

ГАБРИЭЛЛА БАЙГЕРА

УМБЕРТО КАСЕЛЛИ

РУКОВОДСТВО



БАРМЕНА

18+

ИСТОРИЯ, ТЕХНИКИ,
РЕЦЕПТЫ

175
КОКТЕЙЛЕЙ

99 ОФИЦИАЛЬНЫХ
КОКТЕЙЛЕЙ IBA

КОКТЕЙЛИ В СТИЛЕ
ОЛД ФЭШН

ГАБРИЭЛЛА БАЙГЕРА

УМБЕРТО КАСЕЛЛИ

РУКОВОДСТВО



БАРМЕНА

ИСТОРИЯ, ТЕХНИКИ,
РЕЦЕПТЫ

175
КОКТЕЙЛЕЙ

99 ОФИЦИАЛЬНЫХ
КОКТЕЙЛЕЙ IBA

КОКТЕЙЛИ В СТИЛЕ
ОЛД ФЭШН

хлеб*соль

Москва 2024

*В память об Альберто Лена,
прекрасном друге и великом
бармене*

СОДЕРЖАНИЕ

7 Бармен — это призвание и страсть! от Умберто Каселли

ИСТОРИЯ

- 10 Древнее искусство смешивания напитков
- 21 Международная ассоциация барменов
- 24 «Счастливый час», лаунж-бар и фудпейринг
- 26 «Храмы» коктейлей
- 34 Наши дни: возвращение стиля «олд фэшн»
- 38 Главные типы коктейлей

ИНГРЕДИЕНТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

- 42 Мир крепкого алкоголя
 - Коньяк 46, Бренди 50, Арманьяк 52, Кальвадос 53,
 - Виски 54, Ром 62, Граппа, 68, Джин 71, Текила 76,
 - Мескаль 78, Водка 82, Местные фруктовые
 - дистилляты 84, Саке 86
- 88 Ликеры
- 90 Горькие и сладкие растительные компоненты
- 95 Национальные ликеры Италии
- 98 Вина и другие ингредиенты
- 110 Структура коктейля
- 112 Три компонента коктейля
- 113 Когда появились на свет самые знаменитые коктейли?
- 115 Инструменты бармена
- 118 Бокалы
- 122 Техника
- 123 В бокале
- 124 Американский (бостонский) шейкер
- 126 Стакан для смешивания
- 128 Фрозен
- 129 Техника «мадл»

РЕЦЕПТЫ

Великолепные коктейли IBA

- 133 Незабываемые — Александр 134, Американо 135, Лицо Ангела 136, Авиация 137, Между Простынями 138, Бульвардье 139, Бренди Круста 140, Казино 141, Кlover Клуб 142, Дайкири 143, Сухой Мартини 144, Джин Физз 145, Хэнки Пэнки 146, Джон Коллинз 147, Последнее Слово 148, Манхэттен 149, Мартинес 150, Мэри Пикфорд 151, Обезьянья Железа 152, Негрони 153, Олд Фэшн 154, Парадис 155, Плантадорский Пунш 156, Порто Флип 157, Рамос Физз 158, Ржавый Гвоздь 159, Сазерак 160, Сайдкар 161, Стингер 162, Смокинг 163, Старая Площадь 164, Виски Сауэр 165, Белая Леди 166
- 167 Современная классика — Беллини 186, Белый Русский и Черный Русский 169, Кровавая Мэри 170, Кайпиринья 171, Коктейль Шампань 172, Космополитен 173, Оживляющий Мертвых №2 174, Куба Либре 175, Френч75 176, Французский Связой 177, Золотая Мечта 178, Кузнечик 179, Хемингуэй Спешл 180, Лошадиная Шея 181, Кофе по-ирландски 182, Кир и Кир Рояль 183, Лон-Айленд Айс Ти 184, Май Тай 185, Маргарита 186, Мимоза 187, Мятный Джулеп 188, Мохито 189, Московский Мул 190, Пинья Колада 191, Писко Сауэр 192, Морской Бриз 193, Секс на Пляже 194, Сингапурский Слинг 195, Текила Санрайз 196, Веспер 197, Зомби 198
- 199 Напитки новой эры — Барракуда 200, Высший Сорт 201, Ежевика 202, Качанчара 203, Тьма и Буря 204, Эспрессо-Мартини 205, Фернандито 206, Французский Мартини 207, Незаконный 208, Мартини Лемон Дроп 209, Обнаженный и Знаменитый 210, Нью-Йорк Сауэр 211, Старый Кубинец 212, Паломы 213, Бумажный Самолетик 214, Пенициллин 215, Русский Весенний Пунш 216, Саутсайд 217, Спайси Фифти 218, Спритц 219, Страдающий Ублюдок 220, Типперери 221, Маргарита Томми 222, Тринидад Сауэр 223, ВЕНТО 224, Желтая Птица 225

227 **Культовые коктейли**

Памятные коктейли — В52 228, Бакарди 229, Бренди Эгг-ног 229, Бронкс 230, Бакс Физз 230, Булл-Шот 231, Дерби 232, Замороженный Дайкири 232, Банановый Замороженный Дайкири 233, Замороженная Маргарита с ягодами 233, Крестный Отец 234, Крестная Мать 234, Японская Туфелька 235, Золотой Кадиллак 236, Харви Уолбэнгер 237, Грязный Мартини 237, Камикадзе 238, Манхэттен Драй 238, Манхэттен Медиум или Идеальный 239, Роб Рой 239, Оргазм 240, Роза 240, Идеальный Мартини 241, Сладкий Мартини 241, Гибсон 241, Водка Мартини 242, Яблочный Мартини 242, Солти Дог 243, Отвертка 243, Вампир 244

245 **Коктейли-победители**

Лансер 246, Золотая Осень 247, Рейнгольд 248, Мексикано 248, Сладкий Цветок 249, Кубинский Дух 250, Осенний Сон 250, Сладкая Улыбка 250, Самоа 251, Сладкая Любовь 251, F40 252, Наследие 252, Тиффани 253

Фантазия в бокале

255 Фрозен — Замороженный Персик 256, Кордиалиссимо 256, Мексиканский Фрозен 257, Фри Фрозен 257, Замороженный Космополитен 257

258 Твердые замороженные коктейли — Американо 259, Игристое с ягодами 259, Мэри Пикфорд 259, Водка Сауэр Оранж 260, Кофе и Орехи 260, Миндальное Молоко 260

261 Метод «мадл» — Басито 262, Сингл 262, Малина 263

264 Горячие коктейли — Грог 265, Момо 265

266 Смузи — Бархат 267, Эльдорадо 267, Минни 268, Париж 268, Залив 268, Итальянские Тропики 269, Папеска 269

270 Диетические коктейли — Леджериссимо 271, Летиция 271, Водяной Хвост 272, Попай 272

273 Безалкогольные коктейли — Фруктовый Скайвассер 274, Зеленый Свет 274, 0% Vol. 275

ПРИЛОЖЕНИЯ

278 Мир бармена от Умберто Каселли

282 Глоссарий

284 Индекс коктейлей по алкогольной основе

285 Индекс коктейлей по алфавиту

286 Библиография

286 Об авторах



Бармен — это призвание и страсть!

Какой аспект лучший в профессии бармена? На самом деле их много, но, пожалуй, самый приятный — жить и работать в непосредственном контакте с клиентами, каждый день получая от них уважение и благодарность.

Для клиента очень важно первое впечатление, которое рождается в тот момент, когда он входит в бар: он настроен на радушный прием и надеется, в зависимости от настроения, что ему смешают что-то привычное и любимое, а может, он хочет попробовать нечто новенькое, например трендовые коктейли или популярные лонгдринки.

Изысканная обстановка, расцвеченная радугой бутылок с алкоголем всех возможных видов, правильно подобранное освещение и музыка создают комфортную для посетителя бара среду, заставляя его чувствовать себя непринужденно. Обычно бармен — это еще и хранитель предпочтений и секретов своих гостей: бармен считается своеобразным исповедником, который с особой ответственностью следит за словами и фактами, звучащими за барной стойкой. Давайте не будем забывать, что клиент ходит в бар не только для того, чтобы выпить или перекусить, он также ищет расслабляющую обстановку для общения. А профессиональный бармен обладает всеми необходимыми знаниями, в том числе в области психологии общения, для того, чтобы посетитель чувствовал себя свободно, комфортно и все его ожидания были удовлетворены.

Очевидно, что профессия бармена довольно сложна, но тем, кто ее любит, она способна доставить много удовольствия в обмен на жертвы, которых требует. И главная награда — благодарные клиенты, которые возвращаются, потому что по достоинству оценили оказанное гостеприимство.

Умберто Каселли,
Бывший Почетный президент
Международной ассоциации барменов



ИСТОРИЯ

Как бы это ни определять, как историю или как искусство, тысячелетняя эволюция потребления алкогольных напитков неуклонно следует течению времени. Бармены совершенствуют свои техники в соответствии с современными веяниями, оттачивают стиль и адаптируют его к актуальным трендам, критически пересматривают наследие прошлого и стремятся быть в курсе новых тенденций.

ДРЕВНЕЕ ИСКУССТВО СМЕШИВАНИЯ НАПИТКОВ

«Поднимем бокалы!» —
тост, привычный для
всех времен и для
любого повода.



Мы об этом почти не задумываемся, но нас повсюду окружает брожение: оно происходит в природе спонтанно, вызываемое ферментами, находящимися в воздухе. Микроорганизмы начинают размножаться при определенных условиях окружающей среды и, если ферментация алкогольная, превращают сырье в ароматный, приятный на вкус и пьянящий напиток.

История напитков, производимых с помощью процессов ферментации и дистилляции, ведется с давних времен. В дошедших до нас древних текстах говорится больше о роли алкоголя в религиозных обрядах, а не о его сладострастном употреблении. Но в более поздние времена, в начале XIX века, Антельм Брийя-Саварен — философ, юрист и страстный кулинар — описал в своем главном труде «Физиология вкуса» (1825) естественный импульс, сближающий людей с алкоголем: «Есть вещь, заслуживающая внимания, — это тот инстинкт, общий и безудержный, который побуждает нас искать крепкие напитки», и от этого желания действительно трудно отказаться. В итальянском языке термин *forte* («крепкий») — прилагательное, относящееся к алкоголю, но также к кофе или чаю; это слово также используется в значении «эффективный», то есть описывает вещество, действие которого очевидно и явно ощущается.

Я убежден, исходя из многолетнего опыта общения с клиентами в баре у стойки и из вдумчивого анализа моего собственного отношения, что суть профессии миксолога состоит в искусстве сопровождать человека к берегам опьянения, предлагая вместе с напитком заботу, внимание и уверенность в наличии точки отсчета.

Временами я чувствовала себя экономкой Де-метры, готовящей кикеон — секретный напиток, который позволил матери увидеть то место, где заперта ее похищенная дочь; я становилась хозяйкой постоянного двора в старинном городе, смешивая глинтвейн, готовя горячие и холодные пряные винные напитки, сдобренные бренди. Я представляла себе винный погреб, похожий на тот, что нашли в Помпеях, в виде мраморной глыбы с несколькими глубокими отверстиями, в которых хранятся амфоры вина с медом, розового вина или римского абсента. Какое-то время я применяла алхимический принцип и добавляла в напиток несколько капель ароматной настойки, которую готовила из специй, листьев, корней, кожуры цитрусов и всего, что предлагает растительный мир, чтобы получать ароматный и вкусный алкоголь. Иногда приходилось идти на чрезмерное потребление: дионисийское или вакхическое действо в античные времена (сейчас это называют «попойкой»), и щедрой рукой наливала батарею «Текилы Бум». Такое откровенное сходство прошлого и настоящего заставляют предположить распространенную и постоянную склонность человечества к приятным последствиям употребления алкогольных напитков.

Истоки

О происхождении алкогольных напитков можно прочесть в исторических книгах: путь, пройденный арабами ради завоевания европейских государств на Средиземное море, это тот же путь, который прошел инструмент, используемый народами Востока для при-





готовления ароматических эссенций: перегонной куб.

Переменяя обычай использовать этот инструмент, который изначально использовался монахами для изготовления целебных средств, древние народы начали производство первых крепких спиртных напитков с использованием сырья с разных территорий. Часто в полученные перегонкой спирты добавляли красящие и ароматизирующие растительные вещества, эффективные при лечении разных недугов. Формулы составов тщательно охранялись, как это происходит и сегодня в компаниях, производящих алкогольные напитки: известны ингредиенты состава, но неизвестны количество и пропорции, а также конкретные этапы производственного процесса.

В Средние века в средиземноморских странах Европы специи использовали очень широко, в том числе и для ароматизации алкоголя. Есть свидетельства о том, что вина для знати приправлялись дорогим кардамоном, а для простого люда — лимонной цедрой; для здоровья употреблялись целебные снадобья из монастырей, содержащие алкоголь; ни одна сделка не заключалась без того, чтобы отметить успешный договор возлияниями, а во время многочисленных банкетов звучали многочисленные тосты и вино текло рекой.

В более поздние времена, в конце периода Просвещения, была основана алкогольная промышленность, которая вскоре достигла такого режима производства, который был способен удовлетворить широкий спрос. Отныне спиртные напитки, сменившие статус кустарных на промышленные, стали однородными по вкусу

и аромату, идентичными в каждой произведенной партии.

Примерно в середине XIX века, в разгар промышленной революции, винокурни появились на всех континентах; больше всего в Европе их было в Англии, Шотландии, Испании, Франции, Польше и России. В Соединенных Штатах, где ром из сахарного тростника изготавливали с восемнадцатого века, началось производство американского бурбона, или виски, — своеобразная ностальгия по родине у многих жителей Нового Света, поселившихся в независимом государстве за океаном.

В Италии и Франции, странах с мягким климатом, богатых разнообразными видами растений, начали разрабатываться формулы эксклюзивных алкогольных напитков, тех самых, которые мы сегодня выбираем для приготовления коктейлей. Использование многочисленных ингредиентов для приготовления напитка, возможно, изначально было вызвано недостатком мастерства. Промышленное же производство сделало органолептический комплекс продукта постоянным и всегда идентичным. Больше нет разницы между дистиллятом из высокогорной кислой малины и тем же спиртом, изготовленным из более мягких на вкус плодов малины, растущей в долине. Для характеристики напитков в общих чертах записываются первые эксперименты с добавлением минимального количества совместимых ароматических элементов. Некоторые спиртные напитки смешиваются с другими ингредиентами, которые входят в базовую рецептуру: например, пряный ром, в который добавляют ароматические экстракты специй, или джин, который обогащается



ароматическими маслами можжевельника внутри перегонного куба или путем настаивания, после дистилляции, с использованием эндемичных для зоны производства растений.

Искусство смешивания

Конечно, в процессе смешивания коктейлей есть что-то волшебное, как и в отношениях между барменом и постоянными посетителями.

Игра в приготовление напитка на заказ для клиента так же стара, как и профессия бармена, и является результатом вспышки инстинкта, который подсказывает бармену, что нравится тому, кто перед ним; бармен чувствует, он не в состоянии конкретно объяснить, что вызвало его мысль, но внезапно он понимает, что знает вкусы человека, ожидающего напиток. Так это было для Бетси Фланаган, предприимчивой американской хостес, жившей в Америке в XIX веке, — считается, что именно она впервые смешала разные алкогольные напитки и предложила их посетителям. Но почему она это сделала? Была ли это творческая идея, а может, она любила экспериментировать, или нужно было замаскировать плохой вкус некоторых напитков из погреба, или, возможно, просто закончилось какое-то спиртное, и она хотела воссоздать похожий вкус?

Так или иначе, смешивание коктейлей быстро распространилось и стало нормой, а производители алкогольных напитков были рады принять и распространить это искусство. Техника быстро совершенствуется, появляется шейкер, и коктейли начинают делать по всему миру. Основой выступает крепкий дистиллят, будь то джин, виски,

ром, водка, коньяк или текила, он сочетается с ликерами, сиропами, содовой водой, ароматными биттерами и соусами. Производители совершенствуют технологии, чтобы лучше удовлетворить потребителя, и предоставляют бармену постоянный и разнообразный ассортимент крепких и легких, ароматных, разноцветных и вкусных алкогольных напитков.

В первые десятилетия XX века потребление коктейлей резко возросло на судах, курсировавших по трансокеанским маршрутам, а также на туристических курортах по всему миру. По возвращении из путешествий и круизов потребители распространяли информацию о барменах и напитках. Некоторые коктейли были названы в честь того места, где их изобрели, например «Дайкири», случайно придуманный в 1898 году в одноименном кубинском городе, или «Бакс физз», коктейль на основе игристого вина, созданный в 1921 году барменом лондонского Buck's Club.

Двадцатые и тридцатые годы

В двадцатых годах XX века Америка пережила период запрета на употребление алкоголя, известный как «Сухой закон». Контрабандисты быстро придумывают способ обойти законы, наложившие запрет на импорт и потребление алкогольных напитков в стране: погрузка ящиков, полных бутылок с запрещенными спиртными напитками, осуществлялась в открытом море, прямо за линией морской границы.

Алкоголь доставлялся на берег в ящиках, плывущих по течению вдоль побережья, где его уже ждали контрабандисты и менеджеры не-

Эрнест Хемингуэй
вместе с женой,
писательницей
Мартой Геллхорн,
в баре на
Манхэттене в
конце 1930-х
годов.

легальных розничных торговцев. Во времена «Сухого закона» фантазия и изобретательность американских баров взлетают на невиданную высоту, они изобретают все новые смешанные коктейли, часто со льдом, которые так нравятся американцам. Судьбу придуманной смеси решают вместе бармен и посетитель, который ее пробует. «Александр», «Лицо Ангела», «Кловер Клуб», «Манхэттен», «Кровавая Мэри», «Джин Физз», «Сухой Мартини», «Олд Фэшн» и «Сингапурский Слинг» — все это напитки почти столетней давности, но до сих пор кодифицированные Международной ассоциацией барменов IBA.

Послевоенный период

Радостный и «легкомысленный» образ жизни в течение десятилетий, разделявших две мировые войны, резко закончился с началом Второй мировой войны. Потребление алкоголя и коктейлей возобновилось лишь в 1950-х годах, широко распространившись во всех классах общества. В крупных отелях бармены осваивают стиль обслуживания за барной стойкой и грамотное общение с клиентами, подают им напитки, решают их мелкие проблемы и незаметно выполняют определенные пожелания гостей заведения. На улицах появляется множество предприятий общественного питания, открываются бары, кафе и бистро — сюда прохожему так легко зайти на завтрак или чтобы выпить аперитив перед обедом или ужином. В барах на углу или в небольших городках играют в лото, а по воскресеньям смотрят футбольные матчи, транслируемые по редкому тогда телевизору.

Бары такого типа рассчитаны на футбольных фанатов и оформлены в цветах того или иного клуба. Счастливицы, которые отправляются на стадион наблюдать за матчем своей любимой команды с трибун, берут с собой кофейный ликер итальянского производства в маленьких бутылочках. В городских кафе просматривают газеты, комментируют факты, обсуждают политику, спорт и события в обществе. Кофе, растворимый и настоящий, вино, сигары и спиртные напитки сопровождают игру в карты или в бильярд. Вечером повсюду загораются огни кафе, ночных клубов и баров, а в перерывах между авторской музыкой и танцами бармены смешивают свои фирменные напитки.

В 1960-х годах уровень обслуживания в барах повысился, появились специализированные заведения, например, в американском стиле: большое пространство внутри отведено для коктейлей и закусок, предлагаются также игристые вина, мороженое и кондитерские изделия. Американский бар дополняет терраса или часть тротуара, где размещаются удобные кресла и столики, которые свободно занимают клиенты, в основном завсегдатаи. Постоянные клиенты с большим доверием относятся к бармену. Благодаря фоновой фортепианной музыке создается особая атмосфера, приятный эффект действия напитка разрушает определенные барьеры в отношениях и провоцирует более прямую и непосредственную форму общения. В послевоенный период ночные клубы и танцевальные залы, бары и рестораны часто работают всю ночь.

В барах популярны вечерние и ночные сборища, особенно во Франции, где пьют вино и пи-

Бармен из Сан-Франциско, представитель американского стиля, обслуживает клиентов на роликах (1962).





во, и все это сопровождается живой авторской музыкой. Публика представляет собой пеструю смесь разных возрастов, социальных групп и классов, там вы можете встретить людей, которые днем живут совершенно разной повседневной жизнью, но ночью вместе они создают гармоничную картину, подпитываемую всеобщим опьянением.

Эпоха ночных клубов и танцев

В Италии ночные клубы становятся все более популярными, особенно в городах, они притягивают одиноких мужчин в поисках развлекательных шоу и живой музыки; певцы и музыканты пиано-бара — скромные артисты, способные вежливо развлечь аудиторию, которая хочет музыку на заднем плане или медленные танцы. Употребляются коктейли и крепкое спиртное: это период, когда виски становится главным напитком для ценителей, в ущерб благородному коньяку. Параллельно в любом оживленном месте открываются танцевальные залы.

Клубы для танцев заполняются в субботу вечером самой разной публикой. Нетрудно представить себе их антураж: ряд стоящих близко друг к другу стульев у стен по периметру помещения, женщины, сидящие в ожидании, когда их пригласят, натертый воском пол, оркестр, состоящих из местных непрофессионалов. Летом танцы устраивают на открытом воздухе. Некоторые танцевальные клубы получили известность благодаря тому, что нанимали известных артистов, чьи громкие имена привлекали большой приток публики. Вино и шампанское, джин-тоник и бурбон-кола, коктейли и пиво — спрос

на напитки отражает желание пересечь границы, в ходу американский, итальянский, русский, английский, французский и многие другие коктейльные стили. Плавильный котел напитков дополняется модой на дискотеки и диско-бары, последним витком эволюции, хотя и уже на пути к закату, танцевальных клубов, возникших в 1960-х годах. Это ночные клубы средней и большой вместимости, привлекающие местных жителей и компании, приезжающие издалека.

Бум дискотек

От восьмидесятых до девяностых в заведениях звучит музыка разных жанров, от ностальгической плавной, объединяющей пожилых, взрослых и детей, до молодежной — техно, ритмичной и увлекательной, как племенной обряд. На рубеже третьего тысячелетия дискотеки стали различаться по жанрам, их часто посещают молодые люди, разъезжающие по Европе без границ. На сцене доминируют диджеи, новые кумиры публики, создатели своего танцевального стиля. Внимание посетителей отвлекается от музыки только в местах возле барной стойки, где звучит другая музыка — шейкеров. Для приготовления качественных коктейлей за стойкой ночного клуба необходимо достичь высокого технического уровня, уверенности и точности в дозировании ингредиентов и скорости приготовления напитка. Некоторые лонгдринки вошли в моду, распространяясь по дискотекам в качестве наиболее подходящих утоления жажды, вызванной активными танцами. У каждого бара при дискотеке свой смысл, и каждый посетитель заслуживает того, чтобы ему подали

В 1950-х годах певец Фред Бускальоне служил символом ночной жизни, оживленной огнями клубов и нескончаемым потоком виски.



МЕЖДУНАРОДНАЯ АССОЦИАЦИЯ БАРМЕНОВ

Все началось в Италии в 1949 году. Некоторые отельеры, в основном аристократического происхождения, при поддержке крупных компаний по производству алкоголя основали Aibes, Итальянскую ассоциацию барменов, чтобы повысить профессионализм членов, принятых в нее после строгого отбора.

Задача ассоциации, которая с тех пор выросла и сегодня насчитывает около 3300 членов, — обучать начинающих и опытных барменов и предоставлять им возможность специализации.

В 1951 году, через два года после основания Aibes, появилась IBA (Международная ассоциация барменов), к которой присоединилась итальянская команда и другие европейские. В нынешнюю Международную ассоциацию входят 64 страны. Она активно действует на всех континентах в целях распространения технических знаний высокого уровня, культуры продукта и правил этического поведения бармена. IBA следит за тенденциями мирового употребления алкоголя с помощью руководителей национальных групп и время

от времени вносит корректировки в рецепты официальных коктейлей, которые каждый бармен в любом баре мира готовит одинаково, соблюдая указанный набор и пропорции ингредиентов. Каждый год торговые организации — члены IBA проводят конкурс, чтобы выбрать лучший рецепт коктейля по версии IBA. Международные конкурсы проводятся поочередно в разных странах. Приз конкурса имеет высочайший статус и присуждается чемпионам мира в классическом и американском стиле.

лучший напиток. Настоящий бармен готовит идеальные коктейли как в баре отеля, так и в классическом баре, в пабе, на дискотеке, где угодно.

Американский стиль

Американский стиль отличался от европейского с самого начала истории коктейлей; возможно, это первый стиль в истории, и он настолько развит, что так даже стали называть бар, где удовлетворяются запросы на смешанные напитки — «американский бар». С помощью таких инструментов, как бостонский шейкер и электрический блендер с мощным мотором, а также большого количества льда, вы готовите напиток в американском стиле.

В Соединенных Штатах потребление коктейлей широко распространено, их пьют и в будние

дни и, в гораздо большем объеме, в выходные, часто в избытке. В восьмидесятых годах прошлого века в Америке, а в скором времени в Европе и остальном мире распространился очень техничный, игривый и эффектный новый стиль смешивания, который называется «флейринг», или «фристайл». На самом деле этот стиль следовало бы называть *working flair*, и он представляет собой обновленный американский стиль, позволяющий демонстрировать ловкость и изобретательность и применять современные методы, например наливать напитки в шейкер сразу из двух и более бутылок, для чего требуется настоящий талант. В наши дни бармены, работающие в американском стиле, могут по запросу выходить в разные заведения, обслуживать выездные вечеринки, выставочные стенды или рекламные мероприятия или трудятся стационарно, на постоянном рабочем

Бармен бара Harry's в Париже посвящает напиток астронавтам «Аполлона-11», высадившимся на Луну.



Американский стиль превратил шейкер в техничный и игровой инструмент.

месте в ночном клубе или диско-баре.

Бармен, работающий в американском стиле, сразу заметен: он уводит сцену от публики и взамен предлагает ей шоу, это поляризует внимание и отвлекает клиента, создает атмосферу одними жестами, не требует слов. Американский стиль очень далек от традиционного — когда бармен нетороплив, молчалив, но готов заговорить по просьбе клиента, ориентирован на одного конкретного клиента, спокойно и элегантно смешивает напиток. Чтобы ознакомиться с американским стилем, стоит подробнее рассмотреть необходимое для него оборудование. Давайте начнем с рабочей станции, оборудованной холодильником, подходящей для быстрого приготовления коктейлей.

На станции находятся:

- емкости для кубиков льда и колотого льда;
- полки для бокалов, контейнеры, в которых стоят чистые бокалы, которые в процессе уступают место использованным;
- охлаждаемые емкости для бутылок из поли-

карбоната; в бутылках содержатся фруктовые соки или готовые смеси, например кисло-сладкая смесь, состоящая из сахара и лимонного сока;

- органайзер для приправ, набор съемных и моющихся лотков для хранения цедры и ломтиков цитрусовых, вишни для украшения коктейлей, оливок, сахара и других приправ, а также гарниры, собранные в один длинный контейнер с крышкой;

- раковина.

Внутренняя передняя стенка рабочего места, за исключением минимального пространства, необходимого для самого бармена, используется для размещения:

- speed rack, набор стальных подвесных карманов, расположенных в пределах досягаемости бармена. Они содержат от шести до восемнадцати бутылок с напитками наиболее частого использования; с изрядной долей удивления, глядя на фото на странице 17, я обнаруживаю эргономичную стойку speed rack и бармена, который акробатически двигается на роликах;
- стальная полка для электрического блендера и миксера, с помощью которых готовятся замороженные напитки и смузи;
- диспенсер для одноразовых салфеток;
- мусорные емкости;
- стационарная открывалка для бутылок, прикрепленная к стойке, — достаточно одной руки, чтобы освободить бутылку от крышки;
- дозаторы для алкоголя с металлическими носиками, которые вставляются в горлышко бутылки для облегчения наливания. Они делятся на два типа: free pour, свободного калибра, и perfect pour, с калиброванной струей на 20 миллилитров или более.



«СЧАСТЛИВЫЙ ЧАС», ЛАУНЖ-БАР И ФУДПЕЙРИНГ

Банки из-под варенья, в которых подают коктейли, — тренд, рожденный, чтобы удивлять и веселить.



Бар — место, где многие завтракают и где люди, работающие вдали от дома, проводят свой обеденный перерыв, перекусывая на скорую руку. Кроме того, это место, где вечером можно встретиться с друзьями и знакомыми. Мода на «счастливый час», сейчас уже почти забытая, превращает бар в подобие буфета, где можно перекусить после рабочего дня и перед полным развлечений вечером. Во время «счастливого часа», когда предлагаются два напитка по цене одного, витрины баров уставлены небольшими порциями традиционных или блюд национальных кухонь, от лазаньи до суши, подаваемых в формате шведского стола, и едят эти закуски часто стоя. Italianские остерии всегда дополняют винную карту предложением местных блюд.

В кафе бариста готовят фирменный черный напиток, причем некоторые, наиболее продвинутые, варят кофе со специями в африканском, ближневосточном или латиноамериканском стиле. В некоторых барах организуются дегустации спиртных напитков, шоколада и сигар. В заведениях, специализирующихся на пиве, напитке, который считается легким в употреблении, подходящим для занятий спортом и, на самом деле ошибочно, слабоалкогольным, устанавливаются большие экраны для просмотра чемпионатов мира по футболу или Олимпийских игр под лозунгом потребления пенного.

Первые кафе в XVII веке закрывали, потому что они считались местами скопления людей и подстрекательства против действующей власти. Современные питьевые заведения, столь широко распространенные и разнообразные по стилю, поддерживают традицию доставлять посетителям удовольствие, которое они испытывают, заходя в свое любимое место, сядя за столик и заказывая коктейль. Стил «лаунж-бара», когда-то существовавший лишь в роскошных отелях и на круизных лайнерах, распространился, как лесной пожар, возрожденный модными барами Парижа. Это атмосферный бар с удобными креслами, уютными диванами, просторным помещением, мягким освещением и расслабляющей музыкой.

Среди завсегдатаев бара атмосфера непринужденная, они знакомы друг с другом, а потребление алкогольных напитков становится совместным, социальным. Важная задача бармена — удовлетворять потребности, знать вкусы каждого клиента и понимать его настроение, чтобы иметь возможность максимально подстроиться под него. Классическое помещение бара будто переносит вас в аристократические годы начала XX века, когда представители аристократии и высших классов общались в барах при отелях, которые, мало кто об этом знает, были открыты для любых посетителей, не только для постояльцев. Существуют также бары при тех или иных заведениях, с точки зрения спокойствия и расслабленности являющие собой стиль лаунж, но различающиеся по идее и оформлению. Это может быть бар при книжном магазине, выставочном зале, магазине мебели, туристическом агентстве — его добавляют к уже существующему бизнесу, чтобы предложить клиентам комфортное пространство для общения и питания. Напитки, подаваемые в таких барах, варьируются от кофе до классики мировых коктейлей или этнических напитков, далеких от привычных, но интригующих, которые дарят новые ощущения и запоминаются.

Жидкая еда

Иногда у вас нет времени пообедать, а летом жара может быть такой невыносимой, что пропадает всякое желание что-то есть. Порой, после сауны или массажа, хочется легкого и бодрящего напитка, но мысль о сладкой



«ХРАМЫ» КОКТЕЙЛЕЙ

АФИНЫ, BABA AU RUM

Открытый в 2009 году и признанный одним из самых примечательных баров, специализирующихся на напитках с ромом, в мире, он может похвастаться множеством нетрадиционных коктейлей с ромом и в стиле тики. Для бара постоянно ведется поиск лучших спиртных напитков в мире, и если чего-то по запросу клиента не оказалось, бармен предложит из огромного ассортимента напитков, наиболее близкий по вкусу. Особого внимания заслуживает культовый коктейль «Май Тай Тики», готовящийся по оригинальному рецепту Trader Vic's с использованием выдержанного ямайского рома, орчаты, сока лайма и апельсинового ликера Curaçao. Принимаются заявки на различные сорта рома в качестве основы коктейля, при условии, что они ямайские, то есть способны выдержать добавление больших доз сиропов и других насыщенных по вкусу ингредиентов: «Май Тай» требует уважения. И если он не украшен веточкой мяты и ломтиком лайма, которые символизируют пальму и остров, то этот коктейль — не «Май Тай»!

ИБИЦА, CAFÈ DEL MAR

Бар открыл свои двери в 1980 году на побережье в Сант-Антонио на острове Ибиза. Это одно из самых красивых мест в Средиземноморье, которое часто посещают известные деятели культуры и путешественники, любящие солнце и морской вид. Классические и модные коктейли сочетаются с бранчами и плавно перетекают в обед и ужин.

ГАВАНА, FLORIDITA И BODEGUITA DEL MEDIO

Это исторические кубинские бары, облюбованные туристами. Во Floridita подают превосходный «Дайкири» и «Папа Добл», а в La Bodeguita просто фантастический мохито. Аура напоминает о сороковых и пятидесятых годах, популярности бармена Константе и частом посещении известными американцами того времени. В ресторане Bodeguita вы можете попробовать традиционные местные блюда: морос, черную фасоль и кристианос, белый рис, смешанный с тропическими ароматными специями. Ешьте, запивая мохито, разбавленным большим количеством содовой.

ЛОНДОН, CONNAUGHT BAR

Первый в десятке лучших в мире и признанный «лучшим баром Европы» в 2020 году, Connaught расположен внутри одноименного отеля в элегантном лондонском районе Мейфэр. Под чутким руководством Агостино Перроне и его правой руки Джорджо Барджани группа барменов работает без видимых усилий — технично, элегантно и со всей чуткостью к запросам клиентов: в Connaught подают «Мартини» по индивидуальному заказу и предлагают разные виды джина, разработанного и изготовленного по домашним рецептам. Команда очень сплоченная, почти полностью состоит из итальянских барменов, которых ценят за радушный прием и особый подход к смешиванию напитков. Почувствовать себя желанным гостем уже при первом посещении и быть обслуженным чемпионами мира в барменском искусстве — удовольствие не из частных, но исполнение классических напитков здесь поистине безупречно. В Connaught открываются новые возможности миксологии: авангардные методы абсолютно приветствуются, команда разрабатывает новые способы использования ароматических трав и других растительных компонентов при приготовлении коктейлей, сохраняя баланс и всегда находя гармонию между сладким и кислым вкусами, фруктовыми ароматами и содержанием алкоголя.

НЬЮ-ЙОРК, DANTE

Второе место в престижном рейтинге 2020 года «50 лучших баров мира» занимает бар Dante, открытый в самом сердце Нью-Йорка в 1915 году. Он всегда был точкой притяжения для знаменитостей из мира кино, музыкантов, писателей и художников, которые с удовольствием пьют здесь эспрессо, «Негрони» и «Спритц». Отремонтированное через сто лет после своего первого открытия Линденом Прайдом, Натали Хадсон и Нареном Янгом и переименованное в Dante, культовое место на Манхэттене было переосмыслено как превосходный бар с аперитивами и коктейлями в очень итальянском стиле: «Негрони» и «Неправильный Негрони» или традиционный «Беллини», хотя здесь есть место и для экспериментов, назовем хотя бы пару примеров: «Шоколадный Негрони» и «Маловероятный Негрони». В любое время дня здесь можно заказать «Гарибальди», классическое сочетание апельсинового сока и биттера, популярный напиток в Италии, но относительно малоизвестный за рубежом.

ПАРИЖ, LITTLE RED DOOR

На безымянной улице в центре Парижа красная дверь ведет в небольшой бар с непринужденной обстановкой в стиле speakeasy, где вы можете насладиться как классическими коктейлями, так и более современными напитками. Первое впечатление заставляет вспомнить о подвалах с кирпичными стенами, где несколько десятилетий назад пили вино, слушая французских шансонье, но затем вы улавливаете все признаки современного мастерства и продвинутой миксологии в сочетании с приятным чувством радужного приема. Бутылки с ликерами и сиропами домашнего приготовления, лед любой формы — от звездочек до гигантского шара, бокалы из изысканного граненого хрусталя, кружки тики для коктейлей с ромом. Вы можете выбирать из широкого ассортимента напитков, с помощью персонала или пролистав меню, которое на первый взгляд представляет собой рисунки, в которых слова, описывающие коктейли, можно найти, только сдвинув карточку, вложенную между двумя страницами. Весело и очень по-парижски.

ТОКИО, HIGH FIVE

Открытый в 2008 году бар является практически местом паломничества. Выбор здесь огромен: от классики до творений, вдохновленных одним из лучших барменов в мире — Хидецугу Уэно. Ледяной шар ручной работы или лед в форме бриллианта сияет на одном уровне с ободком бокала. Стойка для бутылок поражает: более чем богатая, она способна удовлетворить любого. Персонал международный, молодые люди совершенствуют свои навыки под руководством преподавателя. Доступ в заведение не так-то прост (вы не можете забронировать столик, и, как и в большинстве традиционных японских баров, здесь небольшое пространство с ограниченным количеством мест), политика заведения строга, но любые ограничения не важны для общего впечатления окутывающего клиента внимания, особой японской вежливости и исключительного качества содержимого бокала.

ВЕНЕЦИЯ, HARRY'S BAR

Его часто посещают знаменитости, политики, интеллектуалы, вся элита начиная с 1950-х годов, когда он открыл свои двери недалеко от площади Сан-Марко, и по сей день. В Harry's, настоящем американском баре, родились самые известные напитки на основе игристого брютта: «Беллини» и «Россини». Он еще более известен благодаря крепкой версии коктейля «Мартини», который готовится в стиле Хемингуэя, именно той, которую заказывал писатель, постоянный посетитель бара. Нельзя посетить Венецию, не попробовав напиток в баре Harry's в сопровождении вкусных закусок и сэндвичей.



Техника и мастерство бармена усиливают радость от времяпрепровождения за бокалом напитка в баре.

газировке заставляет нас морщить нос. Вместо того чтобы отказываться от напитков вовсе, приготовьте диетический коктейль, строго безалкогольный и свежий.

Категория «диетических» напитков родилась в 1986 году во французском городе Эвиан-ле-Бен, в баре Tony's в Royal Domaine d'Evian, роскошном отеле с услугами спа, по идее бармена Тони Гуида. Итальянец по происхождению, эмигрировавший со своей семьей во Францию еще в детстве, Тони демонстрировал высочайшее мастерство в профессии бармена. Будучи восприимчивым к пожеланиям гостей, проходящих мимо барной стойки, бармен понимал, что из-за требований диеты во время спа-процедур в отеле они с разочарованием вынуждены отказываться от любимых напитков. В его сознании родилась идея: гото-

вить коктейли из овощей и фруктов с использованием соковыжималки, блендера и шейкера, чтобы каждый ингредиент использовался в контролируемом количестве, учитывающем калорийность. Бар Tony's вскоре превратился в лабораторию, где весь персонал бара начал придумывать, смешивать и пробовать новые по вкусу, текстуре и концепции напитки. Короче говоря, клиентам отеля стало доступно большое коктейльное меню, заменившее блюда, требующие подсчета калорий, и идеально соответствующее правилам, установленным режимом спа. Итак, благодаря наследию Тони, сегодня мы можем предложить гостям диетические напитки: они бархатистые или легкие, сладкие или кислые, готовятся из фруктов или овощей, снабжают организм клетчаткой и утоляют голод.

Изысканные украшения, приготовленные из тех же ингредиентов, что и напиток, радуют глаз, а мгновенное создание напитка, который легко адаптируется к различным вкусам, удовлетворяет желание гостя побаловать себя.

Некоторые утверждают, что в мискологии больше нечего изобретать, поскольку большинство комбинаций ингредиентов уже опробованы, и ни один рецепт нельзя назвать новым. Это не совсем так: чтобы изобрести оригинальные напитки, достаточно сосредоточить внимание на потребностях клиента, на разных категориях ингредиентов, использовать разные инструменты в дополнение к обычным шейкерам и стаканам для смешивания и, преследуя благородную цель, смело предлагать новое, как это произошло в Эвиан-ле-Бене.



Крепкие коктейли

В каталонском городе Росас ресторан El Bulli, которым с начала девяностых управляли Ферран Адриа и его брат Альберт, навсегда закрыл свои двери летом 2011 года. Неиссякаемый творческий порыв, который его отличал, предопределив всемирную славу и бессмертие, перешел на Foundation El Bulli, гастрономический фонд, распространяющий знания и обучающий молодых поваров. Братья Адриа часто изучают различные сферы общественного питания, заимствуя ингредиенты и разрабатывая странные, порой весьма пугающие формы. В 2003 году они изобрели крепкий коктейль Pasticca («Таблетка») на основе «Виски Сауэр» с маракуйей, в рецепте которого я черпаю вдохновение для замороженных коктейлей, которые вы найдете в одноименном разделе книги. Чтобы получить замороженные напитки, примените к рецептам простой, даже элементарный прием, превращающий коктейли во вкуснейшее фруктовое мороженое: добавьте к ингредиентам 10 миллилитров сахарного сиропа и соответственно уменьшите количество крепкого алкоголя.

Фудпейринг: коктейль в пределах досягаемости

Учитывая высокое содержание алкоголя, большинство коктейлей обычно предлагаются в качестве дополнения к закуске. Обычай распространяется на все смешанные напитки, независимо от того, входят ли они в официальный список IBA, являются ли лауреатами нацио-

нальных и международных премий, напитками старой школы, частью авторских коллекций барменов или импровизированными изобретениями. Любой пустой желудок с трудом переваривает алкогольную составляющую, и удовольствие от момента может превратиться в одышку. Однако верно и то, что употребление спиртных напитков во время всей трапезы — широко распространенная практика на территории Северной Европы, где отсутствуют почвенные и климатические условия, подходящие для выращивания виноградных лоз и, следовательно, для производства вина. Эдуардо Джакконе, первый среди импортеров шотландского виски в Италию в шестидесятых годах XX века и, без сомнения, главный среди тех, кто распространял знания о нем в нашей стране, рассказывал о том, что в Великобритании обедают с виски, разбавленным водой в бокале Milano num. 5, похожий на пузатый бокал для красного вина, обычно используемый в традиционных местных пабах. Разбавлял напиток каждый самостоятельно, количество воды варьировалось в зависимости от вкуса или поданных блюд. Фудпейринг *ante litteram* (лат.: в буквальном смысле. — Прим. пер.) — довольно интересный способ употребления дистиллята, единственной альтернативы пиву с легкой горчинкой, не всегда подходящему для сопровождения блюд типичной британской кухни.

Однако в современной барной истории закуска обычно представляет собой лишь легкие апетайзеры, что мало напоминает историческую щедрость «счастливого часа», когда любителям аперитива был доступен большой выбор еды



в виде маленьких порций. Внезапно эта еда превратилась в «аппетайзер» — немного странное заимствованное слово, но эффективное для передачи идеи о назначении закуски. Конкуренция подстегивает творчество, и в данном случае результатом стало неожиданное сотрудничество шеф-повара и бармена, объединившихся в поиске наилучших сочетаний блюд и напитков. Стремление усовершенствовать предложение для потребителя, стремящегося к новым впечатлениям, побудило профессионалов составлять меню, основанное на фудпейринге. Эти комбинации способны подчеркнуть особый вкус продуктов и напитков или создать новые органолептические характеристики в результате слияния различных вкусов и текстур. Правила предлагают разрабатывать сбалансированные сочетания, например сопровождать

кислое жирными продуктами или добавлять в напиток ингредиенты с цветочными и травянистыми вкусами, если вам нужно усилить растительные нотки или оттенки вкуса в блюдах и десертах.

Еще одно ценное указание, особенно для сомневающихся, — это предложение сочетать блюда и напитки одной страны происхождения: «Маргарита» и «Палома» подходят для мексиканской кухни, а к суши — коктейль на основе sake, в то время как виски, дистиллированный в Японии, чистый со льдом или разбавленный водой, элегантно дополнит барбекю в японском стиле — якинику. Поэтому готовьте коктейли на основе водки, такие как «Московский мул» и «Кровавая Мэри», и подавайте их с копченой рыбой и блинами, а «Спритц» и «Негрони» станут идеальным дополнением

Привлекательный рыбный appetizer задает стиль напитков для всей трапезы: в качестве отправной точки рекомендуем коктейль с шампанским или «Дайкири».



Важна и обонятельная ценность дополнения к напитку: листья мяты освежают рецепторы при переходе от одного блюда к другому.

к итальянским сырам и вяленому мясу: пармезану, пекорино, прошутто и шпеку.

Для улучшения органолептических свойств блюда в качестве эталона можно взять основной крепкий ингредиент коктейля: мескаль и выдержанная текила прекрасно гармонируют с шоколадом, главным ингредиентом различных десертов, а также с типичным мексиканским соусом моле поблано. Коктейль «Олд фэшн» на основе бурбона отлично сочетается с мясом, включая самую изысканную дичь, а «Мартини» будет хорош с рыбой и моллюсками.

Еще один секрет идеального фудпейринга заключается в выборе коктейля, который содержит по крайней мере один ингредиент блюда, например сок лайма в «Мохито»

и в маринаде для перуанского севиче. Среди указанных вариантов нет лучшего, все они действенны, если подход осознан, и у вас есть четкое представление о цели, которую вы стремитесь достичь. Попытка удивить любой ценой не окупается, лучше поэкспериментировать, начиная с близкой вам, родной кухни, и попрактиковаться, используя лучшие навыки, которыми мы обладаем, у плиты и за барной стойкой.

Продуманное и компетентное сотрудничество двух профессионалов, повара и бармена, пусть внешне они и далеки друг от друга и традиционно даже несколько антагонистичны, помогает достичь наилучшего результата.

Важно правильно определить количество напитков в меню: список должен начинаться с умеренного содержания алкоголя для аперитива и закуски, достигать максимум 22 % для первых блюд и 30 % для основных блюд. Высокое содержание алкоголя в хорошем, чистом дистилляте стоит приберечь для финала трапезы, лучше подать его после десерта и кофе. Чтобы помочь потребителю в выборе, хорошо бы добавить в меню указания на вкусы, присутствующие в блюдах и коктейлях, подчеркивая сходства и контрасты; если клиент колеблется, вы можете прибегнуть к помощи бармена, который, задав несколько вопросов о его личном вкусе, сможет посоветовать правильное сочетание.

Если вы планируете предложить своим друзьям ужин с коктейлем и не уверены в вопросах фудпейринга, следуйте рекомендациям, предложенным для каждого коктейля.



НАШИ ДНИ: ВОЗВРАЩЕНИЕ СТИЛЯ «ОЛД ФЭШН»

Изысканные бокалы, джиггеры и традиционные напитки; хрусталь в стиле резьбы по льду и великолепные вкусы для экспериментов.



Напоминая уробороса, мифического змея, который кусает себя за хвост, история барменства сегодня замкнула полный круг. Поток изобретений, попытка перевернуть ремесло, придумав тысячу новых способов его применения, возвращают к его истокам, как в игре зеркал: сегодня мы вновь чествуем мастеров прошлого, разработавших принципы миксологии и усовершенствовавших базовые техники. Назовем хотя бы таких корифеев, как Патрик Гэвин Даффи, Чарли Махони, Пьетро Гранди, Уильям Шмидт или великолепный Джерри Томас, который был главным барменом в отеле Metropolitan в Нью-Йорке и в Planter's House в Сент-Луисе. В 1862 году Томас опубликовал первое систематизированное и полное руководство по миксологии «Как смешивать напитки, или Спутник бонвивана». В свою очередь, «Руководство по изготовлению кордиалов, ликеров, сиропов и т. д. и т. п.» Кристиана Шульца, профессора химии и фармацевта, до сих пор служит источником вдохновения и руководством по изготовлению ароматных биттеров и ликеров.

Эти мастера, как и многие другие, всегда уделявшие внимание содержанию, а не внешнему виду, служат вдохновением для барменов Европы, Америки, Австралии и Азии в сегодняшнем глобальном движении, которое возвращает клиента в центр внимания. Бармен в сшитом на заказ пиджаке, рубашке с манжетами или современном кожаном фартуке демонстрирует непринужденность и хорошие манеры, внимателен к деталям, сдержан и готов позаботиться о клиенте.

Бармен или миксолог? Кто знает, есть разница между этими двумя понятиями или одно дополняет другое, если в определенные моменты вы выступаете барменом, а в другие появляется миксолог, живущий в страстной и любознательной душе каждого успешного бармена. В любом случае качество напитка и высокий профессионализм бармена снова стали главными требованиями, а вместе с ними и высокий уровень заведений, часто крошечных, но гостеприимных, элегантных и чистых, с функциональной стойкой, полной ингредиентов, с компетентным барменом, хорошо знакомым с классикой, но внимательным ко всему новаторскому. В таком ярком изобилии выделяются технологии обработки льда, который больше не является простым дополнением, необходимым для охлаждения напитков, а интерпретируется в соответствии с назначением: появляются гигантские кубы, параллелепипеды высотой с бокал и сферы для лонгдринков, похожие на теннисные мячи. Особое внимание уделяется напиткам, которые еще недавно считались устаревшими: биттерам, амаро, местным бальзамам для пищеварения, ставшим







сегодня очень модными ингредиентами коктейлей. На пике популярности водно-спиртовая мацерация.

В том же ключе возрождается страсть к абсенту, «зеленой фее», воспетой многими художниками Франции XIX века, незаменимой для некоторых коктейлей: аромат раскрывается путем наливания небольшого количества абсента в бокал, который вращают, а затем выливают жидкость. Ополаскивание (rinse) — идеально подходит для придания напитку легкого аромата без добавления в основную смесь. По правде говоря, этот жест уже практиковался в старых барах Лондона начала XX века, когда «Розовый джин», коктейль, состоящий из щедрой дозы джина с ароматом

биттера ангостура, стал любимым аперитивом джентльменов и лордов. На полках с бутылками все чаще появляются изысканные этикетки, уникальные дистилляты, произведенные в ограниченных количествах на мини-винокурнях, мескаль, дистиллированный из редкой дикой агавы, неожиданный итальянский, индийский или французский виски. Бармены заново открывают для себя потрясающие рецепты на основе рома, и само собой разумеется, что бокал для этих напитков вдохновлен стилем «тики», в то время как для «Негрони» выбирают стакан из богемского хрусталя с классическим декором, а для «Сазерака» — медную кружку, его оригинальную посуду для подачи.

Лед, крепкий алкоголь и ароматный биттер, который нужно точно дозировать: вот составляющие успешного коктейля.

ГЛАВНЫЕ ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ

Коктейли классифицируются по разным критериям:

- по объему, в соответствии с общим количеством миллилитров, требуемым рецептом: шот дринк: 60–90 мл; медиум дринк: 100–120 мл; лонгдринк: более 120 мл;
- по назначению: перед ужином, или аперитивы; после ужина, дигестивы; коктейли, которые пьют в течение всего дня; лонгдринки, или средства для утоления жажды;
- по типу, определяемому общими характеристиками, часто функциональными: их много, и основные из них описаны ниже.



Наливание, нати-
рание на терке,
фильтрование и
перемешивание:
классические
жесты опытного
бармена.



КОБЛЕР

Медиум-дринк и лонгдринк. Характеризуется наличием кусочков свежих фруктов и колотого льда. Дополняется хорошей дозой дистиллята, ликера или игристого вина и любым фруктовым или сахарным сиропом; подается с соломинкой и ложкой.

ДЕЙЗИ

Медиум-дринк и коктейль, который пьют в течение всего дня. В алкогольную основу, обычно бренди, добавляют лимонный сок и гренадин или солодовый сироп. Готовится в шейкере путем энергичного встряхивания. Он потягивается с сельцем в бокале, наполненном льдом.

ФИЗЗ

Лонгдринк, состоящий из дистиллята, сока лайма или лимона, сахарного сиропа и содовой; основа взбивается в шейкере и долиняется содовой в стакане со льдом. Самый известный — «Джин Физз».

ФРОЗЕН

Медиум-дринк и лонгдринк. Готовится в блендере и обычно состоит из спиртных напитков, фруктов или ягод, цитрусовых соков, сладких и ароматных ликеров, сиропов, сахара и большого количества льда: консистенция напитка в бокале похожа на консистенцию мягкой, почти невесомой граниты.

ГРОГ

Бодрящий горячий шот-дринк. Состоит из дистиллята или ликера, разведенного в кипящей воде, обогащенной специями, цедрой цитрусов и сахаром, к которому иногда добавляют кусочек сливочного масла. Подается в маленьком стаканчике с ручкой; молотые специи использовать не рекомендуется.

ДЖУЛЕП

Не без оснований его считают «кузеном» «Мохито», с той лишь разницей, что его взбалтывают в шейкере.

КОКТЕЙЛЬ В СТИЛЕ «МАДЛ»

Самые модные — «Мятный Джулеп», «Мохито» и «Кайпирия». Как и в рики, обязательными ингредиентами выступают лайм и сахар.

РИКИ

Медиум-дринк и лонгдринк. Готовится в бокале, куда к основе из измельченного лайма (или лимона) и сахара добавляется колотый лед и дистиллят. Похож на коктейль в стиле «мадлинг», но является менее сладким, чаще всего готовится с джином и долиняется содовой.

ПУНШ

Аперитив и лонгдринк. Пунш — это коктейль, приготовленный в большом количестве и обычно подаваемый на фуршете или вечеринке. Его смешивают в больших графинах или специальных чашах с основой из дистиллята и добавлением свежих фруктов, сахара и лимона, специй и ароматических трав. Иногда сахар заменяют вишневым ликером мараскино.

