
10 мл ликера «Curasao Triple Sec»;  
2 дэша биттера «Angostura»;  
10 мл кленового ликера.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.

## КАНАДСКИЙ САУЭР CANADIAN SOUR

40 мл канадского виски;  
20 мл лимонного сока;  
10 мл сахарного сиропа.

## КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ САУЭР CONTINENTAL SOUR

50 мл бурбона;  
20 мл лимонного сока;  
30 мл ликера «Grenadine»;  
1 яичный белок;  
1 дэш красного вина.  
Для украшения: 1 кружок апельсина.

1. Налить бурбон, лимонный сок, ликер в шейкер.
2. Добавить яичный белок.
3. Положить лед и смешать.
4. Процедить в стакан-тумблер.
5. Налить красное вино и перемешать.
6. Край стакана украсить кружком апельсина.

Шейкер – устройство для приготовления смешанных напитков и коктейлей с помощью встряхивания.

## КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ GOD FATHER

40 мл бурбона;  
20 мл ликера «Amaretto».

1. Налить все ингредиенты в стакан-тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Коктейль подать со свизлстиком (палочкой для перемешивания).





## ЛОНДОНСКИЙ САУЭР LONDON SOUR

30 мл шотландского виски;  
10 мл миндального сиропа;  
20 мл лимонного сока;  
20 мл апельсинового сока;  
10 мл сахарного сиропа.  
Для украшения: половина кружка апельсина, 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в стакан для лонгдринка.
4. Нанизать на шпажку половину кружка апельсина и вишню, положить на край стакана.





## МАНХЭТТЕН MANHATTAN

40 мл канадского виски;  
20 мл вермута «Rosso»;  
1 дэш биттера «Angostura».  
Для украшения: 1 коктейльная вишня, по желанию 1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и сбрызнуть соком из кусочка лимонной цедры.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В бокал положить вишненку на шпажке.

По желанию напиток сбрьзнуть соком из кусочка лимонной цедры и положить цедру в бокал.

## МЕЧТА НЕАПОЛЯ DREAM OF NAPLES

30 мл бурбона;  
10 мл «Campari Bitter»;  
10 мл ликера «Triple Sec»;  
1 дэш биттера «Angostura».  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. Вишненкой украсить край бокала.

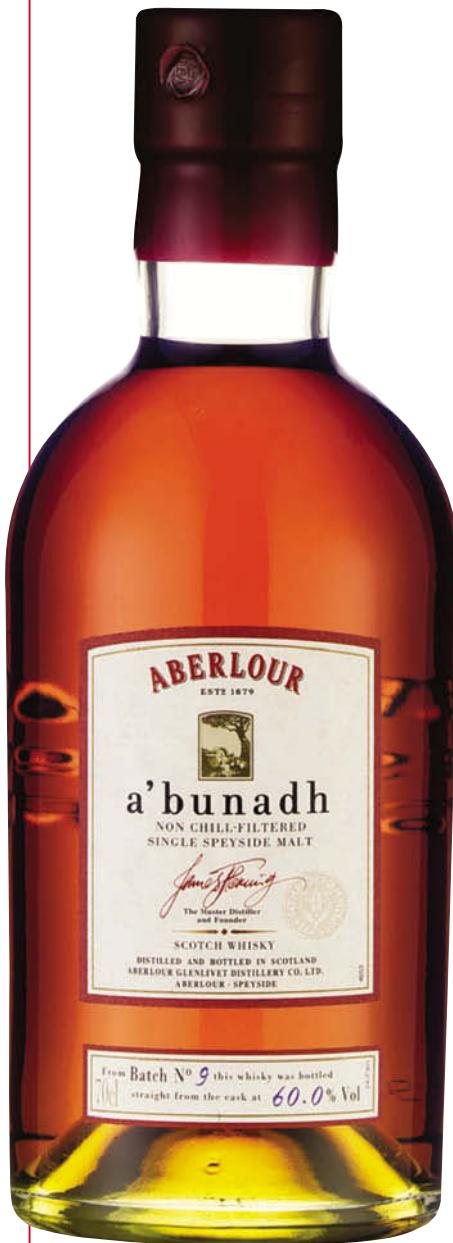
## МОНТЕ-КАРЛО MONTE CARLO

40 мл бурбона;  
20 мл ликера «Benedictine D.O.M.»;  
1 дэш биттера «Angostura».





1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.



## МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП MINT JULEP

40 мл бурбона;  
2 барные ложки чистой воды;  
10 мл сахарного сиропа;  
несколько листьев мяты.  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.



Вермут – (нем. *Wermut*, буквально – палынь) – крепленое вино, ароматизированное пряными и лекарственными растениями.

3. Все хорошо перемешать.
4. Положить много колотого льда.
5. Сверху налить бурбон.
6. На край бокала положить вишненку на шпажке.

## РЖАВЫЙ ГВОЗДЬ RUSTY NAIL

30 мл шотландского виски;  
30 мл ликера «Drambuie».

1. Налить все ингредиенты в стакан-тумблер.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Коктейль подать со свizzистиком (палочкой для перемешивания).

## РОБ РОЙ ROB ROY

40 мл шотландского виски;  
20 мл вермута «Rosso»;  
1 дэш биттера «Angostura».

Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль положить вишненку на шпажке.

## СЛАДКИЙ МАНХЭТТЕН MANHATTAN SWEET

80 мл канадского виски;  
20 мл вермута «Rosso»;

1. Положить в стакан-тумблер несколько листьев мяты и растолочь.
2. Добавить воду и сахарный сироп.



1 дэш апельсинового тоника;  
2 дэша белого ликера «Curasao».  
Для украшения: 1 коктейльная вишня.

1. Налить все ингредиенты в стакан для предварительного смешивания.
2. Добавить лед и перемешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В коктейль положить вишненку на шпажке.

## СУХОЙ МАНХЭТТЕН MANHATTAN DRY

80 мл канадского виски;  
20 мл сухого вермута.  
Для украшения: 1 оливка, по желанию  
1 кусочек лимонной цедры.

1. Налить все ингредиенты в шейкер.
2. Добавить лед и смешать.
3. Процедить в коктейльный бокал.
4. В бокал положить оливку на шпажке.

*По желанию напиток сбрызнуть соком из кусочка лимонной цедры.*





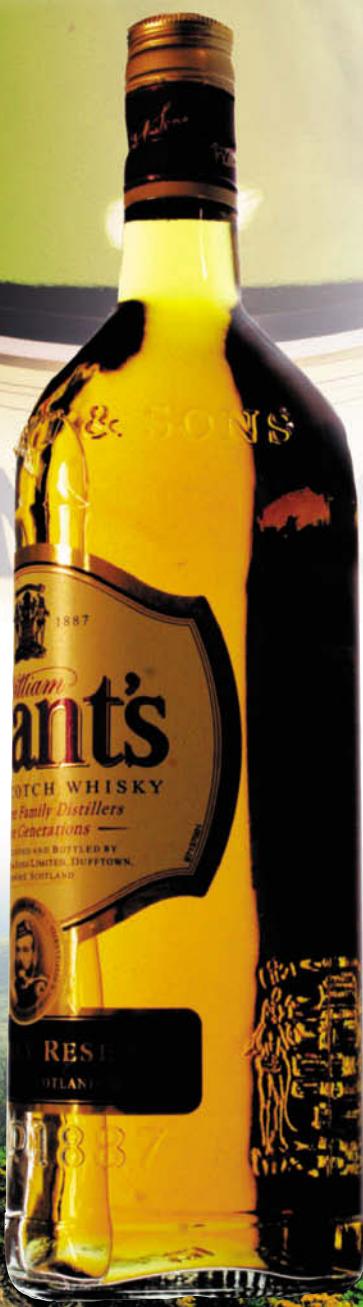
# Украшение коктейлей

Существует несколько способов украшения коктейлей:

- «Инеем» украшают, как правило, десертные коктейли и коктейли с фруктами. Если используют апельсиновый сок, то сахарная корочка коктейля получается со слегка розоватым нежным оттенком.

Для образования так называемого «инея», сахарного ободка на верхней кромке сосуда, края бокала шириной прибли-





зительно 1 см смачивают изнутри и снаружи соком лимонной или апельсиновой дольки, предварительно выжав из нее излишек сока, чтобы он не стекал по стенкам, затем бокал опускают в тарелку



с насыпанными в нее сахарной пудрой или обыкновенным кристаллическим сахаром. Наполняют бокал до нижнего края сахарной корочки.

• Крепкие коктейли и крюшоны украшают кружком лимона или апельсина. Для этого ломтик фрукта надрезают радиально и надевают на край бокала или стакана. Можно использовать и половину ломтика, в этом случае надрез делается между коркой и мякотью.

Для украшения крюшонов могут быть использованы нарезанные кубиками дольки лимона или апельсина, либо фигурно нарезанная цедра, а также кружки плодов, которые кладут непосредственно в бокал.

Крепкие коктейли, приготовленные в креманках, можно иногда сбрызнуть лимонным маслом, выжав его из небольшой лимонной корочки. В этом случае поверхность напитка переливается всеми цветами радуги, а пахучее, ароматное лимонное масло придает коктейлю своеобразный аромат.

• Коктейли с фруктами обычно украшают плодами или ягодами, фрукты, нарезанные небольшими кубиками, и целые ягоды накалывают на шпажки из дерева или пластмассы, которые опускают в бокал.

• В качестве декоративного оформления коктейлей очень часто используется лимонная или апельсиновая цедра. Ее срезают лентой шириной в полсанитметра с половины лимона или апельсина. Один конец ленты крепится за верхний край бокала, а другой опускается на дно. Цедра расправляется в шарообразном бокале в виде спирали. Бокал одновременно может быть украшен «инеем». Вся эта композиция выглядит очень эстетично и неординарно.

• Светлые коктейли можно подавать с кубиками подкрашенного льда. Такой лед приготовляют в морозильных камерах, предварительно подкрасив воду каким-либо фруктовым сиропом или же капнув в воду со льдом небольшое количество красителя по вашему вкусу.

## Содержание

Золотые правила дегустации.....	3
Как пить виски.....	8
Информация на этикетке .....	12
Рецепты приготовления и правила украшения коктейлей с виски .....	19
Украшение коктейлей .....	31