САУЭР

Медиум-дринк, аперитив и коктейль, который пьют в течение всего дня, состоящий из дистиллята, лимонного сока и сахарного сиропа, со вкусом не кисло-сладким, а просто кислым. По желанию перед подачей можно процедить и подавать в бокале гоблет.

КОКТЕЙЛЬ НА ОСНОВЕ ИГРИСТОГО ВИНА

Медиум-дринк и лонгдринк, аперитив, характеризующийся сочетанием фруктовой мякоти или сока и игристого вина: прежде всего это «Беллини». Коктейли «Кир Рояль» и «Бакс Физз» готовятся с шампанским, являясь изысканными аперитивами, «старшими братьями» коктейля «Спритц», который представляет собой смесь сухого белого или игристого вина с кампари или аперолом и содовой.



ИНГРЕДИЕНТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

Крепкий алкоголь и ликеры, ферментированные продукты, сахар, фрукты, вода, биттеры и бальзамы, ингредиенты, богатые вкусами, цветами и с разным содержанием алкоголя, являются любимыми продуктами бармена, теми элементами, что превращаются в коктейли. Хороший бармен досконально знает сырье, изучает его происхождение и процесс производства, а также умеет правильно оценить его специфические органолептические характеристики.

МИР КРЕПКОГО АЛКОГОЛЯ

Хорошо укомплектованный бар, компетентность и любовь к своему делу, техника и подходящие инструменты: идеальное сочетание для приготовления наилучшего коктейля.



Полки, на которых расставлены сверкающие бутылки, полные самых разнообразных спиртных напитков и ликеров, выстроенных в ряд по типу и характеристикам, в соответствии с принятой системой и критериями, — отрада для глаз клиента и гордость бармена, один из лучших видов рекламы, рассчитанной на предложение компетентной публике, способной оценить высокое качество. Послание ясно указывает на знания и компетентность. Для тех, кто учится профессии бармена, и для людей, которые хотят научиться искусству миксологии для себя и своих друзей, важно знать характеристики спиртных напитков в целом, понимать особенности органолептических свойств и сырья, из которого они производятся. Далее будут перечислены виды крепких спиртных напитков, ликеров, вин, воды, сахара, специй и всего остального, что необходимо для минимальной комплектации бара в американском стиле, то есть набора всего необходимого для смешивания коктейлей IBA.

Ознакомившись с ингредиентами — для этого я рекомендую вам внимательно прочитать раздел о продуктах, к которому важно добавить эмпирические знания, чтобы овладеть искусством дегустации, — вы сможете преодолеть робость и неуверенность при первом опыте использования барных инструментов. Иногда слышу комментарии, когда работу бармена сравнивают с работой шеф-повара, и вижу на лице моего собеседника удивление, следующее за осознанием того, что создание коктейля — результат соблюдения четких правил, а сочетания ингредиентов выверены, изучены, опробованы и приведены в абсолютную гармонию, чему способствует кропотливая работа создателя напитка или комитета IBA, назначенного для этой цели. Все правильно, основа миксологии — это точная наука, на основе которой рождается весь многогранный мир коктейлей и их вариаций, адаптированных к вкусу потребителя.

Крепкий алкоголь

Бармены любят говорить, что дистилляция берет свое начало в алхимии, а потому дает возможность почувствовать себя волшебником или по крайней мере мастером создания продуктов, вызывающих изменение сознания. Точно неизвестно, когда и где зародилось искусство дистилляции из ферментированного сырья, но существуют сведения об этом из египетских, греческих, арабских, а позднее и южноамериканских исторических источников, где описываются необходимые инструменты, перегонный куб и сырье для дистилляции.

Со временем каждый народ нашел способ делать крепкие напитки на основе растений, характерных для данной территории, обильных и легких в сборе или выращивании: идея дистилляции сусла, очевидно, является универсальным мировым наследием. Средиземноморские народы в основном перегоняют вино, виноград, финики и фрукты, на севере Европы и Америки в перегонный куб загружают сусло из зерна, того же сырья, из которого производится пиво, а в Центральной Америке ром и мескаль делают из сахарного тростника и агавы. На Востоке для получения саке перерабатывают рис, а кочевые народы степей и пустынь делают алкоголь из молока животных. Слова «алабмик» (перегонный куб), «алкоголь», «алхимия» и «эликсир» имеют арабское происхождение; укоренившись в нашем языке со времен Средневековья, они указывают на инструмент и продукт, метод и цель процесса дистилляции, извлечения эссенции. С древних времен и по сей день на Кубе и в





Вверху: время аперитива в нью-йоркском ресторане 1950-х годов.

На противоположной странице: бармен одет старомодно — держатели рукавов, подтяжки, — а сзади красуется классическая витрина с традиционными бутылками, незаменимыми в его работе.

других регионах мира эфирный элемент, полученный с помощью огня, является символом очищения, предназначенным для подношения богам, олицетворением всего бестелесного и неосязаемого, что нас окружает. «Огненная вода», «вода жизни», или бренди, uisge beatha по-гэльски, водка по-русски — слова, обозначающие дистиллят, несут в себе смысл жизненной силы. В древние времена ферментированное вино, пиво и мед массово употреблялись во время ритуалов, это была непреднамеренная уступка выражению дионисийского начала, которое есть в нас, чтобы позволить Аполлону, его противоположности и дополнению, проявить себя как гармонию, к которой нужно стремиться.

Сегодня дистиллят — это своего рода «мягкий диван», на который можно упасть в конце дня, он дарит возможность оказаться во власти легкого опьянения, полезного для ос-

лабления аполлонического избытка долга и порядка, который руководит нашими днями, полными обязательств.

Основные спиртные напитки для коктейлей

Крепкие спиртные напитки, наиболее часто используемые барменом в качестве основы для коктейля, — это джин, водка, ром, виски, коньяк и текила. Мы также вкратце расскажем об арманьяке, кальвадосе, мескале и граппе — спиртных напитках, которые производятся в определенных регионах мира, и правила их изготовления строго регламентируются.

Для получения спирта путем дистилляции требуется использование прошедшего процесс ферментации сырья, например вина, или такого, которое легко бродит естественным путем, например солода и патоки, или ферментация которого может быть запущена добавлением особых микроорганизмов. Процесс получения спирта может проходить двумя способами и с помощью двух разных типов оборудования: путем прерывной дистилляции в медных или стальных перегонных кубах или непрерывной перегонки в вертикальной колонне. Спирт, полученный в результате перегонки, содержит высокий процент алкоголя, чаще всего его необходимо дистиллировать повторно, а также выдерживать разное время в бочках, чтобы напиток достиг зрелости и полноты аромата и вкуса. Перед розливом в бутылки при необходимости в спирт добавляют воду для снижения содержания алкоголя и карамель, чтобы придать янтарный оттенок.



КОНЬЯК

Утонченность и органолептический баланс — вот очевидная ценность ароматов, которые поднимаются к носу, когда мы согреваем в ладони пузатый бокал с коньяком. Благодаря своим отменным качествам и репутации благородства, приобретенной с течением истории, коньяк, который выдерживается в погребах, расположенных на уровне земли в одноименном французском регионе, стал дистиллятом класса люкс. Дистилляторы из-за Альп определяют его как «духи, которые можно попробовать». Коньяк пользуется неизменным успехом на протяжении веков, несмотря на чередующиеся экономические или культурные перипетии,

а его производители внимательно следят за соблюдением правил производства. Почвы региона Коньяк, впервые проанализированные в 1850 году французским геологом Анри Кокан-дом (1811–1881), демонстрируют очевидную корреляцию между различными районами производства и качеством получаемого напитка. Работа геолога привела к официальному разграничению зон производства коньяка в Шаранте и Приморской Шаранте декретом 1909 года. Впоследствии территория была расширена и включила в себя шесть районов: Гран Шампань, Пти Шампань, Бордери, Фин Буа, Бон Буа и Буа Ординер.

Лучшим выбором для того, чтобы в полной мере оценить органолептику коньяка, является большой округлый бокал из тонкого стекла.



Расширение производственной зоны происходит концентрически: город Коньяк в центре, а шесть кольцевых крю, определенных на основе характеристик почвы и климата, которые определяют качество и ароматический профиль дистиллята, больше в центре и уменьшаются по мере продвижения к периферийным «кольцам». Почва первых двух крю, Гранд и Пти Шампань, богата белой глиной и мелом, поэтому поверхность земли будто покрыта ковром из крошечных кристаллов, отражающих солнечный свет на виноградные грозди, что способствует их созреванию.

Процесс производства

Осенью виноград собирают, отжимают сок, освобождают от кожицы и плодоножек, а сусло, которое бродит естественным путем, сохраняется на естественных отложениях брожения — осадке. В конце зимы вино, очень кислое и с низким содержанием алкоголя, приобретает идеальный состав для дистилляции, которая проводится путем выдержки до 31 марта следующего года в перегонном кубе по традиционному методу.

Винокурни Шаранты, семейные, небольшие и традиционные, производят бренди в соответствии с сезонами и методами, неизменными на протяжении веков, с двойной дистилляцией в типичном для Шаранты перегонном кубе, изготовленном вручную из чистой меди. Спиртовые пары первой перегонки, которые конденсируются при выходе из перегонного куба, имеют вид мутной жидкости с содержанием алкоголя от 28 до 32 %. Полученный продукт предназна-

чен для повторной перегонки, чтобы дать хозияну погреба *bonne chauffe*, «сердце» второй дистилляции, кристаллическую и прозрачную жидкость, содержащую 70 % чистого спирта. Умелые руки *maître de chai* (мастера дистилляции) смогут превратить бренди в превосходный напиток для медитации.

Этап выдержки проходит в многовековых бочках из белого лимузенского дуба, из лесов на окраине региона Коньяк. Для окончательной полноты ароматического комплекса и округлости тела идеального коньяка мастера купажируют дистилляты разных крю и лет.

В погребах винный дистиллят дышит, поглощая кислород, в то время как, благодаря микропорам в дубе, часть спирта испаряется. Окисление, вследствие контакта с воздухом, проникшим в бочку, является основной причиной насыщенности и разнообразия ароматов лучшего коньяка, а испарившаяся часть спирта, которую называют «долей ангелов» (примерно 3 % от объема содержащегося в бочке коньяка), приводит к потемнению стен и плитки характерных каменных зданий, где хранятся бочки, придавая поверхностям темную и бархатистую патину, созданную грибом *Torula coniacensis*, который питается парами спирта и селитры, присутствующими на старых стенах. Погреба смягчают последствия летней жары и зимнего холода, и, медленно и постепенно, коньяк очищается, приобретая знаменитый и неповторимый *gaspio charentais* (произносится как «рансио шарантис»), непередаваемое выражение, описывающее широкое и сложное обонятельное ощущение с нотами мягкой обжарки, сухофруктов, ванили и других специй.



Дубовые бочки для выдержки коньяка: при контакте с клепками из белого лимузенского дуба у дистиллята появляются исключительные вкусоароматические качества.

Этикетка

Сведения, указанные на этикетке, некоторые из которых являются обязательными, помогают оценить характеристики напитка. По закону обязательно следует указывать объемный процент алкоголя, не менее 40 %, в соответствии с правилом спецификации и типом бренди, содержащегося в бутылке, с конкретными указаниями наименования Origine Contrôlée, или AOC:

- Cognac (Fine) Eau-de-vie de Cognac или Eau-de-vie des Charentes для напитков, произведенных в регионе Коньяк на юго-западе Франции, без указания крЮ происхождения.
- Cognac Grande (Fine) Champagne, Cognac Petite (Fine) Champagne, Cognac (Fine) Borderies, Cognac (Fine) Fin Bois, Cognac (Fine) Bon Bois:

это спиртные напитки, произведенные из 100 % вин из указанной области наименования.

- Fine Champagne: AOC, который определяет напиток, состоящий не менее чем на 50 % из крЮ Grande Champagne и не более чем на 50 % из крЮ Petite Champagne. В словаре обозначений географического происхождения коньяка слово Fine, введенное законом 1928 года, обозначает виноградный спирт (Fine Cognac и Fine Armagnac) и бренди, изготавливаемый из сидра (Fine Calvados). Однако термин Fine не дает никаких указаний на возраст AOC. Коньяк можно продавать после выдержки в дубовых бочках не менее двух лет, считая с апреля года, следующего за годом сбора урожая.

Определения возраста следующие:

- V.S. (Very Special), или Trois étoiles (***), — коньяки, изготовленные с выдержкой не менее двух лет.
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) и Reserve — дистилляты, выдержанные не менее четырех лет.
- Napoléon, X.O., Hors d'Age — коньяки, в состав которых входят спирты, выдержанные не менее шести лет.
- Millésime — редко встречающееся определение, обозначающее коньяк, состоящий из спиртов, полученных из урожая одного и того же года, соответствующего дате, указанной на этикетке.

Производители часто используют спирты, выдержанные гораздо дольше требуемого минимального срока; некоторым из них может быть несколько десятков лет. Это бочки, хранящиеся в части погреба под названием «райский уго-

лок», и из их содержимого получаются самые престижные купажи.

Подача и дегустация

Чтобы продлить момент редкого удовольствия, наливайте коньяк исключительно в бокалы-тюльпаны или sniffтеры и найдите время, чтобы открыть для себя и богатство ароматов, которые вы воспринимаете обонянием, и тонкие нюансы вкуса напитка. Внешний вид коньяка дает нам первое сведение о его вязкости и прозрачности — признаках успешной выдержки, подтвержденные сложными летучими ароматами, которые моментально проникают в нос. На втором вдохе мы ощущаем ароматы фиалки, изюма, сухого липового цвета, винограда и, наконец, ванили, типичного аромата после выдержки в деревянных бочках.

С чем смешивать

Коньяк принято подавать как дигестив, в сопровождении хорошей сигары. После добавления нескольких кубиков льда напиток меняет свою суть, превращаясь в благородный аперитив. Крепость этого дистиллята отлично раскрывается в лонгдринке, сделанном по простой формуле средства для утоления жажды: коньяк и содовая. Даже несмотря на разбавление и охлаждение, вашим чувствам раскроются сладость и гармония исходного напитка. Классический «Сайдкар» — коктейль с долгой историей, внесенный в категорию «Незабываемые» по версии IBA, — готовится из коньяка с лимон-

ным соком и ликером «Трипл сек»; его также подают замороженным. Истинно французский, от названия до стиля, коктейль «Александр», который принято подавать после ужина как дигестив, состоит из коньяка и шоколадного ликера со сливками и мускатным орехом.

Коньяк лучше всего употреблять в чистом виде, со спокойной медлительностью и медитативностью.



БРЕНДИ

Являясь винным дистиллятом, бренди отличается от коньяка главным образом типом перегонного куба и методом выдержки. Согласно закону бренди считается любой винный дистиллят, произведенный во Франции, Испании, Италии, Германии, США, Мексике, Чили и Перу, но исключительно за пределами региона происхождения коньяка.

Итальянский бренди

Оригинальная реклама бренди Sauvion, созданная иллюстратором из Ливорно Леонетто Капелло (1875-1942).

На противоположной странице: интенсивность цвета коньяка указывает на его выдержку в бочке.

В Италии долгая история производства бренди, но, в отличие от Франции и Испании, здесь нет бренди с контролируемым происхождением. Итальянский бренди производится в винодельческих регионах и по большей части методом непрерывной перегонки; лишь небольшое число кустарных производителей используют прерывный метод или аламбик. Полученный дистиллят выдерживается в дубовых бочках в среднем от 2 до 8 лет. Это легкие и нежные напитки со слегка ощутимым привкусом остаточной сладости.

Испанский бренди

В испанском документе, датированном 1580 годом, описаны правила налогообложения спиртных напитков, которые производились в Хересе-де-ла-Фронтера. В наши дни зона производства включает в себя Херес, Пуэрто-Санта-Мария и Санлукар-де-Баррамеда, где произ-



водят превосходные вина, которые превращаются в бренди, защищенные правилами Consejo Regulador de el Brandy de Jerez. Испанский дистиллят под названием «оландас» (holandas), или хересный бренди, похожий на коньяк и арманьяк, получают из напитков с низким содержанием алкоголя. Для выдержки применяется технология «солера и криадера», которую традиционно используют при производстве хереса: дубовые бочки группируют в четыре или более рядов, расположенных один над другим, в зависимости от возраста дистиллята внутри, начиная с нижнего ряда, «солеры», а сверху четыре или более «криадер». Молодой брен-

ди помещается в верхние криадеры и, по мере созревания, частично переливается в нижние; для розлива по бутылкам его берут не ранее чем через три года, с нижнего ряда, в небольших количествах, никогда полностью не опорожня бочки. Криадеры и солеры хранятся в погребах, расположенных на территориях, указанных в спецификации.

Этикетка

Правила наименования контролируемого происхождения устанавливают три вида хересного бренди, отличающихся по выдержке:

- Brandy de Jerez Solera выдерживается более шести месяцев, обычно один год, по выбору большинства производителей.
- Brandy de Jerez Solera Reserva с минимальной выдержкой более одного года, на большинстве виноделен — два года.
- Brandy de Jerez Solera Gran Reserva выдерживается более 3 лет, на самом деле для почти всех лучших напитков срок составляет 8 лет. Gran Reserva — это три вида бренди, различающиеся количеством используемых оландас: Solera состоит из 50 % оландас и 50 % спиртовых дистиллятов; Solera Reserva содержит 75 % оландас и 25 % спиртовых дистиллятов; Solera Gran Reserva изготавливается из 100 % оландас.

Подача и дегустация

Бренди, как и коньяк, подают в бокалах в форме тюльпана или sniffерах, так как именно шарообразная форма способствует высвобождению ароматов. У всех марок испанского бренди свои

отличительные особенности, но основные категории хересного бренди можно приблизительно охарактеризовать так:

- Brandy de Jerez Solera, полноценный, но легкий продукт из-за своего молодого возраста, в аромате нотки ванили и карамели, очень сухой на вкус;
- Brandy de Jerez Solera Reserva, более темный, чем Solera, имеет очень сладкий аромат жареного кофе. Алкогольное ощущение смягчается балансом всех компонентов;
- Brandy de Jerez Solera Gran Reserva — напиток огромной сложности из-за концентрации вкусов ароматов; он достигает сладости, которую может создать только длительное окисление.



АРМАНЬЯК



Указание X.O. (Extra Old) на этикетке гарантирует, что арманьяк выдерживался перед розливом в бутылки не менее шести лет.

В Арманьяке (Франция) регион производства дистиллята занимает три департамента Жер, часть Ландов и Ло-и-Гаронна, он делится на зоны под названиями Бас-Арманьяк, Арманьяк-Тенарез и От-Арманьяк. Производимый здесь винный бренди имеет наименование контролируемого происхождения, зафиксированное в 1936 году. Его перегоняют из вин, сделанных с той же целью, что и для коньяка, из винограда сортов Уни Блан, Фоль Бланш и Коломбар. Вина помещаются в арманьякский перегонный куб, работающий по принципу непрерывной колонны, а готовые дистилляты имеют высокое содержание алкоголя — от 52 до 60 %. На этой стадии арманьяк раскрывает вкус, полный фруктовых оттенков сливы и изюма, а также мягких цветочных аро-

матов лайма. Выдержка в контакте с древесиной лимузенского и гароннского дуба придает арманьяку сложность и дополнительную сладость. Рука мастера-винодела завершает процесс, умело купажируя разные дистилляты.

Этикетка

В зависимости от продолжительности выдержки в бочках были установлены следующие определения:

- Trois étoiles (***) — арманьяк из спиртов выдержкой не менее двух лет.
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) содержит спирты, выдержанные не менее пяти лет.
- X.O. (Extra Old) — арманьяк, в состав которого входят спирты, выдержанные не менее шести лет.
- Hors d'Age — купаж спиртов, самому младшему из которых десять лет.
- Millésime указывает дату года сбора винограда, выдержка не менее десяти лет.

Подача и дегустация

Напиток золотистого, янтарного или коричневого цвета лучше всего подавать в sniftere или бокале-тюльпане. Первое ощущение аромата очень алкогольное и насыщенное; через несколько мгновений ароматы станут мягче в соответствии с возрастом и качеством. В аромате присутствуют ноты фруктов, цветов и дерева, а типичный вкус насыщен нотами грецких и лесных орехов: ароматическая и вкусовая сложность является для этого напитка признаком качества.

КАЛЬВАДОС

Calvados, Calvados Pays d'Auge и Calvados Domfrontals — три разных наименования контролируемого происхождения, зарегистрированные в 1942 году. Напиток представляет собой французский дистиллят из яблочного и грушевого сидра из Нормандии. Дистиллят, полученный из сидра со всего региона и прошедший только однократную непрерывную перегонку, называется просто «кальвадос» и составляет 74 % всего производства.

Для приготовления кальвадоса Pays d'Auge используются яблоки из одноименного региона, а сидр перегоняется дважды в медном аламбике с прерывным циклом. В районе к югу от города Лизье производится 25 % от общего объема производства кальвадоса, а на землях к северу от Домфрона делают кальвадос из яблочного и грушевого сидра в количестве не менее 30 %. Дистилляция Domfrontals методом непрерывной перегонки составляет 1 % от общего объема производимого кальвадоса.

Этикетка

Кальвадос — это ассамбляж разных дистиллятов на основе сидра, и возраст, указанный на бутылке, по закону соответствует возрасту самой молодой составляющей:

- Fine, Trois étoiles (***), Trois Pommes — кальвадос, в котором самый молодой дистиллят в составе выдерживался два года.

- V.O., Vieille Réserve, V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) содержат спирты выдержкой не менее четырех лет.
- Extra, X.O., Napoléon, Hors d'Age и Age Inconnu изготавливаются из спиртов выдержкой не менее шести лет.
- Millésime — это определение, указывающее год сбора урожая яблок или груш, но оно не дает информации о продолжительности выдержки.

Подача и дегустация

Кальвадос можно дегустировать с учетом возраста, наименования и характера. Кальвадос Fine подходит для приготовления коктейлей-дижестивов; V.S.O.P. он хорошо сочетается с сырной тарелкой в конце трапезы, его также можно подать как дижестив, который ценится за его ароматическую сложность и приятный вкус. Отлично подходят друг другу темный шоколад и престижный янтарный X.O., так как у них есть общий знаменатель — насыщенный медитативный вкус. Двадцатилетний кальвадос предлагает любителям сигар исключительное сочетание.



Приготовление кальвадоса начинается с нормандского сидра, яблочного и грушевого. Для него вымытые фрукты нарезают и отправляют в пресс для выжимания сока.

ВИСКИ



On the rocks: слегка разбавленный и охлажденный, интересная альтернатива чистому виски.

Виски был изобретен в Ирландии путем перегонки зернового сусла, вероятно, того же самого, из которого делали пиво, в перегонных кубах, которые использовали монахи в период обращения в христианство. Группа несгибаемых кельтов, говорящих по-гэльски, бежавших с «Зеленого острова», будущих шотландцев, высадились на побережье Хайленда примерно в VI веке и ввела в употребление бренди, uisge beatha по-гэльски (произносится как «ошке беха»). Название дистиллята из ячменя и пшеницы было преобразовано в uiskie в XVII веке и в whisky в 1715 году; в 1736 году, после принятия Закона об объединении, объединяющего английский и шотландский парламенты, впервые появляется слово whisky, сегодняшнее написание древнего гэльского слова по-английски. В Шотландии запасы пшеницы и ячменя можно было легко превращать в алкоголь; эта ситуация быстро привела к широкому распространению техники перегонки и увеличению производства дистиллятов.

В Шотландии производство зернового дистиллята балансировало между законностью и незаконностью вплоть до XIX века, в неравной борьбе между притязаниями короны и неспособностью народа платить налоги. В 1777 году, по словам Н. Арно («История Эдинбурга»), в городе дымили перегонные кубы четырехсот винокурен, но только восемь из них являлись легально действующими. Ситуация была решена в 1823 году с принятием Закона об ак-

цизах, который снизил налог на производство. Действие парламентского закона наступило незамедлительно, и подпольные винокурни встали на путь законности.

В результате принятия Закона об акцизах индустрия шотландского виски получила огромное развитие, но лишь в последние десятилетия XIX века, когда европейские виноградники были уничтожены филлоксерой, а производство коньяка и бренди, дистиллятов, которые очень ценились потребителями по ту сторону Ла-Манша, упало, зерновой дистиллят, гэльское наследие, завоевал всемирную популярность.

Шотландский виски

Виски производится в Шотландии, в Хайленде и Лоулэнде, Айле и Кэмпбелтауне из ячменного солода и/или с другими зерновыми. Дистилляты сильно различаются по своим характеристикам: односолодовый, из ячменного солода с одной винокурни; смесь разных односолодовых сортов; купажированный, представляющий собой смесь разных сортов солода и пшеничного (зернового) виски. Купажированный шотландский виски является наиболее стандартизированным: производители создают наиболее подходящие для потребителя смеси, состоящие из одинарного и зернового виски, подходящие для удовлетворения рыночного спроса. По сравнению с односолодовыми винокурнями

заводы по производству зернового виски производят огромное количество дистиллята и не имеют никаких связей с территорией происхождения сырья; это коммерческие компании, для которых важны объемы производства, а потому все их напитки — купажированные.

Процесс производства

- Солодовый шотландский виски: вода и торф — два природных элемента, которые наделяют виски самыми большими отличиями, связанными с терруаром: винокурни располагаются рядом с источниками, которые поставляют воду для приготовления сусла и для снижения содержания алкоголя в дистилляте. Использование торфа, первой стадии в процессе образо-

вания каменного угля, имеет важное значение для насыщения ароматами, которые развиваются во время фазы сушки пророщенного ячменя. Пары торфа придают солоду сложную палитру вкусов, которые будут высвобождаться в напитке. Типичные пагодообразные крыши винокурень в Хайленде на самом деле являются дымоходами сушильных печей.

Пророщенный ячмень рассыпают для просушки на перфорированном полу печи. Внизу разжигается торфяной очаг; дым, образующийся при его тлении, поднимаясь, высушивает и ароматизирует зерно и выходит через дымоход. После получения солода сусло перерабатывается в перегонных кубах, обычно изготовленных из меди и имеющих характерную грушевидную форму. В результате первой



Перегонный куб винокурни Strathisla в Кейте, Шотландия. Округ Морей, расположенный на северо-востоке страны, может похвастаться одними из лучших производств односолодового виски.



Бригада бондарей, которые занимаются обработкой и восстановлением бочек для виски в Спейсайте, сердце дистилляции в Шотландии. Здесь сосредоточено две трети всех солодовых винокурен в стране.

перегонки получается low wines, дистиллят с низким содержанием алкоголя, который при второй перегонке превращается в виски. Как и другие спиртные напитки, шотландский виски после дистилляции прозрачный и бесцветный, а янтарным его делает выдержка в бочках. Традиционная для выдержки скотча бочка — 500-литровая, которая ранее использовалась для производства хереса. Возраст виски соответствует количеству лет, прошедших с момента помещения в бочку до розлива в бутылки; солодовый виски чрезвычайно выигрывает от длительной выдержки, и многие считают, что оптимальное время «созревания» составляет 12 лет. Виски выдерживается в бочках, а не в бутылках, как вино, но хороший солод может улучшить его характер, если оставить его «взрослеть» в бутылке.

• Зерновой шотландский виски: основное различие между скотчем и зерновым виски определяется типом перегонного куба, используемого для дистилляции: для зернового используется непрерывный метод, или patent still, в то время как для скотча два прерывных перегонных куба: первый для получения low wines, а второй для ректификации виски. С помощью перегонных кубов непрерывного действия, изобретенных Энеасом Коффи в 1831 году и используемых с тех пор на зерновых винокурнях Лоуланда производится виски, намного превосходящее количеством single malt (односолодовый виски). В смеси злаков для зернового виски ячмень присутствует в небольших количествах. При соответствующей обработке из зернового спирта можно даже сделать джин или водку.

Этикетка

Число, за которым следуют слова *years old* (или буквы *ys*), указывает на минимальные годы выдержки односолодового или самого молодого виски в купаже. Словами описываются спирты, входящие в состав купажа:

- Шотландский виски *Single malt* — это напиток, изготовленный на винокурне в Шотландии из ячменного солода, после необходимого периода выдержки и без купажирования. Каждый односолодовый виски обладает уникальной индивидуальностью, отражающей набор терруарных и производственных факторов, отличающих каждую винокурню. Односолодовые винокурни распространены в Хайленде, в частности в Спейсайте.
- Шотландский виски *Vatted malt* — это смесь односолодовых спиртов, произведенных на одной винокурне и смешанных после тщательной выдержки. Такой виски может быть очень качественным, если каждый используемый односолодовый элемент смеси совершенен и не имеет дефектов.
- Шотландский виски *Pure malt* — это смесь солодовых виски с разных винокурен.
- Шотландский виски *Blended* — это смесь разных односолодовых сортов с разных винокурен и зернового виски.

Подача и дегустация

Низкий стакан тумблер, кубики льда и стакан для воды — вот что нужно для правильной подачи *uisge beatha*. В стакан наливается 40 миллилитров виски; через несколько минут «поды-

шавший» бренди комнатной температуры готов к дегустации.

Многие предпочитают добавлять лед, чтобы ослабить ощущение содержания алкоголя во вкусе и разбавить напиток, но для всех, как любителей чистого виски, так и охлажденного и разбавленного, действует один и тот же совет: выпивайте немного воды между глотками виски, чтобы обнаружить ноты, скрытые обжигающей природой алкоголя, и вернуть восприятие вкуса к нейтральному состоянию. Односолодовый шотландский виски требует тщательного и многократного исследования. Темный шоколад или сыр помогут вкусу восстановиться и продолжить дегустацию — приятный момент, который к тому же снимает чувство опьянения.

С чем смешивать

Выступая ингредиентом многих коктейлей, виски — дистиллят, который подарил миксологам больше всего идей. Он часто становится эталоном для определенной категории напитков: сауэр, например, пользуется большим спросом с виски, коблер готовится с бурбоном или купажированным виски, а ирландский виски лучше всего подходит для добавления в горячие напитки. Виски присутствует и в коктейлях, которые подают перед трапезой: «Манхэттен» и «Роб Рой» смешиваются с ржаным виски (его при необходимости можно заменить канадским), а шотландский виски прекрасно сочетается с вермутом и легкой горчинкой ангостуры, которая идеально звучит в аперитиве. Это также традиционный ингредиент коктейлей



Ирландский завод по производству виски Jameson Distillery. Медь до сих пор остается элементом дизайна при входе в центр для посетителей.

«Олд Фэшн», красивого, радужного на вид, с переливами цвета от лимонного до вишневого, слегка горьковатого на дне.

Ирландский виски

Производится в Ирландии из ячменного солода, зеленого ячменя, овса и других злаков. Процесс соложения не предполагает использования торфа в качестве топлива. Несмотря на отсутствие этого элемента, характерного для шотландского виски, трехкратная дистилляция в перегонном кубе прерывного действия и выдержка в бочках из белого дуба, которые ранее использовались для выдержки бурбона и рома, обеспечивают достойный результат. Минимальная ожидаемая выдержка ирландского виски составляет три года.

Бурбон из Кентукки

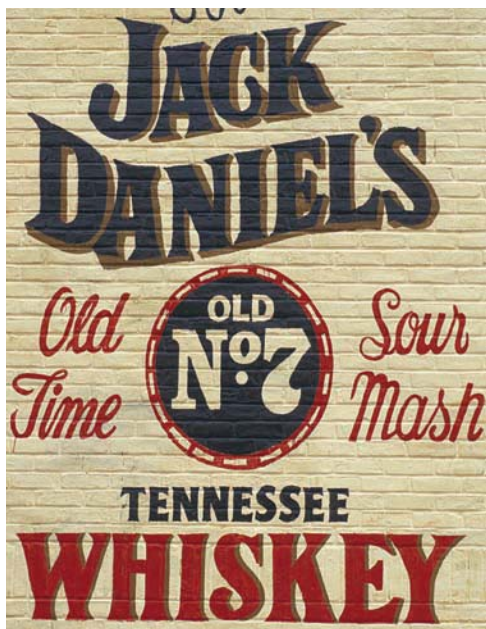
Производимый только в штате Кентукки бурбон делается из сусла, состоящего по меньшей мере на 51 % из кукурузы и других злаков, включая часть ячменного солода, добавляемого в емкость для настаивания, чтобы вызвать брожение. Его перегоняют в ректификационных колоннах или перегонных кубах patent still и выдерживают не менее двух лет в бочках из американского белого дуба, тщательно обугленных внутри.

Слой обожженной древесины, соприкасающийся со спиртом на протяжении всего периода созревания, очищает его от неприятных ароматов и привкусов и способствует развитию своеобразного ароматического комплекса, характерного для бурбона. Слово straight присут-

ствуется на этикетке бутылки настоящего бурбона и означает, что он изготовлен путем однократной непрерывной дистилляции без добавления нейтрального алкоголя.

Ржаной виски

Старинный американский дистиллят, спутник ковбоев и колонистов Фронттира. Производимый в Мэриленде и Пенсильвании, с минимальным содержанием 51 % ржи и других злаков, выбранных производителем, напиток имеет характер, затрудняющий восприятие вкуса в чистом виде и обязывает искать другие продукты, алкогольные и нет, подходящие для смешивания и способные смягчить его резкость.



Теннесийский сауэр мэш

Американский виски, производимый в Теннесси из сусла, состоящего минимум на 51 % из кукурузы, к которой добавляются другие зерновые. Вкус напитка определяет особый состав: в каждом чане с суслом есть своего рода «закваска», кислое сусло, которое добавляется в свежую смесь, чтобы запустить брожение. Такой необычный процесс изготовления сусла придает будущему напитку его характерный вкусовой профиль.

Канадский виски

В Канаде производится смешанный зерновой виски с добавлением небольшого количества ржи в минимальном проценте для завершения процесса изготовления. Продукт плохо контролируется, законы различаются в разных областях, а качество производства доверено руке и воле производителя. В купаже великолепно заменяет ржаной виски, который, будучи доступным в ограниченных количествах, не способен удовлетворить спрос на международном рынке.

Японский виски

В 1923 году недалеко от Киото в Японии дальновидный производитель основал первую винокурню по производству виски. Определенное физическое сходство между британскими и японскими островами побудило японских производителей спроектировать и установить перегонные кубы в районах у подножия гор, пересекаемых чистыми водами, абсолютно не-

Благодаря своему уникальному вкусу, полученному с помощью особой технологии обработки, виски, производимый в штате Теннесси, может похвастаться большим количеством поклонников по всему миру.



Дегустационный бокал и стакан холодной воды, чтобы в полной мере оценить мягкость виски.

обходимыми для переработки дистиллята из ячменного солода. Сегодня Япония является вторым по величине производителем виски в мире, ей предшествует Америка, а за ней следует Шотландия. Напиток выдерживается в бочках, пропитан нотами хереса и насыщен ароматами. В бокале раскрываются цветочные ноты со слегка дымным ароматом со слегка солоноватым оттенком. Конечно, это не копия скотча, но очень достойный дистиллят с уникальными характеристиками.

Индийский виски

Несмотря на то что индийский виски малоизвестен за пределами внутреннего рынка, ежегодно продается огромное его количество, вероятно, в результате привычки, которая сформировалась у местного населения из-за доминирующего присутствия Великобритании до 1947 года. Честно говоря, стоит учесть, что когда в Индии говорят «виски», часто подразумевают

дистиллят из патоки, похожий на ром. Однако есть настоящий индийский виски средней стоимости, получивший международные награды и признание: это ценный продукт, который дистиллируется из отборного ячменя, выращенного на склонах Гималаев. Вода, необходимая для обработки, поступает с той же территории. Дистилляция в традиционном перегонном кубе по-прежнему проводится ограниченными партиями, а готовый продукт выдерживается в небольших бочках не менее трех лет. Срок кажется коротким, но происходит на высоте и в тропических климатических условиях, сильно отличающихся от традиционных: по этой причине дистиллят с каждым годом теряет гораздо больше объема, чем потерял бы, если бы дело происходило в холодном климате Шотландии. Индийский вкус отличается цветочными и фруктовыми нотами в «носу», со слегка пряным оттенком имбиря и аниса, которые оставляют место для необычнопряного послевкуся.

Французский виски

Французский виски впервые появляется в 1984 году в Бретани, а несколько лет спустя наступила очередь первого односолодового. В 2016 году открылись около сорока винокурен, а три года спустя, с созданием Национальной федерации виски, их число становится более значительным. Сейчас Франция может похвастаться 77 винокурнями: в некоторых, учитывая молодой возраст продукта, последний еще не готов к продаже, поэтому в погребах также выдерживают и разливают вино.

Количество проданных бутылок в 2018 году составило более миллиона. Страна, являющаяся одной из ведущих сельскохозяйственных держав, выращивает все злаки, необходимые для производства виски: пшеница, ячмень, рожь и кукуруза. Бретонская винокурня производит единственный в мире виски из гречневой крупы, отличающийся от других зерновых дистиллятов наличием легких и округлых, менее насыщенных нот вкуса.

Итальянский виски

В Италии интерес к односолодовому виски появился довольно рано: в шестидесятые годы

первыми пионерами, которые объездили Шотландию от винокурни к винокурне в поисках лучших бочек, спрятанных на складах, были в основном итальянцы. В Южном Тироле, а именно в Валь-Веносте, находится первая и единственная итальянская винокурня по производству виски. Она основана в 2010 году в центре Альп, участок был тщательно выбран для того, чтобы воссоздать климатические условия Хайленда. Дистиллят получают с помощью классических перегонных кубов прерывного действия, медных аламбиков типичной грушевидной формы, изготовленных в Шотландии. Чистая вода из национального парка Стельвио и шотландский солод — отличное сырье, основа результата, который вас не разочарует.

Вкус чистого виски — лучший способ оценить его достоинства.



РОМ

Рубщик сахарного тростника в поместье в Валье-де-Виналес на Кубе. Производство качественного промышленного рома здесь началось в 1862 году, с основания компании дона Факундо Бакарди.

На Карибах винокурни производят спиртные напитки, которые удовлетворяют вкусы местных потребителей: таким образом рождаются очень интересные сорта рома. Чтобы понять ром, необходимо знать некоторые особенности процесса ферментации, дистилляции, рафинирования и выдержки, а также уметь переводить слова и сокращения, которые встречаются на его этикетках, в важную информацию о том, какие ощущения нас ждут. Первое различие, которое следует провести, — между сельскохозяйственным и промышленным ромом, которые готовятся из разного сырья: сока сахарного тростника или патоки.



Ром, изготовленный из 100 % сока сахарного тростника, также известный как rum habitant, называется «сельскохозяйственным» (agricole rum) и производится во Французской Вест-Индии на территориях между Сан-Бартоломео, Гваделупой и Мартиникой. Согласно указу Французской Республики в 1996 году ром с Мартиники получил наименование географического происхождения: AOC Martinique или Guadeloupe Rhum Agricole — на этикетке. Большинство сортов рома в мире относятся к категории дистиллятов, получаемых из патоки: это промышленный ром, сырье для которого винокурни закупают у сахарных заводов. Оба вида рома выдерживаются в бочках по методу солера.

Сельскохозяйственный ром

Rhum Appellation d'Origine Contrôlée с Мартиники:

- Rhum Agricole AOC Martinique blanc (белый): выдерживается в течение трех месяцев в огромных деревянных чанах, чтобы стать более округлым, и перед розливом разбавляется родниковой водой до 40 % содержания спирта.
- Rhum Agricole Aoc Martinique élevé sous bois (золотой): янтарный ром, выдерживается в бочках не менее 12 месяцев. Своим названием он обязан ярко-золотистому цвету, который придает ему древесина дуба, при необходимости дополненному благородной карамелью



Винокурня Rhum J.M., семейное предприятие с XVII века, утопает в богатой растительности Мартиники. Изображение на этикетке в точности воспроизводит главное здание компании.

из тростникового сахара. Золотой ром *Elevé sous bois* с Мартиники и Гваделупы обладает превосходным ароматом сахарного тростника с оттенками белого дуба, за которым следует средне-фруктовое тело и богатство танинов. Законодательство, регулирующее производство рома AOC на Мартинике с 1996 года, требует для AOC *Rhum Agricole paille gold* годичной выдержки в дубовых бочках вместимостью более 650 литров.

- Rhum Vieux Agricole AOC Martinique (темный): выдерживается в дубовых бочках не менее 3 лет, чтобы получить статус V.O., или *rhum vieux*; для V.S.O.P. рома, *très vieux*, требуется 4 года выдержки и более 6 лет — для марочного рома X.O, или *hors d'âge*.

- Винтаж: небольшое количество рома с французских островов называется *Vintage*, он изго-

тавляется с указанием года урожая рядом с указанием территории — вероятно, единственной надписью на этикетке, которая гарантирует точный возраст рома.

Промышленный ром

- Blanco (белый, прозрачный, серебряный или светлый): белый является самым популярным видом рома в мире и прагматично определяется как «прозрачный». С пониженным содержанием алкоголя, он не слишком ароматный, за исключением характерного намека на сладость. Широко распространено ошибочное мнение, что белый ром не выдерживается: некоторые винокурни держат его в течение 3 месяцев в стальных емкостях, но большинство выдерживают его в бочках, которые ранее использовались

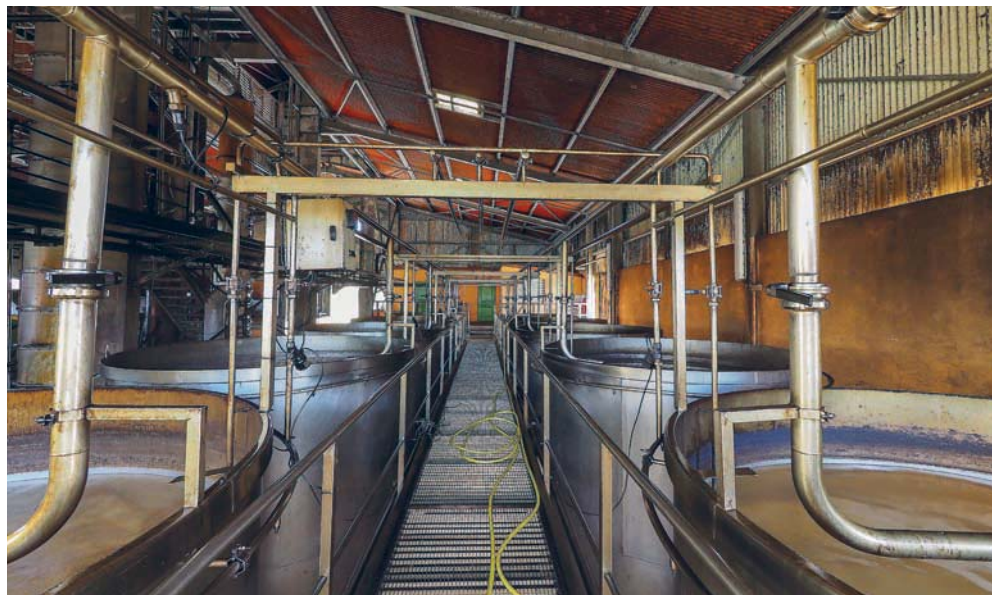
для выдержки виски, бурбона, бренди или коньяка в течение как минимум года. По истечении 12 месяцев или более длительного периода (4 года для лучших белых сортов), ром фильтруют с активированным углем. В результате он лишается светло-янтарного цвета, приобретенного от древесины во время выдержки, и, очищенный от остаточных примесей, вновь приобретает прозрачность, которую имел при выходе из дистиллятора.

- Ого (золотой, янтарный, премиум): ром светло-медного цвета, дистиллированный из сока тростника или патоки; он выдерживается один или два года в дубовых бочках, которые ранее использовались для выдержки бурбона. Некоторые сорта золотого рома, выдержанные в бочках, использованных только один раз, при-

обретают выраженный аромат ванили, характерный для бурбона.

- Dark (темный, черный): богатство этого рома ценится в чистом виде; это тип рома, традиционно обладающий полным и насыщенным вкусом с доминирующими оттенками карамели. Когда ром перегоняют из свежего тростникового сока или из тростниковой патоки, получается прозрачный дистиллят. Созревая в бочках, в контакте с клепками, он приобретает тон, наполовину светлее цвета древесины. Чтобы добиться очень темного тона, некоторые винокурни перед розливом добавляют в ром карамель, или патоку, или и то и другое. Темный ром имеет цвет разных тонов, от янтарного до коричневого; лучшие сорта, выдержанные в бочках в течение длительного

Ферментация сока сахарного тростника на винокурне на небольшом острове Мари-Галант, к югу от Гваделупы.



времени, производятся методом прерывной перегонки в аламбиках.

- Афе́йо (аньехо, выдержанный): это ром, приготовленный из спиртов урожая нескольких лет, выдержанных в обожженных изнутри бочках разное время. Мастерами дистилляции создают купажи, заботясь о том, чтобы вкус конкретного сорта сохранялся из года в год. Дата, указанная на этикетке бутылки, указывает на самый молодой или самый старый ром, содержащийся в купаже, в соответствии с законодательством страны-производителя.

Подача и дегустация

Универсальный многогранный дистиллят, который можно сочетать с самыми гедонистическими добавками, он хорошо дополнит кофе в конце ужина или может быть подан с шоколадом, чтобы насладиться им после ужина, выкурив сигару. Если хотите узнать его лучше, попробуйте разные сорта рома в чистом виде, с блокнотом под рукой запишите свои ощущения, постаравшись подобрать наиболее подходящие термины для описания вкусов и ароматов дистиллята из сахарного тростника или патоки. В выдержанном роме вы можете распознать букет ароматов ванили, какао, апельсиновой корки, карамели и многих других, это ром с очень приятным и мягким вкусом.

С чем смешивать

Некоторые твердо убеждены, что для приготовления коктейлей следует использовать только



белый ром, в то время как знатоки в курсе, что все сорта рома изначально белые, и лучше всего использовать ром превосходного качества. Популярность белого рома в качестве ингредиента в коктейлях имеет вполне обоснованные причины: он довольно нейтрален по вкусу, идеально сочетается с фруктовыми соками и сиропами и необходим для приготовления замороженного дайкири. «Плантаторский пунш», приготовленный с золотым ромом, обладает уникальным и очень приятным вкусом, а грог с темным или аньехо становится незабываемым. Ром входит в состав простого коктейля Cuba Libre, состоящего из двух ингредиентов, и «Дайкири», который технически эквивалентен «Ром Сауэр». В пунше он гармонично сочетается со вкусами фруктовых соков и усиливает вкус других спиртных напитков, входящих в его состав.

Знаменитая красная стойка во Floridita, историческом баре в Старой Гаване на Кубе.



В кружке тики очевидна отсылка к полинезийским божествам.

Эра тики

Земли, открытые Джеймсом Куком в далекой Полинезии, очарование неизученных мест в Микронезии и Меланезии, красота экзотических райских уголков, американская мечта об отдыхе на далеких островах... А также великие голливудские фильмы, действие которых происходит на Таити, слава отелей Bath и Spring House на Невисе на Малых Антильских островах — резиденциях, основанных в конце XVIII века и часто посещаемых американскими богачами: все это смешивается в бокале для коктейля тики. Эта экзотическая страсть проникла в литературный и художественный мир, а также в музыку и развлечения Соединенных Штатов Америки в период с тридцатых по семидесятые годы двадцатого века. Гавайские рубашки и типичные кружки тики символизируют момент бегства от депрессии, вызванной двумя мировыми войнами, отрыв от реальности, наполненный ромом, смешанным с другими классическими напитками, соком лайма, сахаром и домашними сиропами. Ничего общего с тропическим стилем, который мы видим в классических напитках типа «Кайпирини» и пунша. Коктейль тики не является лонгдринком. Среди ингредиентов нет фруктовых соков. В качестве емкостей для подачи используются вырезанные из ананаса или кокосовые чаши, куда вливается смесь изысканных спиртных напитков со льдом и коктейль слегка ароматизируется мякотью, покрывающей стенки таких фруктовых чаш. Это довольно сложные рецепты, результат поиска баланса ингредиентов, что требует опытного вкуса и технической компетентности.

Мастером миксологии, вдохновителем техники тики является Константино Рибалайгуа Верт, известный как Константе, легендарный бармен ресторана Floridita в Гаване, колыбели «Дайкири», а также «Мэри Пикфорд», «Эль Президенте», «Мулата». Одним из основателей стиля тики считается Дон Бич, урожденный Эрнест Рэймонд Бомонт Гантт. Коктейльная карта Don the Beachcomber, самого известного заведения, открытого Гантом в начале 1930-х годов в Голливуде, предлагает бесчисленное количество марок рома и шестьдесят экзотических коктейлей с дистиллятом из сахарного тростника — это изысканные напитки, которые подаются самыми странными способами в сопровождении блюд, близких к полинезийским, кантонским и японским традициям. Эксцентричный выбор, который способствует тому, чтобы мечта о далеких землях стала осязаемой. Заведение украшено артефактами, собранными Доном во время его бесчисленных поездок, предметами сомнительной ценности, но способными превратить обычный вечер в вечеринку. Классическими рецептами в стиле тики являются «Май Тай», «Зомби» и сбалансированная версия «Плантаторского Пунша», коктейля ямайского происхождения, где могут использоваться разные сорта рома: половина унции сока лайма, половина — сахарного сиропа, половина — золотого ямайского рома и половина темного ямайского рома, одна унция рома с Виргинских островов, одна барная ложка гренадина и одна ложка сиропа фалернум, два дэша биттера ангостура. Все это измельчается со льдом в блендере, переливается в кружку для тики и эффектно украшается цветами.



Анита Экберг позирует перед знаменитым баром-рестораном Don the Beachcomber tiki bar & restaurant в Голливуде.

ГРАППА



Граппа — это итальянский продукт, который веками изготавливался в домашних условиях, потому что в нем естественным образом используются выжимки, оставшиеся при изготовлении винного сусла. Примерно в восьмидесятых годах, благодаря заботе государства о небольших семейных винодельнях в регионах Фриули, Венето и Пьемонт, начинается новый расцвет производства дистиллята, вскоре получившего защищенное наименование географического происхождения. Непременным условием получения граппы высокого качества является использование свежих вино-

градных выжимок, мягких и очищенных от плодоножек. Кратковременное пребывание первичного или неферментированного сока, ожидающего поступления в перегонный куб, тщательно контролируется производителями, которые хорошо осведомлены о пагубном влиянии самопроизвольного брожения, возникающего из-за резких перепадов температуры, на аромат граппы: органолептические характеристики выжимок сохраняются благодаря добавлению особых дрожжей и применению метода контролируемой ферментации при приготовлении сусла для пере-

Граппа — превосходный итальянский дистиллят, традиционный для многих территорий на севере полуострова, где выращивается виноград.

На противоположной странице: перегонные кубы и ректификационная колонна для дистилляции виноградного сока.





гонки. Качественная дистилляция выжимок осуществляется в дистилляторах прерывного действия, более распространенных в кустарном производстве. Дистилляция не вызвала бы проблем, если бы летучими элементами в полученном самогоне были исключительно вода и этиловый спирт, но самогон содержит множество элементов, которые, если остаются в спирте в умеренных количествах, придают ему типичность и утонченность, но обесценивают его, если превышают определенный предел. Наиболее важной частью дистиллята является средняя. Она содержит наибольшее количество этилового спирта и сложных эфиров, ответственных за аромат конечного продукта, и наименьший процент нежелательных веществ. После дистилляции граппу обычно выдерживают; существует

граппа короткой и длинной выдержки. Короткая — это выдержка ограниченной продолжительности в бочке, длящаяся от 6 до 12 месяцев. Такая граппа приобретает светлый соломенно-желтый цвет или остается бесцветной, вкус становится гармоничным, а ароматы слегка усиливаются по интенсивности и утонченности. Длительная выдержка предполагает «созревание» граппы в небольших бочках, максимальная вместимость которых составляет 700 литров, в течение срока от 5 до 15 лет. В этом случае граппа претерпевает существенные изменения: цвет приобретает оттенки от соломенно-желтого до бледно-золотистого, аромат насыщается более интенсивными и сбалансированными нотами, а в округлом вкусе появляются легкие нюансы ванили. Для некоторых сортов

АЛАМБИКИ ДЛЯ ГРАППЫ

Паровые дистилляторы

Большой по объему котел производит пар и подает его в небольшие баки, содержащие выжимки; это самый дорогой способ производства, но он вознаграждается превосходным результатом.

Дистилляторы на водяной бане

Состоят из медного бака, в котором находятся выжимки, помещенного в более крупный бак. Между двумя емкостями жидкость, вода или масло, что снижает утечку тепла и защищает выжимки от слишком быстрого нагрева, который может привести к повреждению сула.

Дистилляторы непрямого огня

Различаются в зависимости от того, помещается ли сырье (выжимки) в корзину, погруженную в воду, или на приподнятую решетку, через которую проходит пар, образующийся от кипящей внизу воды.



Давайте развеим миф: граппа — это не крепкий алкоголь только для мужчин, который женщины терпеть не могут. Превосходные технические улучшения последних десятилетий преобразили дистиллят, который сегодня ценится представителями обоих полов.

граппы требуется 10 лет выдержки в дубовых, вишневых или ясеневых бочках, чтобы получить реакции, приводящие к образованию новых соединений, важных для качества и органолептической сложности выдержанного напитка. Подобно водке, производимой в России, итальянскую граппу иногда дополняют ароматическими добавками: веточки руты и корневища горечавки превращают ее в превосходный бальзам, улучшающий пищеварение. Черника, земляника или мед делают напиток сладким и приятным, даже нежным на вкус. Когда речь идет о граппе, мы не можем не упомянуть Marc de Champagne, дистиллированную из выжимок знаменитого одноименного французского вина. На этикетке граппы вы часто встретите термин Marc, за которым следует название винодельни.

Подача и дегустация

Маленький шарообразный бокал с узким вытянутым верхом с 30 миллилитрами граппы в чистом виде. Здесь мы сталкиваемся с одним из самых сложных для оценки дистиллятов. Признак качества проявляется, прежде всего, в отсутствии дефектов вкуса и аромата, а по мере накопления гармоничных ощущений проявляются ноты экзотических фруктов, розы, гиацинта и сухофруктов, травы и яблока, удивляющих своей интенсивностью и утонченностью. Сладкая или горькая на вкус граппа хороша сама по себе.

ДЖИН

Джин сразу напоминает нам о можжевельнике, растении, которое придает преобладающий аромат этому выдержанному дистилляту.

В Голландии XVII века некий фармацевт приготовил эффективное мочегонное средство на основе ягод можжевельника, настоянных на спирте, которое он назвал женевер. Бодрящий ароматный крепкий напиток сразу стал популярным, и в конце Тридцатилетней войны, которую вели Нидерланды и Англия, английские солдаты вернулись домой с голландским женевером в своих флягах.



Между XVII и XVIII веками, в разгар промышленной революции, некоторые дистилляторы в Англии начали производство крепкого алкоголя в подражание голландскому женеверу.

Благодаря этой технологии, получившей название London Dry Gin, удалось получить особенно сухой, ароматный и смолистый джин. По методу London Dry Gin его перегоняют в Испании, Германии, США и других странах мира, но по точно соблюдаемым правилам: из зернового сусла получают чистый дистиллят с содержанием 96 % спирта.

Это продукт без запаха, пригодный для добавления ароматов различных растительных компонентов, предусмотренных рецептурой. Полный объем спирта, полученного в результате первой перегонки, помещается обратно в перегонный куб и проходит в виде пара через растительные компоненты, заключенные в своеобразную перфорированную корзину, установленную внутри ректификационной колонны. Пары спирта, поднимаясь в колонне, пропитываются ароматами и снова конденсируются в спирт, который содержит все уловленные ароматы.

Голландский женевер выдерживается в терракотовых бутылках характерной формы. Schiedam, напиток высшего качества, получил свое название от голландского города, где уже в XVII веке дистилляция напитка со вкусом можжевельника практиковалась почти на 100 винокурных.



Благодаря своим особым органолептическим характеристикам джин является одним из наиболее часто используемых дистиллятов при приготовлении коктейлей.

Слева: ягоды можжевельника, ароматическая основа джина.



Можжевельник и лимон — классические ароматы, сопровождающие джин-тоник.

Противоположная страница: классический London Dry Gin.

По ту сторону Ла-Манша джин невероятно быстро и широко распространился, и риск злоупотребления населением алкоголем и необходимость изыскивать средства для поддержки длительных завоевательных войн в XVII веке привели к созданию монополии, которая тяжелым бременем легла на английские винокурни, с введением высоких налогов, соответствующих количеству производимого джина. Реакция на налоговую меру вскоре проявилась в виде объемного подпольного производства некачественного джина. С принятием Закона о джине 1736 года Англия ввела в действие стратегию контроля производства на винокурнях, настолько эффективную, что она действует и по сей день.

Этикетка

- London Dry Gin (Лондонский сухой джин): определение, указывающее на способ производства дистиллята, ароматизированного можжевельником и другими добавками, с содержанием алкоголя по объему от 45 до 47 %.
- Plymouth Gin (Плимутский джин): зерновой дистиллят с содержанием алкоголя около 44 %, производимый в одноименном городе, обладает мощным характером.
- Special Dry Old Tom Gin (Особый сухой джин «Олд Том»): слегка подслащенный, с содержанием алкоголя 45 %.
- Sloe Gin (Терновый джин): ароматизированный ягодами дикого терна из Девона и Корнуолла, он имеет амарантово-красный цвет и объем алкоголя от 42 до 45 %.



- Женевер: в отличие от английского джина, ароматизируется только ягодами можжевельника, а для дистилляции используется зерновое сусло.
- Выдержанный джин: в Великобритании первоначально выдержка происходила вне воли дистиллятора, поскольку в XVIII и XIX веках все напитки, включая джин, перевозились в бочках. Использованные несколько раз и не подвергавшиеся карбонизации, они, безусловно, не улучшали качество дистиллята в долгосрочной перспективе. Однако сегодня те, кто выдерживает джин, делают это, умело обрабатывая бочку, ключевой элемент выдержки, чтобы улучшить напиток.
- Ароматизированный джин: джин, в который в конце дистилляции добавляют ароматические

ингредиенты, например, цветки бузины или цедру цитрусов. На рынке также предлагаются разные по цвету и аромату варианты джина — яблочного, персикового, ананасового или лаймового, обычно он слегка подслащен.

С чем смешивать

Джин — очень популярный дистиллят для смешивания отличных коктейлей. Он используется во всем мире для приготовления «Мартини», «Негрони», «Джин Физз», «Розового Джина», «Сингапурского Слинг» и «Джин-тоника» и является идеальной основой как для шотов, так и для лонгдринков благодаря сбалансированному богатству вкусов и мощной способности гармонично сочетаться с другими ингредиентами. В 1920-х годах джин в Великобритании и США стал более популярным, чем когда-либо: его употребляли в качестве аперитива и дижестива, освежающего и бодрящего.

Самые известные рецепты коктейлей с джином были изобретены известными барменами в 1950-х годах и связаны с именами знаменитостей, которые любили их употреблять: например, коктейль «Негрони» был придуман для князя Негрони, который попросил бармена добавить в классический «Американо» джин вместо содовой, а вариант «Мартини» под названием «Монтгомери» связывают с именем Хемингуэя. «Розовый Джин», англосаксонская причуда, способствующая пищеварению после обильных ужинов, готовится путем наливания нескольких капель биттера ангостура в коктейльный бокал с изрядным количеством ледяного джина.

АЛКОГОЛЬ И АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА

Чтобы понять, как алкоголь взаимодействует с можжевельником внутри дистилляционной колонны, я предлагаю простой эксперимент: возьмите стеклянную банку, налейте чистый спирт на треть ее объема, повесьте на край завязанный ниткой марлевый мешочек, наполненный ягодами можжевельника так, чтобы он находился не менее чем в десяти сантиметрах от спирта. Завинтите крышку и выставьте банку на солнце на пятнадцать дней. Тепло солнца вызовет испарение спирта, который, соприкасаясь с поверхностью ягод можжевельника в мешочке, впитает ароматические смолы, растворит их, и постепенно они напитают находящийся внизу спирт. По истечении указанного времени откройте банку, наберите каплю, вотрите ее в тыльную сторону ладони и, когда кожа высохнет, понюхайте.



Являясь популярным ингредиентом миксологии, классической или продвинутой, джин добавляется в коктейли любых категорий.

Для приготовления коктейля «Парижанин» объединяются вермут, джин, произведенный по английскому методу, и крем де кассис, типичный французский продукт, чтобы продемонстрировать возможность союза между Францией и Англией: алкоголь справляется там, где история терпит неудачу.

Долгое время джин находился в тени других известных крепких спиртных напитков, некоторые из которых заслуживали свою славу, в то время как другие были введены в моду благодаря мощным рекламным кампаниям. Все это, однако, не привело к сокращению производства джина или отказу от его использования в коктейлях: он просто не входил в тренд, поскольку и его существование, и его функция в качестве ингредиента в коктейлях считались само собой разумеющимися.

Кроме того, до конца 1980-х годов на местных рынках доминировали крупные бренды-производители, пока одна крупная компания не выпустила джин, представленный по-новому, начиная с темно-синего цвета бутылки и описания ботаникалов, перечисленных на обороте этикетки. Злаковый дистиллят с можжевельником, интенсивным вкусом кориандра и впечатляющим цитрусовым ароматом вскоре становится желанным ингредиентом в миксологии, а десять лет спустя предлагает новый вариант, способный удивить клиента: сухой джин с цветочным привкусом и мацерацией после дистилляции.

Еще одним важным шагом в этой истории стало то, что произошло в США в начале нового тысячелетия. Ослабление правил, регулирующих дистилляцию, и глобальные культурные изменения, повысившие внимание людей к использованию ресурсов, имеющихся на их территории, лежат в основе «революции джина»: микро-винокурни, производящие его, находят новые местные растительные компоненты и бросают вызов традициям, усиливая и дополняя присутствие можжевельника различными другими эссенциями.

Сегодняшний подъем популярности джина и его возрождение начинаются с важных технических изменений: производство в небольших перегонных кубках минимальными партиями, увеличение числа используемых растительных компонентов и мацерация после дистилляции. Глобальное явление, кустарная дистилляция заразила весь мир: американский рынок может похвастаться по меньшей мере 150 кустарными марками джина; в 2012 году в Лондоне от-

крывается винокурня City of London, а за ней и многие другие; с 2014 года Канада выпустила на рынок тридцать марок джина; в Австралии, Испании, Франции, Германии, Италии, Колумбии и Новой Зеландии получают широкое распространение небольшие дистиллерии, производящие этот напиток.

Ботанический принцип*, который характеризует джин, — это прежде всего можжевельник, и без него дистиллята не было бы: его плоды похожи на маленькие шишки, которые по мере роста собираются, пока не приобретут вид ягоды. Требуется от полутора до двух с половиной лет, чтобы получить спелую ягоду можжевельника голубовато-фиолетового цвета, которая при высыхании становится пурпурно-черной. Среди разновидностей можжевельника, растения, широко распространенного во всем мире на всех высотах, за аромат джина отвечает конкретно *Juniperus communis*.

Терруар играет здесь немаловажную роль. Итальянский тосканский можжевельник, например, традиционные производители считают лучшим: он смолистый и древесный, быстро увядает, высвобождая интенсивный аромат апельсиновой корки. Цитрусовые и кориандр, ароматические ноты которых присутствуют в сложном букете можжевельника, почти так же широко распространены в большом количестве джинов в качестве растительных компонентов, как и сам можжевельник; а также ирис («фло-

рентийская лилия») и корни дягиля, эффектного зонтичного растения, способного достигать двух метров в высоту. Другие важные ботаникалы, называемые «второстепенными», потому что используются в очень малых количествах, чтобы не перебить основные ароматы, — это цветы лаванды, семена кардамона, эфирное масло корня солодки, семена фенхеля, перец кубеба, мускатный орех и «райские зерна» (перец малагетта).

Новые мини-винокурни ищут ароматы, которые никогда ранее не перегонялись с можжевельником: морошка в Канаде, рябина в Шотландии, лонган в Азии, паслен (кустовый томат) в Австралии. В Испании добавляют ноту морских водорослей, в Исландии используется мускус, а в Германии — чертов корень (гарпагофитум).

«Возрождение джина» дало толчок смелому использованию и экспериментам. Среди них вариант с лавандой и эхинацеей, продаваемый известной шотландской винокурней.



* Б о т а н и к а л — растительное сырье (это могут быть корни, травы, специи, фрукты и другие ингредиенты), добавляемое в напиток для придания ему вкуса и аромата. — Прим. пер.

ТЕКИЛА



Традиционная дегустация текилы: в чистом виде, с добавлением соли и дольки лайма.

Встреча европейских экспертов в области технологий дистилляции с богатым и разнообразным миром агавы, произраставшей на землях Мексики, привела к появлению в XVII веке дистиллята, который сегодня защищен производственной спецификацией, регламентирующей этапы обработки и зоны сбора.

Название сердцевины агавы, напоминающей гигантский ананас, на древнем языке коренных народов Мексики — «мескаль», что означает «дом луны». Из него, должным образом приготовленного, отжатого и превращенного

в сусло, дистиллируется мескаль, алкогольный напиток с сильным характером.

В Мексике производится различный мескаль, дистиллированный из сердцевины разных сортов агавы, но текила, имеющая статус защищенного наименования по месту происхождения с 1974 года, производится исключительно из голубой агавы на ограниченной территории, к которой принадлежат штат Халиско и несколько муниципалитетов в провинциях Наярит, Гуанахуато, Мичоакан и Тамаулипас. Напиток из сока агавы обозначается на этикетке только названием одноименного города: Текила. Дистилляция текилы осуществляется в перегонных кубах непрерывного действия, изготовленных из меди или стали; процесс повторяется дважды, чтобы получить ректифицированные, чистые спирты, пригодные для выдержки или розлива в бутылки после короткой выдержки, как в случае с текилой бланко (светлой, или белой).

Этикетка

Есть два термина, которые определяют тип дистиллята, содержащегося в бутылке:

- Tequila 100 % de Agave, или Tequila 100 % Puro de Agave: производится исключительно из ферментированного сока голубой агавы на ограниченной территории регионов Халиско, Наярит и Мичоакан в Мексике.



- Tequila: любая другая текила без указания географического происхождения, состоящая из 51 % дистиллята агавы и 49 % спиртов, полученных из патоки, карамели и сахарного сиропа. Производится и разливается по бутылкам за пределами обозначенной области происхождения.

Следующие определения применимы только к Tequila 100 % de Agave:

- Tequila Blanco или Silver (белая, серебряная): прозрачная, выдержанная всего 4 недели в стальных бункерах, она полна сладкого вкуса, явно напоминающего о растении, из которого сделана.

- Tequila Joven или Oro (ховен, oro): согласно правилам, если в дистиллят типа бланко были добавлены пищевые красители, глицерин или сахарный сироп, она меняет цвет и получает новое название.

- Tequila Reposado (выдержанная, золотая): выдерживается от 2 до 11 месяцев в деревянных бочках. Текила приобретает золотистый оттенок, в ее вкусе гармонично сочетаются ноты агавы и дерева.

- Tequila Añejo (аньехо): выдерживается не менее 1 года в деревянных бочках. Выдержка придает этому сорту текилы янтарный оттенок, смягчает, обогащает и делает его драгоценные вкусы более сложными.

- Tequila Extra Añejo (экстра аньехо): определение, установленное в 2006 году производственной комиссией для дистиллятов из агавы, выдержанных в бочках не менее 3 лет. С возрастом текила темнеет, приобретает оттенок красного дерева, а вкус становится мягким и сложным.

Подача и дегустация

В Мексике текилу пьют традиционным способом: в чистом виде, наливая в высокий и узкий цилиндрический бокал, напоминающий по форме бычий рог, с добавлением мелкой соли и дольки лайма, которые нужно употреблять между глотками. Для ясного анализа мексиканского напитка требуется определенная практика и готовность органов чувств приветствовать другой, оригинальный и необычный, вкус этого крепкого алкоголя.

Сила и богатство составляющих белого варианта проявляются волевым характером, нотами зелени, оттенком сладкого миндаля и легкой кислинкой. В выдержанных продуктах резкость бланко смягчается благодаря воздействию древесины и добавлению карамели, разрешенной в репосадо. Желательно использовать соль только с текилой бланко и в коктейлях, для выдержанной же текилы она не подходит.

С чем смешивать

Текила сравнительно недавно привлекла внимание барменов и пришлось по вкусу потребителям лишь в восьмидесятих годах прошлого века. Введенные в 1974 году правила контроля и защиты, которые регулируют места и методы сбора сырья, а также этапы производства, выдержки и розлива, крепкие напитки из агавы стали известны широкой публике как основной ингредиент знаменитых коктейлей, например «Маргарита», «Замороженная Маргарита» и «Текила Санрайз».



Вверху: срезание листьев голубой агавы. Можно мельком увидеть сердцевину растения, из которой извлекается сладкий сок, предназначенный в ферментированном виде для дистилляции.

МЕСКАЛЬ

В отличие от голубой агавы, используемой для производства текилы и выращиваемой ровными рядами, агава, из которой получают мескаль, растет спонтанно.

Тот факт, что приходится ограничиваться только голубой агавой, которую больше не собирают в дикой природе, а выращивают упорядоченно, и применение технологических процессов, усложняющих производство, привели в наши дни к распространению однородной, стандартной текилы, представленной на рынке в больших количествах. Мескаль, с другой стороны, все еще сохраняет следы древнего наследия народов Центральной Америки, которые готовят его каждый по-своему, но в то же время делают все возможное, соблюдая правила, но также чутко следя за природными условиями и характером растений: агавы широко распространена в Мек-

сике, где, от Наярита до Оахаки, известно до 200 ее сортов. Уникальность каждого из них, а также климатические условия территорий, на которых они произрастают, означают, что терруар так же важен для мескаля, как и для вина. Глобальный толчок к восстановлению ремесленной дистилляции привел к осознанию ценности этого культурного наследия, и за короткое время карта винокурень мескаля расширилась, за последние несколько десятилетий производители начали с гордостью продвигать традиционный дистиллят Мексики, на этикетке которого часто указывается город происхождения: мескаль из Гвадалахары, Акапулько и многих других мест.

Широко распространено мнение, что мескаль настоящий, только если на дне бутылки есть червяк. На самом деле в этом нет необходимости, хотя он обогащает хороший мескаль нежным грибным оттенком. Червь на самом деле является личинкой моли *Hypopta agavis*: он питается агавой, уродлив на вид, но довольно приятен на вкус. У него неприятный запах, но местные жители все равно едят его, потому что он очень питательный.

Также в мескале часто присутствует сбалансированный, нежный и дополняющий дымный аромат, своеобразный признак, напоминающий о способе приготовления сердцевины агавы, запекаемой в специально построенных печах — выкопанных в землях, которые затем покрываются деревом





и земель для тления, которое может длиться несколько дней. Этот традиционный метод превращает вещества, входящие в состав мякоти агавы, в ценные сахара, полезные для ферментации. Этап дистилляции проходит, в соответствии с традицией, с использованием terracottовых дистилляторов под названием «филиппинский горн», традиционного аламбика и refrescador (двойного перегонного куба), все варианты имеют небольшую емкость. На выходе дистиллят разделяется на «голову», «сердце» и «хвосты». После удаления «хвостов» мескаlero перегоняет «сердце» второй раз, чтобы создать идеальный баланс вкуса каждой партии дистиллята из агавы. В 2017 году мескаль получил наименование географического происхождения (Norma

Oficial Mexicana, или NOM 70), которое описывает то, что может быть классифицировано как настоящий мескаль; незарегистрированные производители не имеют права использовать название «мескаль» и должны указывать на этикетке aguardiente de agave (бренди из агавы. – Прим. пер.). Это может быть отличный мескаль, который по техническим причинам не соответствует, например, объему алкоголя, указанному в наименовании: дистилляты, не разбавляемые водой, чтобы сохранить сложный баланс вкуса что, к сожалению, не допускается нормой. Тем не менее сертифицированная этикетка с информацией о регионе производства, сортах агавы и особенностях обработки, безусловно, приветствуется.

Сердцевина агавы, готовая к прогреванию в традиционных земляных печах.



В полевых условиях химадорес срезают листья агавы, получая сердцевину *piña*, предназначенную для дистилляции мескала.

Этикетка

- **Mezcal:** готовится из сердцевины агавы, прогретой в земляных или каменных печах, или в автоклаве, измельченной вручную, каменными жерновами, в шредере или конвейерным методом. Ферментируется в бетонных емкостях, деревянных чанах или стальных резервуарах. Дистиллированный в перегонном кубе, как из меди, так и из стали, прерывным или непрерывным (в колонне) методом, мескаль отразит каждый момент процесса в бокале, что оставляет мескаlero большую свободу выбора, исключая один обязательный: использование сердцевины агавы в качестве исходного сырья. В результате получается дистиллят с простым характером и интенсивными вкусами.

- **Mezcal Artesanal:** чтобы добавить на этикетку слово *artesanal* (ремесленный. — Прим. пер.), сердцевина агавы должна быть приготовлена только в земляной или каменной печи. Измельченная любым традиционным способом мякоть ферментируется в каменных, деревянных, терракотовых емкостях или даже мешках из шкур животных. В состав сусла могут входить оставшиеся волокна агавы.

Дистилляция происходит на прямом огне, в медном или терракотовом перегонном кубе, и на этой стадии также могут добавляться волокна агавы. Данный вид вкуснее простого мескала. Распределение тепла на этапе запекания сердцевины растения и при дистилляции ферментированного сока, когда сырье находится в постоянном контакте с камнем, деревом, тер-

ракотой и медью, отражается в бокале сбалансировано и мягко. Дымные и пряные ароматы сочетаются с фруктово-травянистым вкусом.

- Mezcal Ancestral: сердцевина агавы готовится исключительно в земляных печах. Измельченную вручную или с помощью каменных жерновов мякоть оставляют для брожения в каменных, деревянных, терракотовых емкостях или мешках из шкур животных. В состав сусла могут входить волокна агавы. Затем дистилляцию проводят на прямом огне в терракотовом перегонном кубе и на этой стадии также могут добавляться волокна агавы. Преобладает вкус пропаренной агавы с приятной дымной ноткой.

Подача и дегустация

Мескаль пьют чистым, в маленьком расширяющемся стаканчике. Самое большое в качестве «второго ингредиента» мы приветствуем предложение, высказанное Томом Баллоком в его книге «Мескаль. Полное руководство по дегустации уникального дистиллята»: 15 минут — время, которое стоит потратить, чтобы оценить его в полной мере. При желании к нему добавляют личинку — по-испански gusano — высушенную, измельченную, смешанную с солью и перцем чили и посыпанную на ломтик апельсина.



Вверху: sal de gusano, смесь сухой личинки, соли и перца чили, которая часто подается к дистилляту.

Мескаль — прекрасное отражение района выращивания агавы, традиционного растения Мексики.

ВОДКА

Водка производится в нескольких странах без обязательства следовать определенным спецификациям: ее получают путем перегонки картофеля, ржи, пшеницы или патоки.

Прозрачная, как вода, водка — традиционный восточноевропейский зерновой дистиллят. Польша и Россия, страны, которые на протяжении веков боролись за первенство в изобретении водки, похоже, должны признать, что первые устройства для дистилляции, использовавшиеся при царских дворах, привезли в XVI веке по Великому шелковому пути путешественники, некоторые из которых были гунуэзцами.

Перегонный куб аламбик, использовавшийся арабами, которые распространили свои знания в Европе между 11 и 13 веками, в то время предназначался для производства ароматных

эссенций, но русские и поляки увидели возможность получить бодрящий и согревающий напиток, подходящий для холодного климата и наполненный, согласно теориям широко распространенных алхимических школ того времени, драгоценными квинтэссенциями. Они присвоили зерновому бренди название «вода», или, скорее, «водка» (водичка), как бы подразумевая ласковое, благотворное и приятное действие дистиллята.

Водка получается в результате многократной перегонки суслу из злаков, особенно пшеницы. После выхода из дистиллятора бренди подвергается обработке активированным березовым углем и фильтруется через кварцевый песок и бумагу: экстремальная очистка, которая придает водке нейтральный цвет, вкус и аромат, за исключением небольшого остатка зернового привкуса. Разливается в бутылки с содержанием алкоголя около 40 % об.

Этикетка

Существует множество видов оригинальной водки, созвездие, разбросанное по территории России и Польши среди народов с великими традициями и глубокими знаниями в области дистилляции. Многие оригинальные виды водки дополнительно ароматизируются.

- Cytrynowka, или «Лимонная», имеет кислый вкус и желтый цвет за счет настаивания на лимонной цедре.



- Перцовка и Pierzowka приправлены перцем чили и кумином.
- Wisniówka, или «Вишневая», готовится с добавлением вишневой мякоти, которая придает красивый рубиновый цвет.
- Водка Tatra ароматизируется с помощью ботаникалов, которые произрастают в Польше в одноименных горах; она светло-зеленого цвета.
- «Зубровка», горькая настойка на траве зубровка душистая, которая растет в Беловежской пуще, на пастбище европейского зубра.
- Русская водка «Старка», очень крепкая, ароматизирована листьями крымских яблонь и груш; она приобретает янтарный цвет благодаря длительной выдержке в бочках, в которых ранее хранилось вино.

Подача и дегустация

Водку подают холодной, при температуре от 4 до 6 °C, в графинчике на льду в маленьком ведерке. Ее понемногу переливают из графинчика в рюмку, чтобы постоянно поддерживать напиток при низкой температуре. После нескольких мгновений головокружения от послевкусия, вызванного высоким содержанием алкоголя, можно уловить приятный комплекс свежих и легких ароматов.

С чем смешивать

Водка очень подходит для смешивания с другими алкогольными и безалкогольными напитками, с фруктовой мякотью, мороженым, игристыми винами. Среди самых известных рецептов коктейлей на основе водки «король

аперитивов»: «Мартини с водкой», который в народе называют «Водкатини».

Водка также является отличным дополнением к игристым винам. Добавленная в небольшом количестве к фруктовой основе игристого, она повышает содержание алкоголя и обогащает коктейль ароматами. Попробуйте ее в «Мимозе» и «Пуччини», коктейлями, которые готовятся с апельсиновым или мандариновым соком и игристым вином.

После очень вкусного блюда, чтобы очистить рецепторы и подготовиться к следующему, мы предлагаем порцию сорбета из лимона или зеленого яблока с водкой. Летом, поместив смесь в бокал, к ней можно добавить немного игристого брютта или сельтерской.

Официальный список IBA предлагает нам два поистине превосходных дижестива на основе водки: «Черный Русский» из льда, водки и кофейного ликера и «Крестную Мать», в которой кофейный ликер заменяет амаретто. Вы можете попробовать, не боясь ошибиться, сочетание десертов и ароматной водки с аналогичным ароматизатором, например лимонный тарт с лимонной водкой или «Старку» со штруделем. Разбавленная ледяной водой, она делает приятными даже самые кислые супы, типичные для кухонь восточноевропейских стран.

Водку можно ароматизировать такими специями, как шафран, корица или бадьян.



Водка без запаха, благодаря своим нейтральным органолептическим характеристикам и, следовательно, простоте использования, является наиболее широко используемым дистиллятом при приготовлении коктейлей.

МЕСТНЫЕ ФРУКТОВЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ



Фруктовые спирты производятся только из сырья в нужной степени зрелости.

Фруктовые дистилляты — спиртные напитки высокой степени очистки, производимые из спелых фруктов, часто выросших в дикой природе. Это типичные продукты стран Центральной и Северной Европы, а также арабских и африканских стран, граничащих со Средиземноморьем. В Италии получают фруктовый бренди, который содержит весь комплекс вкусов оригинального дара лозы путем дистилляции винограда, а не выжимок. Исключение составляет эпплджек: он производится в Соединенных Штатах в подражание традиционному нормандскому кальвадосу, рецепт которого вместе с отцами-основателями переплыл Атлантику. Фруктовые дистилляты, популярные местные продукты, подаются в конце трапезы в маленьких рюмках, охлажденными до температуры от 7 до 9 °C.

Обладая сильным вкусовым потенциалом и высоким содержанием алкоголя, эти спиртные напитки хорошо охлаждаются и при низких температурах становятся мягкими и бархатистыми на вкус.

Киш делают из дикой вишни из Шварцвальда: сусло получается путем ферментации спелой мякоти мелких вишен и их косточек. В результате перегонки сусла получается бренди с содержанием алкоголя от 40 до 50%. При кратковременной выдержке в бочках из ясеня получается прозрачный напиток. Вкус кирша нежный, и для того чтобы его полностью оценить, требуется минутка медитации. Также из Шварцвальда происходят малина и ежевика, составляющие основу фрамбуаза и немецкой ежевичной водки *brombeergeist*. Бесцветные крепкие напитки с содержанием спирта око-



ло 40% предлагаются в маленьких бокалах с кубиками сахара. Сахар катализирует вкус и усиливает букет напитка. Сливовица, мирабель и прунелла — названия сливовых дистиллятов, характерных для славянских стран, Франции и Италии.

Часто используемые потребителями в качестве дополнения к кофе, они заслуживают того, чтобы их использовать в сочетании с десертами или смешивать с менее насыщенными напитками, чем черный настой, забивающий вкус фруктов и ягод. Францию, Германию и Италию объединяет традиции изготовления грушевого дистиллята, называемого Williams, Wilhelmina или Poire Williams в зависимости от региона производства, для которого в качестве единственного ингредиента суслу требуются груши сорта «Вильямс». Напиток fraise получают путем перегонки суслу из земляники, а абрикосовый бренди, называемый во Франции Апри, а в Венгрии barrak, получают из мякоти абрикоса. Читая арабские рассказы, мы сталкиваемся с «бухой», крепким напитком с высоким содержанием алкоголя, получаемым путем перегонки инжирного суслу; в Африке аналогичный напиток называют «бура» и употребляет его попеременно с «дактари», дистиллятом из фиников, и «махамари», аналогичным напитком из бананов.

С чем смешивать

Фруктовые дистилляты употребляют в чистом виде или в смеси с ликерами, креплеными и игристыми винами, вермутами, сиропами, сока-

ДИСТИЛЛЯТ	МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	СЫРЬЕ
Абрикосовый Бренди	Голландия	Абрикос
Баррак	Венгрия	Абрикос
Бромбергист	Германия	Дикая ежевика
Бура	Магриб	Инжир
Буха	Арабские Страны	Инжир
Вильгельмина	Италия	Груша Уильямс
Виноградный Бренди	Италия	Виноград
Вишневый Бренди	Швейцария, Эльзас, Германия	Дикая вишня
Дактари	Африка	Финики
Кирш	Швейцария, Эльзас, Германия	Дикая вишня
Махамари	Африка	Бананы
Мирабель	Франция	Сливы мирабель
Прунелла	Италия	Дикая слива
Пуар Уильямс	Франция, Германия, Италия	Груша Уильямс
Раки	Турция	Виноград, анис
Сливовица	Словения	Дикая слива
Уильямс	Германия	Груша Уильямс
Фрээ	Франция	Клубника
Фрамбуаз	Франция	Лесная малина
Эпплджек	США	Яблоко

ми, газированными напитками, молоком, сливками, яйцами и мороженым.

Они подходят для приготовления аперитивов и дижестивов, а также являются отличным вкусовым ингредиентом лонгдринков и смузи. Универсальность фруктовых дистиллятов также ценится в гастрономии: их можно добавлять во фруктовые салаты и десерты на основе мороженого или подавать к десертам, особенно к тем, которые приготовлены из аналогичных фруктов: ягодный пирог с фрамбуазом или brombeergeist, вишневый десерт с киршем, кофе с ракией.



SAKE



Японский алкогольный напиток sake получают из ферментированного риса, по этой причине его называют «рисовым вином». И все же sake трудно отнести к определенной категории алкогольных напитков: на самом деле это не дистиллят и даже не ликер, но некоторые моменты в обработке рисового спирта напоминают этапы производства виски и пива.

Процесс производства

Рисовые зерна подвергаются медленному и длительному измельчению. Быстрое измель-

чение, по сути, перегревает их. Чем сильнее рис измельчен, тем лучше аромат и вкус sake. Затем молотый рис мацерируют в воде в течение установленного времени, чтобы избежать чрезмерного впитывания, которое сделало бы рис непригодным для приготовления sake. Затем рис готовят на пару менее часа, чтобы затем добавить на него плесень кодзи, или *Aspergillus oryzae*, активирующую ферменты, необходимые для осахаривания риса, то есть превращения рисового крахмала в глюкозу.

Это деликатный этап процесса производства sake в кодзимуро, камере ферментативного культивирования, настоящем сердце сакагура, фабрики sake. Стены помещения обшиты кедровым деревом, а влажность и температура строго контролируются. Далее следует переход к созданию шубо: приготовленный на пару рис, вода и кодзи соединяются в емкости с добавлением молочной кислоты.

Каждый день сотрудники проверяют концентрацию дрожжей и регулируют температуру в резервуаре, нагревая дно или добавляя холодную воду. Выдержка в прохладных условиях окружающей среды (при температуре 10–15 °C) улучшает баланс содержания алкоголя, аромата и вкуса sake.

Смесь под названием «шубо» тщательно обрабатывается в течение четырнадцати долгих дней, пока не превращается в амазаке, сладкое sake. Наконец, происходит ферментация:



те же основные ингредиенты, что и для изготовления амазаке, соединяются в резервуаре среднего размера. К ним добавляется амазаке, понемногу за раз, в течение 3 или 4 дней. Последний этап происходит в больших резервуарах для ферментации. Это процесс параллельного многократного брожения, единственный, который используется для производства sake в Японии, во время которого осахаривание и ферментация происходят одновременно. Содержание алкоголя в сусле после 20–25 дней брожения достигает 18–20 %. Теперь аромат и вкус полностью развились, и sake, в котором все еще содержится полутвердая часть риса, готово к фильтрации. Чистое sake отделяется от осадка с помощью воздушного прессования или традиционного метода кубичури, буквально «подвешивания за шею»: sake постепенно фильтруется, стекая вниз из подвешенного мешка.

Sake выдерживается в резервуаре от 6 месяцев до 1 года, и его часто дегустируют, чтобы определить, когда оно станет достаточно сухим, зрелым и насыщенным для розлива. Содержание алкоголя в sake составляет около 15 %.

По закону могут производиться различные виды sake:

- Путем ферментации риса, кодзи и воды, а затем прессования и тонкой фильтрации.
- Путем ферментации риса, воды, sake касу (остатков прессования, которые все еще содержат вещества, способные к ферментации) и кодзи. Смесь прессуют и фильтруют.
- Добавляя sake касу в смесь риса и воды. Фильтруют с помощью ткани.



Подача и дегустация

Sake пьют холодным, при температуре менее 7 °C, или горячим, но не выше 55 °C, в крошечных декорированных фарфоровых чашечках.

За столом он хорошо сочетается с легкими блюдами из рыбы, курицы, лапшой и, конечно, со всеми блюдами на основе риса. Sake не любит специи.

Открытую бутылку можно хранить в холодильнике.

Sake можно объединять с фруктами, безалкогольными напитками и чаем, но следует избегать смешивания с крепкими напитками.

Комокабури, бо-чонки для хранения и выдержки sake.

Противоположная страница, вверху: керамическая бутылка и чашечки для подачи. Внизу: традиционный японский напиток разливается во время праздника.

ЛИКЕРЫ

Ликеры, традиционные рецепты которых основаны на местных фруктах и растительных компонентах, являются незаменимыми ингредиентами в составе коктейлей.



Использование ликеров имеет древнюю историю и связано с традиционными знаниями о растительном мире. Наследие монастырей, рецепты ликеров рождаются как целебные зелья, полученные путем мацерации в спирте, разбавления и подслащивания тех частей растений, которые подходят для получения активных лечебных ингредиентов. Ликеры отличаются чистотой вкуса, дополняют вкус мороженого, придают аромат тесту в выпечке, усиливают вкус фруктов и ягод или могут быть использованы для приготовления горячих и холодных коктейлей, таких как пунш. В миксологии они незаменимы и выполняют различные функции по созданию вкуса. Можно сказать, что срок хранения ликеров в закрытых бутылках, вдали от света и при температуре 20 °С, не ограничен; водно-спиртовые настои сохраняют свои ароматические характеристики неизменными с течением времени и даже часто выигрывают от выдержки в бутылке. Но если бутылка с ликером была открыта, и большая часть ликера вылита, через несколько недель продукт теряет свои органолептические свойства. Серьезные изменения в аромате и вкусе также являются следствием прямого воздействия солнечных лучей и высоких температур.

Классификация ликеров

В зависимости от количества добавляемого сахара ликеры подразделяются на сухие, сладкие и сливочные. С вкусовой точки зрения различают сладкие, пряные и горькие ликеры, в зависимости от преобладания в рецептуре растительных ингредиентов с этими характеристиками. Что касается содержания алкоголя, то классификация выделяет напитки с низким объемом, до 21 % алкоголя на литр, со средним объемом, от 22 до 35 %, и большим объемом, если процентное содержание выше. Существуют желтые, красные, оранжевые, зеленые, коричневые и синие ликеры, но также прозрачные и бесцветные, опалесцирующие и молочные: цвет и прозрачность визуально отражают характеристики вкуса. Все ликеры обладают сложным и насыщенным вкусом, благодаря сущности составляющих их ингредиентов, и хорошо сочетаются с крепкими алкогольными напитками или другими ингредиентами благодаря катализирующей и возбуждающей силе сахара.

Амаро и биттеры

Категория биттеров — горьких ликеров в изысканной итальянской традиции — весьма актуальна и включает множество разновидностей с точки зрения содержания алкоголя и сахара, но в составе рецептуры у них всегда преобладают вещества, богатые горечью, такие как листья артишока, корневища ревеня, кора хинного дерева. Интенсивность горечи в них варьируется от легкой до выраженной степени. Биттеры универсальны и, если их правильно дозировать,



ГОРЬКИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Абсент Интенсивный и стойкий горьковатый вкус, характерный, эфирный, камфорный аромат. Основной ингредиент ликера на основе абсента (слева внизу набор для такого ликера, с кубиком сахара и особым ситечком).

Горечавка Имеет отчетливый и стойкий горьковатый вкус и специфический запах. Благодаря своей приятной горьковатой ноте, горечавка хорошо сочетается с помаранцем, полынью, хинином, ревенем, корицей и другими растительными компонентами.

Золототысячник Отчетливый и стойкий горьковатый вкус, почти отсутствующий аромат. Его используют в составе горьких ликеров и аперитивов.

Кассия Подходит для придания базовой горечи в композициях горьких ликеров.

Китайский (пальчатый) ремень Наиболее ценным является ремень с почти плоским корневищем, розовым внутри. Редкое растение, используемое при приготовлении классических горьких ременных ликеров.

Хинин Кора хинного дерева хорошего качества имеет слегка вяжущий горьковатый вкус, а также безошибочно узнаваемую ароматическую ноту. Используется для приготовления классических хинных бальзамов и входит в состав многочисленных горьких ликеров и аперитивов. Горьковатая нотка тоника — это хинин.

СЛАДКИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Ирис Обладает сладким и приятным ароматом, напоминающим фиалку, что придает горькому вкусу тонкую и нежную ноту.

Кориандр Его семена обладают сладким, свежим и приятным ароматом, который гармонично сочетается с

можжевельником. Входит в состав сладких, сухих, травяных, горьких и аперитивных ликеров.

Лакрица Ее характерный сладкий вкус улучшает вкусы алоэ, хинина, горечавки и других горьких ингредиентов (внизу справа солодовый экстракт и корень солодки).

Сладкий апельсин Придает ноту сладкого вкуса горьким напиткам и аперитивам.

ПРЯНЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Гвоздика Пряность с теплыми и ароматными нотами используется в сладких и горьких ликерах и аперитивах.

Имбирь Острый и пряный, он используется при приготовлении ликеров с теплыми нотами вкуса и горечью.

Корица Обладает сильным ароматом, классифицируется как острая и пряная специя. Усиливает аромат и смягчает вкус горьких ликеров.

Мускатный орех Изысканный и нежный нюанс для горьких ликеров, обладает свежим ароматом, пряным и горьковатым вкусом.

«Райские зерна» (перец малагетта) Пряный вкус и легкий мускусный запах. Подходит для горьких напитков и аперитивов.



придают напиткам, кроме легкой горчинки, ароматические и тонизирующие нотки.

Они также обладают антисептическим действием и усиливает секрецию желудочного сока. Когда желудок пуст, вы чувствуете голод, а если полон, ему как раз подходит алкоголь, способствующий пищеварению. Количество каждого растительного ингредиента, присутствующего в биттере, держится в секрете. Готовят их и в домашних условиях, причем рецепт, как правило, передается в семье по женской линии. Каждый год в задачу женщин входит пополнение кладовой новыми водно-спиртовыми настоями, приготовление ликеров и их доработка.

Женщины в начале лета собирают незрелые грецкие орехи, позже плоды терновника, горькие и ароматные травы — именно тогда, когда каждая из них лучше всего выражает свои бальзамические нотки; они также покупают специи, необходимые для удачного вкуса своего домашнего ликера, подходящего для любого случая. В промышленных компаниях эта задача возлагается на руководителя производства и химика, отвечающего за лабораторию, которые обязаны нотариальным актом, срок действия которого не заканчивается даже при выходе на пенсию, хранить формулы в секрете. Рецепт амаро не раскрывается никогда.

В зале музея исторической винокурни в Милане, посвященном травам, входящих в состав горького ликера фернет, отсутствуют вазы с некоторыми растительными ингредиентами, которые, несомненно, входят в рецепт «Короля амаро». На производстве, в комнате, закрытой дверью, напоминающей на дверцу сейфа, хранится шафран, дорогая пряность, необходимая



для каждого литра ликера. Также никто не знает точного количества используемого красящего вещества, необходимого для получения ярко-красного цвета самого известного горького напитка для аперитива. Поговаривают, что красящий ингредиент добывали вручную в конце 1800-х годов в Мексике и на Лансароте, одном из Канарских островов: женщины и дети собирали капли кошенили красного цвета, извлеченной из насекомого, выращенного на кактусах того же семейства, что и опунция, это был высоко ценимый краситель для шерсти и тканей. Как правило, для приготовления дижестивного амаро или аперитива выбирают группу растительных компонентов, придающих горькую базовую ноту, добавляют сладкие элементы,

Биттеры придают напиткам горьковатую нотку, поэтому они могут служить аперитивами, но их также можно подавать чистыми, со льдом и при желании разбавив содовой.



Ликеры Crème, придающие вкус и цвет, являются важными корректирующими веществами в составе коктейлей.

смягчающие вкус, и смешивают различные ароматические ноты. Наконец, для придания живости вкусу добавляются пряности. Аперитивы и дижестивы, по определению напитки с горчинкой, обладают способностью утолять жажду, как лонгдринки, если их разбавить сельтерской, минеральной водой или тоником с добавлением льда и ломтика лимона.

Crème

Часто встречающийся в официальном списке коктейлей IBA термин Crème обозначает ликер, насыщенный сахаром, очень сладкий на вкус и с интенсивным цветом на вид, способный усилить ароматические качества ингредиента, из которого он состоит. Подобные ликеры имеют единый вкусовой профиль: шоколад, темный и белый, мятный, банановый, клубничный, малиновый, смородиновый и из других ягод. Такие ликеры являются вспомогательными или корректирующими вкус ингредиентами как для дижестивов, так и для аперитивов. Некоторые рецепты утоляющих жажду лонгдринков с очень низким содержанием алкоголя, включают 10–20 миллилитров подобного ликера, а вкус молочных коктейлей с мороженым улучшается добавлением всего 10 миллилитров ликера Crème.

Triple sec

Прозрачный, очень сладкий, с цитрусовым ароматом и эфирным маслом цедры горького апельсина, сладкий, но не перенасыщенный сахаром, трипл сек широко используется в рецеп-

тах аперитивов, например в «Маргарите», или в составе дижестивов, чтобы сбалансировать кисло-сладкий вкус, придаваемый лимонным соком или другими кислыми фруктами, а также в лонгдринках для усиления вкусов, которые, как правило, рассеиваются в разбавленном льдом напитке. Сбалансированная структура «Космополитен», «Камикадзе» и «Японской Туфельки», мягкость «Лонг-Айленд Айс Ти», несмотря на обильное присутствие спиртных напитков, являются результатом сочетания остальных ингредиентов с несколькими миллилитрами трипл сек.

Травяные

Травяной — это тип ликера, который с точки зрения ингредиентов и свойств ближе других к древним монастырским рецептам. Растительная составляющая включает местные травы, произрастающие в регионе производства. Бутылки желтого и зеленого шартреза и DOM Bénédictine всегда под рукой у бармена для смешивания коктейлей или для приготовления простого успокаивающего и полезного горячего напитка, состоящего из дозы шартреза, кипятка, коричневого сахара, цедры лайма или апельсина и семян кардамона. Дополнительное добавление лакрицы или аниса, семян фенхеля, шафрана или мускатного ореха усиливает его вкус.

Яичные

Параллельно с промышленным производством широко распространены семейные рецепты яичного ликера, передаваемые от матери к до-

чери и по сей день. Домашний яичный ликер, приготовленный с помощью медленного процесса растворения яиц и скорлупы в лимонном соке, в который добавляют алкоголь хорошего качества и сахар, является дополнением к кофе, ингредиентом в сладостях или успокаивающим напитком. В баре его подают зимой, на горнолыжных курортах, но не только — он часто является компонентом бодрящих напитков, часто горячих, со сливками, кофе и шоколадом.

Кофейные

Темный и крепкий кофейный ликер занял почетное место на барной полке, являясь неза-

менимым ингредиентом в коктейлях «Черный Русский» и «Белый Русский». В годы экономического бума по воскресеньям и в маленьких бутылочках в карманах итальянцев на стадионе было принято пить алкогольную версию кофе мокко в неаполитанском стиле. Высококачественные кофейные ликеры, производимые в Мексике и Италии, похожи, но не идентичны и по-разному влияют на вкус: мексиканские ликеры очень ароматные и сладкие, приготовленные из кофе, ванили и карамелизованного сахара, в то время как итальянские производители предлагают ликеры с сильным вкусом кофе и не слишком сладкие. В коктейлях IBA рекомендуем использовать именно итальянские ликеры.



Трипл сек, например всем известный Cointreau, с его мягким вкусом и средним содержанием алкоголя, усиливает вкус коктейлей и придает ему приятную стойкость.

Бармен наливает коктейль с помощью технологии двойной фильтрации: жидкость проходит через встроенный фильтр бостонского шейкера, а затем через мелкаячеистое ситечко, которое он держит между шейкером и бокалом.



Ликеры на основе дистиллятов имеют достаточно высокое содержание алкоголя, но вкус им придают травы, фрукты или ягоды. Cherry brandy изготавливается из вишни, а Drambuie — это виски, настоянный на вереске.

На основе дистиллятов

Особая группа ликеров создается на основе дистиллята, который, в отличие от обычно используемых чистых и нейтральных спиртов, представляет собой бренди с уникальными и высококачественными характеристиками. Иногда название ликера говорит об исходной основе, из которой он производится, и вкусе, который его характеризует: например, вишневый бренди и абрикосовый бренди — это напитки, полученные путем мацерации вишни или абрикосов, включая измельченные ядра, в бренди хорошего качества. Как и в случае с другими ликерами,

при мацерации добавляют сахар и воду, чтобы усилить вкус конкретного ингредиента и снизить содержание алкоголя в общей формуле.

С шотландским виски готовят сладкие ликеры на меду и с травами, характерные для Хайленда, например из вереска, который на протяжении веков был характерным элементом шотландского драмбуи. Сливочные ликеры представляют собой напитки на основе виски, очень сладкие, с насыщенным сливочным вкусом и со средним содержанием алкоголя. Водка с персиком, клубникой, дыней и ягодами — существует множество разных вариантов для приготовления ликера на основе водки, наиболее чистого из зерновых дистиллятов. Превращенная в ароматизированный ликер со средним содержанием алкоголя, сладкая и ароматная, водка придает напиткам уравновешенность и является средством, которое бармен часто использует для усиления специфического аромата рецепта, в состав которого входят фрукты или ягоды.

В водку, особенно в России, добавляют травы или специи: трава зубровка, с ее с выраженными нотами ванили или острого перца, — один из наиболее популярных растительных компонентов. На самом деле напиток зубровка — это не ликер, поскольку сахар в него не добавляется, однако ароматизированная водка является отличным ингредиентом для смешанных напитков, дополнением или корректором в зависимости от того, собираетесь ли вы увеличить содержание алкоголя и насыщенность коктейля или сделать вкусовой комплекс более сладким.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЛИКЕРЫ ИТАЛИИ

Между XVII и XIX веками многие события общественной жизни сопровождались употреблением домашних ликеров, предлагаемых гостям: росолио и алькермес, розового цвета и часто с ароматом розы или фиалки, считались подходящими для дам; рюмка ратафии, сопровождаемая тостом на латыни «rata ut fiat», служила знаком взаимных добрых пожеланий договаривающихся сторон; фернет, дижестив по меньшей мере из сорока различных ботаникалов, и среди них шафрана, был и остается способом избавления от запоров (его употребляют комнатной температуры или горячим с лимонной цедрой). Ликер ночино и сегодня готовят в некоторых регионах Италии по традиционным

правилам, которые требуют собирать незрелые грецкие орехи в ночь с 24 на 25 июня. Ликеры составляют красочное и ароматное созвездие, всегда связанное с типичными растениями региона происхождения, и готовятся дома по семейным рецептам или в соответствии с отраслевыми стандартами.

АЛЬКЕРМЕС Состоит из сладких растительных компонентов, часто с лепестками роз, окрашен в красный цвет. Название происходит от арабского al quirmiz, что означает «алый». Разговорный ликер.

ALPESTRE Получают путем мацерации в спирте овощей, богатых целебными компонентами, без добавления сахара. Он нежного желтого цвета.



Апероль, чья легкая горчинка придает коктейлю объем и эффект, является характерным ингредиентом «Спритца», широко известного аперитива, покорившего весь мир.

Стаканчики самбуки со звездочками бадьяна, основного ароматического ингредиента ликера.

Отличное пищеварение, если приготовить его горячим и подслащенным.

AMARETTO Ликер, мацерированный из косточек и мякоти абрикоса, с характерной ароматической ноткой горького миндаля, который сочетается с различными спиртными напитками. Очень приятный, чистый и холодный, он необходим бармену для составления ароматных напитков.

AURUM На основе цедры горького апельсина имеет серозный, золотистый и сладкий вкус. Это хороший маскирующий крем, он смягчает ощущение калорийности напитка с высоким содержанием алкоголя.

BITTER Характеризуется набором горьких, ароматических и интенсивных растительных компонентов. Обладая ярким кошенильно-красным цветом, он представляет собой превосходный аперитив.

CARCIOFO Один из самых горьких, его готовят из листьев артишока, настоянных на спирте. Дижестив по определению, летом, дополнен-

ный содовой и льдом, он превосходно утоляет жажду.

CENTERBE Обычно монастырский, он состоит из растительных компонентов, характерных для производственной зоны, с цветом между изумрудно-зеленым и древним золотом. Это продукт с высоким содержанием алкоголя.

China приготовленный из коры хинного дерева и других овощей. Как и большинство горьких напитков, его едят в чистом виде, со льдом и сельтерской водой или горячим с цедрой цитрусовых.

CORDIAL Разновидность ликера, приготовленного путем смешивания дистиллята, в данном случае малинового, со спиртом для ликеров и сахаром. Его пьют в чистом виде, со льдом или с малиной и ванильным мороженым.

ELISIR Ликер с сильным ароматом и вкусом, полученный в результате объединения различных эссенций, дистиллированных по отдельности, а затем смешанных с балансом. Возможно, это связующее звено между искусством составления парфюмерии и изобретательностью производства алкогольных напитков. Это слово происходит от арабского *el eksir*, «эссенция», и является синонимом ликера.

FERNET Название — это объединение слов на миланском диалекте фернет, раскаленное железо, использовавшееся в XIX веке для освобождения канализационных люков на улицах города от любого вида засоров. Составленный из горьковатых на вкус растительных компонентов, к которым добавляется значительное количество шафрана, он является почти лекарственным средством для пищеварения, которым не следует злоупотреблять.



GENEPÌ Альпийская полынь — небольшое растение, которое можно найти лишь высоко в горах, почти на границе растительности, на каменистых почвах. Жители долин издавна превращают ее в превосходное бодрящее алкогольное средство.

GENZIANA Горный амаро, готовится из корня горечавки, настоянного на спирте.

GIULEBBE Ликер, получаемый из настоя цветов или фруктового сока. Сладкий, а название происходит от арабского *giulab*, «розовая вода».

LIMONCELLO Цитрусовый ликер, в рецепте которого используются сок и цедра лимона высокой степени спелости, богатого ароматическими веществами.

MANDARINETTO Ликер ярко-оранжевого цвета, который готовится из сока и эфирных масел мандарина. Это универсальный и удобный ингредиент для коктейлей, вкус которых очень гармонично корректирует.

MARASCHINO Дистиллят из мякоти и косточек вишни «морелло» с добавлением сахара — универсального средства, улучшающего природную кислоту вишни. Как по волшебству, добавление нескольких миллилитров мараскино улучшает вкус лонгдринков и замороженных коктейлей.

MIRTO Ликер из ягод мирта, насыщенного фиолетового цвета с красным оттенком. Вкус семян мирта может показаться весьма необычным, но ликер заслуживает изучения и внимания.

MISTRÀ Дистиллят из зеленого или полевого аниса, настоянного в вине. Простой и хорошо известный ликер, используемый в качестве добавки в кофе и успокаивающего напитка.

NOCINO Настой и мацерация незрелых, зеленых грецких орехов, собранных в конце июня,

еще без скорлупы. В каждом деревенском доме и в каждой семье его готовят по своим рецептам. Некоторые добавляют в настой гвоздику, другие предпочитают не измельчать орехи, а третьи перерабатывают молодой грецкий орех в бочках, чтобы сделать вкус более выраженным и придать ему яркий характер. Промышленность также предлагает несколько отличных продуктов.

PERSEGHINO Приготовление ликера начинается летом, во время сбора персиков, а употребляют его уже в следующем году. Процесс обработки прост: косточки из всех съеденных персиков выдерживают в спирте; в начале зимы настой процеживают, добавляют сахар и листья алоизии (родственницы вербены) или кожуру цитрусов и оставляют доходить до совершенства в погребе.

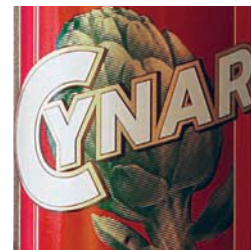
RABBARBO Горький амаро из ревеня, готовится из корневища ревеня и сахара. Хорош в горячем виде с лимонной цедрой и в холодном с содовой водой.

RATAFIÀ Вишневый дистиллят, подслащенный и приправленный горькими растительными экстрактами и настоем цветов вишни. Высокое содержание алкоголя. Широко использовался в прошлом среди торговцев.

ROSOLIO Сладкий ликер, который готовится из цитрона и апельсиновой цедры, иногда окрашенный кермесом. Неясная этимология, некоторые утверждают, что название происходит от латинского *ros solis*, «роса солнца».

SAMBUCA Ликер с высоким содержанием алкоголя, крепкий и с сильным ароматом бадьяна.

VESPETRÒ Древний напиток, получаемый путем мацерации и дистилляции дягиля, аниса, фенхеля и лимонной цедры. Золотисто-желтый по цвету.



Итальянские ликеры производятся из фруктов или лекарственных трав, которые являются эндемичными для региона. Из листьев артишока получается отличный дижестив/аперитив.

ВИНА И ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Среди вин, используемых барменом, важную роль играет вермут. Сухой, даже если лишь с добавлением льда, он выступает отличным аперитивом.



Легкие и крепленые, тихие и игристые. Вина, использующиеся в миксологии, выделяются тем, что обладают характеристиками, подходящими для смешивания. Они также используются в чистом виде, умеренно охлажденные в холодильнике, или как правило, когда речь идет только о вермуте, с добавлением льда. Это отличные ингредиенты для аперитивов: в классических рецептах коктейлей, подаваемых перед ужином, они обязательно сочетаются со спиртными напитками: ликерами, биттерами и апельсиновым соком. Самая простая формула, «Кир», сочетает в себе Crème de cassis, сладкий ликер из черной смородины, и белое вино.

Вермут

Вермуты — сухие, белые и красные — это белые вина, обогащенные ароматическими травами, специями, сахаром и алкоголем. Горьковатую нотку им придают лекарственное растение горькая полынь. Вермут — один из ингредиентов классических коктейлей, подаваемых перед ужином, возможно, немного устаревших, но превосходных, таких как «Карузо», «Бруклин», «Бронкс», «Олд Пэйл», «Бомбей» и «Бобби Бернс».

- **Vermut rosso** Красный вермут стал первым производиться в промышленных масштабах. Он имеет ярко выраженный янтарный оттенок благодаря добавлению карамели и содержанию алкоголя 16–17 %. Необходим для приготовления «Манхэттена», «Негрони», «Джина энд Ит».

- **Vermut bianco** Сладкое, крепленое и ароматизированное вино выраженного соломенного цвета, с содержанием алкоголя 17 %. Для смешивания предпочтительны красный и сухой вермут. Белый лучше употреблять в чистом виде: с ломтиком лимона и парой кубиками льда он сам по себе является аперитивом; некоторые любят его с содовой.

- **Vermut dry** Сухой, слегка соломенного цвета, вермут, содержание алкоголя достигает 18,5 %. Он широко используется барменами, например идеально дозируемый в минимальных количествах для варианта «Мартини», коктейля «Монтгомери».

Портвейн

На севере Португалии вдоль берегов реки Дору и ее притоков тянутся густые виноградники. Если смотреть с самолета, регион выглядит как единый виноградник, простирающийся на тридцать тысяч





Игристые вина и шампанское, подаваемые без добавок, являются отличными аперитивами. С добавлением ликеров или фруктов они оживляют богатый ассортимент игристых коктейлей.

гектаров. В Порту, где река впадает в Атлантический океан, существуют многочисленные погреба для созревания портвейна, вина, производимого из винограда района Дору, обогащенного во время брожения сула с помощью дистиллята, полученного из портвейна предыдущих урожаев, и крепостью от 16 до 20 %.

Это крепленое вино, основа коктейля IBA «Порто флип», которое по наименованию происхождения можно отличить по цвету:

- **Porto Ruby** (руби) отличается ярко-красным цветом, мягкий, насыщенный и с фруктовым вкусом.
- **Porto Tawny** (тони), золотистого цвета с отблесками топаза, с тонким ароматом и фруктовым и эфирным вкусом.
- **Porto White** (уайт) производится только из белого винограда, обладает нежным и фруктовым ароматом, полным и нежным вкусом.

Херес

В самом сердце Андалусии, в Херес-де-ла-Фронтера, после сбора урожая виноград сортов Мускатель, Паломино и Педро Хименес оставляют вялиться на солнце на сутки, перед тем как отправить под пресс. Когда сушло достигает апогея брожения, проводится фортификация; после завершения процесса розлива в бочки по методу солера, вино, которое в итоге станет выдержанным хересом, дышит в бочках, заполненных на три четверти, а длительное окисление придает ему характерные вкусоароматические особенности. Херес с содержанием алкоголя от 15 до 18 % делится на следующие категории:

- **Fino (фино)**, сухой, бледного соломенно-желтого цвета. Обладает характерным ароматом цветов и фруктов и идеально подходит в каче-



стве аперитива, только что из холодильника, а также с оливками, канапе или устрицами.

- **Fino Amontillado** (фино амонтильядо), янтарного цвета, с подчеркнутым оттенком лесного ореха. Нежный, с выраженным вкусом, он особенно ценится теми, кто предпочитает насыщенный аперитив.

- **Fino Manzanilla** (фино мансанилья), проходит выдержку в Санлукар-де-Баррамеда, приморском городе. Пикантный и насыщенный, но легкий и хорошо сочетается с морепродуктами.

- **Oloroso** (олоросо), с ярко выраженным золотистым цветом, богат мягкими вкусами. Еще более насыщенный, чем амонтильядо, он сладкий и с ароматом орехов. Подавайте его комнатной температуры к десерту и в течение всего вечера.

Игристое вино и шампанское

Игристые вина универсальны и легко сочетаются с любыми блюдами, будь то закуска или основное блюдо. В баре эти вина подаются в составе коктейлей перед ужином или разливаются в чистом виде по случаю юбилеев и вечеринок. Коктейль с шампанским готовится по отдельности для одного человека, либо сразу для небольших групп, либо может быть подан в больших количествах для фуршета. «Кир Рояль» состоит из ликера *crème de cassis* и французского игристого, «Беллини» — из персикового нектара и венецианского просекко, а в «Негрони Сбальято» игристое вино заменяет джин. Подача игристых вин несколько ритуализирована, выполняется с помощью точных и элегантных жестов. Акт откупоривания бутылки

привлекает взгляды гостей к бармену, никогда не уверенному, что вино не потечет рекой, как на подиуме автомобильных гонок. Если у вас есть сабля, вы можете попробовать самое оригинальное открытие: резкий удар поперек бутылки, в середину горлышка бутылки, целясь в линию шва, которая проходит вертикально. Стекло разбивается, позволяя небольшому энергичному каскаду струиться по идеально гладкому срезу. Эффектный жест, демонстрирующий талант и искусство жонглирования бармена — специалиста по фристайлу. Бутылки игристого вина хранятся в погребе или в подходящем и специально отведенном под них уголке барного склада; перед подачей они охлаждаются в холодильнике до 6–8 °C и выставляются на барную стойку в ведерке со льдом, небольшим количеством воды и горстью крупной соли. Соль вызывает немедленное и умеренное таяние льда, который сохраняет вино охлажденным в течение длительного времени.

Сахар и сиропы

Сахар — вещество, широко используемое барменами, — действует в синергии с другими ингредиентами коктейля: аромат фруктов усиливается в сочетании с сахаром, цедрой цитрусов и ароматическими травами, выделяющими ароматное эфирное масло. Сахар, растворяясь, объединяет вкусы и ароматы в напитке, состоящем из алкогольных и безалкогольных жидкостей различной консистенции и состава. Можно сказать, что сахар является универсальным связующим веществом. Сахарный сироп и лимонный сок, объединенные в сб-



Основной ингредиент при приготовлении коктейлей, сахар, также в виде сиропа, во многих случаях сочетается с лимонным соком, цедрой цитрусов и ароматическими растительными компонентами.



Дополнительная нотка остроты или горечи может полностью изменить характер напитка. За это отвечают табаско, вустерширский соус и биттер ангостура.

лансированных количествах и превращенные в единый гармоничный ингредиент, ни сладкий, ни кислый, являются необходимой парой для приготовления коктейлей сауэр, кроме того, сахар является ингредиентом, обеспечивающим медленное высвобождение и длительный вкус в коктейле на основе игристого вина. Его добавляют в замороженные коктейли, так как он необходим для придания им рассыпчатой текстуры. Сиропы, приготовленные из фруктового сока с добавлением сахара, действуют как ароматизированный сахар и придают напиткам сладость, цвет и аромат. Это концентрированные ингредиенты, которые необходимо тщательно дозировать в минимальных количествах. Изготовленный из сахарного тростника или свеклы, сахар является союзником мастеров дистилляции: расплавленный до состояния карамели, он придает коричневатый цвет спиртным напиткам и смягчает слегка резковатый вкус некоторых дистиллятов.

Ароматические биттеры и напитки на основе водно-спиртовой мацерации

В своем «Руководстве по изготовлению кордиалов, ликеров, сиропов и т. д. и т. п.» Кристиан Шульц пишет: «Ароматические эссенции можно готовить в больших количествах, разливать по бутылкам и маркировать для последующего использования». Текст приложения к руководству Джерри Томаса полезен и лаконичен, в нем собраны четыреста усовершенствованных рецептов приготовления самых разнообразных напитков, известных в середине XIX века, те самые, которые сегодня воспроизводят бармены и используют для ароматизации напитков, современных или старинных. Например, ароматические биттеры, в состав которых входят маленькие сушеные и измельченные горькие апельсины, сушеная апельсиновая цедра, ароматный аир и корень багульника: достаточно нескольких капель, и происходит волшебство, коктейль приобретает характер, а его аромат остается в памяти гостя. К английским биттерам производитель добавляет дягиль, галангал, кассию, корень горечавки, мускатный орех и гвоздику, в то время как испанский биттер состоит из сладкого папоротника, ириса, василька, ромашки и кориандра, а также неперменной кожуры горького севильского апельсина. Ароматические биттеры получают путем водно-спиртовой мацерации, просто погружая определенные вещества в ректификованный спирт в свежем или уваренном виде по мере необходимости. Это простой способ извлечения активных ингредиентов, вкуса, запаха и цвета из корней, семян, цветков или других частей рас-

тения. «Манхэттен», коктейль «Шампан», «Олд фэшн», «Роб Рой» и «Розовый джин» не были бы сами собой без предписанной рецептом капли ангостуры, ароматного биттера, изобретенного Иоганном Г. Б. Зигертом, военным врачом, который разработал ее с использованием тропических трав и растений во время войны за независимость Венесуэлы. Ангостура содержит *Cusparia febrifuga*, которая кору ангостурового дерева, типичного для южноамериканской страны, корень горечавки, кардамон, кожуру горького апельсина и другие растительные компоненты, хранящиеся в секрете. В настоящее время производство перенесено в Тринидад-и-Тобаго, в результате чего спирт связывает и уравнивает ароматы и способен смягчать кислое или вяжущее послевкусие. Не менее известным ингредиентом для коктейлей является биттер Peuchaud's («Пишо»), созданный в 1830 году фармацевтом креольского происхождения: это дистиллят на основе горечавки и других ароматических трав, в «Сазераке» он смягчает прямолинейный характер ржаного виски. Он имеет легкое тело, более мягкий и цветочный вкус по сравнению с другими биттерами. Таким образом, врачи, фармацевты и аптекари являются наследниками монастырских знаний, преобразованных в эпоху Просвещения в точную науку. Как и в случае с классическими биттерами, бармены ищут оригинальные композиции и пробуют свои силы в изобретении новых ароматных биттеров. Примером является ароматный биттер «Пименто» Дейла Дегроффа, предложенный всемирно известным мастером-барменом, очень сбалансированный рецепт с добавлением пимент лекарственной, также известной как «ямай-

ский перец», и других трав, отличное дополнение к коктейлям, которое можно попробовать в «Сазераке» вместо классического биттера «Пишо». С помощью простой спиртовой мацерации специй, выдержанных в течение месяца в небольшом количестве водки или питьевого спирта, готовятся ароматизированные растворы для добавления в напитки по каплям: кардамоновый для коктейля «Мартини», шафрановый для «Мартини» с водкой, с гвоздикой и бадьяном для грога или коричный для чая с ромом.

Соусы и специи

Вустерширский соус, табаско и соль, корица, мускатный орех, перец, бадьян, шафран, кардамон и гвоздика — полезные добавки, придающие коктейлям особый колорит, дополняющие их и делающие более сладкими или горькими. Первые два, в умеренной дозе, добавьте к томатному соку или «Кровавой Мэри» и приправьте ими же закуску из мягкого сыра, которая подается к напитку по аналогии. Специи, которые можно свободно варьировать в зависимости



Добавляемые в спиртовую основу кофе, чай и настои растений помогают создавать превосходные коктейли.





Свежевыжатый апельсиновый сок — отличное дополнение к лонгдинку. Мы выбираем пупочный сорт Navel, наиболее подходящий для коктейлей по цвету и кислотности.

от вкуса, добавляют гораздо более яркий аромат горячему напитку на основе дистиллята. Они используются для ароматизации импровизированных напитков, смешиваемых барменом, но они также являются основой ликероводочной промышленности.

Настои, кофе и какао

Хороший бармен часто придумывает новые рецепты, сочетающие элементы, заимствованные из взаимодополняющих отраслей. Напитки из кофе — кладезь возможностей для новых сочетаний, позволяет искать различные текстуры и предлагает теплые и бодрящие ингредиенты, которые можно объединять со крепкоалкогольными напитками и ликерами. Кофе по-ирландски («Айриш кофе») открывает путь к множеству комбинаций, сочетающих подслащенный горячий кофе с дистиллятом и холодными, плотными сливками, лежащими на поверхности напитка: мексиканский кофе с текилой, французский кофе с коньяком готовят, объединяя кофе с дистиллятами разных стран.

Летом приятный холодный кофе, взболтанный в шейкере с добавлением ванильного ликера и сахара утоляет жажду и выступает тонизирующим средством, в то время как коктейли с шоколадом, разведенным в молоке, подслащенным и загущенным при нагревании, успокаивают и согревают в холода. Дуэт шоколада и рома бьет все рекорды по приятности, за ним на небольшом расстоянии следуют коньяк и какао. Попробуйте дистилляты в горячем шоколаде в чашке, со сливками или без, и влейте 10 миллилитров амаретто или ванильного ликера.

Это лишь совет для начала, можно свободно сочетать горячий напиток с другими мягкими и ароматными ликерами. Чай, король настоев, с гордостью и благородством противостоит дистиллятам и допускает добавление лишь цитрусовой кожуры или специй в небольших количествах. Темный и влажный тростниковый сахар, добавленный в настой, усиливает его физическое действие и способствует развитию ароматов, которые быстро проникают в нос. Настои чая, вербены и каркаде составляют основу диетических напитков, которые употребляются в оздоровительных центрах или в тренажерных залах вместо традиционных приемов пищи.

Шейкер и стакан для смешивания — полезные инструменты, но не всегда подходит для приготовления коктейлей с такими разными ингредиентами с физической точки зрения. Погружной блендер идеально подходит для смешивания мороженого или густого шоколада с другими жидкими веществами, а стационарный блендер хорош для измельчения любых твердых частиц, требуемых рецептом, а также льда.

Вода, безалкогольные напитки и фруктовые соки

В баре часто используется газированная минеральная вода, сельтерская или содовая: именно она входит в состав аперитивных коктейлей и лонгдринков, определяя приятное ощущение свежести во вкусе. Сельтерская — это вода, перенасыщенная углекислым газом: ее готовят с помощью сифона, герметично закрытой емкости, оснащенной рычагом и газовым баллончиком. Содовой называется вода, содержащая

бикарбонат натрия и углекислый газ. Добавляемые в небольших количествах, например, в «Американо», они смягчают чрезмерно резкие вкусы и уравнивают горько-сладкий контраст вермута и биттера.

Часто в лонгдринках воду заменяют безалкогольным напитком, состоящим из натурального или концентрированного фруктового сока, настоев, экстрактов горьких или ароматных растений, лимонной кислоты, натуральных эссенций и сахара, или фруктовым соком или нектаром — ингредиентами, которые снижают ощущение содержания алкоголя во вкусе и утоляют жажду. Свежевыжатые соки цитрусов, в частности лимона и лайма, часто входят в рецепты коктейлей; иногда цитрусы измельчают и растирают с небольшим количеством сахара, как в «Кайпиринье» или «Мохито». Изюминкой коктейля «Мартини» является выжимание эфирного масла лимонной цедры на поверхность напитка, уже налитого в бокал, чтобы придать ему свежий аромат, который сохраняется в течение всего времени употребления.

Молоко и молочные продукты

Молоко, сливки и мороженое — жирные ингредиенты, способные, как и сахар, улавливать маслянистые ароматы и делать их растворимыми в спирте. Но те, кто выбирает коктейли с ними, также хотят получить тактильное восприятие вкуса, которое дает коктейль со сливками или мороженым: шелковистое, приятное и насыщенное ощущение. «Кофе по-ирландски» без белого слоя холодных сливок рискует превратиться в скромный обычный кофе с молоком, а «Александр»



обязан своей несомненной славой дуэту мускатного ореха и сливок — сочетанию, классическому во французской кухне. «Кузнечик» и «Золотая Мечта», несмотря на то, что сделаны из разных ингредиентов, находят фантастический баланс в именно благодаря сливкам.

Банановый смузи, молочный и яичный коктейли смешиваются с молоком, и если у вас нет кокосового молока, необходимого для приготовления «Пинья Колады», вы можете исправить это, растворив кокосовые сливки в умеренном количестве коровьего молока и сливок. Минусом таких безалкогольных напитков является их калорийность. Лучше при их потреблении не сбиваться со счета и избегать двойного ущерба от избытка алкоголя и жира. Сливки взбивают в шейкере вместе с другими ингредиентами коктейля или сами по себе, чтобы можно было выложить их на поверхность напитка. Молоко, предпочтительно свежее и цельное, смешивают в блендере с мороженым и другими алкогольными ингредиентами или взбивают в шейкере. В рецепте, как обычно, указан наиболее подходящий способ смешивания.

Молоко и свежие сливки входят в рецепты многочисленных коктейлей как на алкогольной, так и на безалкогольной основе.

Лед, техника резьбы по льду и его обработки



Спиртные напитки и лед — идеальный союз: чем больше объем куска льда в стакане, тем ниже разбавление дистиллята.

Бармены строят дома из льда. Это одно из тех утверждений, которые всегда оживляли мир барменов и которое, очевидно, подразумевает не эскимосское иглу, а умение находить правильное соотношение между алкоголем и количеством льда, необходимым для охлаждения напитков, разбавляя ценные и дорогие спиртные напитки как можно меньше. Часто разница между хорошим и плохим коктейлем заключается именно в степени разбавления: чем меньше количество льда, тем больше он тает, что приводит к разбавлению смеси, плохому органолептическому результату и потере восприятия алкоголя. Это не означает, что в напитке нет алкоголя, но ему будет не хватать необходимого острого тактильного ощущения, столь желанного для потребителя.

Само собой разумеется, лед следует использовать в достаточном количестве, делать из воды хорошего качества, а также он должен иметь превосходный внешний вид. В старых книгах рецептов прописано: прозрачный сухой лед. Это кажется противоречием, возникает вопрос, как возможно, чтобы водное соединение, даже если оно твердое, было сухим, да еще и при условии хранения в морозильной камере при контролируемой температуре. Поэтому логика подсказывает собирать готовые кубики, упаковывать их в пакеты и помещать в морозильную камеру на несколько часов перед использованием. При подаче кубик кажется непрозрачным, но если лед правильно приготовлен, когда кладешь его в жидкость, он сразу же становится прозрачным.

Когда-то ванны с цельными глыбами льда, поставляемые компаниями-производителями, размещались в задней части баров больших отелей, а специальным сотрудникам приходилось откалывать куски такой формы, которую запрашивали бармены для напитков в «американском стиле» или для подачи бутылок игристого вина и шампанского; несколько десятилетий спустя появляется cube maker — небольшая морозильная камера с проточной водой, оснащенная решетками, идеально подходящая для удовлетворения потребностей баров всех типов.

С распространением японского стиля на кухне и в области дизайна стало легко найти силиконовые формы для получения ледяных шаров размером с теннисный мяч. В девяностых годах прошлого века в Японии они использовались для охлаждения виски, в то время как братья Адриа превращали ледяные сферы в бокалы для воды со льдом, приветственного напитка для разгоряченных клиентов, приходивших в отмеченный наградами ресторан El Bulli в Каталонии. Техника Адриа сохранения внутренней полости шара вдохновила меня в последние годы, которые я провела за барной стойкой, на приготовление коктейлей в бокалах с ледяными сферами, с хорошими результатами как на эстетическом, так и на практическом уровне: сфера покоится внутри бокала, полная внутри и наполненная льдом. «Парадис», «Манхэттен», «Пинк Леди» или «Дайкири» остаются очень холодным и минимально разбавленным в течение всего времени употребления.

Но именно оригинальное японское употребление является самым интересным и наглядным:

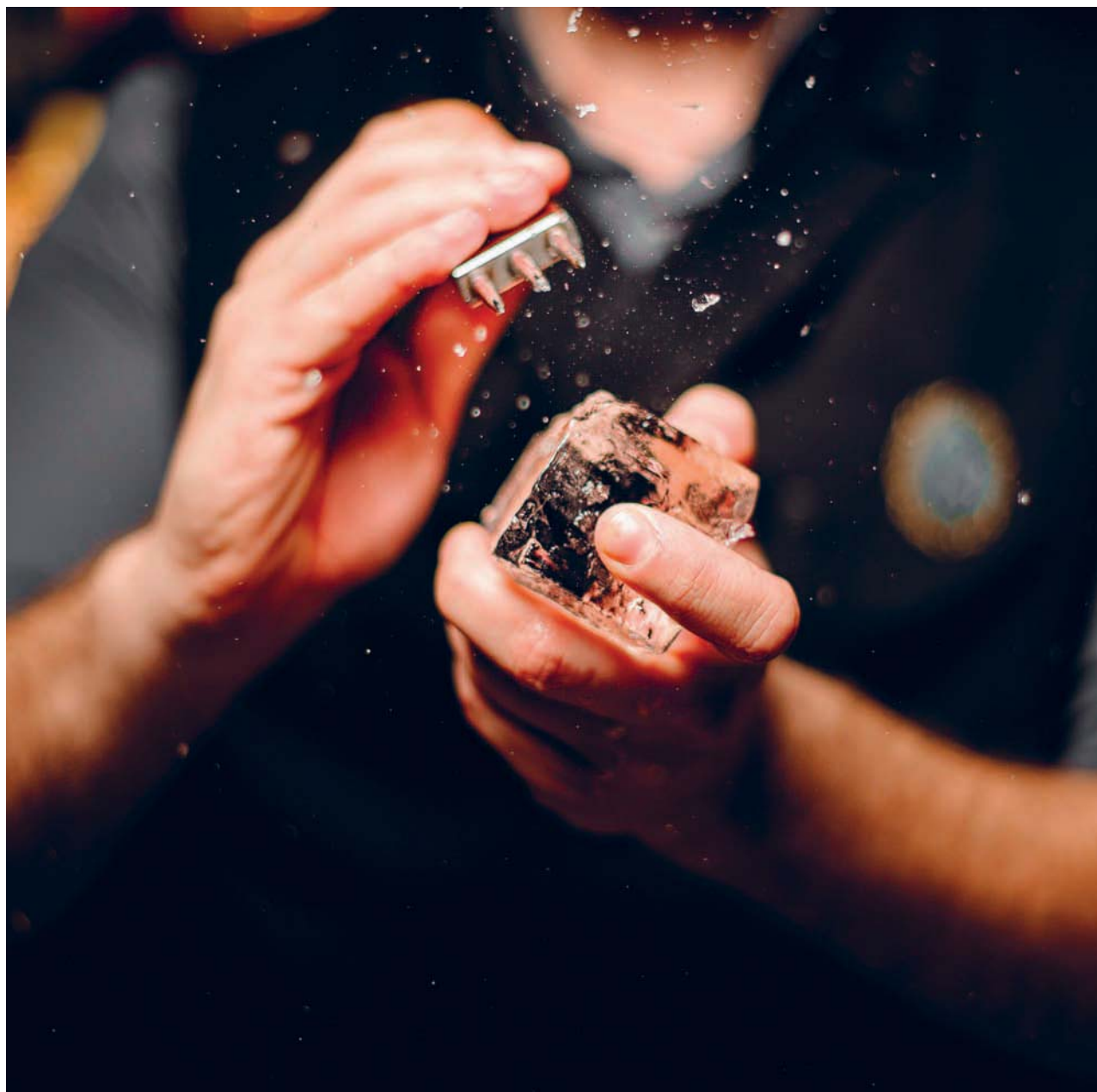


идея сферы родилась в тандеме с производством в Японии превосходного виски. Японский виски не является копией шотландского хайлендского дистиллята, он наделен харизмой и своим особым совершенством, что очень заметно во вкусе. Очевидно, что разбавление этого продукта просто позор, однако в Японии ожидается, что его следует употреблять медленно и вдумчиво: большой шар льда необходим для поддержания приятной температуры даже в течение очень долгого времени, так как он сохраняет качества свежего и едва разбавленного напитка.

Сегодня, между прошлым и настоящим, ручная обработка льда возрождается в формах, предназначенных для различных целей, для определенных типов напитков и для добавления в

чистые дистилляты. Хидецугу Уэно, владелец известного токийского бара High Five, является одним из великих популяризаторов техники резьбы по льду для бара. Методичными, точными и мягкими жестами, с легким наклоном головы, напоминающим поклон, используя тяжелые инструменты, такие как пилки, топоры и шила, он превращает параллелепипеды льда определенного размера в кубики, сферы, ромбики и «бриллианты», которые выкладываются в бокалы и стаканы. Чистый и прозрачный лед, разумеется. Мастерство той же степени проявляется в творчестве Майкла Мадрусана из Мельбурна в Австралии, где основатель Everleigh предан фирме Navy Strength Ice, которая поставляет качественные блоки льда в его заведение. Метод превращения куска льда в бо-

Ингредиент, который всегда присутствует при приготовлении коктейля, за исключением горячих напитков, — это лед.



лее мелкие формы вручную прост в описании, но далеко не так прост в исполнении. Прежде всего, нужно иметь правильные инструменты: понадобятся большие ножи с гладким лезвием, стамески и пилы с широкими и правильными зубцами, чтобы обработать блок, который с помощью топора и метких ударов по тыльной его стороне можно разбить на несколько частей. Теперь нужный кусок можно завернуть в ткань и разбить деревянным молотком или скалкой, чтобы получить много маленьких неправильной формы кусочков льда (это так называемый колотый лед).

Вы можете использовать кубики среднего размера, положив их в шейкер или прямо в бокал, или можно придать льду форму шара или ромба с помощью специального ледоруба с одним, двумя или тремя зубцами или маленьких ножей для резьбы по льду. Кроме того, из большого блока вы можете легко получить довольно крупные фигуры из льда для добавления, например, в джин-тоник, с удивительным эффектом: кусок льда настолько велик, что, когда стакан наполнен, он становится невидимым. Некоторые мастера по айс-карвингу ставят на подготовленный кусок льда печать: инициалы, логотип или символ, оттиснутый металлическим штампом.

Если вы увлекаетесь резьбой по льду (айс-карвингом), но сомневаетесь, что сумеете жонглировать стамесками и другими инструментами, вы можете воспользоваться силиконовыми или пластиковыми формами. Чтобы получить хороший результат, я предлагаю вам строго следовать инструкциям, указанным производителем этих форм.

Но при всем вышесказанном исключительно от вас зависит все, что касается чистоты воды и соблюдения условий, чтобы защитить здоровье ваше, ваших клиентов и гостей. Однако в любом случае помните, что лед — это пищевой продукт, поэтому с ним нужно работать в перчатках. Он впитывает запахи, поэтому для хранения стоит поместить его в герметичные пакеты или контейнеры и убрать в морозильную камеру с контролируемой температурой. Если вы используете его для нескольких напитков, не забудьте закрыть ведро со льдом крышкой, так как лед не препятствует жизнедеятельности бактерий. Наконец, слишком холодный он легко трескается: в этом случае подождите минуту или две, прежде чем приступить к обработке, чтобы придать ему желаемую форму.



Сферы, кубики или колотый лед: для каждого напитка нужно использовать наиболее подходящую форму.

На противоположной странице: трехзубый ледоруб необходим для изготовления льда особой формы.



СТРУКТУРА КОКТЕЙЛЯ

Добавление вспомогательного элемента изменяет основу напитка, придавая ему функцию аперитива, дижестива или напитка, утоляющего жажду.



Каждый коктейль всегда выполняет определенную функцию: он может быть аперитивом, дижестивом, освежающим, питательным или бодрящим напитком. Некоторые напитки, как алкогольные, так и безалкогольные, более подходят для каждой из этих специфических функций, чем другие. Сочетание и разнообразие ингредиентов соответствуют четким правилам: например, напитки, перечисленные в официальном списке IBA, в основном состоят максимум из пяти ингредиентов, включая даже те, что добавляются по капле. Та же Всемирная ассоциация делит коктейли по объему, в соответствии с миллилитрами, предусмотренными рецептом, на шоты, медиум и лонгдринки. По назначению они делятся на напитки перед ужином, или аперитивы, напитки после ужина, или дижестивы, и напитки, которые можно подавать и в любое время дня, а также лонгдринки, или средства для утоления жажды. Наконец, они делятся на группы по общим характеристикам: вспомним, например, шипучие напитки, газированные лонгдринки, среди которых наиболее известен «Джин Физз»; коблеры, которые готовятся с чередованием слоев свежих фруктов и колотого льда и дополняются дистиллятом; джулеп, кузен «Мохито», но взболтанный в шейкере; модные напитки, которые готовятся метолом «мадл», к ним относятся «Кайпирина», «Кайпироска», «Кайпириссима», похожие на тики: обязательно с лаймом и сахаром.

Функции ингредиентов

Ингредиенты рецепта должны обладать качествами, подходящими для функции коктейля, и при смешивании они должны играть три разные роли: основу, вспомогательный элемент и корректор.

Основа и вспомогательный элемент необходимы для соответствия рецептуре и, в зависимости от типа продукта и подаваемого объема, должны соответствовать назначению коктейля. Корректоры, с другой стороны, дополняют напиток, добавляя аромат и мягкость, цвет и сладость.

Вот несколько примеров с целью прояснения того, как определяется роль ингредиента в целом.

«Гарибальди», лонгдринк, утоляющий жажду, 170 мл.

- Основа: 30 мл биттера, горького ликера со средним содержанием алкоголя.

- Вспомогательный элемент: 140 мл апельсинового сока; кислый и безалкогольный, в значительных количествах сок снижает содержание алкоголя, придает свежесть горькой ноте основы и помогает напитку выполнять функцию утоления жажды.

- Корректор: отсутствует.

«Парадис», перед ужином, дижестив, 70 мл.

- Основа: 35 мл джина, сухого дистиллята с высоким содержанием алкоголя, богатого ароматами.

- Вспомогательный элемент: 20 мл абрикосового бренди, ароматного и мягкого ликера, который сглаживает и уравнивает смолистые пики джина.

- Корректор: 15 мл апельсинового сока, который изменяет цвет, уменьшает прозрачность и смягчает алкогольное ощущение во вкусе.



ТРИ КОМПОНЕНТА КОКТЕЙЛЕЙ

Основа Обычно дистиллят. Если в рецепте указан второй дистиллят, он должен быть произведен из того же сырья, например светлый и темный ром, водка и ароматизированная водка, коньяк и арманьяк. До версии IBA 2020 года «Лонг-Айленд Айс Ти» был единственным исключением из этого правила, но теперь такие коктейли, как «Незаконный» (мескаль и ямайский ром) или «Веспер» (джин и водка), интерпретируют правило более свободно.

Вспомогательный элемент Ингредиент, чаще всего один, который подкрепляет основу и превращает ее в аперитив, дижестив, бодрящий, утоляющий жажду или питательный напиток; он необходим в основном для выполнения функции напитка.

Корректор Добавляется в небольших дозах, при необходимости, для улучшения запаха, вкуса или цвета коктейля.

Обратите внимание в примерах на различную роль апельсинового сока: вспомогательный элемент в «Гарибальди», но корректор в коктейле «Парадис». В лонгдринках его много, а в дижестиве буквально пара капель. Он утоляет жажду и придает свежесть в «Гарибальди», а в «Парадисе» гармонирует цвет и аромат и смягчает тактильные ощущения алкогольной составляющей во вкусе.

Биттер, алкогольная база лонгдринка «Гарибальди», является тем же основным ингредиентом, что и у «Американо», в котором он сочетается с красным вермутом и содовой, вспомогательными элементами.

Цедру лимона и дольку апельсина, добавленные в аперитив в качестве гарнира, можно считать корректорами: попробуйте поднести к носу «Американо» без гарнира, а потом вместе с ним, и вы будете удивлены ароматным и слегка горьковатым комплексом напитка, обогащенного цитрусовыми нотами.

Набор переменных

Зная, что один и тот же ингредиент может быть основой, вспомогательным элементом или корректором в зависимости от функции коктейля, важно понимать, что рецепт смешанного напитка должен рассматриваться как переменный набор в зависимости от функции, объема, группы и категории.

Проанализируйте рецепты IBA, выберите категорию, спокойно прочитайте рецепты, найдите сходства и варианты, составьте список необходимых ингредиентов. Разделите ингредиенты на группы: ликеры, крепкие спиртные напитки,

вермуты, соки, подсластители, цитрусовые и другие.

Затем снова разделите ликеры на сливочный, амаро и травяной, биттер и кофейный; разделите дистилляты по сырью. Обратите внимание на тип биттера, повторяющийся в рецептах аперитивов; на ликеры, выбранные для идеального послевкусия, или повторяющееся присутствие сахара и лайма в коктейлях, которые готовятся методом «мадл» и так далее. Существует бездна различий во вкусе между «Дайкири» и «Маргаритой», однако эти два коктейля относятся к одной и той же категории, встряхиваются в шейкере одинакового размера и наливаются в один и тот же бокал. Набор ингредиентов отличается, но преследует одну и ту же цель: создание свежего, кисловатого напитка-аперитива.

В «Маргарите» сахар, ингредиент «Дайкири», заменяет трипл сек; выбор определяется природой текилы, которая, в отличие от дистиллятов из патоки, не способна сгладить сильную кислинку, которая должна быть смягчена ликером, богатым сладостью и вкусом. Вспомогательные элементы в «Белой Леди» идентичны, его готовят с джином, лимонным соком и трипл сек. Но в этом случае необходимо обогатить водку, нейтральный элемент, ароматами и сладостью; лимонный сок придает баланс — слегка сладковатый в случае с «Белой Леди» и склонный к сухости/кислинке в «Маргарите» и «Дайкири».

КОГДА ПОЯВИЛИСЬ НА СВЕТ САМЫЕ ЗНАМЕНИТЫЕ КОКТЕЙЛИ?

Некоторые коктейли имеют неожиданное происхождение — предназначенные для празднования определенных моментов, в знак уважения к известным людям, часто случайно возникшие в воображении бармена. Историю части из них мы знаем, а о некоторых ходят лишь слухи.

«АЛЕКСАНДР» Гарри МакЭлхоун, один из величайших барменов всех времен, изобрел коктейль в честь принцессы Марии Виндзорской в день ее свадьбы с лордом Ласселлом, графом Харвудом, в Лондоне в 1922 году.

«БАКАРДИ» Коктейль появился в 1920-х годах, в период Сухого закона, и был высоко оценен американцами, которые в то время часто посещали карибские курорты, чтобы употреблять алкоголь.

«ДАЙКИРИ» В клубе Военно-морского флота Вашингтона установлена мемориальная доска с именами двух инженеров, работавших на шахтах в Сантьяго-де-Куба, которые изобрели этот коктейль в конце XIX века. Дженнингс Кокс и Пальючи, у которых закончился джин и остался только ром, приготовили его, смешав дистиллят с соком лайма и сахаром.

«ЗОЛОТАЯ МЕЧТА» Коктейль создан Раймундо Альваресом, барменом заведения Old King в Майами во Флориде, и посвящен Джоан Кроуфорд. Этот коктейль был очень популярен на Восточном побережье Соединенных Штатов в конце 1960-х годов.

«КОСМОПОЛИТЕН» В 1950-х годах в США известная компания по производству клюквенного сока провела конкурс коктейлей с вышеупомянутым соком в качестве главного ингредиента. А в 90-е главные герои сериала «Секс в большом городе» пьют «Космо» (сокращение от Cosmopolitan), коктейль, приготовленный по рецепту, победившему в этом конкурсе.

«КРОВАВАЯ МЭРИ» Изобретение 1920 года Фернана Петито, бармена нью-йоркского баре Harry's в Париже. Возможно, придуманный как утренний бодрящий напиток для снятия похмелья, он обязан своим названием ярко-красному цвету.

«НЕГРОНИ» Между 1917 и 1920 годами, в неизвестный день, который превратился в легенду, в кафе Casoni во Флоренции Камилло Негрони попросил у бармена Скарселли «Америка-но» с джином, первый «Негрони» в истории.

«ОЛД ФЭШН» Джеймс Пеппер, дистиллятор бурбона из Кентукки, и бармен Дэвид Эмбери изобрели этот коктейль в 1900 году.

«ОТВЕРТКА» Формула создана до 50-х годов и, похоже, своим названием обязана рабочему, трудившемуся на американском нефтяном заводе в Иране, который, оказавшись без коктейльной палочки, использовал свою отвертку для перемешивания водки с апельсиновым соком.

«ПЛАНТАТОРСКИЙ ПУНШ» Напиток древнего происхождения, возрастом схожий с плантациями сахарного тростника на Карибах. Ямайский завод по производству рома Myer's возобновил рецепт в 1879 году по случаю своего открытия.

«ХАРВИ УОЛБЭНГЕР» В 60-х годах в Калифорнии Харви, опытный серфер, проигрывает важную гонку и решает утопить свое горе в большом количестве водки, смешанной с апельсиновым соком и ликером Galliano, и в результате начинает биться головой о стену. Правда это или вымысел, но данный анекдот красноречиво говорит о последствиях бесконтрольного употребления алкогольных напитков.

«КОКТЕЙЛЬ ШАМПАНЬ» Коктейль с шампанским становится знаменитым и модным в 30-е годы. Похоже, что рецепт родился в результате спора между двумя барменами из Нью-Йорка; рецепт Джона Догерти был признан лучшим.

«ЭГГ-НОГ» Напиток с американской границы, его история восходит к XVIII веку. В Соединенных Штатах на Рождество каждая семья готовит для гостей сладкий молочно-яичный коктейль по традиционному рецепту.

ОБЪЕМЫ КОКТЕЙЛЕЙ

Шот-дринк 60–90 мл

Медиум-дринк 100–120 мл

Лонгдринк более 120 мл

Основные ингредиенты

Перед ужином, аперитив

Очень сухой, сухой или слегка сладкий.

- Основа: дистиллят, лучше сухой, такой как джин, водка, текила.
- Вспомогательный элемент: вермут, биттер, тихое вино, игристое или крепленое вино, ликер на основе дистиллята, сок цитрусов, нектар или кисло-сладкое фруктовое пюре.
- Корректор: сироп и сахар в минимальном количестве.

После ужина, дигестив

Сухой или сладкий.

- Основа: дистиллят, лучше с теплым вкусом, такой как коньяк, арманьяк, кальвадос, бренди, виски.
- Вспомогательный элемент: сухой, сладкий, горький, травяной ликер, сливочный ликер, энергетический напиток, сахар.
- Корректор: сироп, сахар.

Коктейль на весь день или после ужина

Сладкий и бархатистый или слегка кислый.

- Основа: дистиллят, лучше с теплым вкусом, такой как коньяк, виски, ром и нейтральная водка.
- Вспомогательный элемент: сладкий или сливочный ликер, сливки, мороженое, яйцо, сахар, крепленое вина, сладкий фруктовый сок.
- Корректор: специи, сироп, кислый фруктовый сок.

Лонгдринк

Утоляющий жажду и освежающий.

- Основа: дистиллят, как правило, в умеренном количестве; некоторые напитки не содержат алкоголя, который заменяется фруктовым пюре или овощным соком.
- Вспомогательный элемент: фруктовый или овощной сок, газированный напиток, игристое вино, мороженое, ликер.
- Корректор: сироп, ликер.

Замороженный

- Основа: дистиллят.
- Вспомогательный элемент: фрукты, цитрусовый сок, сладкий и ароматный ликер, лед.
- Корректор: сироп, сахар.

Приготовленный методом «мадл»

- Основа: дистиллят, лучше легкий.
- Вспомогательный элемент: лайм или другой цитрус, сахар, ароматные травы, специи.
- Корректор: ароматизированная водка, сироп.



ИНСТРУМЕНТЫ БАРМЕНА



Мерцание стали и хрустала делает инструменты бармена завораживающими.

Внизу: так называемый европейский шейкер, или коблер, основной инструмент бармена.

На предыдущей странице: спидрек с бутылками, оснащенными пробками-гейзерами для удобства налива.

У каждого искусства есть свои специфические инструменты. Особенно привлекательны бокалы бармена; изготовленные из стекла и полированной или матовой стали, они имеют элегантный дизайн. Для бармена-любителя просто иметь несколько в арсенале, даже не зная, как ими пользоваться, — приятное чувство, своего рода принадлежность к касте «алхимиков». Не говоря уже о бокалах, у каждого из которых форма и размер соответствуют определенному виду напитка.

Европейский шейкер (коблер) Основной инструмент бармена, поскольку он используется практически всегда, когда коктейль не смешивается непосредственно в стакане. Учиться делать коктейли следует с помощью шейкера именно такого типа. Достаточно простой в использовании, он состоит из трех частей: стального стакана для льда и ингредиентов, фильтра и крышки. Он закрывается и открывается путем последовательного надевания или снятия двух колпачков.





Американский (бостонский) шейкер

Эффектный инструмент: пока вы встряхиваете коктейль, ваши гости видят, как в нем смешиваются лед и разноцветные жидкости. Состоит из двух частей: стеклянного стакана, или стакана для смешивания, и стального стакана-крышки. Используйте его следующим образом: положите несколько кубиков льда в стакан для смешивания, влейте ингредиенты в порядке и в количествах, указанных в рецепте, поместите стальной стакан на стеклянный и плотно закройте для герметичности. Чтобы не разбить стекло, пользуйтесь таким шейкером на сравнительно мягких поверхностях из дерева или пластика, остерегайтесь мрамора. Энергично встряхивайте в течение нескольких секунд, пока рука, лежащая на дне, явно не почувствует холод. Поверните шейкер так, чтобы стальной стакан был внизу, а стеклянный — сверху, и, крепко держа обе части левой рукой, правой слегка ударьте сбоку по стальному. Снимите стеклянный стакан, приложите стрейнер к стальному и разлейте коктейль по бокалам. Сделайте первые пробы с водой и льдом, чтобы ознакомиться с инструментом.

Стакан для смешивания

С помощью стакана для смешивания готовятся коктейли из ингредиентов, сходных по плотности. Наполните бокал льдом и ингредиентами и тщательно перемешайте барной ложкой. Приложите стрейнер к стакану для смешивания и разлейте коктейль по бокалам.

Стрейнер

Оснащенное пружиной ситечко, которое подходит к посуде разного диаметра, необходимо для розлива коктейлей из американского шейкера, поскольку задерживает лед и любые твердые частицы.

Ведерко для льда и щипцы

Ведерко снабжено перфорированной сеткой на дне, которая предохраняет лед от таяния в воде. Если щипцами вам пользоваться неудобно, можно воспользоваться шумовкой.

Барная ложка

Чайная ложка с длинной витой ручкой и с пестиком на противоположном конце, которую можно использовать для перемешивания сахара, биттера ангостура и содовой в коктейле «Олд фэшн» или для создания углубления в колотом льду, который заполняет ведро, куда помещается графинчик с водкой, чтобы отнести его гостям.

Мадлер

Пестик, незаменимый для приготовления некоторых коктейлей, лучше если изготовлен из материала, стойкого к запаху, стали или пищевого пластика. Древесина надолго сохраняет память об ароматах, с которыми сталкивается; если вы предпочитаете деревянный пестик, тщательно промывайте его и обсушивайте возле источника тепла после каждого использования.

Блендер

Мощный блендер с регулируемой скоростью измельчает лед до мелкозернистого состояния и смешивает фрукты, ягоды и овощи с жидкими ингредиентами. Необходим для приготовления замороженных коктейлей и смузи.

Джиггер

Мерный стаканчик, состоящий из двух частей с общим дном, емкостью 20 и 40 миллилитров. Идеальный инструмент для обучения тому, как наливать точную пропорцию ингредиентов в ста-

кан для смешивания или шейкер, блендер или непосредственно в бокал для подачи.

Дозатор

Вставляется в горлышко бутылки и оснащен удобным носиком для розлива со стальным шариком, который скользит и блокирует подачу при достижении дозы, указанной на колпачке, обычно 20 или 30 миллилитров.

Гейзер

Идентичен дозатору, но без шарика внутри. Используя его, бармен решает, когда остановить розлив.

Пробка для игристых вин

Крепится к горлышку бутылки; она герметична и сохраняет перлаж игристых вин.

Соковыжималка

Необходима для получения свежавыжатых соков, потому что лучше, если их готовят непосредственно перед подачей, фильтруют через сито и хранят в плотно закрытом кувшине. При контакте с воздухом соки окисляются, меняют свой запах, аромат и нарушают поэтому гармонию коктейля.

Сифон для сельтерской воды

Стальная емкость, состоящая из двух частей, снабжена рычагом. Сифон заполняется на две трети водой и плотно закрывается. В специальную насадку вставляется баллон с углекислым газом для получения газированной воды.

Открывалки и штопоры

Бывают разных типов с точки зрения формы и материала. Лично я выбираю простые и тяжелые, их легко хранить в правильных гигиенических услови-

ях, и они позволяют открывать бутылки с минимальными усилиями.

Терка

Для мускатного ореха всегда используйте целую специю: ароматические масла летучи, в измельченном виде они быстро испаряются, аромат специи ослабевает.

Ножи

Для нарезки цитрусов или очистки от кожуры, для нарезки фруктов. У каждого бармена есть любимые ножи, подходящие его руке по эргономике.

Разделочная доска

Необходимая основа для всех операций нарезки, лучше, если она будет изготовлена из пищевого пластика.

Деревянный молоток и матерчатый мешок

Используются для дробления льда вручную.

Маленькие бутылочки для ароматических биттеров

Нужны для того, чтобы ингредиенты добавлялись в минимальных количествах, чтобы наливать дэши, эквивалентные примерно четырем каплям жидкости. Необходимы для дозирования биттеров.

Ледоруб

С одним, двумя или тремя остриями, разбивает и формирует ледяные блоки.

Ледорез

С большими и острыми зубцами, используется для деления больших кусков льда на более мелкие части, которым придается форма кубиков, ромбиков, «бриллиантов» и т. п.

На предыдущей странице сверху вниз: американский шейкер, стрейнер, барная ложка, стакан для смешивания и джиггер.

Ниже представлена великолепная соковыжималка для цитрусов, разработанная Филиппом Старком.



БОКАЛЫ

В соответствии с особенностями коктейлей, которые они должны содержать, бокалы, необходимые бармену, различаются по форме, материалу и вместимости.



Коктейльный бокал

Благодаря красивой треугольной форме с тонкой ножкой этот бокал является синонимом шот-дринков, подаваемых до или после ужина. Часто его хранят в холодильнике: коктейль, налитый в охлажденный бокал, сохраняет свои качества в течение длительного времени. Существуют разные размеры, наиболее часто используются одинарные и двойные. «Космополитен», «Мартини», «Дайкири», «Манхэттен» и «Парадис» — самые известные коктейли, подающиеся в таком бокале.



Ник & Нора

Современная идеальная форма для шот-дринков, встреча прошлого и настоящего, бокал Nick&Nora всегда присутствует в баре модных кафе и клубов. Своим названием он обязан знаменитой паре детективов, любителей «Мартини», главных героев культового триллера В. С. ван Дайка «Человек-тень» 1934 года.

Старомодный, олд фэшн, тумблер

Цилиндрический стакан, низкий и широкий, одинарный или двойной, вмещает достаточно льда и настолько велик, чтобы в него поместились цедра или ломтики цитрусовых и сельтерская. Кстати, наливайте ее, направляя струю из сифона на стенку стакана: если будете лить на лед, импровизированный душ вам гарантирован. «Негрони» и «Американо», оба среднего объема, подающиеся в качестве дижестива, выглядят старомодно, как будто сделаны по одной мерке.



Шот

Стопка, прямая, округлая или слегка конусовидная, вместимостью от 40 до 90 миллилитров. Подходит для многослойных коктейлей, которые поражают воображение оригинальностью и колоритом.



Хрустальные бокалы, граненые или декорированные, подчеркивают эстетику содержимого и лед великолепной формы: сферы, кубики, «бриллианты», как того требуют самые современные барные технологии, чтобы как можно меньше разбавить напиток и создать у клиента впечатление полного бокала.



Хайбол, или высокий стакан

Цилиндрический стакан, очень большой, обычно подается наполненный льдом и с соломинкой. Существуют разные размеры, наиболее часто используемые содержат от 250 до 500 миллилитров напитка.

На ободок прикрепляются украшения, которые часто дополняют лонгдринки, например «Мохито», «Куба Либре» и «Лонг-Айленд Айс Ти». Высокий и низкий стаканы из богемского хрусталя.

Гоблет

Крупный бокал с короткой ножкой, имеет значительный объем и позволяет использовать большое количество льда, который быстро стабилизирует температуру напитка, сохраняя ее в течение длительного времени. Есть бокалы разного объема. В гоблете приятно смотреться фильтрованные напитки со льдом или «Виски Сауэр».





Сауэр

Маленький бокал в форме колокола с изогнутым наружу краем дает классическому сауэру подышать, так что он воспринимается более приятно.



Бокал «Маргарита»

Замороженный вариант одноименного коктейля подают в специальном бокале, состоящем из широкой верхней части и узкой нижней, у ножки, в которой собирается подтаявшая жидкость, которую пьют через соломинку. Я бы сказала, что это идеальный бокал для тающего капля за каплей замороженного напитка.

Флюте, или флейта для шампанского

Бокал специально для шампанского, в нем подают коктейли на основе благородного игристого вина. Он высокий и узкий, часто изготавливается из драгоценного стекла. Форма бокала помогает надолго сохранить перляж, необходимый для игристых коктейлей «Мимоза», «Беллини», «Коктейль Шампань» и «Кир Рояль».



Чаша для джулепа

Для классического «Мятного Джулепа», но не только. Изготавливается из нержавеющей стали и может храниться в морозильной камере, чтобы предотвратить быстрое таяние льда. Если у вас такой нет, используйте стальной стакан от вашего маленького американского шейкера.



Кружка

Термостойкий стакан с удобной ручкой, в форме кружки или чашки. Маленькая или средняя идеально подходят для горячих, бодрящих и пряных коктейлей. Горячие коктейли на основе дистиллята и сваренного кофе подаются в термостойком бокале с ножкой, похожем на классический бокал для «Кофе по-ирландски».



Тики

Толстая керамическая кружка, в которой подаются напитки в полинезийском стиле с соответствующим дизайном. Используется для коктейлей «Зомби», «Май Тай» и других в стиле тики, представляющих собой смеси различных крепких спиртных напитков с добавлением цитрусовой цедры, сахара и сиропов. Они декорируются яркими украшениями, цветами и бумажными зонтиками.



Чаша для мула

Кружка с ручкой, специально разработанная для коктейля «Московский Мул», снаружи выполнена из меди, а внутри — из стали.



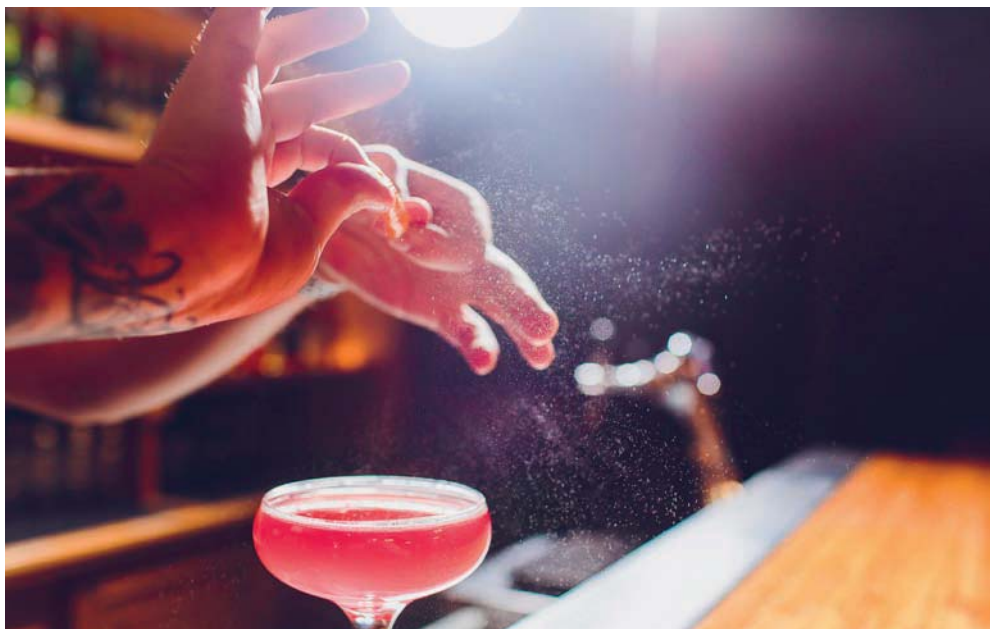
ТЕХНИКА

Для приготовления вкусных и красочных напитков, любимых посетителями, необходима отточенная профессиональная техника.

В рецепте коктейля указывается тип ингредиентов, необходимых для его приготовления, и точное количество, которое необходимо использовать, а также инструмент, бокал и украшение, и напиток легко приготовить, если вы знаете основные технические приемы. Научиться пользоваться инструментами бармена довольно просто. Чтобы действовать быстро и ловко, достаточно небольшого периода практики под пристальным взглядом бармена или с критическим настроением перед зеркалом, чтобы тщательно исправлять неправильные позы и неудачные жесты. После первых этапов, когда технические навыки трансформируются в

мастерство, а движения шейкера становятся автоматическими, вы можете смело экспериментировать и изобретать.

Серия иллюстраций далее показывает приготовление напитка непосредственно в бокале, способ работы с шейкером и стаканом для смешивания, технику «мадл» и использование блендера для приготовления замороженных напитков. Подготовив на рабочем столе ингредиенты, перечисленные в рецепте, лед, бокал, подходящий для напитка, и инструменты, необходимые для его приготовления, действуйте так, как указано в подписях.





1



2



3



4



5



6

В БОКАЛЕ

1. Наполните бокал льдом.
2. Перемешайте барной ложкой, чтобы остудить бокал.
3. Слейте воду из бокала с помощью перфорированной ложки для льда.
4. Налейте в бокал ингредиенты в нужном количестве. При необходимости отмеряйте количество с помощью джиггера.
5. Хорошо перемешайте барной ложкой.
6. Добавьте к коктейлю гарнир, если это предусмотрено рецептом.



1



2



3



4



5



6

АМЕРИКАНСКИЙ (БОСТОНСКИЙ) ШЕЙКЕР

1. Наполните бокал льдом.
2. Наполните стакан для смешивания льдом на три четверти.
3. Барной ложкой перемешивайте лед в стакане для смешивания, пока стекло снаружи не запотеет.
4. Приложите стрейнер к стакану и слейте воду. Талую воду необходимо удалить, иначе возникнет неприятное ощущение, что пьешь разбавленный коктейль.
5. Налейте ингредиенты в стакан для смешивания в нужном количестве. При необходимости отмеряйте количество с помощью джиггера и старайтесь делать это быстро, чтобы избежать чрезмерного таяния льда.
6. Закройте шейкер, поместив стальной стакан на стеклянный и с силой, но не слишком, ударьте по дну стального стакана.



7



8



9



10

7. Энергично встряхивайте шейкер какое-то время. Тактильное ощущение определяет температуру стеклянного стакана и момент, когда напиток готов, а слух улавливает стук льда о стенки шейкера. Говорят, что для хорошего смешивания напитка шейкер должен звучать громко и в хорошем ритме.

8. Поставьте шейкер на стальной стакан, снимите стеклянный и установите стрейнер. Пружина, которой он оснащен, позволит ему идеально приспособиться к диаметру стакана.

9. Освободите бокал, теперь уже холодный, ото льда. Возьмите шейкер и, поместив ручку стрейнера между указательным и средним пальцами, как показано на фотографии, отфильтруйте жидкость в стакан. Если готовите лонгдринк, можете перелить в бокал все содержимое шейкера, включая лед.

10. Добавьте к коктейлю гарнир, если это предусмотрено рецептом.



1



2



3



4

СТАКАН ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

1. Наполните бокал льдом.
2. Наполните стакан для смешивания льдом на три четверти.
3. Барной ложкой перемешивайте лед в стакане для смешивания, пока стекло снаружи не запотеет.
4. Приложите стрейнер к стакану и слейте воду. Талую воду необходимо удалить, иначе возникнет неприятное ощущение, что пьешь разбавленный коктейль.



5



6



7



8

5. Налейте ингредиенты в стакан для смешивания в нужном количестве. При необходимости отмеряйте количество с помощью джиггера и старайтесь делать это быстро, чтобы избежать чрезмерного таяния льда.

6. Барной ложкой перемешайте содержимое стакана для смешивания, чтобы придать ему вращательное и быстрое движение. Коктейль готов, когда стакан запотеет снаружи.

7. Освободите бокал, теперь уже холодный, ото льда. Возьмите шейкер и, поместив ручку стрейнера между указательным и средним пальцами, как показано на фотографии 9 на стр. 125, отфильтруйте жидкость в стакан.

8. Добавьте к коктейлю гарнир, если это предусмотрено рецептом.



1



2



3



4

ФРОЗЕН

1. Влейте все ингредиенты в чашу блендера.
2. Добавьте к ингредиентам лед в том же объеме, что и жидкость.
3. Взбивайте на низкой скорости, чтобы хорошо измельчить лед и перемешать ингредиенты; ненадолго увеличьте скорость, а затем закончите взбивание на низкой скорости. Перелейте смесь в бокал нужного объема.
4. Украсьте и добавьте соломинку. Если вы все сделали правильно, соломинка, опущенная в напиток, остается неподвижной, так как ее удерживает замороженная смесь.



1



2



3



4

ТЕХНИКА «МАДЛ»

1. Соедините в бокале небольшое количество сахара и цитрус, любые ароматические травы, фрукты и специи и разомните ингредиенты мадлером; не превращайте их в пюре, просто слегка разотрите, особенно если речь идет об ароматной зелени.
2. Наполните бокал колотым или раскрошенным льдом.
3. Влейте дистиллят и прочие ингредиенты, перечисленные в рецепте.
4. Перемешайте барной ложкой снизу вверх, чтобы помочь раствориться сахару, который находится внизу. Перемешивание также поможет льду растаять и слегка разбавить ингредиенты напитка.



РЕЦЕПТЫ

Бармен знает, как смешивать коктейли, идеально подходящие для данного момента и для человека, который их заказывает, потому что он является экспертом в области сенсорного восприятия и, обменявшись несколькими словами, улавливает стиль и вкусы клиента. Рецептов коктейлей много, и они постоянно обновляются. Из 175, представленных в этом разделе, 99 являются кодифицированными, то есть официальными коктейлями IBA, бесспорным эталоном для барменов всего мира.

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ КОКТЕЙЛИ IBA

Красочные напитки наливаются в классические и неподвластные времени коктейльные бокалы, которые сегодня модно чередовать с культовыми Nick & Nora и бокалами-блюдами для шампанского.



Более девяноста рецептов напитков, кодифицированных Международной ассоциацией барменов (IBA), известных и ценимых во всех барах мира, представляют собой лучшие сочетания спиртных напитков, ликеров, вин, соков, безалкогольных напитков, фруктов, соусов, сахара и сливок, кофе, яиц, цитрусов и трав. В этой главе подробно описаны коктейли, классифицированные IBA в соответствии с последними обновлениями и разделенные на следующие категории: «Незабываемые», «Современная классика» и «Напитки новой эры» (The Unforgettables, Contemporary Classics e New Era Drinks). В рецептах указаны необходимые ингредиенты, объем в миллилитрах, способ приготовления, наиболее подходящие инструменты, тип бокала, в который следует наливать напиток, и оформление (гарнир). Техническим указаниям предшествует указание функции и приблизительное указание содержания алкоголя в коктейле. Краткий комментарий и несколько предложений по сочетанию с закусками и основными блюдами завершают страницу.

Работа за барной стойкой — сложная задача, и бармен осознает необходимость знать характеристики значительного количества ингредиентов. Для приготовления хороших коктейлей необходимо иметь высококачественное сырье, как из уважения к своей репутации, так и для благополучия клиента. Бармен с опытом узнает, что сочетание превосходных с органолептической и качественной точек зрения ингредиентов гарантирует наилучшие результаты. И наоборот, при использовании дешевых продуктов, часто без отслеживания или гарантий относительно типа сырья, происхождения и процесса производства, напиток, скорее всего, будет посредственного качества и вкуса. К высочайшему качеству продукта необходимо добавить хорошую дозу технических знаний, подкрепленных постоянным вниманием к новинкам и врожденной склонностью заботиться о людях, которые подходят к барной стойке.

НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

Эта глава — страница истории коктейлей. В списке IBA, обновленном в 2020 году, вновь появляются некоторые напитки, изобретенные в начале XIX века, почти забытые основы искусства миксологии. К счастью для потомков, эти рецепты были систематизированы и опубликованы американцем Джерри Томасом в его книге «Как смешивать напитки, или Спутник бонвивана», первом руководстве по миксологии, опубликованном в 1862 году. Некоторые из них являются аперитивами. Напиток, который следует употреблять перед едой, обычно очень сухой во вкусовой гамме, хотя бывают и сладкие аперитивы. К особо сухим базовым спиртным напиткам, джину, водке и легкому рому — чаще, чем к виски и текиле, — в различных количествах добавляют вермут, биттеры, тихие игристые и крепленые вина, ликеры, цитрусовый сок, сладкое фруктовое пюре или сок, а также сиропы и сахар в минимальном количестве. Выбор огромен: напитки из категории «Незабываемые» носят имена, известные публике, привыкшей к американскому барному стилю, но это может быть любой тип напитков, например классика типа «Негрони», «Олд Фэшн», «Манхэттен» или «Виски Сауэр». К ужину я рекомендую «Лицо Ангела», крепкий «Сазерак» и свежий «Стингер». Кроме того, нет недостатка в мягких на вкус вариантах, таких как «Александр» и «Порто Флип».



ALEXANDER • АЛЕКСАНДР

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 30 мл коньяка
- 30 мл темного Crème de cacao
- 30 мл свежих сливок

Гарнир: мускатный орех

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Хорошо встряхните. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Натрите на поверхность немного мускатного ореха.

Некоторые предпочитают «Александр», посыпанный какао-порошком: мускатный орех напоминает о еде, и кажется, что специя придает напитку чрезмерную оригинальность. Но достаточно одного взгляда на набор ингредиентов и мгновенной вспышки интуиции, чтобы рецепт ассоциировался с Францией и аурой французской кухни, включая аромат мускатного ореха.

Разработанный в Лондоне в 1922 году по случаю высокопоставленной свадьбы, коктейль «Александр» представляет собой вариант оригинального коктейля Alexander, созданного на основе джина и известного уже в XIX веке. Свежие сливки смешивают с дистиллятом и шоколадным ликером, который смягчает воздействие алкоголя.

В напитке наблюдается сходство вкусов и ароматов с шоколадным батончиком, трюфелем с какао и ванильным мороженым. Он будет отлично сочетаться с засахаренным миндалем и свадебным тортом. Благодаря цвету и мягкости «Александр» — идеальный коктейль для стола жениха и невесты.



AMERICANO • АМЕРИКАНО

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 30 мл биттера
- 30 мл красного вермута
- содовая

Гарнир: половина ломтика апельсина и цедра лимона

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления:

налейте биттер и вермут прямо в бокал олд фэшн, наполненный кубиками льда. Добавьте немного содовой и украсьте половинкой ломтика апельсина и лимонной цедрой.

Один из самых легких аперитивов, но эффективный для поднятия настроения, состоит из биттера, вермута и небольшого количества содовой. С легкой горчинкой, не слишком крепкий, изящный и с цитрусовым ароматом, «Американо» требует повторения: его всегда заказывают дважды, даже в жаркие летние дни.

Рецепт аналогичен рецепту «Негро-ни», коктейля для тех, кого не устраивает умеренное содержание алкоголя в милано-туринской реплике «Американо», которая выигрывает в сравнении с ним по легкости и прямому ощущению горьковатой свежести: среди ингредиентов нет дистиллята, это более освежающий вариант с искрящейся содовой.

Подайте «Американо» к канапе с копченым лососем или с поджаренным соленым миндалем. В качестве закуски к коктейлю также рекомендую свежий сыр квартироло, нарезанный тонкими ломтиками и сбрызнутый акациевым медом, или фриттату с травами, холодную и нарезанную кубиками.



ANGEL FACE • ЛИЦО АНГЕЛА

Тип: коктейль «Мартини»

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл джина
- 30 мл абрикосового бренди
- 30 мл кальвадоса

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Хорошо встряхните. Процедите в коктейльный бокал.

Коктейль «Лицо Ангела», посвященный Рикю Блейну, которого сыграл Хамфри Богарт в «Касабланке», или знаменитому гангстеру периода Сухого закона, возможно, является переосмыслением French75, рецепта Генри МакЭлхоуна, бармена-основателя Harry's New York Bar в Париже, но он заслуживает быть высоко оцененным сам по себе. Это классический напиток, простой в приготовлении и очень приятный в употреблении, отличный напиток после ужина, для позднего вечера.

Ингредиентов в нем всего три и используются они поровну, то есть по трети. Нет никакой точной очередности добавления их в шейкер, но крайне важно заморозить бокал для подачи.

«Лицо Ангела» — напиток под долгую беседу, он должен медленно терять свежесть и сохранять вкус до последней капли. Пирожные, десерты, которые едят ложечкой, легкие бисквитные торты и свежие фрукты, штрудель — вдохновение ведет к сладкому. Единственная горечь, которую я могу себе представить с этим коктейлем, — темный шоколад с дроблеными какао-бобами. Сочетание с несладким вкусом — для смельчаков: дичь и запеченная свинина.



AVIATION • АВИАЦИЯ

Тип: коктейль «Мартини»

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл джина
- 15 мл ликера мараскино
- 1 барная ложка ликера Crème de violette

Гарнир: вишня мараскино по желанию

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер с колотым льдом. Встряхните и перелейте, процедив, в коктейльный бокал.

Оригинальный рецепт, изобретенный в 1916 году Хьюго Энслином, барменом отеля Wallick на Таймс-сквер в Нью-Йорке, включает в себя среди ингредиентов небесно-голубой ликер *crème de violette*, соответствующий названию коктейля. Исчезнувший из списка ингредиентов для коктейля, приведенного в книге Гарри Крэдока «Книга коктейлей отеля "Савой"» 1930 года, а также из обзора IBA 2012 года, фиалковый ликер является изысканным и незаменимым ингредиентом, который интенсивно изменяет вкус коктейля. Как и в случае с некоторыми другими ликерами, производство *Crème de violette* было приостановлено во время сухого закона и возобновлено только недавно, в 2007 году, одной известной компанией. Коктейль с не слишком высоким содержанием алкоголя на вкус легко пьется, но будьте аккуратны и вставайте с дивана с осторожностью.



BETWEEN THE SHEETS • МЕЖДУ ПРОСТЫНЯМИ

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл светлого рома
- 30 мл коньяка
- 30 мл ликера трипл сек
- 20 мл свежесжатого сока лимона

Бокал: большой коктейльный

Способ приготовления:

Влейте все ингредиенты в шейкер со льдом. Встряхните и процедите в коктейльный бокал.

Я слышала много версий, объясняющих смысл названия этого исторического коктейля, основанных на количестве в нем алкогольных ингредиентов и вероятном снотворном эффекте.

Говорят, что он был изобретен лондонскими бобби в конце Первой мировой войны как крепкий напиток, способный отправить любого в объятия Морфея.

Те, кто посмелее, могут рискнуть заказать вторую порцию, предпочтительно в компании, но только если уверены в том, что останутся в рамках законности.



BOULEVARDIER • БУЛЬВАРДЬЕ

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл бурбона или ржаного виски
- 30 мл биттера
- 30 мл красного вермута

Гарнир: цедра апельсина или лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер с кубиками льда. Взболтайте и процедите в коктейльный бокал. Украсьте цедрой.

На первый взгляд напиток похож на вариант «Негрони»: бурбон заменяет джин, а два других ингредиента те же. Однако не стоит недооценивать большую органолептическую разницу, отличающую джин от бурбона: первый простой, свежий и ароматный, второй сложный, теплый и обволакивающий. Древесные и карамельные тона американского дистиллята создают идеальную гармонию как со сладостью вермута, так и с горечью биттера, обеспечивая полностью сбалансированный результат.

«Бульвардье» отличает внушительный и требовательный стиль, типичный для напитков, созданных американскими барменами, эмигрировавшими в Европу во времена Сухого закона: неслучайно он был изобретен Гарри МакЭлхоуном, знаменитым барменом Harry's New York Bar в Париже, который в 1927 году описал в своей книге «Завсегдатаи баров и коктейли».

Идеальный коктейль для зимнего сезона, в качестве прелюдии к важным обедам и ужинам, который можно употреблять с изысканными и сложными блюдами рождественских праздников или новогоднего ужина, в качестве образцового эксперимента по фудпейрингу (сочетанию блюд с напитками. — Прим. пер.).



BRANDY CRUSTA • БРЕНДИ КРУСТА

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 52,5 мл бренди
- 7,5 мл ликера мараскино
- 1 барная ложка ликера Cachaça
- 15 мл свежесжатого сока лимона
- 1 барная ложка сахарного сиропа
- 2 дэша ароматического биттера

Гарнир: круста из сахара, цедра апельсина (или лимона)

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:
проведите апельсиновой (или лимонной) цедрой по кромке бокала и обмакните увлажненный край в сахар, чтобы он прилип к стеклу. Аккуратно поместите свернутую цедру внутрь ободка бокала, как на фото. Перемешайте все ингредиенты в стакане для смешивания, наполненном льдом, и процедите в украшенный бокал со льдом.

Этот рецепт описан в 1862 году в книге «Как смешивать напитки, или Спутник бонвивана», первой большой «энциклопедии» коктейлей, созданной Джерри Томасом, но, похоже, он был изобретен в 1850 году Джозефом Сантини, легендарным барменом, владельцем бара Jewel of the South в Новом Орлеане.

Рецепт оригинального биттера в составе коктейля принадлежал Богарту, в то время как рецепт ароматического биттера, используемого в современной версии, мы находим под номером 40 в «Руководстве по изготовлению кордиалов, ликеров, сиропов и т. д., и т. п.», приложения Кристиана Шульца к книге Томаса. Это горькая настойка, которая готовится из цедры горького апельсина (померанца), айра, багульника и хмеля. Сегодняшняя версия Brandy Crusta подразумевает добавление легкой сладкой ноты за счет крошечного количества вишневого ликера, что смягчает напиток и радует современных гурманов.

Летом наслаждайтесь коктейлем с салатом из свежих фруктов или ананасом, но если гостей много, нет ничего лучше, чем срезать верхнюю часть целого арбуза, аккуратно выскрести

мякоть, наполнить коктейлем и вырезанными из арбузной мякоти шариками. Все это следует поместить в морозильную камеру минимум на два часа, закрыв отверстие в арбузе срезанной «крышкой». В этом случае я предлагаю подавать напиток в высоких стаканах, дополнив коктейльными палочками или чайными ложечками, и не делать сахарный ободок.



CASINO • КАЗИНО

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 40 мл джина Old Tom
- 10 мл ликера мараскино
- 10 мл свежевыжатого сока лимона
- 2 дэша апельсинового биттера

Гарнир: завиток цедры апельсина и вишня мараскино

Бокал: коктейльный или тумблер

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в шейкер со льдом, встряхните и процедите в охлажденный коктейльный бокал или стакан тумблер со льдом — второй вариант является официальным, по версии IBA 2020. Украсьте цедрой и вишней.

Тип Old Tom обычно обозначает джин, прошедший дистилляцию в колонне, с особым вкусом, который не похож на джин лондонского типа, сухой по определению, или даже довольно сладкий жenever. Он слаще лондонского сухого и пользовался большой популярностью в XVIII веке. Часто в те дни винокурни были подпольными, и, чтобы замаскировать неприятный запах некачественного джина, производители добавляли в дистиллят сахар. С изобретением перегонки в ректификационной колонне и лондонского сухого метода дистилляции джина Old Tom медленно вышел из моды. Сегодня он снова в тренде и является основным ингредиентом коктейлей «Казино» и «Том Коллинз». Данный тип джина производится в Англии и Соединенных Штатах и редко экспортируется. В коктейле «Казино» Old Tom имеет возможность раскрыть свою сладость и доминирует в напитке, смягченный ароматом лимонной цедры и горьким вкусом апельсинового биттера.

Подавайте в качестве аперитива вместе с приправленным листовым салатом.



CLOVER CLUB • КЛОВЕР КЛАБ

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл джина
- 15 мл малинового сиропа
- 15 мл свежевыжатого сока лимона
- 30 мл яичного белка

Гарнир: малина

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер со льдом. Встряхните и процедите в коктейльный бокал. Украсьте малиной.

«Кlover Клуб» — дерзкий малиново-красный напиток с приличным содержанием алкоголя. Винтажный коктейль, имевший успех в начале XX века, затем был забыт, возможно, из-за сырого яйца в качестве ингредиента, но вернулся в центр внимания в 2012 году, включенный в число классики по официальной версии ИВА.

Это один из тех напитков, которые обычно называют «женскими»: резкий вкус джина смягчается кислинкой и сладостью малинового сиропа и лимонного сока, коктейль пьется очень легко. Яичный белок придает ему «венец» из тонкой пены на краю бокала, но это не обязательно. Учитывая сложность устранения неприятных запахов из-за белкового ингредиента, я предпочитаю готовить коктейль без яйца.

Подавайте к блюдам из рыбы, мясу, приготовленному на гриле, или к сорбету с ананасом, лаймом, гранатом или малиной.



DAIQUIRI • ДАЙКИРИ

Тип: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл светлого рома
- 20 мл свежесжатого сока лайма
- 2 барные ложки мелкого сахара

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

Влейте все ингредиенты в шейкер. Встряхивайте, пока сахар полностью не растворится, затем добавьте лед. Хорошо встряхните и перелейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал.

Дайкири, единственный сауэр с собственным названием, является верным прародителем категории «ни сладких, ни кислых напитков», коктейлей, в которых два контрастных вкуса, сахара и лимона, находят волшебный баланс, — пример того, что поиск гармоничной точки в сочетании ингредиентов является приметой по-настоящему хорошего миксолога, и его способность добиваться этого — признак, который его отличает от других.

Мои «Дайкири» всегда слегка суховаты, что является недостатком руки, наливающей ингредиенты, и отражает мой личный вкус. Простительный грех для бармена, чья епитимья и награда: привязанность клиентов, которые предпочитают его таким, какой он есть. Рожденный случайно, «Дайкири» — очень известный и популярный коктейль; у него есть варианты, не кодифицированные, но обязательные в ассортименте у любого бармена, например «Папа Добле», или «Хемингуэй Специал», изобретенный для Эрнеста Хемингуэя барменом Floridita в Гаване, лонгдринк, который получается путем добавления к классическому рецепту двойной порции рома, грейпфруто-

го сока и небольшого количества ликера мараскино.

«Дайкири» прекрасно сочетается с рыбой, приготовленной на гриле, и жареным мясом, его также можно подавать с жареными овощами и йогуртовым кексом.



DRY MARTINI • СУХОЙ МАРТИНИ

Тип: коктейль «Мартини»

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл джина
- 10 мл сухого вермута

Гарнир: эфирное масло из лимонной кожур и оливка

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в стакан для смешивания со льдом. Перемешайте, перелейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал. Сбрызните поверхность эфирным маслом из лимонной кожур и добавьте одну оливку.

Представляя коктейль «Мартини», я первым делом вспоминаю ароматное эфирное масло лимонной цедры, привлекающую преамбулу к напитку, которая придает его вкусу характер и оригинальность. Эфирное масло плавает на поверхности напитка, и вы его чувствуете с каждым глотком. Из-за широко распро-

страненного пристрастия людей к сухим аперитивам, а «Мартини» — самый сухой из них, количество сухого вермута часто сводится лишь к нескольким каплям, которые придают аромат и гармонию резкому джину.

«Мартини», несомненно, коктейль американского происхождения, хотя, как это часто бывает с успешными изобретениями, на его авторство претендует несколько человек. В газете 1850 года говорится, что его придумали в Мартинесе, маленьком городке в Калифорнии, и готовится он из джина Old Tom, вермута, апельсинового биттера и мараскино. В Соединенных Штатах он стал популярен в начале XX века, во времена Сухого закона. Дилеры тогда предпочитали торговать джином: бренди из злаков и можжевельника, который легко дистиллируется и не требует выдержки. В моде была формула «Джин и френч», менее сухая, более сладкая, чем сегодняшний «Мартини».

Между барменами часто разгорается дискуссия из-за противоречивых мнений о неизбежном привкусе рассола, который привносят в напиток оливки. Соломоново решение этой дилеммы — класть или не класть — состоит в том, чтобы подать несколько оливок отдельно, в

мисочке, и позволить клиенту добавлять их в напиток по желанию.

Появившийся на большом экране в 60-х годах, особенно в фильме о Джеймсе Бонде (в версии с водкой), «Мартини» с тех пор снова вошел в моду, востребованный публикой в вариантах «Сакетини» («Мартини» с sake), «Эпплтини» («Яблочный Мартини»), «Сауэрэпплтини» (с водкой и кислым яблочным ликером).

Мой любимый вариант «Мартини» — «Джоконда» из водки, биттера, персикового ликера и шампанского, который вызывает на лице улыбку Моны Лизы. В классическом варианте, сухом и крепком, коктейль достоин устриц и рыбных закусок, также его можно подавать в конце трапезы, если она заканчивается тортом «Захер».



GIN FIZZ • ДЖИН ФИЗЗ

Тип: лонгдринк

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл джина
- 30 мл свежевыжатого сока лимона
- 10 мл сахарного сиропа
- немного содовой

Гарнир: ломтик или цедра лимона

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

взболтайте все ингредиенты, кроме содовой, в шейкере. Перелейте в хайбол и долейте содовой.

Мы добавляем немного газированной воды к ингредиентам для «Джина Сауэра», соблюдая тонкий баланс между дистиллятом, сахаром и лимонным соком, и «Джин Физз» готов. Его подают в стакане тонкого стекла безо льда, в высоком и, как предлагает IBA, среднем по объему, учитывая, что сумма ингредиентов составляет примерно 100 миллилитров. Предшественниками коктейля были фиксы, отличавшиеся от физзов тем, что доливались водой без газа; оригинальный рецепт фикса мы находим в руководстве Джерри Томаса (1862), описанном в главе «Фиксы и сауэры». Исходный тип напитка предусматривал наличие в бокале колотого льда, но сегодняшнюю версию следует наливать отфильтрованной в хорошо охлажденный бокал, но безо льда. Небольшие различия, на которые мы обращаем внимание и выполняем, следуя инструкциям, влияют на результат. «Джин Физз» — сладкий коктейль с мягким вкусом. Кислая нотка делает его подходящим к салям и овощам с оливковым маслом, а также к традиционным жареным ньокки Эмили-Романы.



HANKY PANKY • ХЭНКИ ПЭНКИ

Тип: коктейль «Мартини»

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл лондонского сухого джина
- 45 мл красного вермута
- 7,5 мл травяного ликера «Фернет»

Гарнир: цедра апельсина

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда. Тщательно перемешайте и процедите в охлажденный коктейльный бокал. Украсьте апельсиновой цедрой.

Один из редких коктейлей, в котором среди ингредиентов присутствует фернет. Оригинальный рецепт, приведенный в книге Гарри Крэддока «Книга коктейлей отеля “Савой” 1930 года, описывает встряхивание в шейкере и подачу с выжиманием апельсиновой цедры. Сегодняшняя версия вместо этого предполагает использование стакана для смешивания, как и подбоает коктейлю, содержащему ингредиент на основе вина: к красному вермуту нужно относиться бережно, как в случае с «Негрони», «Американо» и вариантами «Мартини». В случае «Хэнки Пэнки» перемешивание, а не встряхивание в шейкере, способствует компактности ароматического букета, усиленной минимальным таянием льда, которым заполнен стакан для смешивания. Что касается цедры, указанной ИВА в качестве украшения, я предлагаю следовать рекомендации Крэддока: при выжимании эфирное масло, попадающее на поверхность напитка, соединяется со всеми ингредиентами и воспринимается обонянием от первого до последнего глотка.

Попробуйте коктейль с изысканным красным мясом и шоколадными тортами и пирожными. По желанию под десерт можете увеличить дозу фернета до 15 миллилитров.



JOHN COLLINS • ДЖОН КОЛЛИНЗ

Тип: лонгдринк

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл джина
- 30 мл свежевыжатого сока лимона
- 15 мл сахарного сиропа
- 60 мл содовой

Гарнир: ломтик лимона и вишня мараскино

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в хайбол со льдом и перемешайте. Украсьте ломтиком лимона и вишней. Используйте джин Old Tom, чтобы смешать «Том Коллинз».

По-настоящему освежающий, долгий, достаточно кислый и игристый, «Коллинз» также готовят замороженным, в блендере, добавляя к ингредиентам 10 миллилитров мараскино и исключив содовую.

Чтобы приготовить замороженный вариант с содовой, утройте количество сахарного сиропа или добавьте 20 миллилитров сахара и 10 миллилитров сиропа гренадин и разлейте напиток по силиконовым формочкам для небольших кондитерских изделий, предназначенным для морозильной камеры.

Замороженный «Коллинз» — отличное дополнение к основным блюдам разных видов; в таком виде «Джон Коллинз» также подают в качестве аперитива, также его можно подать к закуске из сырых овощей. За многие годы, которые я провела за барной стойкой, ни один другой коктейль не вызывал у меня больших колебаний, что именно я смешиваю: «Джон Коллинз» или «Том Коллинз». Казалось бы, IBA навсегда проясняет загадку, уточняя, что «Том Коллинз» готовится по той же рецептуре, что и «Джон», но вместо обычного джина используется джин Old Tom. Однако в некоторых странах принято готовить «Джон Коллинз» с бурбоном, а «Том» — сджином.

По сути, это физз, разбавленный содовой, чтобы превратить напиток в лонгдринк. Коктейль также можно приготовить с другими крепкими спиртными

ми напитками, от которых каждый вариант получает свое название: «Водка Коллинз», «Ром Коллинз» и так далее.



LAST WORD • ПОСЛЕДНЕЕ СЛОВО

Тип: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 22,5 мл джина
- 22,5 мл зеленого ликера «Шартрез»
- 22,5 мл ликера мараскино
- 22,5 мл свежевыжатого сока лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Встряхните и процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Last Word, как и другие коктейли из списка IBA 2020 года, также был очень популярен в Америке во времена Сухого закона. Напиток в стиле спикизи, изобретенный в 1920 году, обладает характером, привлекает вкусом и богат ароматами. Ликер шартрез сглаживает резковатые нотки джина, мараскино и лимона, создавая элегантный баланс. Коктейль поддается изменению, раз-нообразию ингредиентов и доз, и многие бармены используют это его свой-ство для персонализации напитка.

Современное важное различие в трактовке профессии: когда-то бармен был предан заботе о госте, в поисках вкусовых предпочтений клиента грамотно жонглировал ингредиентами напитка, который удовлетворил бы посетителя. В современную эпоху коктейли кодифицированы IBA, и допускаются лишь немногочисленные отступления, проверенные на конкурсах и представленные на рассмотрение компетентного жюри. Хотя на самом деле мы сговорчивы, можем приготовить «Дайкири», «Американо» и так далее более или менее сухими, добавляя или уменьшая количество ингредиентов, но соблюдая органолептическую структуру рецепта. Тем не менее в последнее время бармен

склонен проявлять мастерство и фантазию, он практикует более серьезные изменения в замене компонентов — например, в случае с «Последним Словом», выбирая другой тип джина и значительно изменяя тем самым ароматический профиль напитка.



MANHATTAN • МАНХЭТТЕН

Тип: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл ржаного виски
- 20 мл красного вермута
- дэш биттера ангостура

Гарнир: вишня мараскино

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в стакан для смешивания со льдом. Быстро перемешайте сверху вниз. Процедите в коктейльный бокал и дополните вишней мараскино.

Абсолютная классика, которую можно считать одним из лучших коктейлей, которые подаются перед ужином.

Происхождение коктейля «Манхэттен», связанное с Восточным побережьем, придает напитку ауру престижа и класса. Самая известная история гласит, что его придумали в 1874 году в баре Manhattan Club в Нью-Йорке, во вре-

мя вечеринки в честь новоизбранного губернатора С. Д. Тилдена, возможно, по просьбе матери Уинстона Черчилля, присутствовавшей на этом приеме. Существует еще одна версия истории с напитком, датированная 1885 годом. Судья верховного суда попросил бармена Manhattan Club приготовить ему новый коктейль: доктор посоветовал ему отказаться от «Мартини». Вторая версия мне кажется более вероятной: «Манхэттен» вместо «Мартини», подобно «Негрони» вместо «Американо», — напиток, который родился из потребности клиента, был оценен его друзьями, и его слава распространилась из уст в уста среди любителей коктейлей.

Некоторые предпочитают, чтобы его встряхивали в шейкере, что является ошибкой с технической точки зрения: вермут страдает от

тряски и, если его готовить в шейкере, напиток теряет баланс. Но о вкусах не может быть и речи, а что касается знаменитого «Мартини» Джеймса Бонда, «взболтать, а не смешивать», бармен соглашается и исполняет каприз клиента.

Для знатоков его готовят в стакане для смешивания; важно двигать барную ложку сверху вниз быстрыми движениями, чтобы избежать чрезмерного таяния льда. Основным дистиллятом «Манхэттена» традиционно выступает виски из американской ржи, прошедшей перегонный куб. Не стоит заменять его канадским виски или, что еще хуже, бурбоном, слишком мягким, чтобы хорошо сочетаться с красным вермутом и создать аперитив, в котором сладость ограничена до еле заметного уровня. Общую картину довершает биттер ангостура.



MARTINEZ • МАРТИНЕС

Тип: коктейль «Мартини»

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл лондонского сухого джина
- 45 мл красного вермута
- 1 барная ложка ликера мараскино
- 2 дэша апельсинового биттера

Гарнир: цедра лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

Влейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда. Тщательно перемешайте и процедите в охлажденный коктейльный бокал. Выдавите на поверхность напитка эфирное масло из лимонной цедры, а другим кусочком цедры украсьте край бокала.

Этот коктейль упоминается в целом ряде исторических книг о коктейлях, от руководства Джерри Томаса, краеугольного камня литературы по миксологии, до «Книги коктейлей отеля "Савой" Гарри Крэддока 1930 года, не говоря уже об «Официальном руководстве г-на Бостона для барменов», впервые опубликованном в 1935 году, и «1000 коктейлей» Эльвезио Грасси, вышедшем в свет в Италии в 1936 году. Правда, Грасси, говоря о коктейле «Мартинес», считающегося родоначальником «Мартини», писал, что «бармены вряд ли согласятся готовить этот коктейль». Нужно отметить, правда, что «Мартинес», отмеченный Грасси, готовился из сухого вермута и сухого джина в равных частях и двух капель биттера ангостура, в то время как тот, рецепт которого приводится в «Официальном руководстве г-на Бостона для барменов», состоит из апельсинового биттера, сухого вермута, ликера трипл сек и джина. Помимо множества других вариаций, важно подчеркнуть идентичность рецепта IBA и оригинала Джерри Томаса.

Без сомнения, этот аперитив подойдет для любого обеда или ужина, если вы

способны выдержать в нем большую дозу алкоголя. В дополнение к напитку отдавайте предпочтение изысканным блюдам, можно даже жирным, качественному вяленому мясу и сырам с голубой плесенью.



MARY PICKFORD • МЭРИ ПИКФОРД

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл светлого рома
- 7,5 мл ликера мараскино
- 45 мл свежесжатого сока ананаса
- 5 мл гренадина

Бокал: большой коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Хорошо встряхните и процедите в охлажденный большой коктейльный бокал.

Коктейль носит имя великой актрисы немого кино Глэдис Смит, она же Мэри Пикфорд, «любимицы Америки», которая вместе с Чарли Чаплином основала кинокомпанию United Artist. Коктейль, созданный в Сан-Франциско, является одним из первых на основе рома.

Это приятный напиток, его легко готовить и пить. Ананасовый сок разбавляет алкогольную составляющую, которая, однако, остается заметной. Во времена эры тики, в середине 1950-х годов, большинство напитков включали светлый ром и сок тропических фруктов.

Коктейль прекрасно гармонирует со свежими фруктами и фруктовыми десертами. Зимой его подают вместе со сладкой выпечкой с апельсиновым мармеладом.



MONKEY GLAND • ОБЕЗЬЯНЬЯ ЖЕЛЕЗА

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл джина
- 45 мл свежесжатого сока апельсина
- 1 столовая ложка абсента
- 1 столовая ложка гренадина

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Встряхните и процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Monkey Gland, «мятежный коктейль», был изобретен в 1920 году в Harry's New York Bar в Париже, любимом заведении богатых американцев, которые в условиях Сухого закона искали выход вдали от дома.

Впервые в списке IBA представлены рецепты с абсентом, напитком, о котором ходит много слухов с некоторой долей правды. Ликер создан на основе *Artemisia absinthi*, растения, содержащего большое количество алкалоида, способного вызвать нежелательные эффекты. В наши дни по закону абсент готовится с определенным количеством граммов активного ингредиента на литр, что является безвредной дозой для потребителей. Обратите внимание, что для «Обезьяньей железы» требуется всего одна ложка.

Сложная комбинация джина и абсента, дозированных в минимальном количестве, но достаточном для изменения вкуса можжевелового дистиллята, смягчается свежестью цитрусового сока и обогащается сладкими нотами гренадина. Найти на рынке оригинальный гренадин на основе гранатового сока не так просто. Поэтому в конце лета вы можете заморозить свежесжатый

гранатовый сок в лотках для льда; при необходимости замените гренадин кубиком такого замороженного сока с чуточкой сахарного сиропа.



NEGRONI • НЕГРОНИ

Тип: перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл джина
- 30 мл биттера
- 30 мл красного вермута

Гарнир: половинка кружочка лимона

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления:

соедините ингредиенты непосредственно в стакане олд фэшн, наполненном льдом. Медленно перемешайте. Украсьте половинкой кружочка апельсина.

«Негрони», «Негрони Сбальято» («Неправильный Негрони») и «Негроски» перекликаются с «Американо», более легким по сравнению с ними. По прихоти клиента между 1917 и 1920 годами в кафе Casoni во Флоренции бармен Фоско Скарселли добавил джин в рецепт «Американо», получив крепкий, алкогольный и пьянящий напиток. Сегодня его часто заказывают в виде «Сбальято», с игристым вином вместо джина, или «Негроски», с водкой. Оба варианта заменяют очень ароматный, смолистый и резкий дистиллят мягкими на вкус спиртными напитками, которые делают алкогольную составляющую менее выраженной. «Негрони», довольно алкогольный, употребляется как перед ужином, так и в любое время дня и ночи. Его часто готовят на дискотеках, где он ценится за приятный горьковатый и утоляющий жажду вкус, а также за пьянящую силу.

Как правило, напиток подают к мясу, приготовленному на гриле, жареному и вяленому. Оригинальный «Негрони» также хорошо сочетается с канapé, тарталетками и пиццей, а также блюдами шведского стола: горьковатая нотка придает каждому глотку новый вкус, позволяя освежать рецепторы для новых закусок.



OLD FASHIONED • ОЛД ФЭШН

Тип: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл бурбона или ржаного виски
- 1 кусочек сахара
- несколько капель биттера ангостура
- дэш воды

Гарнир: ломтик апельсина или апельсиновая цедра, вишня мараскино

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления:

положите кубик сахара в стакан олд фэшн, накапайте на него биттер ангостура и влейте дэш воды. Перемешивайте, пока сахар не растворится. Наполните стакан кубиками льда и влейте дистиллят. Украсьте ломтиком или цедрой апельсина и вишней мараскино.

Говорят, что напиток был придуман на основе бурбона Kentucky Bourbon Old 1776 в конце XIX века и подавался в широком и низком стакане под названием «сквот» (squat, что значит «приземистый». — Прим. пер.). Во время Сухого закона бармены стали добавлять в напиток апельсиновую цедру, обваленную в сахаре, чтобы замаскировать неприятный запах низкокачественных дистиллятов. Дэвид А. Эмбери в классической книге «Изысканное искусство смешивания напитков», опубликованной в 1924 году, называет «Олд фэшн» в числе шести основных коктейлей, в компании с «Мартини», «Манхэттенном», «Дайкири», «Сайдкаром» и «Джек Роуз».

Коктейль с насыщенным вкусом, с долей апельсина, придающей виски приятную нотку. Однако в довоенный коктейль добавляли только лимонную цедру, предварительно выдавив эфирное масло на поверхность напитка.

«Олд Фэшн» считается профессиональным тестом: бармен, который знает, как его хорошо выполнять, заслуживает доверия. Учитывая ингредиенты, это кажется довольно простым сочетанием, но высокая органолептическая ценность результата удивляет. Сбалансированное сочетание биттера ангостура и сахара,

а также свежие цитрусовые ароматы подчеркивают дистиллят, придавая ему дополнительный вкус выдержки в бочке. Если бы это не было противоречием, я бы сказала, что налицо эффект импровизированной выдержки, которая происходит в течение нескольких минут, что тратится на его приготовление.

Коктейль сочетается с блюдами из дичи, но лучше чередовать его с водой со льдом, когда рецепторы просят передышки от высокого содержания алкоголя.



PARADISE • ПАРАДИС

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 30 мл джина
- 20 мл абрикосового бренди
- 15 мл свежевыжатого сока апельсина

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Энергично встряхивайте несколько секунд, затем процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Легкий для питья коктейль, идеальный пример состава из трех элементов, который сочетает основной дистиллят с вспомогательным ликером и корректирующим соком. Подходящий выбор для тонких ценителей: апельсиновый сок смягчает резкость джина и гармонирует его с нотами спелых фруктов, характерными для абрикосового бренди, результата мацерации абрикосов в винном дистилляте.

Paradise родился в Великобритании в 1920-х годах, возможно, как альтернатива употреблению довольно крепких по содержанию алкоголя аперитивов. Это отличный напиток для тех, кто намерен впервые поэкспериментировать с джином в качестве ингредиента в смеси, чтобы его вкус не был слишком сильным. Для бармена «Парадис» — напиток, который можно предложить большинству клиентов, не опасаясь ошибиться, и к тому же он довольно прост в приготовлении. Конечно, лучше, если вы используете свежевыжатый апельсиновый сок. Коктейль хорошо сочетается с закусками, основанными на изысканном красном мясе, колбасах и сырах с характером, но будет прекрасным дополнением и к шоколаду.



PLANTER'S PUNCH • ПЛАНТАТОРСКИЙ ПУНШ

Тип: лонгдринк

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл ямайского темного рома
- 15 мл свежесжатого сока лайма
- 30 мл сока сахарного тростника

Гарнир: ломтик апельсина

Бокал: тумблер или особый терракотовый стакан

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты непосредственно в стакан, стеклянный или из терракоты. Аккуратно перемешайте. Украсьте ломтиком апельсина. По вкусу разбавьте коктейль водой, льдом или свежесжатыми фруктовыми соками (на фото апельсиновый и ананасовый).

Современный рецепт «Плантаторского Пунша» является близким родственником лонгдринка, посвященного открытию винокурни Myers в 1879 году.

Большинство из нас, барменов, узнали рецепт Planter's по этикетке ямайского рома, но память об оригинальной композиции теряется среди рядов сахарного тростника на колониальных плантациях XVII века. Сегодня Planter's, часто дополняемый апельсиновым и ананасовым соком, освежающий и вкусный, является летним напитком, имеющим значительную алкогольную составляющую. Чтобы разбавить коктейль и сделать его приятным в любое время суток, лучше готовить его в два этапа: за день до употребления смешать в большой емкости ром, сок лайма и тростниковый сахар со спелыми сезонными фруктами и убрать в холодильник. На следующий день при подаче добавить свежесжатые фруктовые соки и лед. Если нужно дополнительно подсластить напиток, добавить в конце тростниковый сахар или сироп гренадин. Напиток подходит к овощным и фруктовым салатам, запеченным мидиям, маринованному белому мясу. Или к десертам — ананасу и карамелизированным с коричневым сахаром бананам.



PORTO FLIP • ПОРТО ФЛИП

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 15 мл коньяка
- 45 мл красного портвейна
- 10 мл яичного желтка

Гарнир: мускатный орех

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Хорошо встряхните и процедите в охлажденный коктейльный бокал. Посыпьте тертым мускатным орехом.

Этот коктейль, в котором крепленое вино сочетается с яичным желтком и мускатным орехом, на первый взгляд вызывает удивление и недоумение. Трудно представить его вкус и запах, «Порто Флип» нужно попробовать и оценить. Не стоит априори отвергать вещи со странным внешним видом, неизвестное не обязательно плохо, совсем наоборот. Коктейль относится к семейству флипов, напитков с добавлением яичного желтка.

Несомненно, питательный, он сочетает в себе полезные для организма калории с элементом, богатым жирами, который ослабляет алкогольную агрессию в желудке; скажем, это подходящий напиток, чтобы начать пить снова, даже после того, как перебрали накануне, и он столь же эффективен, как «Кровавая Мэри» или «Буллшот». Когда-то ту же функцию выполнял коктейль *Prairie Oyster* («Устрица прерии»), включенный в официальный список IBA, в котором было мало от коктейля, скорее именно средство от похмелья. Это был яичный желток, приправленный лимонным соком или вустерским соусом, перцем

и солью по вкусу, который вливали на ложку и глотали одним махом те, кто все еще хотел продолжать пить, несмотря на то что достиг предела допустимого. Типичный трюк холостяцкой вечеринки!



RAMOS FIZZ • РАМОС ФИЗЗ

Тип: лонгдринк

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 45 мл джина
- 15 мл свежевыжатого сока лайма
- 15 мл свежевыжатого сока лимона
- 30 мл сахарного сиропа
- 60 мл свежих сливок
- 30 мл яичного белка
- 3 дэша апельсиновой воды
- 2 капли ванильного экстракта
- содовая

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

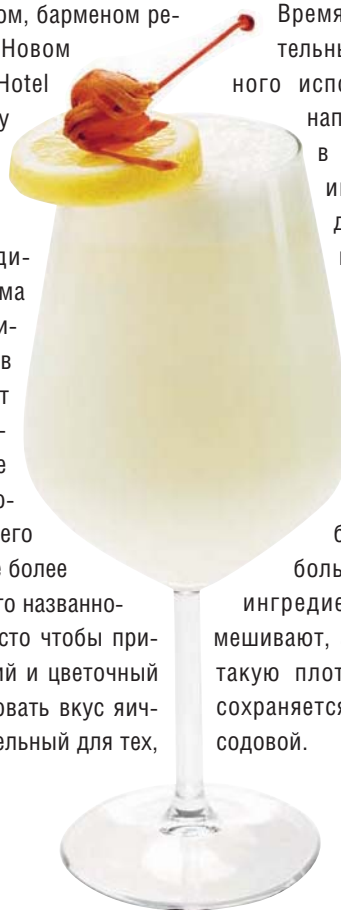
влейте все ингредиенты, кроме содовой, в шейкер, закройте и встряхивайте безо льда две минуты. Добавьте лед и энергично встряхивайте еще минуту. Процедите в хайбол или большой винный бокал и долейте содовой.

«Рамос Физз» можно найти среди рецептов классической «Книга коктейлей отеля “Савой” (1930) под названием New Orleans Gin Fizz. Это был один из самых известных напитков Луизианы, изобретенный в конце XIX века Генри К. Рамосом, барменом ресторана Meyer’s в Новом Орлеане. Roosevelt Hotel group подала заявку на патент на оригинальный рецепт в 1935 году.

Некоторые ингредиенты напитка весьма необычны. Как правило, вода из цветков апельсина и экстракт ванили — ингредиенты кондитера, а не бармена; для «Рамоса» используется всего несколько капель, не более двух или трех каждого названного ингредиента, просто чтобы придать коктейлю легкий и цветочный оттенок и замаскировать вкус яичного белка, нежелательный для тех,

кто тонко чувствует вкусы и запахи. Некоторые из сегодняшних вариаций предлагают капнуть на поверхность коктейля пару капель кардамоновой эссенции, но я предпочитаю использовать ванильный экстракт.

Время и внимание — обязательные условия для правильного исполнения коктейля. Это напиток, который готовится в два этапа: сначала все ингредиенты, кроме содовой, взбиваются в шейкере безо льда, при этом сахар действует как эмульгатор, а яичный белок «готовится» благодаря спирту, содержащемуся в джине. Затем, встряхивая напиток в наиболее подходящем бостонском шейкере с большим количеством льда, ингредиенты тщательно перемешивают, а сливки при этом дают такую плотную текстуру, что она сохраняется даже при добавлении содовой.



RUSTY NAIL • РЖАВЫЙ ГВОЗДЬ

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл шотландского виски
- 25 мл ликера «Драмбуи»

Гарнир: цедра лимона

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления:

влейте ингредиенты непосредственно в бокал олд фэшн с кубиками льда. Аккуратно перемешайте. Украсьте лимонной цедрой.

«Ржавый гвоздь» сочетает в себе виски и Drambuie, ликер на основе шотландского виски с сильным ароматом настоя трав Хайленда, подслащенный вересковым медом (см. стр. 94). Настоящая симфония запахов и ароматов земель Шотландии. Количество ликера можно менять, потому что некоторым напиток нравится менее сладким: спокойно уменьшайте количество Drambuie; коктейль будет не менее теплый и убедительный, полный оттенков меда, фруктов, цветов и дерева.

Это, пожалуй, единственный коктейль после ужина, который дополнен эфирным маслом лимонной цедры. Официальное примечание к его исполнению гласит: «Для украшения используйте лимонный twist: это слово указывает на движение, необходимое для высвобождения ароматного эфирного масла из цедры, легкое скручивание и выжимание, при котором мелкие маслянистые капли попадают на поверхность напитка и наполняют его ароматом. Цедру можно опустить в бокал, это лишь украсит коктейль.

Для приятного контраста подайте «Ржавый гвоздь» с выпечкой с кислой малиновой начинкой. Коктейль гармонирует с марципаном, а сочетание с темным шоколадом удачно подчеркивает кислинку последнего. Это идеальный коктейль к хорошей сигаре.



SAZERAC • САЗЕРАК

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл коньяка
- 10 мл абсента
- 1 кусочек сахара
- 2 дэша биттера «Пишо»

Гарнир: цедра лимона

Бокал: тумблер

Способ приготовления:

ополосните бокал абсентом. Выложите в бокал колотый лед и отставьте в сторону. Смешайте остальные ингредиенты в стакане для смешивания со льдом и отставьте в сторону. Вытряхните лед и остатки абсента из подготовленного бокала, затем процедите напиток в бокал. Добавьте лимонную цедру.

Говорят, что предком современного «Сазерака» был напиток, приготовленный креольским фармацевтом французского происхождения, переехавшим с Антильских островов в Новый Орлеан в 1834 году: Антуаном Амеди Пишо, талантливым изобретателем ароматных биттеров, которые он предлагал своим клиентам в сочетании с коньяком и другими алкогольными напитками. Аптекарские настойки были тонизирующими и восстанавливающими целебными средствами, модными в то время. Ближе к концу XIX века в «Сазерак» начали добавлять абсент.

Коктейль готовится путем ароматизации бокала, в котором он будет подаваться, абсентом. Пока бокал приобретает оттенок аромата «зеленой феи», в стакане для смешивания соединяются коньяк и кусочек сахара, пропитываются битером Peychaud's и дополняются небольшим количеством содовой. Коктейль столь же сложен в приготовлении, что и «Рамос физз», также родившийся в Новом Орлеане. Эти два примера дают нам представление о мире смешанных напитков в

данной части Америки во второй половине XIX века и о склонности к простым удовольствиям в компании коктейлей, которым уже более ста лет. «Сазерак» сложный и гармоничный, приятный на вкус. Его можно подать к рулетикам из баклажана с рикоттой, летнему салату и выпечке с малиной.



SIDECAR • САЙДКАР

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл коньяка
- 20 мл ликера трипл сек
- 20 мл свежесжатого сока лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Встряхните и процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Этот коктейль я всегда смешиваю с улыбкой, но на самом деле улыбка — скорее сдержанный смех: название напитка напоминает мне об Уго Тоньяцци, играющего водителя мотоцикла, который везет фашиста в фильме Лучано Сальче «Фашистский вожак» (1961) — тот с важным видом разъезжает на мотоцикле с коляской, заставляя миновать лужи с водой. За вежливостью великого актера скрываются коварство, издевка и надежда на то, что пассажир угодит в лужу, наказанный судьбой.

Для хорошего коктейля «Сайдкар» важно найти правильный баланс кислоты и сладости, идеальный баланс между ликером triple sec и лимонным соком. Если хотите создать более сладкий и фруктовый вкус, замените коньяк испанским бренди. Классический рецепт напитка упоминается в книге рецептов 1930 года в варианте с сахарным ободком бокала, который подчеркивает кислый вкус напитка.

Предложите его в качестве аперитива и во время трапезы летом, за ужином на открытом воздухе, полном холодных блюд, с гребешками, рыбным тартаром, сыром скаморца на гриле с капонатой, слоеной выпечкой и крокетами.



STINGER • СТИНГЕР

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл коньяка
- 20 мл мятного ликера *Crème de menthe* (бесцветного)

Гарнир: листочек мяты по желанию

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в охлажденный коктейльный бокал.

«Стингер», название которого переводится как «Жало», — жгучий напиток благодаря ноткам мяты и тактильным ощущениям от высокого содержания алкоголя. ИВА на много лет потеряла его из виду, справедливо вернув затем в число классики и установив новое правило: коктейль готовится в стакане для смешивания, а не в шейкере. Смешанный без взбалтывания, он теряет свою характерную опалесценцию и корону легкой пены по краю бокала в пользу вкуса и аромата коньяка, составляющего основу коктейля. Тщательно перемешайте коньяк с мятным ликером — он очень густой, с высоким содержанием сахара, а потому медленно смешивается. Я сочетаю этот напиток с холодными блюдами с ароматом мяты, а для тех, кто предпочитает кухню в чисто англосаксонском стиле, — с мясом на гриле в сопровождении мятного соуса.



TUXEDO • СМОКИНГ

Тип: коктейль «Мартини»

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 30 мл джина Old Tom
- 30 мл сухого вермута
- 1/2 барной ложки ликера мараскино
- 1/4 барной ложки абсента
- 3 порции апельсинового биттера

Гарнир: вишня мараскино и цедра лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Добавьте коктейльную вишню и лимонную цедру.

Tuxedo — американское название смокинга, который первоначально носили с целью уберечь одежду от запаха табака. О том, как появилось такое название коктейля, рассказывается в многочисленных вариантах истории с участием принца Уэльского, королевских портных и закрытого клуба для аристократов в северной части штата Нью-Йорк. Но, на мой взгляд, важна не история, а сложная структура коктейля: основа и вспомогательный элемент, джин и вермут в классическом сочетании, а в качестве корректоров — мараскино, абсент и апельсиновый биттер, которые нужно очень точно отмерять. Из лимонной цедры необходимо выдавить на поверхность напитка эфирное масло, прежде чем опустить ее в бокал. На мой взгляд, «Смокинге» — настоящее произведение искусства, вариация на тему классики: в его основе сухой коктейль «Мартини» с джином, сухим вермутом и лимонной цедрой в качестве главных ингредиентов. Обратите внимание на пропорции.

Рекомендую подавать его к ризотто с луком-пореем и горгонзолой или с десертами на основе цитрусов или смородины, возможно, с добавлением игристого вина.



VIEUX CARRÉ • СТАРАЯ ПЛОЩАДЬ

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл ржаного виски
- 30 мл коньяка
- 30 мл красного вермута
- 1 барная ложка ликера бенедиктин
- 2 дэша биттера «Пишо»

Гарнир: цедра апельсина и вишня мараскино

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в стакан для смешивания со льдом, хорошо перемешайте и перелейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал. Украсьте апельсиновой цедрой и вишней мараскино.

Vieux Carré — название французского квартала в Новом Орлеане, и коктейль получил свое имя, потому что три из пяти его ингредиентов французские: коньяк, красный вермут и бенедиктин, один из наиболее универсальных травяных ликеров, отличающийся сладким вкусом меда и специй, который дополняет креольский и цветочный биттер Peychaud's. Наконец, мощный и хорошо структурированный ржаной виски, гармонично сочетающийся с коньяком, завершает по-французски бархатистый результат смешивания сладких и ароматных ингредиентов. Таким образом, перед вами своего рода «коктейль в коктейле», учитывая, что основа напитка состоит из двух дистиллятов, полученных из разного сырья: первый из ржи, а второй из винограда — удачное и чувственное исключение из правила не смешивать в одном напитке дистилляты разного типа. В гастрономическом плане подумайте о сочетании напитка со сложными, роскошными десертами, такими как торт «Захер», в котором объединяются сладкие, горькие и фруктовые ноты. Среди сортов кофе, достойных такого изысканного дополнения, я предлагаю выбрать дикий из леса Харенна в Эфиопии, приготовленный опытным обжарщиком.



WHISKEY SOUR • ВИСКИ САУЭР

Тип: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл бурбона
- 25 мл свежевыжатого сока лимона
- 20 мл сахарного сиропа
- 30 мл яичного белка

Гарнир: вишня мараскино и половинка ломтика или цедра апельсина

Бокал: гоблет

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Хорошо встряхните. Процедите в охлажденный бокал гоблет или олд фэшн, наполненный льдом. Украсьте вишней мараскино и половинкой ломтика апельсина или апельсиновой цедрой по желанию.

Бармен Джерри Томас, известный как «Профессор», приводит описание типа коктейля сауэр в своем руководстве, опубликованном в Соединенных Штатах в 1862 году. Сауэр состоит из алкогольной основы, сахара и лимонного сока, однако в наши дни миксологи предлагают расширить категорию за счет семейства напитков на основе алкоголя с добавлением лимонного сока и ликера трипл сек, например «Маргариты».

ИВА классифицирует сауэр как аперитив небольшого объема, типа «Дайкири» и «Виски сауэр», а также лонгдринк, например «Джин физз», как напиток того же типа, но разбавленный содовой. Приготовление идеального коктейля «Виски сауэр» — настоящее испытание: бармен в курсе, что с технической точки зрения ключом к идеальному напитку является лимонный сок, свежевыжатый и процеженный, который можно попробовать и добавить немного воды, если он слишком насыщенный.

Цитрус — единственный используемый фрукт. Поскольку сок свежий, необходимо подбирать правильную кислотку. После того как степень кислотности установлена, нужно выяснить, какой уровень кислотности ожидает клиент, и добиваться его, прекрасно зная, что

барменов, помимо воли, отличает «рука», стиль, врожденная склонность подчеркивать сухой или сладкий вкус.

Я бы без сомнений предложила «Виски сауэр» как дополнение ко всей трапезе, но в качестве аперитива вижу его в компании с гаспачо с курицей, крудите из свежих овощей с йогуртовым соусом и копченой осетриной.



WHITE LADY • БЕЛАЯ ЛЕДИ

Тип: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 40 мл джина
- 30 мл ликера трипл сек
- 20 мл свежевыжатого сока лимона

Бокал: большой коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Встряхните и процедите в охлажденный большой коктейльный бокал.

«Белая леди» выглядит как вариант коктейля «Сайдкар»: замените коньяк джином, и готово. А если заменить коньяк и лимонный сок текилой и соком лайма, получится «Маргарита». Я могла бы продолжать, но предпочитаю оставить поиск сходств увлеченному читателю. Однако если вы действительно хотите вносить изменения в оригинальный рецепт, играйте по правилам: например, возможна замена основы коктейля в виде одного дистиллята другим, но при сохранении оригинальной формулы «вспомогательный ингредиент / корректор».

По оригинальному рецепту получается достаточно большой объем напитка, чтобы его можно было подавать в крупном коктейльном бокале. Его готовят в еще больших количествах, в подходящей посуде и с большим количеством льда, чтобы предложить для летнего ужина на свежем воздухе с меню, полным сырых продуктов, гапачо, суши и овощных блюд.

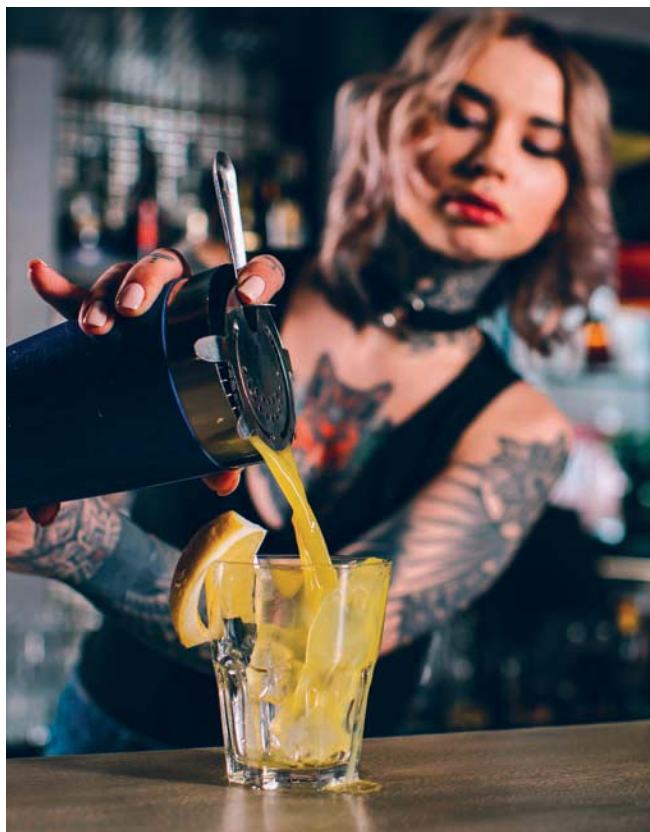


СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИКА

Сливки, сладкие и ароматные ликеры и мягкие базовые спиртные напитки хорошо отражают характер многих коктейлей на весь день, причисленных IBA к категории «современной классики». «Напиток для девочек», — говорили мои клиенты за стойкой, когда я осмеливалась предложить им шелковистый, ароматный и приятный «Золотой сон».

Это большая ошибка: легкость вкуса в данном случае обратно пропорциональна эффективности. Некоторые ингредиенты, выполняющие роль корректоров, являются общими для разных типов коктейлей. Мята — ароматная, насыщенная и властная — используется в качестве корректора как в напитках, что подаются в течение всего дня, типа «Кузнечика», так и в лонгдринках, отличный пример — «Мятный джулеп». Лонгдринки — это коктейли большого объема, в которых к алкогольным ингредиентам добавляются газированная вода, безалкогольные напитки, игристое вино, фруктовые соки, молоко и многое другое, чтобы обеспечить рецепту правильную дозу жидкости, утоляющей жажду. Некоторые лонгдринки питательны, например «Кровавая Мэри» с томатным соком. Но большинство из них обладают характеристиками напитка свежего, газированного и легкого на вкус; «Беллини», «Сингапурский Слинг» и «Текила Санрайз» хорошо характеризуют

данную категорию. В основном они подаются со льдом и по большей части имеют среднее содержание алкоголя. Лонгдринки украшают с большой щедростью, с эстетическим чувством и с использованием таких элементов, которое хорошо сочетается с ингредиентами напитка.



BELLINI • БЕЛЛИНИ

Назначение: игристый коктейль

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 100 мл просекко
- 50 мл пюре или нектара из белого персика

Бокал: флейта для шампанского

Способ приготовления:

налейте персиковое пюре или нектар в охлажденный бокал, медленно влейте игристое вино. Слегка, медленно перемешайте.

Варианты: «Пуччини» со свежавыжатым мандариновым соком, «Россини» с клубничным пюре и «Тинторетто» с гранатовым соком.

Персиковое пюре, эссенция мякоти спелого белого персика, протертой через сито шинуаз, придает аромат и слегка сгущает игристое вино, в частности просекко. Поэтому сочетание фруктовых вкусов персика и вина, а также приятные тактильные ощущения — части чудесной мозаики «Беллини», драгоценного игристого коктейля, пользующегося непреходящей славой.

Впервые он был приготовлен в 1950 году в баре Harry's в Венеции по случаю выставки художника Джованни Баттисты Беллини, известного как Джамбеллино. Придуманый позднее коктейль «Россини» представляет собой весенний вариант рецепта, в котором вместо персиков используется клубника. По правде говоря, в Harry's нашли и осенний вариант, в котором можно найти отстоявшийся до осветления виноградный сок. Для коктейля «Тинторетто» берут свежавыжатый гранатовый сок, процеженный, чтобы удалить семена. В качестве альтернативы выжмите разрезанный пополам гранат с помощью соковыжималки для цитрусов, как если бы это был апельсин. Этот сок легко хранится в морозильной камере в формочках для кубиков льда. При необходимости вы можете положить в бокал два таких кубика и добавить игристое вино.

Приготовленный в небольших дозах, максимум 100 миллилитров, «Беллини» станет чудесным аперитивом к шашлычкам из цуккини и морских гребешков, копченой осетрине с йогуртом или к персикам и розовому грейпфруту с имбирем.



BLACK RUSSIAN, WHITE RUSSIAN • ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ, БЕЛЫЙ РУССКИЙ

Назначение: после ужина, коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 50 мл водки
- 20 мл кофейного ликера

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления:

налейте в стакан олд фэшн, наполненный кубиками льда, водку и кофейный ликер и очень осторожно перемешайте. Для коктейля «Белый русский», который можно подавать в течение всего дня, добавьте 20 миллилитров свежих сливок и аккуратно перемешайте.

Оба эти коктейля называются «русскими» лишь потому, что готовятся с использованием водки в качестве базового дистиллята, который сочетается с кофейным ликером. А вот вопрос о том, что лучше всего использовать как второй ингредиент, мексиканский ликер со вкусом ванили или оригинальный спиртовой настой итальянского эспрессо, никогда не закрывается. Каждый пьет так, как ему нравится, но не забудьте сказать об этом бармену.

Коктейли почтенного возраста, родившиеся в 30-е годы XX века, остаются в моде, как это часто бывает с рецептами, близкими к совершенству. В случае с «Черным русским» в формуле участвуют всего два ингредиента: водка и кофе. Базовый дистиллят обеспечивает фон для развития кофейного вкуса, главного вкусоароматического ингредиента напитка, наполненного более чем тысячами пахучих молекул. Разница между двумя коктейлями заключается в том, что в «Белый русский» добавляют свежие сливки, которые нужно перемешать так, чтобы они не оказались слишком разбавлены льдом, потому что на самом деле не очень приятно,

если сливочный вкус становится разбавленными.

Нежные и кремообразные кофейные десерты или мороженое с взбитыми сливками и шоколадом по совершенно понятной аналогии напрашиваются в качестве аккомпанемента к этим двум коктейлям.



BLOODY MARY • КРОВАВАЯ МЭРИ

Назначение: коктейль на весь день /
антипохмельный напиток

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл водки
- 90 мл томатного сока
- 15 мл свежесжатого сока лимона
- 2 дэша вустерского соуса
- табаско
- сельдерейная соль
- перец

Гарнир: стебель сельдерея и долька лимона

Бокал: хайбол или тумблер

Способ приготовления:

аккуратно смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания и перелейте через стрейнер в тумблер. Если подаете напиток со льдом, выбирайте хайбол. Украсьте стеблем сельдерея и долькой лимона.

Темно-красный, как огонь, олицетворяющий религиозную страсть Марии, королевы Англии, прозванной «Кровавой» за расправы над еретиками, в честь которой назван напиток, этот лонгдринк на самом деле очень приятен, если вы чувствуете легкий намек на голод и еще не время садиться за стол: утоляющий жажду и шелковистый, согревающий благодаря входящим в состав водке и специям. Его пьют на пляже около двух часов дня, повторяют сразу после принятия солнечных ванн и до заката. Коктейль появился в Париже, в 1920 году: в Harry's New York Bar бармен смешал водку и томатный сок, позже в рецепт были добавлены ингредиенты для усиления вкуса, соусы и специи.

«Кровавая Мэри» подается как аперитив, если ее, как и игристые вина, наливать в умеренном количестве в бокал олд фэшн. Брусочки сырых овощей с соусом (крутите) или гаспачо, следующие за таким аперитивом, представляют собой идеальную легкую трапезу.



CAIPIRINHA • КАЙПИРИНЬЯ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл кашасы
- 1 лайм, нарезанный небольшими кусочками
- 4 барные ложки тростникового сахара

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления:

соедините измельченный лайм и сахар в бокале олд фэшн и разомните мадлером. Наполните бокал крупно измельченным льдом и влейте кашасу. Перемешайте движениями снизу вверх.

Традиционный бразильский напиток, популярный в Европе и Соединенных Штатах, готовится из лайма, сахара и кашасы, крепкого спиртного на основе сахарного тростника. Твердые ингредиенты растирают в большом и низком стакане с целью добавления эфирного масла цитрусовой цедры к сахару, чтобы облегчить его смешивание со спиртным. Благодаря сахару и цитрусовой цедре у напитка нет характерного запаха кашасы.

Лед должен заполнять весь бокал, и лучше, если он был раздроблен на кусочки вручную, а не механически: такой лед дольше не тает и охлаждает кашасу быстрее.

Если вам не нравится бразильский дистиллят из сахарного тростника, его можно заменить водкой (получится коктейль «Кайпироска») или светлым ромом («Кайпириссима»), оба эти варианта пользуются большим спросом. Для ароматизированных вариаций «Кайпироски» клубника, дыня, персики или ягоды добавляются по отдельности к измельченной основе напитка. Сладкий на вкус, коктейль кажется легким, но он коварен, особенно во фруктовых вариантах, ко-

торые пьются очень плавно. Сильная по характеру, «Кайпирина» хорошо сочетается с жареными, насыщенными по вкусу и прежде всего острыми блюдами.



CHAMPAGNE COCKTAIL • КОКТЕЙЛЬ ШАМПАНЬ

Назначение: игристый коктейль

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 90 мл охлажденного шампанского
- 10 мл коньяка
- 2 дэша биттера ангостура
- 1 кусочек сахара
- несколько капель ликера «Гран Марнье» (по желанию)

Гарнир: вишня мараскино, апельсиновая цедра (по желанию)

Бокал: флейта для шампанского

Способ приготовления:

положите кубик сахара, смоченный двумя дэшами биттера ангостура, в узкий бокал для шампанского, влейте коньяк и по желанию несколько капель «Гран Марнье». Медленно долейте шампанским. Украсьте апельсиновой цедрой (по желанию) и вишней мараскино.

Сухой, слегка горьковатый и подходящий для любого времени суток, этот коктейль с шампанским высоко ценится во всем мире. Добавление коньяка усиливает шампанское: они очень близкие родственники, так как коньяк — главный французский винный дистиллят. Сахар и биттер ангостура уравнивают друг друга и подчеркивают сбалансированный вкус напитка; короче говоря, он никогда не бывает приторным.

Как и многие игристые коктейли, его подают в виде аперитива или на фуршетах, так как он подходит для быстрого обслуживания большого количества людей.

Всем известный высокий и узкий бокал для шампанского идеален для версии лонгдринка: к ингредиентам на его дне добавляются ломтики апельсина и один кубик льда, который медленно тает и сохраняет напиток холодным в течение длительного времени.

Коктейль может сопровождать всю трапезу, от закуски до десерта. Если блюдо подается в качестве аперитива, дополните его легкими закусками, которые удобно брать и есть руками.



COSMOPOLITAN • КОСМОПОЛИТЕН

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл лимонной водки
- 15 мл ликера трипл сек
- 15 мл свежевыжатого сока лайма или лимона
- 30 мл клюквенного сока

Гарнир: цедра лимона

Бокал: большой коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Встряхните и процедите в охлажденный большой коктейльный бокал. Украсьте лимонной цедрой.

Причинами неоспоримого успеха этого коктейля являются довольно изысканный оттенок красного, красивый бокал для подачи, модные бары Нью-Йорка, Цинциннати, Сан-Франциско и Лос-Анджелеса, где его подают, актрисы сериала «Секс в большом городе», которые его постоянно заказывают, и Мадонна, сфотографированная в баре с бокалом «Космополитена» в руке.

Но одного внешнего вида недостаточно, чтобы добиться признания широкой публики: напиток великолепен и по содержанию — манящий, свежий, согревающий за счет высокого процента алкоголя, а его вкус стойкий, как навязчивая мысль. Я рекомендую заморозить бокал и приготовить вариант с добавлением цедры апельсина, лимона и лайма. Попробуйте также пустить плавать на поверхность напитка горстку цветков апельсина для изысканности.

Преобладающие во вкусе коктейля цитрусовые и кислые ноты делают его отличной парой к лимонному пирогу или тарту с лесными ягодами. А еще, если вы любите блюда, жаренные в кляре, сделайте глоток «Космополитена», и он очистит ваши вкусовые рецепторы перед следующим кусочком.



CORPSE REVIVER #2 • ОЖИВЛЯЮЩИЙ МЕРТВЫХ №2

Назначение: коктейль на весь день /
антипохмельный напиток

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 30 мл джина
- 30 мл ликера трипл сек
- 30 мл аперитива Lillet Blanc
- 30 мл свежесжатого сока лимона
- дэш абсента

Гарнир: цедра апельсина

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный кубиками льда. Энергично встряхните и перелейте в охлажденный коктейльный бокал. Украсьте апельсиновой цедрой.

Рецепт «антипохмельного» типа, название которого (буквально «Воскрешающий труп» или «Оживляющий мертвеца») наглядно объясняет его действие и назначение. Впервые он появляется в варианте Гарри Крэддока в «Книге коктейлей отеля “Савой”, полном сборнике всех коктейлей, известных и ценимых в Европе, Азии и Америке в 1930 году. Бармен лондонского Savoy предлагает выпивать четыре порции подряд, чтобы, по сути, воскреснуть из мертвых. У меня есть некоторые сомнения в исходе, учитывая огромную дозу алкоголя, содержащуюся в четырех порциях; возможно, такое количество подходило для богатых и праздных клиентов отеля Savoy в бурные годы прошлого века, после ночи пьянства, чтобы вернуть их на тот же уровень, что и в предыдущий вечер.

Помимо этого аспекта — и уважения права каждого на удовольствие, — важно рассмотреть напиток с технической точки зрения. Дэш абсента оказывает существенное влияние на результат, и IBA рекомендует два различных варианта его добавления: абсент можно влить в шейкер с основой и добав-

ками, чтобы лучше ощутить горечь «зеленой феи», или ополоснуть им бокал перед тем, как влить напиток, если вы предпочитаете лишь легчайший нюанс, почти парфюмерный аромат, к которому в послевкусии добавляется приятная нота апельсиновой цедры.



CUB LIBRE • КУБА ЛИБРЕ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 50 мл светлого рома
- 120 мл колы
- 10 мл свежесжатого сока лайма

Гарнир: лайм

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

готовится непосредственно в стакане. Влейте все ингредиенты в хайбол со льдом. Украсьте долькой или ломтиком лайма.

Филадельфийский фармацевт, который в 1895 году думал о «Кока-коле» как о тонизирующем средстве, конечно, не мог себе представить, к какому взрыву потребления сладких газированных напитков приведет его изобретение.

Буквально сразу темный сладкий напиток прибывает на Кубу, которая в то время уже была известным курортом, его пьют с ромом, добавляя воду и карамель — ингредиенты, которые добавляются и в сам ром по кубинской традиции. Даты изобретения Coca-Cola и освобождения острова от испанского господства примерно совпадают и дарят идею для названия нового коктейля: армия освободителей празднует победу с криком «Cuba Libre!», «Кока-колой» и ромом в стакане.

Коктейль, популярный во всем мире, состоит из двух ингредиентов, основного — рома — и вспомогательного — колы; его легко готовить, он наливается прямо в бокал, но требует строгости и точности в пропор-

циях, а из дополнений не нужно ничего, кроме дольки или ломтика лайма. Тартар или стейк из тунца, жареная рыба и омары, шашлычки из морских гребешков и креветок отлично сочетаются со сладким на вкус напитком. Летом его подают к фруктовому салату в чаше из дыни, арбуза или ананаса.



FRENCH75 • ФРЕНЧ75

Назначение: игристый коктейль

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 30 мл джина
- 15 мл свежего лимонного сока
- 15 мл сахарного сиропа
- 60 мл шампанского

Бокал: флейта для шампанского

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты, кроме шампанского, в шейкер. Встряхните и процедите в бокал. Долейте шампанским. Аккуратно перемешайте.

French75 упоминается в «Книге коктейлей отеля “Савой” (1930). Благодаря составу он входит в категорию игристых коктейлей, обладает достаточным содержанием алкоголя и представляет собой редкий случай приятного сочетания лимонного сока с вином.

Я согласна с решением ИВА 2012 года отобрать в категорию напитков с про-секко и шампанским, ограничив официальный статус, лишь коктейли «Беллини», «Коктейль Шампань», «Мимоза» и «Френч75». Для «Беллини» в примечаниях указаны варианты «Пуччини» со свежавыжатым мандариновым соком, «Россини» с клубничным пюре и «Тинторетто» с гранатовым соком. Для получения последнего сока, если у вас нет центрифуги, выжмите разрезанный пополам фрукт с помощью соковыжималки, как если бы это был апельсин.

Коктейль French75 прекрасно подходит в качестве аперитива и может быть подан к столу с приготовленной на гриле пресноводной рыбой, а также к тарту «Сент-Оноре» с виноградом в любое время дня и ночи.



FRENCH CONNECTION • ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 35 мл коньяка
- 35 мл амаретто

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты непосредственно в стакан олд фэшн с кубиками льда и аккуратно перемешайте.

French Connection сочетает в себе коньяк и амаретто для получения привлекательного по вкусу напитка, богатого нежными оттенками. Его готовят прямо в бокале со льдом, быстро перемешивая с изяществом и благоговением перед благородным коньяком. Легкий аромат горького миндаля, характерный для ликера амаретто, выступает фоновой нотой и прекрасно сочетается с насыщенностью французского дистиллята, завершая и без того удивительно богатый и сложный букет.

Этот коктейль называют третьей частью «криминальной троицы», вместе с «Крестным Отцом» и «Крестной Матерью», но на самом деле это ответ французских барменов на два американских напитка времен Сухого закона, родившийся во Франции между 50 и 60-ми годами XX века. «Французский Связной» приятно сочетается с изысканными десертами на основе сливок и шоколада, а специи, изюм и яблоки классического штруделя объединяются с этим коктейлем в поистине незабываемой гармонии.



GOLDEN DREAM • ЗОЛОТАЯ МЕЧТА

Назначение: коктейль после ужина, на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 20 мл ликера Galliano
- 20 мл ликера трипл сек
- 20 мл свежеевыжатого сока апельсина
- 10 мл свежих сливок

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Энергично встряхивайте в течение нескольких секунд. Процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Перед вами классический сливочный коктейль, один из самых востребованных, предлагающий сочетание легкого вкуса и мощного эффекта. Он не содержит дистиллята: основным спиртным компонентом в Golden Dream выступает ликер Galliano, который изготавливается методом водно-спиртового настаивания солодки, придающей ему золотисто-желтый цвет, ванили и других растительных компонентов.

Содержание алкоголя в «Гальяно» имеет важное значение, его объем составляет 42,3 %, что является совершенно исключительным для ликера, что близко к объему дистиллята. Таким образом, получается насыщенная основа с ярко выраженными вкусами и ароматами, сопровождаемая апельсиновым ликером и выжатым соком из того же цитруса. Сливки разбавляют и объединяют все ингредиенты; это почти греховное удовольствие, до такой степени, что многие мои клиенты, привыкшие к приятности сливок в коктейлях, с трудом соглашались на напитки, которые их не содержат. Хотя сочетание апельсинового сока и сливок теоретически может привести к свертыванию молочного продукта, благодаря высокому содер-

жанию спирта и энергичному встряхиванию со льдом в шейкере, в результате получается хорошо смешанный, однородный и плотный напиток.

подавайте коктейль к блюдам, не содержащим лимонный сок и сыр. Как и в случае с «Кузнечиком», идеальное сочетание — с шоколадом.



GRASSHOPPER • КУЗНЕЧИК

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 20 мл зеленого Crème de menthe
- 20 мл светлого Crème de cacao
- 20 мл свежих сливок

Гарнир: свежая мята, по желанию

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Энергично встряхивайте в течение нескольких секунд. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Опалесцирующий напиток, окрашенный в бледно-зеленый цвет, можно украсить верхушкой веточки мяты.

Шелковистый и мягкий на вкус, несмотря на довольно яркий вкус исходных ингредиентов, который смягчает добавление сливок.

Говорят, что коктейль был изобретен, как и «Золотая Мечта», и «Золотой Кадиллак», для голливудских актрис 1950-х годов, которые часто посещали American Roger's Bar на Манхэттене. Вы можете приготовить замороженный вариант, просто добавьте 20 миллилитров мятного сиропа к традиционному рецепту, разлейте смесь по силиконовым формочкам, поставьте в морозильник и подавайте через несколько часов с темным шоколадом с мятой — у него сочетание вкусов, очень похожее на сам напиток.



HEMINGWAY SPECIAL • ХЕМИНГУЭЙ СПЕШЛ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 50 мл светлого рома
- 40 мл свежавыжатого сока грейпфрута
- 15 мл ликера мараскино
- 15 мл свежавыжатого сока лайма

Бокал: большой коктейльный

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Энергично встряхивайте в течение нескольких секунд. Процедите в охлажденный большой коктейльный бокал.

Коктейль получил свое имя не случайно: по желанию знаменитого писателя бармен за стойкой Floridita в Гаване поменял рецепт «Дайкири», убрав сахар и добавив грейпфрутовый сок и вишневый ликер. Впервые я попробовала его на Кубе, где он известен под вторым вариантом названия — Papa Doble (на Кубе американского писателя с уважением и доброжелательно звали «папой»), и с радостью отмечая популярность коктейля во всем мире. Это довольно объемный напиток, и для его употребления требуется решимость. Он содержит огромную дозу рома, исключительно кубинского светлого. Балансирующая игра корректоров, в данном случае главный из них — ликер мараскино, в синергии с алкоголем смягчает вкус, улучшает текстуру, и коктейль льется рекой, а вы пьете его с удовольствием. Он подходит для летней жары, его можно употреблять со свежими овощами и фруктами.



HORSE'S NECK • ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 40 мл коньяка
- 120 мл имбирного эля
- дэш биттера ангостура (по желанию)

Гарнир: длинная полоска цедры лимона

Бокал: тумблер

Способ приготовления:

налейте коньяк и имбирный эль прямо в бокал с кубиками льда. Аккуратно перемешайте. Украсьте длинной и тонкой полоской лимонной цедры в форме спирали, при желании плесните немного биттера ангостура.

Несмотря на то что этот коктейль является исконно американским и, возможно, был придуман в баре при ипподроме, его стиль очень напоминает старые английские смешанные напитки.

Прозрачная «Лошадиная Шея» сияет золотом, благоухает имбирем и лимоном. Длинная спираль лимонной цедры имитирует шею лошади со светлой гривой, обыгрывая название напитка. Алкогольный, легкий на вкус, он сбалансирован, оставляя стойким типичный и слегка холодноватый вкус биттера ангостура.

Действительно, очень освежающий и тонизирующий, благодаря нотам имбиря, он отлично выполняет свою функцию. Среднее содержание алкоголя определяет сбалансированные вкусовые ощущения; другое дело — количество алкоголя в граммах, использованного для приготовления конкретного напитка.

Несладкие жареные блюда прекрасно сочетаются с напитком, в послевкусии которого отчетливо сохраняются теплые ноты коньяка и свежий цитрусовый аромат. Также коктейль подойдет к плотным по текстуре десертам, например лимонным пирогам с рикоттой, а еще лучше — к шоколадной выпечке.



IRISH COFFEE • КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ (Айриш Кофе)

Назначение: горячий напиток

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл ирландского виски
- 120 мл горячего сваренного кофе
- 50 мл охлажденных свежих сливок
- 1 барная ложка тростникового сахара демерара

Бокал: гоблет или стеклянный бокал с ручкой

Способ приготовления:

смешайте горячий кофе, ирландский виски и барную ложку тростникового сахара демерара в подогретом бокале, подходящем для подачи горячих напитков. На поверхность выложите сливки.

История об изобретении кофе по-ирландски говорит о заботе бармена о клиентах за стойкой. Джо Шеридан, бармен в аэропорту Шеннон на атлантическом побережье Ирландии, предложил американским пассажирам, застрявшим из-за плохой погоды, разновидность традиционного ирландского напитка с виски: сваренный горячий кофе со свежими и слегка взбитыми сливками. Чтобы убедиться, что сливки останутся на поверхности напитка, рекомендуется несколько раз встряхнуть их в шейкере, но безо льда, и медленно наливать по барной ложке, повернутой тыльной стороной и расположенной вплотную у края бокала. Хотя в оригинальной версии используется ирландский виски, подобный кофе с алкоголем может готовиться со многими другими спиртными напитками и ликерами и называться «кофе по-французски», «по-мексикански», «по-испански», «по-итальянски», в зависимости от происхождения используемого базового алкоголя. Результат всегда похож: вкусовое и тактильное удовольствие, создаваемое контрастом между жидким кофе, алкогольным и горячим, и густыми холодными сливками. Очень хорошо с ним сочетаются финики, марципан и вишневый пирог.



KIR • КИР

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 90 мл сухого тихого белого вина
- 10 мл ликера crème de cassis

Бокал: гоблет

Способ приготовления:

влейте черносмородиновый ликер в бокал гоблет и долейте белым вином.

Когда оцениваешь ингредиенты коктейлей «Кир» и «Кир Рояль», сразу возникает сомнение в том, что они сладкие, а потому не подходят для функции аперитива. Не обманывайтесь, попробуйте их, и вы обнаружите, что crème de cassis, ликер, насыщенный сахаром, растворяется в вине, способствуя проявлению кислого и явного вкуса черной смородины, очень распространенной во Франции садовой ягоды. На вкус коктейль скорее сухой, лишь слегка смягченный сладковатой ноткой насыщенного ликера.



KIR ROYAL • КИР РОЯЛЬ

Назначение: игристый коктейль

Содержание алкоголя: средне-низкое

Ингредиенты:

- 90 мл шампанского
- 10 мл ликера crème de cassis

Гарнир: красная смородина по желанию

Бокал: флейта для шампанского

Способ

приготовления: влейте черносмородиновый ликер в бокал флейта для шампанского и долейте шампанским. По желанию украсьте край бокала веточкой красной смородины.

Сбалансированный аперитив, прекрасный способ превратить бокал белого вина или шампанского в маленькую жемчужину искусства миксологии.

Оба варианта «Кира» — коктейли, отлично подходящие для шведского стола; приготовить их в больших количествах просто, и успех гарантирован, особенно если в каждый бокал добавить ягоду смородины, малины или земляники. «Кир» может служить сопровождением всей трапезы: коктейль подходит ко всем блюдам в меню, от закусок до десертов. Но лучше, если главным блюдом будет рыбное.

LONG ISLAND ICED TEA • ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 15 мл текилы
- 15 мл водки
- 15 мл светлого рома
- 15 мл ликера трипл сек
- 15 мл джина
- 25 мл свежавыжатого сока лимона
- 30 мл сахарного сиропа
- кола (для долива)

Гарнир: спираль из цедры лимона

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

соедините все ингредиенты в хайболе, наполненном льдом, долейте колой. Аккуратно перемешайте и украсьте спиралью из лимонной цедры.

«Лонг-Айленд Айс Ти» является уникальным исключением, противоречащим многочисленным правилам IBA. Однако с 2006 года он был кодифицирован: спрос на этот очень крепкий лонгдринк настолько велик и част, что это не позволило Всемирной ассоциации барменов его игнорировать.

Рецептов «Лонг-Айленда», который готовят в барах по всему миру, много, они включают в себя множество вариаций, но в качестве базового принципа это всегда очень высокое содержание алкоголя и смесь четырех крепких спиртных напитков в одном коктейле. Стандарт гласит, что формула может состоять из разных крепких дистиллятов только в том случае, если они получены из одного и того же сырья, например светлого и темного рома, бренди

и коньяка, водки и ароматизированной водки. Кроме того, количество ингредиентов, входящих в состав напитка, не может превышать пяти, а в оригинальном «Лонг-Айленде» их восемь. Интересно, чья это была идея: Роберта Батта, он же Роузбад, бармена с Лонг-Айленда в штате Нью-Йорк, в 1970-х годах, как гласят некоторые версии, или авторы — бармены из TGI Friday's Group?

Кстати, коктейль настолько алкогольный, что настоящий профессиональный бармен при заказе третьего «Лонг-Айленда» подает клиенту стакан воды со льдом.

«Лонг-Айленд Айс Ти» хорошо сочетается с тортильями с острым мясным соусом и помидорами, креветками и кускусом. Заморозив смесь в морозильной камере в формочках для льда, можно подать их с лаймовым сорбетом или добавить в колу в качестве альтернативы обычным кубикам льда.



MAI TAI • МАЙ ТАЙ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл золотистого ямайского рома
- 30 мл рома из патоки из Мартиники
- 15 мл апельсинового ликера Curaçao
- 15 мл миндального сиропа
- 30 мл свежевыжатого сока лимона
- 7,5 мл сахарного сиропа

Гарнир: ананас, листочки мяты и цедра лимона

Бокал: хайбол

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в шейкере, наполненном льдом. Хорошо встряхните и процедите в хайбол со льдом. Украсьте небольшим ломтиком ананаса, листочками мяты и лимонной цедрой.

«Май Тай» на языке коренных жителей Таити означает «не от мира сего», что кажется подходящим и уместным названием напитка, отражающим его действие. Звезда «Май Тай» возшла в тики-баре Trader Vic's в Окленде в 1944 году, его формула была изобретена самим Виктором, одним из основателей заведения. Он смешал лучшие сорта рома, прекрасно зная, что главный секрет успеха бармена заключается в превосходном качестве ингредиентов. Кстати, ром из Мартиники, который использовал Трейдер Вик, был не сельскохозяйственным, полученным из сока сахарного тростника, а разновидностью дистиллята, изготовленного из патоки.

С течением времени рецепт успешного коктейля менялся и совершенствовался, следуя вкусам заказчиков и фантазии исполнителей. ИВА зафиксировал оригинальный рецепт; варианты разнообразят за счет фруктовых соков, чаще всего грейпфрутового и апельсинового, добавляют гренадин и трипл сек. Содержание алкоголя высокое, вкус рома смягчается, оставаясь интенсивным и гармоничным. Отлично подходит как основа пунша с добавлением фруктовых соков, снижающих содержание ал-

коголя. При замораживании «Май Тай» я рекомендую положить в каждую формочку кусочек ананаса или шарик дыни. Если говорить о фудпейринге, то идеально гармоничное сочетание этого коктейля — с рыбой, приготовленной на гриле, фруктовым салатом и цитрусовым желе.



MARGARITA • МАРГАРИТА

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл текилы
- 20 мл трипл сек
- 15 мл свежего сока лимона или лайма

Гарнир: круста из соли по краю бокала по желанию

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

соедините все ингредиенты в шейкере со льдом, хорошо встряхните, перелейте через стрейнер в охлажденный коктейльный бокал, при желании сделав предварительно по краю ободок из соли.

Коктейль, посвященный голливудской актрисе Марджори Кинг (ее имя звучит по-кастильски как Маргарита), ассоциируется с Мексикой, морем, мангровыми лесами, ущельями barrancas, полями агавы и необычайно чистым голубым небом.

Это мой любимый коктейль, даже несмотря на то что текила, основной ингредиент «Маргариты», действует настолько сильно, что изменяет восприятие красного цвета на светофорах. Говорят, что у Марджори была аллергия на все спиртные напитки, кроме текилы; ложная прихоть или искренняя необходимость заставили бармена приложить усилия в поисках нового сочетания с мексиканским дистиллятом. Результат получился восхитительным, «Маргарита» прекрасна в любое время дня и ночи. Острая мексиканская кухня так и напрашивается в дополнение к напитку; ощущения яркие и взаимно усиливают друг друга. Мы также рекомендуем коктейль к рыбе и жареным блюдам в целом. Часто его готовят, обмакивая в соль лишь половину края бокала, чтобы тот, кто не любит смешивать вкус коктейля с солью, мог отпивать с чистого края.



MIMOSA • МИМОЗА

Назначение: игристый коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 75 мл шампанского
- 75 мл свежевыжатого апельсинового сока

Гарнир: спираль цедры апельсина по желанию

Бокал: флейта для шампанского

Способ приготовления:

налейте апельсиновый сок в бокал и медленно долейте шампанским. Осторожно перемешайте. При желании украсьте спиралью из апельсиновой цедры.

«Мимоза» появилась на свет в 1925 году в отеле Ritz в Париже и часто ассоциируется с «Бакс Физз» (см. стр. 230), в состав которого входят идентичные ингредиенты, только в других пропорциях: меньше апельсинового сока и больше шампанского. Вариант усиления цветового тона включает добавление нескольких капель гренадина.

Оригинальная формула подразумевает шампанское, но другие игристые вина с хорошей структурой и характером могут достойно его заменить.

Часто используемая в качестве напитка для бранча, «Мимоза» подойдет и для невесты за свадебным столом; ее также можно приготовить в практически безалкогольном варианте, растерев в стакане олд фэшн ломтик апельсина с сахаром, добавив немного апельсинового биттера и долив апельсиновым соком, газированной водой или содовой.



MINT JULEP • МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл бурбона
- 4 ростка мяты
- 1 барная ложка сахара
- 2 барные ложки воды

Гарнир: веточка мяты

Бокал: для джулепа или высокий тонкий стакан

Способ приготовления:

аккуратно разомните сахар с мятой и водой в бокале. Наполните бокал колотым льдом и влейте бурбон. Хорошо перемешайте, пока на стенки бокала не запотеют. Украсьте веточкой мяты.

«Это один из самых вкусных и соблазнительных алкогольных напитков, которые когда-либо были изобретены»: так Джерри Томас восхваляет «Мятный Джулеп» в своем знаменитом руководстве, которое до сих пор считается настоящей «библией» бармена, — в нем в 1862 году, впервые в истории смешанных напитков, он собрал и систематизировал около шестисот рецептов коктейлей. Книга изобилует комментариями и историческими сведениями. Что касается «Мятного Джулепа», я обнаружила, что в XIX веке этот лонгдринк готовили летом дома: свежий лимонад для детей и алкогольный вариант для взрослых. Я читала среди прочего, что тщательность каждого жеста во вре-

мя приготовления пропорциональна качеству напитка и его успеху: золотое правило, применимое к любому другому коктейлю.

По словам Джерри Томаса, чтобы приготовить хороший «Мятный Джулеп», вам нужно размять в бокале три или четыре веточки свежей мяты, добавить сахар и такое количество воды, которое необходимо для создания смеси, хорошо оттеняющей яркий аромат мяты. Влейте сначала бурбон, а затем кладите лед: таким образом алкоголь сохранит ароматические вещества. Наполните бокал колотым льдом и добавьте гарнир — традиционную веточку мяты и, если хотите, ягоды и апельсиновую цедру, чтобы украсить край бокала. Дополните стакан с охладившимся содержимым соломинкой. «Мятный Джулеп» прекрасно дополнит вегетарианские блюда, мясо на гриле, салат из свежих фруктов с мороженым «Фьор ди латте» и трюфели из горького шоколада.



МОЖИТО • МОХИТО

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 40 мл кубинского светлого рома
- 20 мл свежевыжатого сока лайма
- 6 веточек мяты
- 2 барные ложки тростникового сахара
- содовая

Гарнир: веточка мяты и долька лайма

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

разомните веточки мяты в стакане с сахаром и соком лайма. Добавьте немного содовой и наполните стакан льдом. Влейте ром и долейте содовой. Аккуратно перемешайте и украсьте веточкой мяты и долькой лайма.

Название говорит само за себя: Mojito — сокращение от mojecito, уменьшительное от mojo, которое, в свою очередь, является искажением слова moje, что в переводе с испанского означает «соус», полученный путем растирания ингредиентов в ступке. Традиционный кубинский лонгдринк, считается, восходит к временам флибустеров. Именно его предпочитал знаменитый капер сэр Фрэнсис Дрейк (живший в XVI веке), известный в то время как «Эль Драке» (испанский искаженный вариант имени баронета). Лайм, *hierba buena*, местная *Mentha viridis* и ром — все то же, что и в наши дни. Лед, с другой стороны, — уже современный вариант. Ром для коктейля требуется светлый, слегка незрелый и легкий, отфильтрованный в современном стиле кубинского и пуэрториканского рома. Это очень модный коктейль, его готовят многие бармены, причем некоторые уверены, что знают секреты, улучшающие его, не описанные в официальном рецепте. Однако я хочу подчеркнуть, что список IBA — очень важный рабочий инструмент: он кодирует формулы более 90 великолепных коктейлей, включая «Мохито», чтобы сделать их доступными для барменов всего мира.

Я предлагаю сочетание коктейля с холодной пастой с мятным соусом, форестью на гриле и лососем с лимоном. Если подаете напиток как аперитив, закуски к нему должны быть крошечными, на один укус.



MOSCOW MULE • МОСКОВСКИЙ МУЛ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 45 мл водки
- 120 мл имбирного пива
- 10 мл свежесжатого сока лайма

Гарнир: долька или ломтик лайма

Бокал: кружка для мула или тумблер

Способ приготовления:

в специальной металлической кружке для мула или стакане тумблер, наполненном льдом, смешайте водку и имбирное пиво, добавьте сок лайма. Украсьте долькой или ломтиком лайма.

Водка и имбирное пиво: это сочетание родилось в 1940-х годах. Формула была разработана для рекламы ферментированного имбирного напитка, смешанного с высококачественной русской водкой, которую импортировал в Соединенные Штаты Америки один из первых торговцев, предвосхитивших успех, который этот дистиллят будет иметь в следующем десятилетии. «Московский Мул» подавался в медных чашках емкостью около пяти унций, украшенных гравировкой с изображением мула. Сегодня напиток популярен в модных клубах, и заказывают его просто как «Москву»; он привлекателен своей легкой пряностью, но если вы не можете найти имбирное пиво, приготовьте коктейль с имбирным элем и просто с тертым имбирем.

Свежий, с умеренным содержанием алкоголя, «Московский Мул» подходит к большинству блюд. Попробуйте его с холодной пастой, жареным мясом и запеченными помидорами.



PIÑA COLADA • ПИНЬЯ КОЛАДА

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 50 мл светлого рома
- 50 мл свежевыжатого сока ананаса
- 30 мл кокосовых сливок

Гарнир: вишня мараскино и ломтик ананаса

Бокал: гоблет

Способ приготовления:

смешайте все ингредиенты в блендере с колотым льдом до получения кремообразной консистенции, перелейте в охлажденный бокал гоблет. Украсьте небольшим ломтиком ананаса и вишней мараскино. Исторически сложилось так, что для усиления вкуса в коктейль добавляют несколько капель сока лайма. А вместо свежевыжатого ананасового сока можно использовать качественный готовый.

Описание ингредиентов этого кубинского коктейля впервые появилось в «Нью-Йорк Таймс» в 1950 году: спелый ананас, ром и кокосовое молоко.

В Центральной Америке термин colada традиционно обозначает мякоть ананаса, пропущенную через сито, чтобы сок отделился от волокнистой части плода. Чтобы приготовить превосходную «Пинья Коладу», вам понадобится очень холодная мякоть или сок ананаса и кокосовое молоко; это позволит избежать добавления кубиков льда, который разбавляет и снижает аромат и вкус напитка. Но если вы все-таки хотите использовать лед, сохраните вкус, следуя рецепту IBA: 30 мл кокосовых сливок разбавьте небольшим количеством свежих сливок из коровьего молока или используйте блендер и смешайте ингредиенты со льдом, необходимым для получения замороженной «Пинья Колады», подсластив смесь 10 мл ликера мараскино. Вы можете превратить лонгдринк в лед, заморозив смесь в формочке для кубиков льда, или налить его в половинку ананаса, очищен-

ную от мякоти, и подать с большим количеством соломинок: очаровательный ритуал, ананас переходит из рук в руки, объединяя сидящих за столом.

Его можно подавать с ананасами и фруктами, которые гармонируют с кислотностью коктейля, или с рыбой, а особенно с омарами, просто приготовленными на гриле, как это делают на пляжах Кубы.



PISCO SOUR • ПИСКО САУЭР

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 60 мл писко
- 30 мл свежавыжатого сока лимона
- 20 мл сахарного сиропа
- 1 яичный белок (от небольшого яйца)
- несколько капель биттера ангостура

Бокал: гоблет

Способ приготовления:

хорошо взболтайте ингредиенты в шейкере со льдом, перелейте в бокал гоблет. Добавьте несколько капель ангостуры на поверхность.

Писко — это название выдержанного дистиллята с уникальными характеристиками, традиционно производимого в Перу и Чили. Иногда писко разливают в терракотовые кружки особой формы, напоминающие скульптуры цивилизации инков, и подают как сауэр — с лимоном и сахаром, а в данном случае еще с яичным белком, как в классической формуле, описанной Джерри Томасом (1862). Яичный белок, имеющий решающее значение для текстуры коктейля, при взбалтывании в шейкере способствует появлению мелкозернистой пены, белого «воротничка», плотного, шелковистого, легкого и мягкого. Можете готовить коктейль без яичного белка, некоторые гости предпочитают такой вариант. Биттер ангостура обогащает «Писко Сауэр» ароматом: когда вы подносите бокал к лицу, еще до того как отпить можете ощутить его сложность, и с первого глотка понимаете обоснованные причины, которые сделали его национальным напитком в Перу.

Используйте «Писко Сауэр» в качестве дополнения к спагетти и другой пасте с жирными соусами, красному мясу на гриле и лимонным десертам.



SEA BREEZE • МОРСКОЙ БРИЗ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 40 мл водки
- 120 мл клюквенного сока
- 30 мл свежесжатого сока грейпфрута

Гарнир: вишня мараскино и долька лайма

Бокал: хайбол

Приготовление:

соедините все ингредиенты в хайболе со льдом. Перемешайте и украсьте вишней и долькой лайма.

«Морской Бриз», который смешивается непосредственно в бокале, представляет собой легкий в употреблении лонгдринк, также подходящий для приготовления в большом объеме, сразу на много порций, в этом случае его удобнее охлаждать с помощью крупных кусков льда. В «Книге коктейлей отеля “Савой” Гарри Крэддока (1930) я нахожу напиток с тем же названием, но это, видимо, просто совпадение, учитывая, что ингредиенты разные; единственное, что объединяет эти два варианта, — большой кусок льда, чтобы быстро охладить смесь и избежать чрезмерного разбавления смеси. Крэддок классифицирует его как кулер, относя к категории напитков с газированной водой, но сегодня в коктейле нет и следа газировки, вместо нее используются клюквенный и грейпфрутовый сок. В целом коктейль можно охарактеризовать как кисло-сладкий, и это отличное средство для утоления жажды. Органолептические характеристики напитка вдохновляют на сочетание его с изысканными рыбными блюдами или жирным мясом.



SEX ON THE BEACH • СЕКС НА ПЛЯЖЕ

Назначение: лонгдринк

Ингредиенты:

- 40 мл водки
- 20 мл персикового ликера
- 40 мл свежевыжатого сока апельсина
- 40 мл клюквенного сока

Гарнир: долька апельсина

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в хайбол со льдом. Украсьте долькой апельсина

«Секс на пляже» — это гимн водке, которая демонстрирует свою важную роль в высоком искусстве миксологии и открывает двери для использования чистого по вкусу крепкого алкоголя, способного подчеркивать и усиливать вкус и аромат ингредиентов, с которыми его смешивают.

Мы встречаем ее в такой классике, как «Отвертка», «Харви Уолбэнгер», но в этом коктейле водка смешивается с клюквенным соком, что является очевидным признаком изменения потребительского вкуса в сторону кислых тонов.

С этим лонгдринком будут хорошо сочетаться блюда из сырых рыбы и овощей. К ингредиентам напитка также можно добавить лед и взбить в блендере, чтобы получить алкогольный фруктовый сорбет.



SINGAPORE SLING • СИНГАПУРСКИЙ СЛИНГ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл джина
- 15 мл вишневого бренди
- 7,5 мл ликера трипл сек
- 7,5 мл ликера DOM Bénédictine
- 120 мл свежавыжатого сока ананаса
- 15 мл свежавыжатого сока лимона
- 10 мл гренадина
- дэш биттера ангостура

Гарнир: ананас и вишня мараскино

Стакан: харрикейн

Способ приготовления:

соедините все ингредиенты в шейкере, наполненном кубиками льда. Хорошо встряхните. Процедите в бокал харрикейн. Украсьте ананасом и вишней мараскино.

В начале XX века за стойкой изысканного отеля Raffles в Сингапуре, посещаемого британским высшим обществом, в бокалы начали разливать фантастически сладкий и мягкий лонгдринк с тонким и сложным вкусом. У формулы было много вариаций, но рецепт, зафиксированный ИВА, очень близок к оригиналу и представляет собой исключение, аналогичное «Лонг-Айленд Айс Ти», из-за большого количества ингредиентов — на три больше максимально допустимого стандартом. Цвет коктейля колеблется между розовым и красным, с вишневым оттенком вкуса за счет вишневого бренди.

Напиток, безусловно, посвящен женщине — возможно, обвивающему ее покрывалу, бретельке платья или кружевным переплетениям сандалии. Несмотря на то что это лонгдринк, в нем явно высокое содержание алкоголя, которое нельзя недооценивать. Для медленного и вдумчивого употребления я предлагаю добавить в него лед в форме большого шара.

Коктейль можно подать с фруктовым мороженым или летним салатом из фруктов и ягод. Кто знает, почему так подсказывает мне мое обоняние и

вкус, но я сочетаю его с бараньими ребрышками на гриле, фрителле из анчоусов и сардин и песочным печеньем с джемом.



TEQUILA SUNRISE • ТЕКИЛА САНРАЙЗ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл текилы
- 90 мл свежевыжатого сока апельсина
- 15 мл гренадина

Гарнир: долька апельсина и вишня мараскино

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

налейте текилу и апельсиновый сок непосредственно в хайбол с кубиками льда, затем добавьте гренадин, чтобы создать хроматический эффект расцвета, sunrise по-английски. Не смешивайте. Украсьте долькой апельсина, дополните солодкой и подавайте.

Гренадин на дне бокала, похожий на солнце, отдыхающее на границе между небом и землей, когда уходит ночь, сильный вкус текилы и свежевыжатый апельсиновый сок: вся Мексика сконцентрирована в одном напитке.

Размешивать напиток или нет перед употреблением, остается на выбор того, кто пьет коктейль. Если его перемешать, он будет равномерно сладковатым.

Кодифицированный ИВА рецепт с добавлением апельсинового сока — версия, ведущая происхождение от рецепта 1930 года, который состоял из текилы, черносмородинового ликера, свежевыжатого сока лайма и содовой. Этот коктейль часто готовят в кувшине сразу на несколько порций, смешивая текилу и апельсиновый сок. Разлейте смесь по бокалам, наполненным льдом, и добавьте в каждый сироп гренадин.

Есть версия, что «Текила Санрайз» родилась в 1950-х годах, в Канкуне или Акапулько, но это не точно: о его происхождении ходит несколько историй, в которых фигурируют по меньшей мере две разные версии коктейля. Для некоторых напитков преклонный возраст гарантирует качество, для других это

признак «старого стиля»; мы пробуем напитки второго типа с любопытством и техническим интересом и с удивлением отмечаем, что они пользуются благосклонностью современной публики.

«Текила Санрайз» подойдет к салату с апельсином, к помидорам с начинкой из тунца и козьего сыра, к маринованной рыбе-мечу и к сальсе из сырых овощей с йогуртовым соусом.



VESPER • ВЕСПЕР

Назначение: коктейль «Мартини»

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл джина
- 15 мл водки
- 7,5 мл аперитива Lillet Blanc

Гарнир: лимонная цедра

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

встряхните все ингредиенты в шейкере, наполненном льдом, и перелейте в охлажденный коктейльный бокал. Украсьте длинной полоской лимонной цедры.

Ян Флеминг описал рецепт коктейля «Веспер» в романе «Казино “Рояль”» (1953) — им наслаждался агент 007, впервые сыгранный актером Дэвидом Нивеном в одноименном фильме 1967 года. Попробовав «Веспер», приготовленный из ингредиентов того времени — джина с содержанием алкоголя 47 %, водки с содержанием алкоголя 50 % и вермута с добавлением хинина, вы вряд ли узнали бы современный рецепт. Lillet Blanc, который сегодня так ценят за его свежесть и фруктовость, безусловно, отличается от оригинального Kina Lillet, производимого во Франции с 1800 года и более известного как «аперитив Бордо». Он мягкий, со сладкой и нежной ноткой и гораздо богаче по аромату, чем любой другой сухой вермут: в рецепте указано менее 10 миллилитров, но, несмотря на минимальное количество, именно «Лилле» придает коктейлю характер. «Веспер» готовится в шейкере, и после наливания его в бокал обязательно нужно сбрызнуть поверхность выжатым из лимонной цедры эфирным маслом.

Довольно значительное количество джина и водки в напитке требует сопровождать аперитив сытными закусками, и в большом количестве.



ZOMBIE • ЗОМБИ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл темного ямайского рома
- 45 мл янтарного пуэрториканского рома
- 30 мл рома демерара
- 20 мл свежавыжатого сока лимона
- 15 мл ликера фалернум
- 15 мл смеси Donn's mix (две части свежавыжатого сока желтого грейпфрута и одна часть коричневого сиропа)
- 1 барная ложка гренадина
- дэш биттера ангостура
- 6 капель перно

Гарнир: листья мяты

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

смешайте все ингредиенты в блендере со 170 граммами колотого льда. Включите блендер на несколько секунд, чтобы смешать напиток, и подавайте в хайболе, украсив листочками мяты.

Zombie — творение, датированное 1934 годом, с помощью которого Дон Бич-комбер выразил большее мастерство и деликатность в составлении напитка. Он сложный, состоит из значительного количества ингредиентов и, несомненно, единственный тики-коктейль, который может соперничать с неподражаемым «Май Тай». Высокое содержание алкоголя за счет использования трех разновидностей рома, выраженный, но не преобладающий вкус смеси Donn's mix и фалернума, дополняющих дистилляты, и, наконец, нотка биттера ангостура, смягченная каплями анисового перно, — эта смесь в бокале способна «воскресить разбитые мечты», как пишут Мартин и Ребекка Кейт в своей книге «Бухта контрабандиста» (2016), посвященной культуре тики. Фалернум, незаменимый ингредиент всех коктейлей в стиле тики, представляет собой ликер на основе рома родом с Барбадоса, густой и соломенного цвета, с содержанием алкоголя от 5 до 11 %. Вкус у него слегка сладковатый, чуть кисловатый и насыщенный ароматами имбиря, лайма, гвоздики и горького миндаля. Каждый производитель ревниво хранит рецепт, самым известным из них является Velvet Falernum, разра-

ботанный Джоном Д. Тейлором, который изготавливают на винокурне Foursquare.



НАПИТКИ НОВОЙ ЭРЫ

Этот раздел IBA состоит из группы разнообразных по назначению коктейлей, пользующихся большим спросом у посетителей баров. Несмотря на название, мы встречаем здесь старых знакомых, которые снова вошли в моду, таких как Yellow Bird и Tommy's Margarita, коктейли с характером, которые нужно готовить с точностью и предлагать клиентам, привыкшим к алкоголю; здесь есть «Мартини» и «Спритц», чей эволюционировавший рецепт произошел от простой смеси воды и вина, памяти об Австро-Венгрии. Спонтанное изменение пристрастий публики, иногда вызванное коммерческими причинами, большой спрос на один и тот же напиток приводят даже самых консервативных барменов к необходимости удовлетворения спроса. Коктейли перемещаются с одного континента на другой, слава о них передается клиентами из уст в уста: это случается с по-настоящему удачными рецептами, независимо от того, являются ли они результатом тщательного и умелого изучения со стороны бармена или они возникли по мановению руки любого клиента, творчески вдохновленного в какой-то момент. Бармен по определению предан традициям, и в то же время он обязан приветствовать тренды, следовать за желаниями людей перед барной стойкой, приспосабливаться к шумихе, организованной вокруг запуска того или иного нового алкогольного продукта.



BARRACUDA • БАРРАКУДА

Назначение: игристый коктейль

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл золотистого рома
- 15 мл ликера Galliano
- 60 мл свежесжатого сока ананаса
- дэш свежесжатого сока лайма
- просекко (для долива)

Гарнир: ананас и вишня мараскино, а также верхушка веточки мяты, если хотите придать напитку аромат

Бокал: большой коктейльный; IBA 2020 предлагает процедить коктейль в охлажденный хайбол со льдом

Способ приготовления: влейте в шейкер все ингредиенты, кроме просекко. Встряхните и перелейте в большой коктейльный бокал или хайбол со льдом, долейте игристым вином.

От Средиземного до Карибского моря, для этого напитка смешивают знаменитый итальянский ликер с безошибочно узнаваемым шафрановым цветом, приготовленный на основе трав, цветов, ягод и корней, с триадой тропических вкусов: ром, ананас и лайм. Бокал доливается игристым вином, отправляющим коктейль в категорию игристых. «Барракуда», учитывая большой объем, — это насыщенный игристый лонгдринк, который сопровождает весь ужин; если вы беспокоитесь, что одного бокала недостаточно, приготовьте его, добавив побольше льда и медленно помешивая, чтобы не выпустить пузырьки. Выбор блюд двоякий: «Барракуда» хорошо сочетается с тортильями с рыбной начинкой, омарами на гриле, курицей с ананасом или с блюдами, близкими к итальянской гастрономической культуре, такими как рис маринара и спагетти с базиликом и помидорами.



BEE'S KNEES • ВЫСШИЙ СОРТ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 52,5 мл сухого джина
- 2 барные ложки медового сиропа
- 22,5 мл свежавыжатого сока лимона
- 22,5 мл свежавыжатого сока апельсина

Гарнир: апельсиновая или лимонная цедра

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

перемешивайте медовый сироп с лимонным и апельсиновым соками, пока он полностью не растает, затем добавьте джин и взболтайте в шейкере с большим количеством льда. Процедите в охлажденный коктейльный бокал.

С 1920 по 1933 год правительство Соединенных Штатов Америки блокировало продажу, производство и импорт алкоголя. В этот период ограничений распространяются speakeasy, подпольные бары, созданные для обхода закона и продажи алкоголя «из-под полы». Одним из самых известных является клуб 21 в Нью-Йорке, открытый в 1929 году, который часто посещали Хемингуэй, Богарт и Синатра. В подпольных условиях — в тайных квартирах, подвалах, подсобных помещениях магазинов, о которых никто не подозревает, употреблялись коктейли с ингредиентами, часто произведенными в кустарных условиях. Одним из наиболее часто используемых был bathtub, джин, дистиллированный в ванне (по-английски bathtub) с примитивным перегонным кубом, который обычно обладал неприятным и резким вкусом. Вот почему, чтобы смягчить эти характеристики, на свет появился Bee's Knees (кстати, название представляет собой идиому и дословно переводится как «пчелиные колени» — Прим. пер.): в 1930 году, в год его изобретения, незаменимыми дополнениями к обильной дозе не самого

качественного джина стали медовый сироп, лимонный и апельсиновый соки. В результате получился отличный напиток, сбалансированный и приятный, прекрасно сочетающийся со свежими сырами, курицей и свининой в кисло-сладком соусе.



BRAMBLE • ЕЖЕВИКА

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 50 мл джина
- 25 мл свежавыжатого сока лимона
- 12,5 мл сахарного сиропа
- 15 мл ежевичного ликера Crème de mûres

Гарнир: ломтик лимона и две ягоды ежевики

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления:

соедините джин, лимонный сок и сахарный сироп в шейкере, наполненном льдом, хорошо встряхните и перелейте в стакан, наполненный колотым льдом. Круговыми движениями влейте ежевичный ликер. Украсьте ломтиком лимона и двумя ягодами ежевики.

Коктейль «Брэмбл» родился в Лондоне, в районе Сохо, в середине восьмидесятых. Он готовится подобно «Кайпиринье», просто и быстро, путем наливания всех ингредиентов в шейкер, наполненный льдом, за исключением ликера Crème de mûres, который добавляется в конце. Однако в кодификации IBA 2012 года предлагалось готовить напиток непосредственно в бокале, и результат получался превосходным даже для тех, кто предпочитает шейкер. Горка льда охлаждает напиток за несколько мгновений и сохраняет его очень свежим столько, сколько необходимо для употребления. Если готовите на компанию, сделайте несколько коктейлей одновременно: аккуратно расставьте бокалы, наполните их колотым льдом и наливайте в каждый по одному ингредиенту. Этот метод позволяет готовить напитки в одно и то же время, все очень холодные, без чрезмерного разбавления. Для бармена порядок и рациональность — инструменты, с помощью которых он добивается совершенства, они помогают ему выкручиваться в любой ситуации.

Коктейль легко пьется, он вкусный и ароматный. Уже во время чтения рецепта на ум приходит идея «Джин Сауэра» с нотой ежевики. Вы можете почувствовать ауру «старой школы», британскую строгость, подслащенную ягодами, которые мы с удовольствием собираем во время прогулок по сельской местности.



CACHANCHARA • КАЧАНЧАРА

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 60 мл кубинского агуардъенте
- 15 мл свежесжатого сока лимона
- 15 мл меда
- 50 мл воды

Гарнир: ломтик лимона

Бокал: тумблер

Способ приготовления:

растворите мед в воде и добавьте свежесжатый лимонный сок. Перелейте смесь в стакан и вращательными движениями распределите ее по стенкам. Добавьте колотый лед и, наконец, влейте агуардъенте. Энергично перемешайте снизу вверх и украсьте ломтиком лимона.

Коктейль родом с Кубы, является символом города Тринидад. Смесь легкодоступных ингредиентов, которая, по-видимому, служила восстанавливающим силы напитком для солдат во время войны за независимость острова от испанского господства. Напиток считался своего рода лекарством, и неслучайно его готовили на плантациях агуардъенте, дистиллята-предшественника современного рома, для рабов, как общеукрепляющее средство и панацею от всех болезней. Произношение названия сложное, несомненно, подходящее для пополнения ироничной коллекции анекдотов о барах и посетителях с заплетающимся языком, но приготовить коктейль очень просто, вам даже не нужны профессиональные инструменты, только стакан, лед и ложка. Aguardiente di Cuba — оригинальный дистиллят, насыщенный и яркий, чей вкус смягчается в коктейле благодаря добавлению меда. Коктейль, если он покажется вам слиш-

ком крепким, можно разбавить, добавив больше воды со льдом. Он идеально подходит к летним блюдам, например сырым овощам, холодной пасте, мясному ассорти и мороженому.



DARK'N'STORMY • ТЬМА И БУРЯ

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл темного рома
- 100 мл имбирного пива

Гарнир: долька или кружочек лайма

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

в хайбол со льдом налейте имбирное пиво, затем ром — так, чтобы он оставался на поверхности, украсьте долькой или кружочком лайма.

Моряки, пираты и острова в Карибском море. Места и люди смешиваются в «Тьме и Буре», лонгдринке на основе темного рома — бермудского, дикого и полного тропических ощущений.

Традиционно темный ром относится к напиткам, характеризующимся полным и насыщенным вкусом. Темный ром отличается от выдержанного доминирующим оттенком карамели, добавляемой перед розливом в бутылки для получения дистиллята глубокого темного цвета. Богатство этого вида рома лучше всего оценить, если попробовать его в чистом виде, однако смешивая, мы обнаруживаем очень приятные тонкие нюансы, о которых было бы жаль не узнать. Сочетание с освежающим имбирным напитком смягчает насыщенность рома, в то время как пряная нота имбирного пива регулирует сладость карамели. В результате получается приятный сбалансированный вкус, маскирующий истинную алкогольную силу напитка.

Коктейль легко пьется и легко сочетается с продуктами, богатыми вкусом: красным мясом, блинами с морепродуктами и рыбой с шафраном.



ESPRESSO MARTINI • ЭСПРЕССО-МАРТИНИ

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл водки
- 30 мл кофейного ликера
- 10 мл сахарного сиропа
- 1 маленькая порция эспрессо

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в шейкер, наполненный льдом, встряхните и процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Эспрессо, кофе в итальянском стиле, популярен как ингредиент для коктейлей, что является долгожданным и заслуженным мировым признанием. Он обладает характером, влияет на вкус и определяет аромат коктейля, снижает крепость водки и усиливает аромат ликера. Я предлагаю подсластить эспрессо сахарным сиропом, прежде чем налить горячий ингредиент в шейкер. Лед должен быть сухим, непрозрачным, взбалтываться быстро и энергично, а бокал для подачи коктейля должен быть хорошо заморожен. Искусно приготовленный напиток покрыт тонким слоем пены цвета лесного ореха. «Эспрессо-Мартини» — отличный «жидкий десерт» после ужина, который можно сочетать с тортом «Захер» или тирамису, к которым идеально подойдет глоток изысканного кофе.



FERNANDITO • ФЕРНАНДИТО

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 50 мл ликера фернет
- кола (для дольва)

Бокал: большой олд фэшн

Способ приготовления:

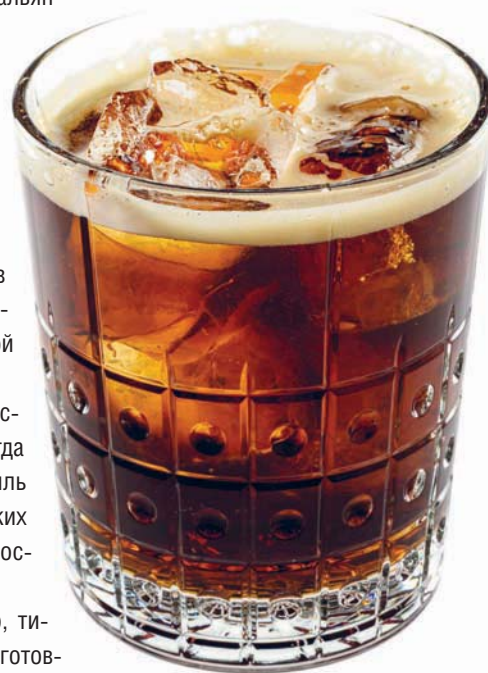
налейте фернет в большой бокал олд фэшн со льдом. Долейте колой, быстро и аккуратно перемешайте.

Исполнение простое, однако успех «Фернадито» требует внимания и точности: слабое место напитка — пузырьки, поэтому его нужно перемешивать как можно меньше и лишь слегка, чтобы сохранить их нетронутыми. В Аргентине, на родине рецепта, его называют *mezcla*, в переводе буквально «смесь». Первым компонентом простого напитка, состоящего всего из двух элементов, является фернет, знаменитый итальянский амаро, который, в зависимости от момента употребления и разбавления, может выполнять функцию дигестива или аперитива: сложный продукт, состоящий из большого количества растительных компонентов, в котором набор ароматов и вкусов очень хорошо выражен и отлично сочетается с приторно-сладкой кислинкой колы.

Дата рождения лонгдринка восходит к началу семидесятых, когда этот легкий и недорогой коктейль распространился среди итальянских иммигрантов, особенно в Буэнос-Айресе и его окрестностях.

Популярное дополнение к асадо, типичному аргентинскому мясу, приготовленному на гриле, считается, что кок-

тейль помогает лучше его усваивать. Эффект будет еще выраженнее, если подать к мясу чимичурри в итальянском стиле — из петрушки, орегано, чеснока, перца чили, оливкового масла, уксуса и соли.



FRENCH MARTINI • ФРАНЦУЗСКИЙ МАРТИНИ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 45 мл водки
- 15 мл малинового ликера
- 15 мл свежавыжатого сока ананаса

Гарнир: цедра лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в шейкер, наполненный кубиками льда, и энергично встряхните. Перелейте в охлажденный коктейльный бокал. Выдавите эфирное масло из лимонной цедры на поверхность напитка.

Элегантный, молодой, свежий и легкий аперитив, «Французский Мартини» отличается привлекательным нежным цветом, а его вкус тяготеет к приятной кислинке спелых фруктов. Его готовят для себя или для нескольких человек в шейкере и процеживают в охлажденные бокалы или в кувшин с большим количеством льда, добавляя к ингредиентам половинку спелого ананаса, нарезанного кусочками, и горсть малины. Во втором случае разлейте напиток по бокалам олд фэшн и украсьте каждую порцию шпажкой с кусочками ананаса и малиной. Я готовлю его в замороженном виде, в силиконовых формочках для конфет, добавляя к ингредиентам рецепта 10 или 20 миллилитров ликера мараскино.



ILLEGAL • НЕЗАКОННЫЙ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 30 мл мескаля эспадин
- 15 мл крепкого ямайского светлого рома
- 15 мл фалернума
- 1 барная ложка ликера мараскино
- 22,5 мл свежевыжатого сока лимона
- 15 мл сахарного сиропа
- 30 мл яичного белка (по желанию)

Бокал: коктейльный или террактовая чашка

Способ приготовления:

соедините все ингредиенты в шейкере, наполненном льдом, и энергично встряхните. Налейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал или в традиционную глиняную кружку со льдом.

Название коктейля навеяно незаконным экспортом из Мексики первых кустарных мескалей, не имевших официальных сертификатов, разрешавших их продажу. Мескаль, который получают из агавы сорта «эспадин» способом традиционной перегонки, с 40 %-ным содержанием алкоголя, с ожидаемым вкусом — очень легкая дымная нотка, которая не доминирует над остальными вкусами. Этот дистиллят разливается по бутылкам без предварительной выдержки.

Аромат напитка довольно легкий, в то время как во вкусе раскрываются ноты агавы и груши; он элегантен, цветочный и концентрированный. Основа хорошо сочетается с ромом и

фалернумом, в то время как вишневый ликер, лимон и сахар создают завершенную композицию, формулу которой нужно соблюдать строго, так как смешивание семи ингредиентов требует технических навыков и чуткой руки.

Учитывая стиль коктейля, я предлагаю сопровождать его шоколадными конфетами и café de olla, типичным мексиканским кофе с корицей, или дополнить им тропическое фруктовое мороженое с корицей. Если хотите приготовить лонгдринк, исключите яичный белок и долейте бокал кислым фруктовым соком.



LEMON DROP MARTINI • МАРТИНИ ЛЕМОН ДРОП

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл лимонной водки
- 20 мл ликера трипл сек
- 15 мл свежевыжатого сока лимона

Для крусты: сахар на половину края бокала

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:
оформите край бокала сахаром, влейте ингредиенты в шейкер, встряхните и процедите в бокал.

Нежная и гармоничная нота обогащает коктейль «Мартини» лимонным вкусом и ароматом: сахар на ободке бокала смягчает кислотность лимона и делает сладковатым нейтральный вкус водки. По определению и потому, что я педантична, Lemon Drop можно интерпретировать как вариант «Маргариты», в котором водка заменяет текилу, лимонный сок — сок лайма, а край бокала покрывается сахаром, а не солью. Его легко и быстро готовить, а ингредиенты можно купить где угодно. Чтобы сделать крусту, смажьте без нажима половину края бокала половинкой лимона, насыпьте немного сахара на блюдце и опустите в него смоченный лимонным соком край. Обращайте внимание на пропорции ингредиентов, соблюдайте рецепт до последней капли и останетесь в памяти потомков.



NAKED AND FAMOUS • ОБНАЖЕННЫЙ И ЗНАМЕНИТЫЙ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 22,5 мл мескаля
- 22,5 мл желтого ликера шартрез
- 22,5 мл апериоля
- 22,5 мл свежесжатого сока лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер со льдом. Энергично встряхните и процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Четыре ингредиента: основной дистиллят, французский монастырский травяной ликер и менее горький коммерческий амаро, которые делают напиток коктейлем на весь день, плюс к трем перечисленным добавляется свежесжатый лимонный сок, чтобы придать напитку сбалансированную кислотность. И все четыре элемента — в равных долях. Нелегко найти подобную приятную комбинацию, разделенную на одинаковые четверти, одна из которых — мексиканский дистиллят из агавы с выраженным характером. На самом деле мескаль, который придает коктейлю сложный дымный аромат, в свою очередь смягчается ароматической сладостью шартреза и легким горьковатым оттенком апериоля. Результат, если он хорошо приготовлен, имеет устойчивое содержание алкоголя, который едва заметен на вкус, но, несомненно, влияет на настроение... и равновесие. Учитывая характеристики мескаля, который в наши дни стал престижным дистиллятом, я предлагаю не сочетать его с продуктами, способными замаскировать его природу и вкусовые качества. Предлагаю подумать

в направлении дополнения напитком продуктов того же географического происхождения, например авокадо с соком лайма, грецкими орехами и каштанами.



NEW YORK SOUR • НЬЮ-ЙОРК САУЭР

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл ржаного виски или бурбона
- 22,5 мл сахарного сиропа
- 30 мл свежевыжатого сока лимона
- 30 мл яичного белка
- 15 мл красного вина (сира или мальбек)

Гарнир: цедра апельсина или лимона и вишня мараскино

Бокал: олд фэшн

Способ: влейте все ингредиенты, кроме вина, в шейкер, наполненный льдом. Энергично встряхните и процедите в охлажденный бокал олд фэшн, наполненный кубиками льда. Долейте вином, украсьте цедрой цитрусов и вишней мараскино.

Классический «Виски Сауэр» на основе ржаного виски или бурбона, интересный на вид и на вкус из-за добавления красного вина. Стоит смешать разные слои, чтобы насладиться богатым фруктовым вкусом, который, благодаря яичному белку, становится особенно бархатистым. Этот последний ингредиент, хотя и входит в официальный вариант коктейля, не является обязательным, но многие предпочитают его использовать для придания мягкости вкусу и образования сверху пены, украшающей напиток.

Сауэр, как правило, служит «испытательным полигоном» для каждого бармена, особенно «Нью-Йорк», тем более учитывая присутствие красного вина и яичного белка: его хорошее исполнение гарантирует мастерство и компетентность миксолога. Что также удивительно, так это то, что в этом коктейле вино не имеет своего характерного вкуса: оно приобретает другой, очень интригующий оттенок, например оттенок вишни, который дает сира благодаря сочетанию с дистиллятом и соком лимона. В сочетании со смешанными салатами, красным

мясом и дичью, приготовленной на гриле или запеченной, создается прекрасный комплекс вкусов, способный удовлетворить даже самых требовательных гурманов.



OLD CUBAN • СТАРЫЙ КУБИНЕЦ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 6–8 листьев мяты
- 45 мл рома аньехо
- 22,5 мл свежевыжатого сока лимона
- 30 мл сахарного сиропа
- 2 дэша биттера ангостура
- 60 мл шампанского или просекко

Гарнир: верхушка веточки мяты

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты, кроме вина, в шейкер и хорошо встряхните со льдом. Перелейте через стрейнер в хорошо охлажденный бокал и долейте шампанским или просекко. Добавьте мяту в качестве украшения.

Одри Сондерс, одна из величайших барменов в истории миксологии, изобрела Old Cuban в 2001 году, решив сделать версию «Мохито» в стиле «маленького черного платья», которая была бы по достоинству оценена в канун Нового года. На самом деле коктейль элегантный, сложный и глубокий; ингредиенты, которые характеризуют вкус этой вариации «Мохито», — это выдержанный ром и шампанское вместо светлого рома и содовой, к которым добавляют несколько капель биттера ангостура, чтобы объединить лимонный сок и сахар с дистиллятом и вином. Данный вариант кажется простым, некоторые могут даже посчитать его тривиальным, но я уверена, что мало какой состав может быть таким же мастерски выверенным, как рецепт «Старого Кубинца». Коктейль, хотя и входит в категорию напитков на весь день, можно пить и всю ночь, не заботясь о том, чтобы переходить на конкурирующие напитки. Идеально подходит для празднования без забот, его приятно подавать с запеченными десертами с

кремом и сливками после ужина, а в течение дня он с достоинством дополнит всю трапезу, основанную как на мясе, так и на пасте с соусом.



PALOMA • ПАЛОМА (Голубка)

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 50 мл текилы
- 5 мл свежевыжатого сока лайма
- щепотка соли
- 100 мл газированного напитка со вкусом розового грейпфрута

Гарнир: долька лайма

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

Налейте текилу и сок лайма в хайбол. Добавьте соль и лед, долейте газировкой со вкусом розового грейпфрута. Аккуратно перемешайте и украсьте долькой лайма.

Коктейль прост в приготовлении и является эффективным средством для утоления жажды. В Мексике он очень популярен, особенно в качестве лонгдринка, который можно употреблять в любое время; кодировка IBA предлагает точные количества, создающие выверенный баланс между ингредиентами, но, учитывая, что «Палома» состоит из алкогольной основы и трех добавок кислого, горького и соленого вкусов, тем не менее можно варьировать количество текилы, чтобы получить напиток более или менее легкий, без вреда вкусоароматическому комплексу. Щепотка соли важна для вкуса и объединения лайма и текилы. Также говорят, что эта щепотка соли эффективно нейтрализует неприятный запах пототделения из-за чрезмерного потребления дистиллята мексиканской агавы. В любом случае не забывайте: как и в рецепте бабушкиного пончика или в кружке латте, с солью или без нее результат получится очень разным. Попробуйте «Палому» с авокадо, приправленным солью и лимоном, креветками или омарами, салатом с зернами граната и апельсином.



PAPER PLANE • БУМАЖНЫЙ САМОЛЕТИК

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл бурбона
- 30 мл амаро Nonino
- 30 мл апероля
- 30 мл свежавыжатого сока лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер с большим количеством льда, встряхните и перелейте в хорошо замороженный коктейльный бокал.

Paper Plane, слегка горьковатый коктейль-аперитив, отличается характерной нотой бурбона на заднем плане. Рецепт придуман в Чикаго, США, в 2007 году в The Violet Hour, и изобрел его Сэм Росс; оригинальная формула предусматривает использование кампари, который вскоре был заменен аперолем. Особое внимание следует уделить лимонному соку: амаро обладает очень легкой горчинкой как с точки зрения содержания алкоголя, так и вкуса, и его деликатность требует, чтобы сочетание с таким мощным ингредиентом, как лимонный сок, было хорошо сбалансировано. Свежавыжатый цитрусовый сок готовьте каждый день несколько раз в день и храните в холодильнике в небольшом кувшине; его всегда нужно пробовать на вкус и при необходимости корректировать, добавляя воду или сахарный сироп в небольших количествах. Выжимание сока непосредственно при приготовлении коктейля, хотя и выглядит эффектно, и указывает гостю на свежесть продукта, рискованно; лимоны могут иметь очень разный уровень кислотности в зависимости от сезона, места произрастания или сорта.

Подайте первую порцию «Бумажного Самолетика» в качестве аперитива, а затем пейте его же в течение всей трапезы. Напиток, безусловно, подходит к летней и средиземноморской кухне, к пасте, рыбе и белому мясу.



PENICILLIN • ПЕНИЦИЛЛИН

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл купажированного шотландского виски
- 7,5 мл торфяного односолодового виски
- 22,5 мл свежавыжатого сока лимона
- 22,5 мл медового сиропа
- 1/2 см корня имбиря

Гарнир: засахаренный имбирь

Бокал: тумблер или олд фэшн

Способ приготовления:

разомните свежий имбирь в шейкере и добавьте все ингредиенты, кроме односолодового виски. Наполните шейкер льдом и встряхните. Процедите методом дабл стрейн в тумблер или олд фэшн со льдом. Налейте сверху односолодовый виски и украсьте засахаренным имбирем.

От варианта к варианту, от «Виски Сауэр» до «Золотой Лихорадки», чтобы, наконец, добраться до «Пенициллина»: минимальные вариации, такие как мед, заменяющий сахар в «Золотой Лихорадке», появление имбиря, медового сиропа и менее 10 миллилитров односолодового торфяного виски на поверхности коктейля, которому он добавляет слегка дымную нотку. Коктейль был изобретен в 2004 году Сэмом Россом, барменом клуба Milk & Honey в Нью-Йорке. Кстати, вы можете сделать имбирно-медовый сироп, чтобы не пришлось разминать имбирь в шейкере и, наливая напиток в бокал, процедить его просто через стрейнер, без ситечка. Чтобы приготовить сироп, нужно довести до слабого кипения смесь 300 граммов меда, 300 граммов воды и 100 граммов свеженатертого имбиря. Варите 10 минут, дайте остыть, накройте и уберите в холодильник. На следующий день процедите сироп и сохраняйте в холоде.

Учитывая характерные органолептические свойства сауэра, я

предлагаю подавать «Пенициллин» с жирными блюдами; наиболее выигрышное сочетание, несомненно, с копченым шотландским лососем, в котором присутствуют те же нотки дымка, что и в торфяном виски.



RUSSIAN SPRING PUNCH • РУССКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ

Назначение: игристый коктейль

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 25 мл водки
- 25 мл свежевыжатого сока лимона
- 15 мл ликера Crème de cassis
- 10 мл сахарного сиропа
- игристое вино

Гарнир: ломтик лимона и ежевика

Бокал: хайбол

Способ приготовления:

взболтайте все ингредиенты и перелейте в хайбол. Долейте игристым вином. Украсьте ломтиком лимона и ежевикой.

Сбалансированный, сложный и свежий, этот коктейль высоко зарекомендовал себя в Лондоне в 1990-х годах. Качество игристого вина, оригинальность черносмородинового ликера и свежесть лимонного сока являются важными переменными; я не устаю повторять, что качество ингредиентов является необходимым условием как для идеального «Русского Весеннего Пунша», так и для любого другого смешанного напитка. Я предлагаю вариант с игристым вином: разомните немного ежевики на дне шейкера, добавьте лед и ингредиенты оригинального рецепта. Встряхните, перелейте в бокал хайбол, наполненный колотым льдом, и долейте игристым вином.

«Русский Весенний Пунш» — это коктейль, утоляющий жажду и устраняющий ощущение жирности, поэтому он будет хорошо сочетаться с орекьете с соусом с мидиями, рыбой, запеченной в фольге, и жареными морепродуктами.



SOUTHSIDE • САУТСАЙД

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 60 мл лондонского сухого джина
- 30 мл свежавыжатого сока лимона
- 15 мл сахарного сиропа
- 5 или 6 листьев мяты
- 30 мл яичного белка (по желанию)

Гарнир: веточка мяты

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

соедините ингредиенты, включая листья мяты, в шейкере со льдом, хорошо встряхните и процедите методом «дабл стрейн» в хорошо охлажденный коктейльный бокал. Если используете яичный белок, его нужно добавить в шейкер и энергично встряхнуть напиток. Украсьте напиток красивой веточкой мяты.

Простой и эффективный, Southside можно определить как «Джин Сауэр» с добавлением листьев мяты. Ароматическую траву не следует измельчать, а только растирать с кубиками льда при встряхивании шейкера вместе со всеми остальными ингредиентами. Важно обращать внимание на дозировку: когда напиток состоит из дистиллята, сахара и лимона, успех зависит от вашей точности в выборе безалкогольных элементов, и даже малейшее изменение может сильно изменить результат.

«Саутсайд» включен в список классических коктейлей в «Книге коктейлей отеля "Савой" Гарри Крэддока, опубликованной в 1930 году, в газированной версии (физз): его готовят с добавлением небольшого количества сельтерской воды, чтобы сделать немного легче на вкус. Предписанный джин — лондонский сухой, слегка ароматный, в его ароматике доминирует класси-

ческий можжевельник, в целом он не очень сложный и не содержит многочисленных местных растительных компонентов. Вероятно, рецепт Southside Fizz восходит к 1890 году, когда он был впервые подан в спортивном клубе Лонг-Айленда в Нью-Йорке, а затем стал очень популярным напитком среди спортсменов того времени.



Southside также заслуживает почетного места в фудпейринге: именно возможность расширения алкогольной и кислой основы с помощью определенного количества сельтерской воды позволяет получить напиток, которым можно сопровождать всю трапезу, идеально подходящий для сочетания с рыбными и мясными блюдами, приготовленными на гриле, салатами любого типа, простыми и сложными, а также фруктовым мороженым.

SPICY FIFTY • СПАЙСИ ФИФТИ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 50 мл ванильной водки
- 15 мл бузинного кордиала
- 15 мл свежавыжатого сока лимона
- 10 мл медового сиропа
- 2 тонких ломтика красного перца чили

Гарнир: перец чили

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

соедините ингредиенты в шейкере со льдом, хорошо встряхните и процедите методом «дабл стрейн» в замороженный коктейльный бокал, украсьте ломтиком перца чили.

Коктейль изобретен Сальваторе Калабресе, также известным как «Мастер», итальянским барменом с космополитическим опытом, который работает в самых известных барах Европы и Америки. Напиток обладает нежным вкусом: при первом глотке он раскрывается сладостью, которая затем переходит в citrusовые ноты, чтобы, наконец, дать просочиться легкой остроте благодаря перцу чили.

Секрет получения сбалансированного результата заключается в использовании спелого халапеньо, очень ароматного мексиканского перца, острый вкус которого быстро исчезает, оставляя место нежному послевкусию. Ваниль, мед, медовый сироп и бузинный кордиал были в моде в 2004 году, когда был изобретен пряный напиток, а лимон — один из самых часто используемых ингредиентов за всю историю миксологии. В сопровождении фондю или выдержанных сыров, таких как пармезан и чеддер, Spicy Fifty будет смотреться очень гармонично — и закуска, и коктейль приобретают органолептическую ценность и дарят

приятные ощущения. Попробуйте также сочетать его с ризотто с горгонзолой или с фаршированными цветками цукини.



SPRITZ • СПРИТЦ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 90 мл просекко
- 60 мл апериоля
- немного содовой

Гарнир: половинка ломтика апельсина

Бокал: большой бокал для вина или олд фэшн

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в большой бокал для вина или олд фэшн, наполненный льдом, и аккуратно перемешайте. Добавьте немного содовой. Украсьте половинкой ломтика апельсина.

Коктейль, ставший всемирно известным, является любимым аперитивом в Венеции, его лучше пробовать на Кампо Санта-Маргерита или в районе Фрари, вдали от туристических маршрутов. Чтобы почувствовать ауру города, лучше всего идти по стопам студентов и местных жителей, от бара к таверне, один напиток за другим, по дороге домой, чтобы спокойно прогуляться пешком. Спорное происхождение и, возможно, изобретение рецепта восходит ко временам оккупации Венеции Габсбургами. Рецепт варьируется от района к району, но обязательно коктейль должен быть с легкой или интенсивной горчинкой, с игристым или тихим вином. Здесь вы видите рецепт IBA 2020 года.

В Венеции вы можете поесть под «Спритц»: закуски, уличная еда, простые блюда в таверне, сопровождающие напиток, выступают предвестниками «счастливого часа».

Примечание: существуют и другие версии «Спритца», в которых апероль заменяют такие ингредиенты, как кампари, Сунар или Select.



SUFFERING BASTARD • СТРАДАЮЩИЙ УБЛЮДОК

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 30 мл коньяка или бренди
- 30 мл джина
- 15 мл свежесжатого сока лайма
- 2 дэша биттера ангостура
- имбирное пиво (для долива)

Гарнир: веточка мяты и ломтик апельсина (по желанию)

Стакан: хайбол или тики-кружка «Страдающий ублюдок»

Способ приготовления:

соедините все ингредиенты, кроме имбирного пива, в шейкере с большим количеством льда. Хорошо встряхните и перелейте содержимое в бокал. Долейте имбирным пивом и украсьте веточкой мяты. По желанию добавьте ломтик апельсина.

Настоящий классический стиль, тики «Золотой эпохи», мощный и простой, любимый ценителями эффектных коктейлей, Suffering Bastard ароматен, элегантен и полон интересных вкусов. Рецепт родился в 1942 году в отеле Shepherd's в Каире, это детище главного бармена Джо Сиаломы, придуманное для британских офицеров и военных репортеров, которые там останавливались.

Основными дистиллятами здесь являются коньяк или бренди и джин, и нет ни капли рома. Уточнение необходимо, потому что часто думают, что в основе тики обязательно должен быть ром, как в тропических напитках, но это ошибка. Эрнест Рэймонд Бомонт Гант, известный как Донн Бич, изобретатель коктейля «тики» и бутлегер (контрабандист) времен Сухого закона, описал этот мрачный период как четырнадцать лет, в течение которых люди «не выпили ни одного приличного напитка, и в ноздрях всегда стоял запах рома» («Бухта контрабандиста» Мартина и Ребекки Кейт, 2016); но Сиалом, придумав «Страдающего Ублюдка», открыл дверь «тики» для джина London Dry.

Я предлагаю использовать домашнее имбирное пиво, также подходящее для приготовления «Московского Мула». Лонг-дринк, чуть горьковатый и игристый, хорошо сочетается с кисло-сладкими блюдами в азиатском стиле, а также с нашими фирменными тортеллини с тыквой, которые готовятся по оригинальному рецепту, в начинке которых используется горчица.



TIPPERARY • ТИППЕРЕРИ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл ирландского виски
- 25 мл красного вермута
- 15 мл зеленого ликера шартрез
- 2 дэша биттера ангостура

Гарнир: ломтик апельсина

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в бокал для смешивания со льдом и тщательно перемешайте. Перелейте в охлажденный коктейльный бокал и украсьте ломтиком апельсина.

В книге Гарри Крэддока «Книга коктейлей отеля "Савой"», опубликованной в 1930 году, приводятся два рецепта «Типперери»: первый из ингредиентов современного кодифицированного варианта IBA, во втором виски заменяется джином, а крепкий картезианский ликер — апельсиновым соком и гренадином. Между двумя версиями органолептического сходства остается мало, но оба готовятся аналогичным методом смешивания, а не взбалтывания в шейкере, что, безусловно, вызвано наличием в составе вермута: к ингредиенту на основе вина нужно относиться с нежностью, он требует именно перемешивания. Название напитка отсылает к известной песне «It's a long, long way to Tipperary», которую пели ирландские бойцы, сражавшиеся на французском фронте во время Первой мировой войны, и состав коктейля, по версии IBA, представляет собой смесь ирландских и французских ингредиентов. Здесь чувствуется явное сходство с коктейлем «Манхэттен», аперитивом, состоящим из ржаного виски и сладкого вермута, с добавлением биттера ангостура, но «Типперери» гораздо более ароматный и с высоким

содержанием алкоголя, универсальный коктейль на весь день. Я предлагаю подавать его с роскошными десертами, такими как торт «Захер» или шоколадно-сливочные трюфели.



TOMMY'S MARGARITA • МАРГАРИТА ТОММИ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл текилы
- 15 мл свежевыжатого сока лайма
- 2 барные ложки нектара агавы

Гарнир: ломтик лайма

Бокал: коктейльный; IBA 2020 предлагает тумблер, наполненный льдом

Способ приготовления:

влейте ингредиенты в шейкер, встряхните и процедите в тумблер, наполненный льдом. Вариант для разнообразия: процедите в охлажденный коктейльный бокал с крустой из соли. Украсьте ломтиком лайма.

Простой, сладкий и травянистый вкус агавы безраздельно царит в коктейле Tommy's, приготовленном без трипл сек, традиционного ликера в составе классической «Маргариты». Три компонента напитка, текила, лайм и агава, прекрасно дополняют друг друга, наполненные типичными вкусами пустыни, которая в Мексике усеяна растениями агавы, опунции и «Сан-Педро», кактуса, похожего на фигуру человека с поднятыми руками. Нектар агавы, который по текстуре больше напоминает сироп, представляет собой сладкий сок, выжатый из сердцевины растения, того же сырья, из которого дистиллируется текила. Я предпочитаю использовать его в чистом виде, хотя некоторые бармены слегка разбавляют его водой, чтобы сгладить явный растительный вкус напитка, который может не всем нравиться. Если окажетесь в Мексике, в штате Халиско, обязательно посетите производство текилы; если повезет, вы сможете увидеть огромные чаны с сердцевинами агавы. Нектар *piñas* обладает незабываемым сладким вкусом.

Tommy's Margarita — коктейль с мягкой кислинкой, созданный блестящим умом, решившим объединить родственные текилу и нектар агавы, создав мощный и органичный дуэт. Он менее сухой, чем оригинальная «Маргарита», поэтому я сочетаю его со свежими сырами, шоколадным муссом и мороженым из маракуйи.



TRINIDAD SOUR • ТРИНИДАД САУЭР

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл биттера ангостура
- 30 мл миндального сиропа orgeat
- 22,5 мл свежесжатого сока лимона
- 15 мл ржаного виски

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

охладите стакан для смешивания, наполните кубиками льда и влейте все ингредиенты. Тщательно перемешайте и перелейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал.

Совершенно несоответствующий рекомендациям по составлению классического коктейля, которые предполагают использование дистиллята или ликера в качестве основы, Trinidad Sour состоит из 45 миллилитров ангостуры, сопровождаемой различными добавками, включая даже ржаной виски. Можно подумать, что биттер, который обычно используется лишь как добавка, став «главным героем» напитка, сделает его горьким и несбалансированным на вкус, однако же он был включен в число официальных коктейлей IBA в категории «Напитки новой эры». И это произошло сравнительно недавно. Причисление его к современной классике явно способно стимулировать любопытство и желание попробовать этот вариант сауэра. Изобретенный Джузеппе Гонсалесом, барменом бруклинского Clover Club в 2009 году, «Тринидад Сауэр» вдохновлен рецептом победителя конкурса, организованного винокурями Angostura. Лимон вместо лайма и ржаной виски вместо писко, присутствующих в оригинальном рецепте, представляют собой вариации неожиданного и выигрышного сочетания, в котором все хорошо сбалансировано, а текстура, которую дает соче-

тание ангостуры и миндального ликера поистине уникальна, лучше и быть не может. Коктейль легко сочетать с едой, в том числе и потому, что ангостура — распространенная приправа на итальянской кухне, используемая в любой категории блюд, от ризотто до тушеного мяса, от птицы до рыбы, не забываем также о фруктах и овощах.



VE.N.TO. • ВЕНТО

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл мягкой светлой граппы
- 22,5 мл свежесжатого сока лимона
- 15 мл медового сиропа
- 15 мл ромашкового кордиала
- 30 мл яичного белка (по желанию)

Гарнир: лимонная цедра и ягоды белого винограда

Бокал: тумблер

Способ приготовления:

влейте все ингредиенты в шейкер со льдом и энергично встряхните. Перелейте, процедив, в охлажденный тумблер, наполненный льдом. Украсьте шпажкой, на которую наанизаны ягоды винограда и лимонная цедра. Чтобы приготовить домашний медовый сироп, который можно хранить в холодильнике несколько недель, нагрейте полстакана меда на среднем огне, не доводя до кипения, влейте полстакана воды (или ромашкового чая) и хорошо перемешайте небольшим венчиком. Снимите с огня и дайте остыть.

Впервые среди официальных коктейлей IBA появился напиток на основе граппы. Итальянский бренди из виноградных выжимок, который производится и выдерживается исключительно в Италии и исторически связан с традициями горных районов, сегодня является результатом отточенных методов дистилляции, которые придают ему ценность, универсальность и органолептическое богатство.

В VE.N.TO. доминирует граппа, а дополняют ее простые ингредиенты, что обеспечивает очень чистый вкус, возможный только в том случае, если базовый дистиллят сам по себе чистый и мягкий. Комбинация дополнений, состоящая из лимонного сока, медового сиропа и ромашкового кордиала, идеально сочетается с дистиллятом без выдержки, в котором отсутствуют ноты, придаваемые бочкой. Рецепт предполагает использование светлой и мягкой граппы, советую строго придерживаться этого указания, а еще примите во внимание совет относительно медового сиропа: лучше заменить воду концентрированным процеженным ромашковым чаем, чтобы придать напитку определенную округлость. Предлагаю подавать VE.N.TO. со штруделем, засахаренными каштанами или марципаном.



YELLOW BIRD • ЖЕЛТАЯ ПТИЦА

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 30 мл светлого рома
- 15 мл ликера Galliano
- 15 мл ликера трипл сек
- 15 мл свежевыжатого сока лайма

Бокал: коктейльный

Способ приготовления:

наполните шейкер льдом, влейте ингредиенты и встряхните. Процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Элегантный, одетый в светлое, с панамой на голове, пыльными ботинками и стопкой бумаг в руках археолог, сидящий в кресле в кафе «Карнак» в Каире, с бокалом «Желтой Птицы», — именно так я представляю идеального Индиану Джонса. Коктейль сочетает грубоватый по вкусу ром, свежий и кислый сок лайма и мягкую сладость ликера «Гальяно», а баланс всему придает трипл сек. Мы находим объединенные символы Старого и Нового Света в приятном напитке на основе белого рома, дистиллята из патоки, который разливается в бутылки молодым, не соприкасавшимся с древесиной бочки, и в чистом виде его можно описать как «наглый», сильный и богатый алкогольными ощущениями. Оттенок ванильного ликера изменяет и смягчает его.

«Желтая птица» отлично подойдет к блюдам из сырой рыбы. Попробуйте приготовить замороженный вариант коктейля, взбив в блендере с большим количеством льда и добавив около 10 миллилитров мараскино к ингредиентам оригинального рецепта.



КУЛЬТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Успешный рецепт включает в себя в качестве ингредиентов изобретательность и воображение, а также страсть в сочетании со скромностью и интуицией.



Создание коктейля является результатом сочетания множества факторов: на него могут влиять индивидуальный вкус, предпочтение сухих или сладких вкусов, более или менее выраженный объем алкоголя. Даже цветовой тон может повлиять на выбор, и последнее, но не менее важное: удачный рецепт напитка определяется тем, как много людей высоко оценят его. IBA признает, что успех коктейля определяется удовлетворенностью клиентов, а не личным вкусом барменов, а потому постоянно обновляет списки самых успешных коктейлей. Бывает, что, по случаю пересмотра, некоторые рецепты, устаревшие или современные, исчезают из официальных списков; чтобы не потерять из виду, мы собрали их далее, под названием «Памятные коктейли».

Не меньшую ценность представляют коктейли, получившие высшие награды на международных конкурсах барменов (см. стр. 245–253) — это ценное наследие миксологии. Соревнования между барменами — это захватывающие моменты противостояния, столь же напряженные, как и спортивные состязания, во время которых участники предлагают на дегустацию квалифицированному жюри собственные творения, разработанные специально для этого случая и часто уже опробованные на барной стойке, чтобы получить одобрение постоянных клиентов.

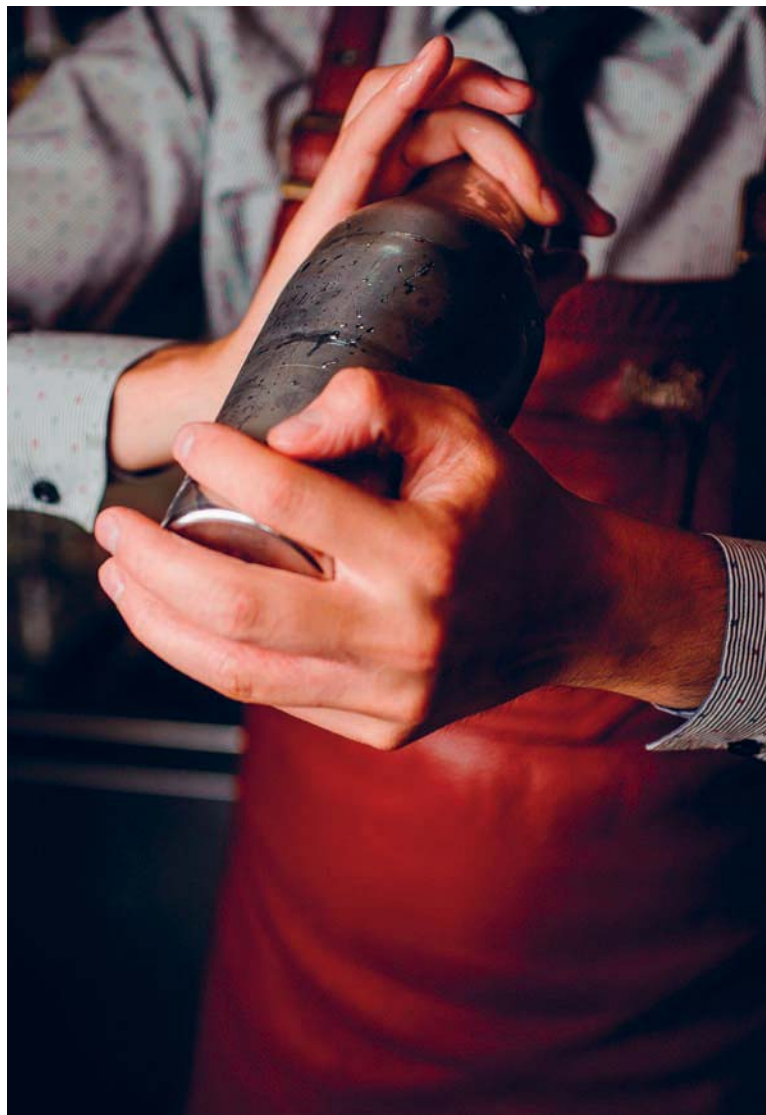
Рецепт вероятного успеха на будущем конкурсе часто неосознанно указывается в просьбе клиента, выражающего желание выпить «сухой напиток, как мне нравится, я недавно здесь пробовал, но названия не помню», или «коктейль, который не готовит ни один другой бармен, он есть только у вас».

ПАМЯТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Коктейли, которые по разным причинам появлялись в официальном списке IBA, явно заслуживают упоминания. Значительная часть этих напитков относится к группе вариантов, рецепты которых являются версиями классических коктейлей, но с заменой ингредиентов: например, ягод вместо фруктов или с другим дистиллятом, как в коктейле «Роб Рой», версии коктейля «Манхэттен», где используется шотландский виски вместо оригинального ржаного. Можно назвать несколько коктейлей, таких как «Бронкс», «Солти Дог» и «Бренди Эгг-ног», — жаль, что их рейтинг был понижен. Долгое время в списках IBA можно было найти «Булл-Шот», а «Яблочный Мартини» и «Японская туфелька» служили краеугольными камнями бывшего раздела популярных напитков, пользующихся большим спросом у публики.

Аперитивы, дигестивы и лонгдринки, освежающие или с высоким содержанием алкоголя, в этом разделе собраны коктейли для любого повода. Их готовят с помощью шейкера, стакана для смешивания или блендера: выбор оборудования зависит от типа ингредиентов.

Для приготовления замороженных коктейлей вам понадобится блендер, профессиональный и высокоскоростной. Для достижения наилучших результатов всегда используйте спелые и сезонные фрукты и ягоды, если готовите фруктовые, игристые и безалкогольные напитки.



B52

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 20 мл кофейного ликера
- 20 мл ликера Irish Cream
- 20 мл ликера Grand Marnier

Стакан: олд фэшн или шот

Способ приготовления: налейте ингредиенты слоями в олд фэшн или шот.

Результат эволюции коктейлей, подаваемых после ужина, с питательными



ингредиентами, B52 представляет собой сочетание трех ликеров: кофейного, сливочного и апельсинового. Его готовят в бокале олд фэшн со льдом или в шоте, наливая ингредиенты четкими слоями. Рецепт прост: по 20 миллилитров каждого ликера. Слоистый эффект достигается путем наливания ингредиентов в бокал в порядке, указанном в рецепте, с помощью барной ложки, по тыльной стороне которой ликеры медленно стекают вниз. Та же техника применяется для получения слоя слегка взбитых сливок на поверхности кофе по-ирландски; мастерство создания слоистых коктейлей приходит с практикой. Сладкий, ароматный и с отличным вкусом, B52 хорошо сочетается с апельсиновыми цукатами, кофейными зернами в темном шоколаде, а если его заморозить, со сливочным мороженым.

BACARDI • БАКАРДИ

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл светлого рома Bacardi
- 20 мл свежевыжатого сока лимона или лайма
- 10 мл гренадина

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в шейкер со льдом, хорошо встряхните, перелейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал.



Бледно-розовый цвет, нежный и манящий, скрывает довольно высокое содержание алкоголя. «Бакарди» предназначен для гурманов, любящих ромовые напитки, и основным ингредиентом в рецепте выступает пуэрториканский светлый ром. Дистиллят присутствует в значительном количестве, но он сопровождается цитрусовым соком и сиропом гренадин, которые разбавляют алкоголь и превращают коктейль в освежающий летний напиток, который приятно потягивать перед ужином у бассейна, на пляже или пирсе.

Он также популярен в ночных клубах, где посетители часто выбирают напитки с повышенным содержанием алкоголя, искажая ради собственного удовольствия каноническую функцию коктейля. С технической точки зрения «Бакарди» можно отнести к категории сауэров, приготовленных из дистиллята, лимонного сока и сахарного сиропа. Его можно заморозить в силиконовых формочках для небольших конфет и добавить в креманку с ананасовым мороженым.

BRANDY EGG NOG • БРЕНДИ ЭГГ-НОГ

Назначение: питательный и бодрящий

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл коньяка
- 50 мл молока
- 10 мл сахарного сиропа
- 1 яичный желток

Гарнир: мускатный орех

Бокал: хайбол

Способ приготовления: влейте ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Встряхните, процедите в хайбол со льдом и натрите мускатный орех на поверхности.



Формула основана на передовых американских традициях, напиток получается очень вкусным и чрезвычайно питательным. Яичный желток в составе может вызвать недоумение, но в готовом напитке он не чувствуется. Коктейль прекрасен в любом виде, горячем или холодном, его можно пить и летом и зимой у камина. Традиционно этот коктейль готовят к юбилеям, семейным торжествам и праздникам по рецептам, передаваемым из поколения в поколение, полным неизбежных вариантов. IBA кодифицировала формулу, наиболее распространенную среди членов ассоциации, но вы можете изменять ее с учетом ваших личных предпочтений или местных традиций. Если хотите приготовить горячий напиток, используйте мармит и не доводите в нем воду до кипения, иначе яичный желток свернется. В горячую версию я бы не добавляла мускатный орех, лучше стручок ванили или палочку корицы. Если хотите, чтобы напиток был еще более бархатистым и питательным, замените часть молока свежими сливками. Яблочный пай и штрудель, фруктовые и ягодные пироги, кростата со сливками и ягодами и ванильное мороженое подходят в качестве сопровождения для любых вариантов эгг-нога, как горячего, так и холодного.

BRONX • БРОНКС

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 30 мл джина
- 15 мл красного вермута
- 10 мл сухого вермута
- 15 мл свежевыжатого сока апельсина

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в шейкер со льдом, хорошо встряхните, перелейте в охлажденный коктейльный бокал.



«Бронкс» — легкий на вкус аперитив, свежий и цитрусовый, но с крепкой основой. Джин издавна доминирует в самых известных коктейлях, подаваемых перед ужином, и кажется особенно подходящим для возбуждения аппетита благодаря яркому аромату можжевельника. Здесь, в частности, он объединяется с каноническим вермутом и разбавляется апельсиновым соком, становясь полупрозрачным и приятным на вид. В аромате напитка чувствуется фруктовый баланс и угадывается крепость дистиллята.

Этот аперитив подойдет для тех, кто не любит крепкое спиртное, он воспринимается приятным и свежим, но в то же время способен взбодрить. Коктейль «Бронкс», изобретенный американским барменом, имеет определенный возраст и был придуман еще до сухого закона. Рецепт 1908 года, старинный, но заслуживающий внимания, предлагает смешать треть плимутского джина с третью сухого французского вермута и третью итальянского красного вермута. К этим ингредиентам добавляется немного апельсинового биттера и барная ложка апельсинового сока. И кусочек апельсиновой цедры для украшения. Выпив для аппетита «Бронкс», садитесь за стол и насладитесь запеченными морскими гребешками, холодными закусками из свинины и заливными блюдами.

BUCK'S FIZZ • БАКС ФИЗЗ

Назначение: игристый коктейль

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 100 мл свежевыжатого сока апельсина
- 50 мл шампанского

Гарнир: спираль из цедры апельсина (по желанию)

Бокал: флейта для шампанского



Способ приготовления: налейте апельсиновый сок в бокал и медленно долейте шампанским. Осторожно перемешайте. При желании украсьте апельсиновой цедрой.

Сухой напиток, созданный в лондонском Buck's Club в 1921 году, «Физз» утоляет жажду и освежает.

При желании вы можете добавить 10 миллилитров коньяка или бренди, как в «Коктейле Шампань» (см. стр. 172); если дистиллят использовать в качестве корректора, он повышает содержание алкоголя и усиливает вкус остальных ингредиентов смешанного напитка.

BULL SHOT • БУЛЛ-ШОТ

Назначение: питательный и бодрящий

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 30 мл водки
- 60 мл обезжиренного говяжьего бульона
- 10 мл свежавыжатого сока лимона

Гарнир: сельдерейная соль

Стакан: хайбол

Способ приготовления: влейте все ингредиенты непосредственно в хайбол с кубиками льда. Добавьте несколько капель вустерского соуса, табаско, соль и перец по вкусу. Влейте ингредиенты коктейля и посыпьте сельдерейной солью; зимой или в холодную погоду его можно подавать горячим.

Так это напиток или еда? Конечно, говяжий бульон, даже обезжиренный, приносит организму калории и питательные вещества. Моих клиентов этот напиток неизменно изумляет, они не могут поверить, что можно готовить коктейли с бульоном, да еще и горячим... По-видимому, он идеально подходит для тех, кто накануне перебрал, и, подобно «Устрице Прерии», успокаивает желудок и восстанавливает слизистые оболочки после агрессивного воздействия алкоголя. В горячем виде я подаю этот коктейль в чашке на блюде с ложкой, как традиционный бульон. Будьте осторожны и не епрепутайне Bull Shot с Bull Shit, восхитительным шотом на основе тропического фруктового ликера, тернового джина и энергетического напитка. В холодном варианте вкус «Булл-Шота» довольно алкогольный, свежий, пикантный и пряный. Подавайте его с холодным ростбифом с салатом или мясными фрикадельками с перцем чили.



DERBY • ДЕРБИ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл джина
 - 2 дэша апельсинового биттера
 - 2 листочка мяты
- Гарнир: росток мяты

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный льдом. Перемешайте и перелейте, процедив, в коктейльный бокал.



Мне представляется, что это вариация «Мятного Джулепа», свежая и горьковатая, взрыв удовольствия для тела и духа. В недавно обновленном (в 2020 году) официальном списке IBA основой новых и вновь добавленных коктейлей часто выступает джин. Для «Дерби» мы используем классический и сухой джин типа London Dry, идеальную основу, которая впитывает пряный аромат мяты и горечь апельсинового биттера. Его смешивают в стакане для смешивания, не в шейкере, мята при этом выделяет эфирные масла, которые медленно растворяются в дистилляте. Просто чудесно. С этим коктейлем хорошо сочетаются креветки, омары или лангустины и сырые овощи. Можно подать его к пазлье или сделать замороженный вариант: просто добавьте к ингредиентам 10 миллилитров мараскино и взбейте в высокоскоростном блендере с большим количеством льда.

FROZEN DAIQUIRI • ЗАМОРОЖЕННЫЙ ДАЙКИРИ

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: низкое

Ингредиенты:

- 45 мл светлого рома
- 20 мл свежавыжатого сока лимона или лайма •
- 5 мл сахарного сиропа
- 1 столовая ложка лимонного мороженого

Гарнир: ломтик лайма

Бокал: большой коктейльный

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в блендер и добавьте большую порцию колотого льда. Взбейте до получения однородной и мягкой консистенции и перелейте в большой охлажденный коктейльный бокал.



BANANA FROZEN DAIQUIRI • БАНАНОВЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ДАЙКИРИ

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: низкое

Ингредиенты:

- 45 мл светлого рома
- 20 мл свежевыжатого сока лимона или лайма
- 5 мл сахарного сиропа
- 1/2 банана

Гарнир: ломтик банана и вишня мараскино

Бокал: «Маргарита»

Способ приготовления: соедините все ингредиенты, включая банан, в блендере, добавив равное количество колотого льда. Взбейте до получения однородной и мягкой консистенции и перелейте в охлажденный бокал «Маргарита».



«Замороженный Дайкири» и «Банановый замороженный Дайкири» — это коктейли с густой консистенцией, которые получаются путем смешивания ингредиентов в высокоскоростном блендере. Крупинки льда в бокале мелкие, буквально в одном миге от превращения в жидкость, так что вы можете подержать бокал в руке, чтобы у стенок смесь растаяла и можно было пить как обычный коктейль. Он отличается богатым вкусом, а содержание алкоголя хорошо замаскировано и почти не ощущается.

Можно сделать несколько разных вариантов «Замороженного Дайкири» с ягодами, например клубникой или фруктами типа персиков или манго. Успех напитка зависит от содержания сахара и развития вкусов, которые способны полностью проявиться только в том случае, если плоды созрели на растении. Если фрукты или ягоды недостаточно спелые, можно добавить легкий и приятный на вкус корректор: 10 миллилитров ликера мараскино или фруктового сиропа. Приятная альтернатива летним напиткам, замороженные коктейли могут быть довольно коварными, и, выпив пару бокалов, вы наверняка с удивлением ощутите внезапное опьянение.

FRUIT FROZEN MARGARITA • ЗАМОРОЖЕННАЯ «МАРГАРИТА» С ЯГОДАМИ

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: низкое

Ингредиенты:

- 35 мл текилы
- 20 мл ликера трипл сек
- 15 мл свежевыжатого сока лимона или лайма

• немного клубники (или других ягод)

Гарнир: долька или ломтик лайма и ягоды

Бокал: «Маргарита»



Способ приготовления: взбейте ингредиенты и выбранные ягоды в блендере со льдом. Перелейте в охлажденный бокал «Маргарита», украсьте лаймом и ягодами.

Идеальный бокал для подачи замороженного напитка носит то же название, что и самый известный коктейль на основе текилы. В бокале «Маргарита» напиток сохраняет свою замороженную консистенцию, а подтаявшая жидкость стекает в нижнюю часть бокала, у его ножки. В «Клубничной Маргарите» текила со льдом, разбавленная цитрусовым соком, ароматизированная клубникой и смягченная ликером трпил сек, отличается более мягкими тонами и смягчается ровно настолько, чтобы продемонстрировать необычные, очень приятные ноты вкуса с легким намеком на миндаль, «ароматная память» об использованном сырье — сочной сердцевине голубой агавы.

Более освежающие, чем аперитивы, замороженные фруктовые и ягодные коктейли готовят из различных видов спелых плодов; в идеале с манго, папайей, маракуйей, гуайявой и другими, выращенными на той же территории, что и агавы. Лучшая текила для таких коктейлей — это Joven, или Ojo, белая текила, смягченная добавлением карамели.

GOD FATHER • КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 35 мл шотландского виски
- 35 мл ликера амаретто

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления: влейте оба ингредиента непосредственно в бокал олд фэшн с кубиками льда и аккуратно перемешайте.



GOD MOTHER • КРЕСТНАЯ МАТЬ

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 35 мл водки
- 35 мл ликера амаретто

Бокал: олд фэшн

Способ приготовления: влейте оба ингредиента непосредственно в бокал олд фэшн с кубиками льда и аккуратно перемешайте.



«Крестный отец» и «Крестная мать» — вот пара идеальных дижестивов, которые нужно медленно потягивать, медитировать и заказывать снова. Общим ингредиентом двух рецептов является добавка: амаретто, исконно итальянский ликер со вкусом и ароматом миндаля. Он смешивается с крепким алкоголем, создавая две разные вкусовые гаммы из-за различных видов сырья для дистиллятов. В результате у «Крестного отца» сильный, но мягкий вкус, в то время как у «Крестной матери» ярче проявляется вкус миндаля. Считается, что первый коктейль подходит для мужчин, а второй — для женщин, но вкусовые предпочтения не всегда совпадают с полом.

Эти дижестивы хорошо сочетаются с яблочным и грушевым штруделем, яблочными дольками в кляре, шоколадной «колбасой», а если вы предпочитаете несладкие закуски, то с мягкими сырами из козьего или коровьего молока, дополненными вишневым компоте.

JAPANESE SLIPPER • ЯПОНСКАЯ ТУФЕЛЬКА

Назначение: после ужина, коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл дынного ликера
- 30 мл ликера трипл сек
- 30 мл свежевыжатого сока лимона

Гарнир: ломтик дыни



Бокал: коктейльный

Способ приготовления: влейте ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Встряхните, перелейте, процедив, в коктейльный бокал. Украсьте ломтиком спелой дыни.

Вероятно, появившийся на свет в баре американской базы близ Токио во время оккупации, этот коктейль напоминает вариант «Камикадзе» (см. стр. 238) и был придуман для рекламы известного японского ликера из зеленой дыни. У этого ликера очень яркий и специфический вкус, который либо очень нравится, либо не нравится совсем. Известен еще один вариант «Камикадзе» под названием SoCo (Southern Comfort), где вместо водки используется бурбон со смолистым привкусом.

GOLDEN CADILLAC • ЗОЛОТОЙ КАДИЛЛАК

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 20 мл ликера Galliano
- 20 г ликера Crème de cacao
- 20 мл свежих сливок

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: влейте ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Энергично встряхивайте в течение нескольких секунд. Перелейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал.



HARVEY WALLBANGER • ХАРВИ УОЛБЭНГЕР

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 45 мл водки
- 15 мл ликера Galliano на поверхности
- 90 мл свежесжатого сока апельсина

Гарнир: вишня мараскино и половинка ломтика апельсина

Бокал: хайбол



Способ приготовления: налейте водку и апельсиновый сок прямо в хайбол, наполненный кубиками льда, медленно перемешайте, затем влейте ликер «Гальяно», чтобы он остался слоем на поверхности. Украсьте половинкой ломтика апельсина и вишней мараскино.

Изобретенный в 1950-х годах американским барменом Дюком Энтони, напиток приобрел известность в 1970-х годах благодаря интересам семьи Гальяно. Его можно рассматривать как вариант «Отвертки» (см. стр. 243).

DIRTY MARTINI • ГРЯЗНЫЙ МАРТИНИ

Назначение: Коктейль «Мартини»

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл водки
- 10 мл сухого вермута
- 10 мл рассола от оливок

Гарнир: оливка

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините ингредиенты в стакане для смешивания с кубиками льда. Хорошо перемешайте, перелейте в коктейльный бокал и украсьте оливкой.



Термин «Мартини» встречается в названиях различных коктейлей как специфический атрибут, следующий за собственным именем напитка. В данном случае термин указывает на тип бокала, в котором напиток подается: классический коктейльный бокал, называемый в США «мартини». Рассматривать любые коктейли со словом «мартини» в названии как варианты классического коктейля «Мартини», любимого пуристами и состоящего в оригинале из джина и сухого вермута с добавлением эфирного масла из лимонной цедры, было бы неверно. Но давайте обратимся к «Грязному Мартини», пересмотренной классике, которую, по моему мнению, можно так назвать лишь с натяжкой, хотя признаюсь, что это мнение связано с моими личными предпочтениями и любовью к сухому «Мартини» без оливок, с капелькой эфирного масла из лимонной цедры. «Грязный Мартини» делают, добавляя к алкогольным ингредиентам рассол от консервированных оливок, который некоторые бренды даже продают для этой цели в бутылках. Прозрачный цвет оригинального «Водкатини», которым, кажется, вдохновлен данный коктейль, превра-

щается в желто-зеленый тусклый тон, который и родил эпитет «грязный».

Но работа за барной стойкой научила меня, что вкус коктейля выбирает клиент, поэтому «Грязный Мартини» достоин внимания и может понравиться многим при условии соблюдения дозировки ингредиентов с точностью до тысячной доли миллилитра.

Он может подаваться в качестве аперитива и во время трапезы. Паста фузилли с анчоусами, каперсами, помидорами и оливками таджиаска, с хорошей дозой острого перца будет прекрасно сочетаться с этим коктейлем. Если хотите придумать что-то другое, выберите блюда, в состав которых входят оливки.

КАМИКАZE • КАМИКАДЗЕ

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл водки
- 30 мл ликера трипл сек
- 30 мл свежевыжатого сока лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: влейте ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Хорошо встряхните. Процедите в коктейльный бокал.



Как и «Японская Туфелька» (см. стр. 235), «Камикадзе», говорят, тоже был придуман в баре американской базы недалеко от Токио во время оккупации.

Это напиток на весь день, близкий к сауэру с его кислым вкусом, но смягчающийся сладостью, приобретенной благодаря ликеру трипл сек, заменяющему в формуле сахарный сироп. Идея, навеянная рецептом, то есть то, что это вариант сауэра, побуждает меня готовить замороженный вариант: я добавляю к ингредиентам 10 миллилитров ликера мараскино и нахожу результат более привлекательным и приятным, чем оригинал.

MANHATTAN DRY • МАНХЭТТЕН ДРАЙ

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл ржаного или канадского виски
 - 20 мл сухого вермута
- Начинка: ломтик лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в коктейльный бокал и украсьте ломтиком лимона.



MANHATTAN MEDIUM O PERFECT • МАНХЭТТЕН МЕДИУМ, ИЛИ ИДЕАЛЬНЫЙ

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл ржаного или канадского виски
- 10 мл красного вермута

Гарнир: вишня мараскино

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в коктейльный бокал и украсьте вишней мараскино.



ROB ROY • РОБ РОЙ

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 45 мл шотландского виски
- 25 мл красного вермута
- дэш биттера ангостура

Гарнир: вишня мараскино

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в коктейльный бокал и украсьте вишней мараскино.



Если используется сухой вермут, «Манхэттен» превращается в «Драй» (Сухой) или «Идеальный», похожий на «Мартини». Это деликатные варианты, выбранные за их утонченность и более легкий вкус. Поклонники «Манхэттена», однако, считают любые изменения в количестве и виде вермута, предписанного оригинальным рецептом, неуважением, но ценят «Роб Рой» — «Манхэттен», который готовится с шотландским виски. Обладая мягким и насыщенным алкогольным вкусом, «Роб Рой» хорошо сочетается с апельсиновым мармеладом, лососем и бараниной под мятным соусом.

ORGASM • ОРГАЗМ

Назначение: после ужина, коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл ликера трипл сек
- 30 мл ликера Irish Cream
- 30 мл ликера Grand Marnier

Гарнир: вишня мараскино по желанию

Бокал: олд фэшн или шот

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в бокал олд фэшн со льдом или, безо льда, в шот слоями. По желанию украсьте вишней.



ROSE • РОЗА

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 20 мл кирша
- 40 мл сухого вермута
- 3 капли клубничного сиропа

Гарнир: вишня мараскино

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в охлажденный коктейльный бокал и украсьте вишней мараскино.



С помощью игры слов мы можем охарактеризовать «Розу» как «совершенство несовершенного». Это исключительно удачный аперитив, основа которого состоит из большого количества вермута, самой высокой дозы, предусмотренной в рецепте ИВА. Вишневый дистиллят и капли клубничного сиропа обогащают его вкусом и ароматом, но не смешиваются полностью, поэтому отдельные «молекулы» иные на вкус, хотя и приятные фруктовые и цветочные. Коктейль «Роза», происхождение которого нам неизвестно, мягкий и отлично подходит для приготовления в больших количествах в графинах или чашах для пунша — во втором случае напиток можно украсить лепестками розы, эффектно разбросав их по поверхности.

Чтобы сохранить напиток холодным, я предлагаю использовать один большой кубик льда; по сравнению с кубиками меньшего размера, он не так быстро тает и потому меньше разбавляет напиток. Хорошо сочетаются с «Розой» свежие козы сыры и шашлычки из морского гребешка, креветки с овощами или морские гребешки с шафрановым кускусом, а еще засахаренный миндаль.

PERFECT MARTINI • ИДЕАЛЬНЫЙ МАТИНИ

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 55 мл джина
- 10 мл сухого вермута
- 10 мл красного вермута

Гарнир: лимонная цедра или вишня мараскино

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Перемешайте, перелейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал и украсьте лимонной цедрой или вишней мараскино.



SWEET MARTINI • СЛАДКИЙ МАТИНИ

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 55 мл джина
- 15 мл красного вермута

Гарнир: вишня мараскино

Бокал: коктейльный бокал или олд фэшн

Способ приготовления: соедините оба ингредиента в стакане для смешивания со льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Если хотите подать со льдом, влейте ингредиенты в олд фэшн со льдом. Украсьте вишней мараскино.



GIBSON • ГИБСОН

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 60 мл джина
- 10 мл сухого вермута

Гарнир: маринованная луковичка

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Перемешайте, перелейте, процедив, в охлажденный коктейльный бокал и украсьте маринованной жемчужной луковичкой.



Памятные коктейли • КУЛЬТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

VODKA MARTINI • ВОДКА МАРТИНИ

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 55 мл водки
- 15 мл сухого вермута

Гарнир: лимонная цедра

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Выжмите на поверхность напитка эфирное масло из лимонной цедры.



APPLE MARTINI • ЯБЛОЧНЫЙ МАРТИНИ

Назначение: после ужина, коктейль на весь день

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл водки
- 15 мл ликера из зеленого яблока
- 15 мл ликера трипл сек

Гарнир: ломтик зеленого яблока

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Хорошо перемешайте. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Украсьте ломтиком зеленого яблока.



Напиток называется «Мартини», потому что его наливают в одноименный бокал, а также потому, что сейчас популярно заказывать «Мартини» и клиент ожидает, что в этот бокал ему нальют достаточно крепкий и ароматный коктейль, часто на основе водки. «Яблочный Мартини» готовится из довольно сложных алкогольных ингредиентов; водка, нейтральная и чистая, усиливает вкус двух ликеров, а долька яблока, украшающая край бокала, издает аромат, который ощущается носом. Иногда бармены готовят его иначе, смешивая яблочную водку с готовой кисло-сладкой смесью (Sweet & Sour), но такой напиток менее качественный, имеет искусственный привкус и неприятную ноту лимонной кислоты. Технически это просто другой рецепт, не имеющий ничего общего с крепкостью и теплой округлостью во вкусе правильно приготовленного «Яблочного Мартини». Я рекомендую его сочетать, разумеется, в полном соответствии с принципами фудперинга, со штруделем, яблочным паем и яблоками в кляре, а также с финиками, марципаном и цукатами из апельсиновой цедры.

SALTY DOG • СОЛТИ ДОГ

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 40 мл водки
- 100 мл свежевыжатого сока грейпфрута

Гарнир: соль на половину края бокала
Бокал: хайбол

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Хорошо встряхните. Перелейте, процедив или вместе со льдом, в хайбол, украшенный крустой из соли наполовину края бокала (для тех, кто соль не любит).



Salty Dog — это коктейль из водки и грейпфрутового сока, который подается в хайболе с ободком из соли по краю. И именно соль создает разницу между «Солти Догем» и аналогичным ему «Грейхаундом», который был изобретен раньше. Горчинка грейпфрута и соль делают его одним из самых освежающих напитков, поэтому он подходит к красному мясу, приготовленному на гриле или запеченному на соли.

SCREWDRIVER • ОТВЕРТКА

Назначение: коктейль на весь день

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- 50 мл водки
- 100 мл свежевыжатого сока апельсина

Гарнир: ломтик апельсина

Бокал: хайбол

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в хайбол, наполненный льдом. Аккуратно перемешайте и украсьте ломтиком апельсина.



Коктейль «Отвертка», фруктовый лонгдринк, который высоко ценится за легкость, возможно, более известен в мире как Vodka Orange. Простота композиции, хотя и идеальная, вдохновила миксологов на многочисленные вариации. Кто-то готовит коктейль с добавлением ликера амаретто (Sammaretto), капля «Гальяно» превращает его в «Харви Уоллбэнгер», с терновым джином он становится Sloe Screw, а если дополнить последний вариант ликером Southern Comfort, он превращается в Sloe Comfortable Screw.

Вкусный, простой и освежающий коктейль «Отвертка» идеально подходит для бранча. Летом сделайте другую интересную вариацию напитка: срежьте верхушку спелого арбуза, как крышку. Извлеките мякоть нуазеткой и сохраните арбузные шарики. Заполните полость хорошо охлажденной «Отверткой» с изрядным количеством кубиков льда и частью отложенных арбузных шариков. Накройте срезанной «крышкой» и охладите в морозильной камере в течение часа или чуть дольше. Подавайте коктейль с соломинками и арбузными шариками, наколотыми на шпажку.

VAMPIRO • ВАМПИР

Назначение: лонгдринк

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 50 мл текилы
- 70 мл томатного сока
- 30 мл свежевыжатого сока апельсина
- 10 мл свежевыжатого сока лайма
- 1 барная ложка акациевого меда
- 1/2 ломтика мелко нарезанного лука
- ломтики свежего красного перца чили
- несколько капель вустерского соуса
- соль

Гарнир: долька лайма и зеленый или красный перец чили

Бокал: хайбол



Способ приготовления: соедините все ингредиенты в шейкере, наполненном льдом. Тщательно встряхните, чтобы извлечь вкус из перца чили. Процедите в хайбол, наполненный льдом. Украсьте долькой лайма и зеленым или красным перчиком чили.

Впервые прочитав рецепт, я почувствовала любопытство, изумление, недоверие и желание понять, из какой экстравагантной вселенной появился самый сложный коктейль IBA. Но предрассудки тают под солнцем разума, и, думая о родине текилы, помидоров, лайма и перца чили, я вспоминаю праздник «День Мертвых», дороги, ведущие к кладбищу, по которым едут грузовиками с прицепами, полными разноцветных венков для украшения могил, и группами людей, нагруженных провизией, чтобы роскошно накрыть стол-гробницу с едой, напитками и табаком, любимыми вещами дорогих усопших. Для участников торжества — много мескала и вина, чтобы снять усталость и унять нахлынувшие воспоминания. Вы можете предложить его не только в качестве коктейля, но также как закуску и употребить ближе к вечеру, чтобы утолить голод. На ужин его подают с легким и свежим блюдам из сырых овощей с моцареллой.

КОКТЕЙЛИ-ПОБЕДИТЕЛИ

IWA была основана в 1951 году по воле семи существовавших тогда национальных торговых ассоциаций и Aibes (Итальянской ассоциации барменов и сомелье). Сегодня в ассоциации состоят 64 страны.

Рецепты таких коктейлей, как «Рейнгольд», «Мексикано», «Улыбка» и «Золотая Осень» завоевали лавры Чемпионата мира, конкурса коктейлей ICC-IWA, который проводится каждые два года в разных местах по всему миру, где лучшие бармены планеты, как мужчины, так и женщины, соревнуются в искусстве владения шейкером и смешивания ингредиентов. Профессионалы барной стойки, обладающие техническими способностями и знанием сырья, воображением и любознательностью, а также хорошей долей театральности, достигают высочайшего уровня, необходимого для соревнования с самыми способными коллегами. Другие коктейли, описанные в данном разделе, стали победителями в национальных барменских конкурсах Италии.



LANCER • ЛАНСЕР

Умберто Каселли,

Бывший почетный президент IBA

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл светлого рома
- 20 мл сиропа из папайи
- 20 мл ликера Grand Marnier
- 10 мл апельсинового биттера
- 10 мл акациевого меда

Гарнир: папайя и мята

Бокал: большой коктейльный



Способ приготовления: влейте ингредиенты в шейкер со льдом. Хорошо встряхните и перелейте в большой коктейльный бокал.

С золотисто-оранжевым цветом, теплым и привлекательным, «Лансер» мягкий на вкус, округлый и богатый вкусами, усиленными акациевым медом — подсластителем, не очень популярным у барменов, но здесь хорошо продуманным, чтобы смягчить грубоватую ноту светлого рома.

SMILE • УЛЫБКА

Хорхе Альберто Соратти,

Чемпион мира 2002 года

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 30 мл мандариновой водки
- 20 мл ликера Charleston follies
- 20 мл сухого вермута
- 10 мл клубничного сиропа
- 120 мл свежавыжатого сока ананаса

Гарнир: яблоко, ананас и слива

Бокал: тумблер



Способ приготовления: влейте ингредиенты в шейкер со льдом. Хорошо встряхните и перелейте в тумблер. Украсьте ломтиками яблока, ананаса и сливы и подавайте с солодкой.

Красивый на вид, освежающий и тонизирующий по действию, Smile выигрывает дважды: как за счет качества напитка, так и за счет азартной игры, которая оказалась очень удачной благодаря найденному сочетанию ингредиентов.

GOLDEN AUTUMN • ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ

Криста Мери,

Чемпионка мира 2007 года

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 20 мл водки
- 20 мл сухого вермута
- 10 мл ликера из зеленого яблока
- 1 барная ложка амаретто
- 2 барные ложки лаймового сиропа

Гарнир: зеленое яблоко, черника, мускатный орех

Бокал: коктейльный



Способ приготовления: влейте все ингредиенты в шейкер со льдом. Хорошо встряхните, перелейте в коктейльный бокал с помощью стрейнера и украсьте долькой яблока, посыпанной мускатным орехом, и черникой.

Мощный и провокационный аперитив — сложные ноты ароматического комплекса и стойкость во вкусе буквально врезаются в память. Использование максимального количества ингредиентов, разрешенных правилами IBA, их разнообразие — от вермута до водки, от ликеров до цитрусов, а также полученная в результате гармония многое говорят нам о таланте женщины, которая придумала этот рецепт и с его помощью одержала впечатляющую победу.

RHEINGOLD • РЕЙНГОЛЬД

Рокко ди Франко,

Чемпион мира 1984 года

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 30 мл джина
- 20 мл ликера трипл сек
- 10 мл биттера
- 10 мл сухого вермута

Гарнир: цедра апельсина

Бокал: коктейльный



Способ приготовления: влейте все ингредиенты в стакан для смешивания со льдом. Аккуратно перемешайте и перелейте, процедив, в коктейльный бокал. Выжмите из апельсиновой цедры на поверхность напитка эфирное масло и украсьте бокал цедрой.

Эфирное масло из апельсиновой цедры дает очень приятный аромат, который сопровождает напиток на протяжении всего времени его употребления. Сухой и ароматный, с правильной горчинкой, «Рейнгольд» выступает отличным аперитивом, который, если смешать его в большой посуде для фуршета, я предлагаю украсить цветами апельсина.

MEXICANO • МЕКСИКАНО

Эди Кастеллетти, в исполнении Эроса

дель Приоре,

Чемпиона мира 1990 года

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 40 мл джина
- 10 мл амаретто
- 20 мл персикового ликера
- 10 мл клубничного сиропа
- 60 мл свежавыжатого сока апельсина

Гарнир: веточка мяты, апельсиновая цедра и вишня мараскино.



Бокал: тумблер

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в шейкер со льдом. Хорошо встряхните и перелейте, процедив, в тумблер. Украсьте мятой, апельсиновой цедрой и вишней, подавайте с соломинкой.

Бармен, который его придумал, создал исключительный вкус. Этот лонгдринк был впервые исполнен на Международном конкурсе барменов в Мехико в 1990 году. Я помню ощущение уверенности, излучаемое барменом, когда он готовил его под пристальным взглядом судей, готовых отыскивать ошибки и снижать за них баллы, но в итоге не было обнаружено ни одной. Спокойные и выверенные жесты стали залогом успеха исполнения.

SWEET FLOWER • СЛАДКИЙ ЦВЕТОК

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 60 мл грейпфрутового сока
- 40 мл рома Carta Blanca
- 10 мл ликера Crème de bananes
- 10 мл биттера
- газированная вода

Гарнир: веточка мяты, банан и вишня мараскино

Бокал: тумблер

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в шейкер со льдом. Хорошо встряхните и перелейте, процедив, в тумблер. Украсьте мятой, бананом и вишней и подавайте с соломинкой.

Легкий, свежий и слегка горьковатый лонгдринк, характер которого определяется банановым ликером, который отлично сочетается с ромом.



CUBAN SPIRIT • КУБИНСКИЙ ДУХ

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 40 мл рома Carta Blanca
- 60 мл свежевыжатого сока апельсина
- 40 мл свежевыжатого сока ананаса
- дэш ликера Galliano
- дэш ликера Grand Marnier

Гарнир: долька апельсина и вишня мараскино

Бокал: тумблер

Способ приготовления: влейте все ингредиенты в шейкер со льдом. Хорошо встряхните и перелейте в тумблер. Украсьте апельсином и вишней и подавайте с соломинкой.



SOGNO D'AUTUNNO • ОСЕННИЙ СОН

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл водки
- 15 мл ликера Aurum
- 15 мл ликера Crème de bananes
- дэш сиропа из розы
- 1 столовая ложка лимонного мороженого

Гарнир: ломтик лимона

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините ингредиенты в шейкере со льдом. Хорошо встряхните и перелейте в коктейльный бокал. Украсьте ломтиком лимона.



DOLCE SORRISO • СЛАДКАЯ УЛЫБКА

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл водки
- 15 мл ликера Crème de bananes
- 15 мл свежих сливок
- дэш сиропа из розы

Гарнир: вишня мараскино

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините ингредиенты в шейкере со льдом. Хорошо встряхните и перелейте в коктейльный бокал. Украсьте вишней.



SAMOA • CAMOA

Назначение: коктейль перед ужином

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл водки
- 15 мл биттера
- 15 мл персиковой водки

Гарнир: вишня мараскино

Бокал: коктейльный



Способ приготовления: соедините ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Хорошо перемешайте и процедите в коктейльный бокал.

Сухой и горький, с фруктовым послевкусием, как и подобает благородному аперитиву, «Самоа» напоминает коктейль «Рейнгольд», чемпиона мира 1984 года, по составу: персиковая водка вместо triple sec, и напиток меняется, вызывая большую симпатию у тех, кто любит тонкие ноты вкуса.

SWEET LOVE • СЛАДКАЯ ЛЮБОВЬ

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 40 мл водки
- 10 мл ликера трипл сек
- 10 мл мандаринового ликера
- 5 мл свежевыжатого сока лимона
- 15 мл клубничного пюре

Гарнир: лимонная цедра и вишня мараскино

Бокал: коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в шейкере со льдом. Хорошо встряхните и перелейте в коктейльный бокал. Украсьте цедрой и вишней.



F40

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 20 мл водки
- 20 мл ликера трипл сек
- 10 мл биттера
- 15 мл сиропа из папайи
- 30 мл свежевыжатого сока апельсина

Гарнир: карамбола, виноград, мята и вишня

Бокал: большой коктейльный



Способ приготовления: соедините все ингредиенты в шейкере со льдом. Хорошо встряхните и перелейте смесь в большой коктейльный бокал.

Объявленный в категории «после ужина», на самом деле он подходит для всех моментов дня — красный, свежий, цитрусовый и сбалансированный.

HERITAGE • НАСЛЕДИЕ

Назначение: коктейль после ужина

Содержание алкоголя: высокое

Ингредиенты:

- 35 мл малинового кордиала
- 20 мл белого мятного ликера
- 7 мл бренди
- 7 мл ликера Galliano

Гарнир: лимон, малина и мята

Бокал: коктейльный



Способ приготовления: соедините все ингредиенты в шейкере со льдом. Хорошо встряхните и перелейте смесь в коктейльный бокал. Украсьте лимоном, малиной и мятой.

Сложный и интересный, Heritage сочетает в себе ингредиенты, каждый из которых обладает замечательным характером. Пряная и ароматная мята, малина в преобладающем количестве, драгоценный дистиллят, сладкие ноты ванильного ликера смешиваются в шейкере, объединенные в гармонии, но узнаваемые, их аромат сильно ощущается и открывает путь к вкусу.

TIFFANY • ТИФФАНИ

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 40 мл джина
- 60 мл свежевыжатого сока ананаса
- 40 мл бананового смузи
- 20 мл миндального сиропа
- 20 мл клубничного сиропа

Гарнир: клубника, персик и вишня мараскино

Бокал: тумблер



Способ приготовления: влейте все ингредиенты в шейкер со льдом. Хорошо встряхните и перелейте в тумблер. Украсьте клубникой, персиком и вишней и подавайте с соломинкой.

Яркий, легкий, с одним алкогольным ингредиентом, ароматизированный нотами можжевельника, Tiffany радует и утоляет жажду. Пиковые нотки банана и миндаля разбавляются ананасовым соком, смягченным клубникой, и оставляют нежное и очень приятное послевкусие.

ФАНТАЗИЯ В БОКАЛЕ

Свежие фрукты и овощи, ароматные травы и специи — вот некоторые из ингредиентов, которые помогают изобретать коктейли, идущие в ногу со временем.



Алкогольная интерпретация известного рефрена поколения битников и креативщиков всех времен и народов, «фантазия в бокале» хорошо определяет группу коктейлей в этом разделе, характеризующихся удивительной текстурой, экстремальными температурами, невероятными ингредиентами и даже смелым отсутствием алкоголя.

Рецепты замороженных напитков (фrozen) вдохновлены классическими коктейлями: при замораживании меняются количество и консистенция, а следовательно, и функция напитка.

Любой бармен, как новичок, так и опытный миксолог, может попробовать свои силы в приготовлении методом «мадл», не боясь ошибиться, если соблюдает «правило одного дистиллята»; однако, чтобы уловить синергетическое сочетание с ароматической травой, которая усиливает качества других ингредиентов в смеси, необходимо тонко чувствовать запахи.

Я готовила множество горячих напитков туманными холодными осенними и влажными зимними вечерами, предлагая своим клиентам варианты уютного и традиционного глинтвейна и других горячих коктейлей.

Группа замороженных коктейлей включает в себя смузи, напитки на основе мороженого: восприятие алкоголя снижается за счет низкой температуры и высокого содержания сахара. Рекомендую обратить внимание на потребление этих коктейлей, столь привлекательных, но и обманчивых, в летний сезон; держитесь подальше от солнца и не перебарщивайте.

Раздел завершается рецептами безалкогольных коктейлей, которые относятся к двум разным категориям: питательные, с verified количеством калорий, и напитки, утоляющие жажду.

ФРОЗЕН

Некоторые коктейли готовятся в блендере, например когда в рецепте указаны твердые ингредиенты, такие как фрукты. Блендер необходим для приготовления густых замороженных алкогольных напитков, похожих на очень мелкозернистую граниту. Желанные коктейли в жаркое время года, их легко пить, но они содержат, несмотря на легкий алкогольный привкус, довольно большое количество опьяняющих ингредиентов. Определенные меры предосторожности гарантируют их успех:

- соблюдайте количество, указанное в рецепте для каждого твердого и жидкого ингредиента;
- соблюдайте порядок, в котором ингредиенты добавляются в блендер: сначала жидкости и твердые ингредиенты, затем лед в количестве, равном объему других ингредиентов;
- выполните последовательность низкая/высокая/низкая скорость (третий этап, на низкой скорости, необходим для того, чтобы освободить напиток от пузырьков воздуха, которые ускоряют таяние льда);
- хорошо запомните рецепт, чтобы не тратить время впустую и не допустить таяния льда в блендере;
- выбирайте кубики льда с непрозрачной поверхностью.



PEACH FROZEN • ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПЕРСИК

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 30 мл светлого рома
- 15 мл ликера Grand Marnier
- 1/2 персика
- 1 ломтик ананаса
- 20 мл сиропа из темного сахара

Гарнир: ананас и вишня мараскино

Бокал: тумблер или бокал «Маргарита»



Способ приготовления: очистите фрукты, нарежьте их и соедините все ингредиенты в блендере. Добавьте количество льда, равное объему твердых ингредиентов, и взбейте. Перелейте в тумблер или бокал «Маргарита», украсьте ананасом и вишней.

CORDIALISSIMO • КОРДИАЛИССИМО

Функция: утоляет жажду

Содержание алкоголя: низкое

Ингредиенты:

- 30 мл кордиала
- 10 мл вишневого ликера
- 10 мл сахарного сиропа
- немного свежей малины

Гарнир: малина и физалис

Бокал: тумблер или большой коктейльный

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в блендере. Добавьте побольше льда и взбейте смесь. Перелейте коктейль в бокал и украсьте шпажкой малиной и физалисом.



MEX FROZEN • МЕКСИКАНСКИЙ ФРОЗЕН

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 30 мл водки
- 20 мл персиковой водки
- 15 мл клубничного сиропа
- немного клубники, сбрызнутой вишневым ликером

Гарнир: карамбола и клубника

Бокал: тумблер

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в блендере. Добавьте побольше льда и взбейте. Перелейте коктейль в тумблер и украсьте карамболой и клубникой.



FREE FROZEN • ФРИ ФРОЗЕН

Функция: утоляет жажду

Содержание алкоголя: низкое

Ингредиенты:

- 30 мл рома аньехо
- 10 мл ликера Galliano
- 60 мл миндального молока

Гарнир: карамбола и физалис

Бокал: тумблер

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в блендере. Добавьте побольше льда и взбейте. Перелейте коктейль в тумблер и украсьте карамболой и физалисом.



COSMOPOLITAN FROZEN • ЗАМОРОЖЕННЫЙ «КОСМОПОЛИТЕН»

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 40 мл лимонной водки
- 20 мл ликера трипл сек
- 15 мл свежвыжатого сока лимона
- 40 мл клюквенного сока

Гарнир: лайм, клубника и веточка мяты

Бокал: тумблер

Способ приготовления: соедините все ингредиенты в блендере. Добавьте побольше льда и взбейте. Перелейте коктейль в тумблер и украсьте лаймом, клубникой и мятой.



ТВЕРДЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Великие кондитеры иногда пересекают границы своей профессии, выходят за барную стойку и разрабатывают новые рецепты, имеющие мало общего с десертами. «Замороженный Виски Сауэр с маракуйей», представленный в 2003 году Альбертом Адриа, является отправной точкой для этого обзора рецептов «твердых коктейлей».

Помимо самих рецептов, вам нужно подумать о необходимом оборудовании: морозильной камере или шоковом охладителе, а также силиконовых формах для заморозки. Коктейли смешивают с помощью шейкера, стакана для смешивания или блендера и разливают напиток силиконовые формы вместо бокалов. Такие коктейли готовы к хранению в морозильной камере или в шоковом охладителе. Их сервируют, помещая в тарелку или миску с замороженным коктейлем в центре и гарниром из фруктов или других ингредиентов, подходящих к рецепту. Незаменимым и не имеющим отношения к вкусу замороженного напитка ингредиентом, но необходимым для получения характерной рассыпчатой текстуры продукта, является сахарный сироп, который добавляется к оригинальной формуле рецепта, если вы готовите замороженный вариант коктейлей IBA.

Такие «твердые коктейли» — одни из самых простых и желанных напитков в летнюю жару — как эскимо, но с более интересным эффектом. Они не только утоляют жажду, но и опьяняют, причем довольно коварно: низкая температура фактически сводит на нет ощущение алкоголя во вкусе.



AMERICANO • АМЕРИКАНО

Ингредиенты:

- 30 мл биттера
- 30 мл красного вермута
- 30 мл содовой
- 10 мл сахарного сиропа

Способ приготовления: смешайте ингредиенты в стакане для смешивания со льдом, разлейте коктейль по небольшим формочкам для выпечки и поместите в морозильную камеру или шоковую заморозку.

Те, кто любит «Американо», наверняка оценят вкус замороженного напитка. Он подходит для летнего шведского стола и хорошо сочетается с сырыми овощами и дыней.



SPARKLING AI FRUTTI DI BOSCO • ИГРИСТОЕ С ЯГОДАМИ

Ингредиенты:

- 40 мл сока лесных ягод
- 40 мл игристого брют
- 20 мл сахарного сиропа

Способ приготовления: смешайте ингредиенты в стакане для смешивания со льдом, разлейте коктейль по небольшим формочкам для выпечки и поместите в морозильную камеру или шоковую заморозку.

Отличное предложение для легкого утоления голода и жажды или для импровизированного тоста. Хорошо сочетается со смородиновым и малиновым мороженым. Его также готовят с гранатовым соком и используют в качестве кубиков льда на случай, если необходимо снизить температуру в бокале шампанского.



MARY PICKFORD • МЭРИ ПИКФОРД

Ингредиенты:

- 30 мл рома
- 50 мл свежесжатого сока ананаса
- 10 мл гренадина
- 10 мл сахарного сиропа
- дэш вишневого сиропа

Способ приготовления: взболтайте все ингредиенты в шейкере со льдом, разлейте коктейль по небольшим формочкам для выпечки и поместите в морозильную камеру или шоковую заморозку.

Свежий и мощный, восхитительного цвета, этот замороженный коктейль может быть подан на ложе из лепестков роз.



VODKA SOUR ORANGE • ВОДКА САУЭР ОРАНЖ

Ингредиенты:

- 20 мл водки
- 10 мл свежевыжатого сока лимона
- 20 мл сахарного сиропа
- 50 мл апельсинового сока

Способ приготовления: взболтайте все ингредиенты в шейкере со льдом, разлейте коктейль по небольшим формочкам для выпечки и поместите в морозильную камеру или шоковую заморозку.

Подавать летом с салатом из манго. Фруктовое мороженое, кисло-сладкие, как истинный сауэр, гармонирует с тысячью оттенков мякоти манго и смягчает его иногда чрезмерный вкус.



COFFEE NUT • КОФЕ И ОРЕХИ

Ингредиенты:

- 40 мл слегка подслащенного эспрессо
- 10 мл орехового ликера
- 10 мл кофейного ликера
- 20 мл сахарного сиропа

Способ приготовления: взболтайте все ингредиенты в шейкере со льдом, разлейте коктейль по небольшим формочкам для выпечки и поместите в морозильную камеру или шоковую заморозку.

Отлично подходит в качестве дижестива после ужина, а после него можно подать бокал скотча, дополненный ложкой сливок и кофейным зернышком.



ALMOND MILK • МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО

Ингредиенты:

- 40 мл бурбона
- 10 мл ликера амаретто
- 20 мл сахарного сиропа
- 40 мл миндального молока

Способ приготовления: взболтайте все ингредиенты в шейкере со льдом, разлейте коктейль по небольшим формочкам для выпечки и поместите в морозильную камеру или шоковую заморозку.

Идеально сочетается со сливочным мороженым или может использоваться вместо льда в коле или имбирном эле.



МЕТОД «МАДЛ»

Во времена пиратов в тропиках пили mojescito — простой напиток, который готовился из сахарного сиропа, лайма, мяты, рома и воды. Это те же ингредиенты, за исключением газированной воды, из сегодняшнего лонгдринка, который, сокращая первоначальное название, мы называем «Мохито». «Кайпиринья» — сегодня самый популярный коктейль Бразилии, как и столетия назад, когда португальцы начали производство рома на винокурнях рядом с плантациями. Его готовят путем смешивания кашасы или невыдержанного бразильского рома с лаймом и сахаром. Знаменитые «Мохито» и «Кайпиринью» объединяет особая технология приготовления, широко используемая в кулинарии для приготовления соусов: твердые ингредиенты разминаются в стакане пестиком перед добавлением льда и алкогольных и безалкогольных жидкостей.

Метод «мадл» дал название категории напитков, в которых постоянными ингредиентами являются сахар и цитрусовые, и к ним добавляются ароматные травы, ягоды или фрукты.

Готовящиеся методом «мадл» коктейли свежие, часто газированные, они легко адаптируются к вариациям и импровизированным комбинациям, которые могут придумывать даже не самые опытные бармены.

Приведенные далее рецепты могут меняться в зависимости от вашей фантазии и желания. Особого внимания заслуживает базовый вариант известного коктейля IBA «Мохито», также приведенный в безалкогольной форме. Я предлагаю вам попробовать добавлять другие ароматические травы, например тимьян.



BASITO • БАСИТО

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 4 листочка зеленого базилика
- 2 барные ложки тростникового сахара демерара
- 1/2 лайма, нарезанного кусочками, или свежавыжатый сок
- 40 мл светлого рома
- содовая, тоник или имбирный эль

Гарнир: лайм и базилик

Бокал: тумблер



Способ приготовления: смешайте твердые ингредиенты в стакане и разомните мадлером с умеренной силой. Добавьте лед, ром и долейте содовой, тоником или имбирным элем по вкусу. Исключив дистиллят и заменив тростниковый сахар белым, вы получите безалкогольный вариант «Басито».

Оба варианта прекрасно утоляют жажду и обладают приятным ароматом, сладким и гармоничным вкусом. Коктейль можно предложить в качестве аперитива в невысоком стакане меньшего объема.

SINGLE • СИНГЛ

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 1/2 см корня имбиря
- 1/4 апельсина, нарезанного кусочками
- 2 барные ложки коричневого сахара
- 40 мл ржаного или канадского виски
- имбирный эль

Гарнир: апельсин и имбирь

Бокал: тумблер



Способ приготовления: смешайте твердые ингредиенты в тумблере и разомните мадлером. Добавьте лед, влейте дистиллят и долейте имбирным элем.

«Сингл» — хороший пример того, как превратить классический напиток из двух ингредиентов в напиток в стиле «мадл». Апельсин заменяет традиционный лайм, слишком кислый, чтобы сочетаться с ржаным дистиллятом; сахар улавливает эфирное масло цедры и, растворяясь в напитке, наполняет его цитрусовым ароматом.

RASPBERRY • МАЛИНА

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- немного спелой малины
- 2 барные ложки коричневого сахара
- 1/2 лайма, нарезанного кусочками, или свежавыжатый сок
- 40 мл кордиала
- 20 мл ликера трипл сек
- газированная вода

Гарнир: лайм

Бокал: тумблер

Способ приготовления: смешайте твердые ингредиенты в стакане и слегка разомните мадлером. Добавьте лед, алкогольные ингредиенты и долейте газированной водой.

Спелая малина, довольно кислая, объединяется с сахаром и лаймом. Опытным барменам он напомнит Skywasser, коктейль, разработанный IBA несколько десятилетий назад.



ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

Горячий коктейль — это горячий напиток, приготовленный из крепкого алкоголя, кипятка и вкусовых добавок. В продаже есть варианты готовых смесей для разогрева и подачи, но я рекомендую делать традиционно: смешивать дистиллят с ликером и добавлять специи, цитрусы и фрукты. Вы получите результат высшего качества, и у вас будет возможность скорректировать вкусы по своему усмотрению.

Коктейли подслащиваются сахаром или сиропом, их следует готовить при умеренных температурах, избегая избыточного нагрева, способного изменить ароматический комплекс алкогольных ингредиентов. Для подачи горячего напитка желательно иметь бокалы из термостойкого стекла с ручкой. Хороши, например, те, что с невысокой ножкой, классика для подачи кофе по-ирландски.



GROG • ГРОГ

Назначение: бодрящий напиток

Содержание алкоголя: средне-высокое

Ингредиенты:

- цедра 1 апельсина
 - 4 см палочки корицы
 - 1 звездочка бадьяна
 - 1 мускатный цвет
 - 30 мл рома аньехо
 - 10 мл ликера трипл сек
 - 10 мл сиропа из тростникового сахара демерара
 - кипяток
- Бокал: кружка



Способ приготовления: смешайте специи в кружке, влейте дистиллят, ликер и сироп и добавьте кипяток по вкусу.

Перед вами тщательно продуманная версия грога. Сложный напиток, горячий, бодрящий и такой же старый, как сам ром, можно ароматизировать по-разному. В данном рецепте сладость корицы сочетается с пикантным вкусом бадьяна и нежностью мускатного цвета, волокнистой оболочки, покрывающей мускатный орех. Сладкую апельсиновую цедру можно заменить сушеной цедрой померанца, чтобы подчеркнуть ароматические ноты ликера трипл сек, который готовится путем мацерации кожуры этого цитруса в спирте. Замените сироп двумя барными ложками тростникового сахара демерара, удалите дистиллят и ликер, добавьте цедру лайма, и вы получите приятный пряный безалкогольный напиток-дигестив, благодаря выраженным пищеварительным свойствам специй, придающих ему аромат.

МОМО • МОМО

Назначение: бодрящий напиток

Содержание алкоголя: среднее

Ингредиенты:

- 1 кумкват
- 1 ягода малины
- цедра 1 лайма
- 2 зернышка кардамона
- 40 мл мандаринового ликера
- кипяток

Бокал: кружка

Способ приготовления: смешайте кумкват, малину и специи в кружке, влейте ликер и добавьте кипяток по вкусу.

Кардамон, ароматная специя, смешивается с легкими вкусами кумквата и малины, а невысокое содержание алкоголя в мандариновом ликере делает напиток приятным и успокаивающим.



СМУЗИ

Смузи — это лонгдринки на основе сливочного или фруктового мороженого. Их готовят в блендере, взбивая все ингредиенты до получения кремообразного однородного напитка. Формула проста и позволяет готовить разные коктейли из одних и тех же ингредиентов: мороженого, фруктов, крепкого алкоголя и ликеров.

Вы можете добавлять сиропы в минимальной дозе, мед, капли цитрусового сока и специи, но в составе смузи более уместно стремиться к простоте: пара алкогольных ингредиентов, хорошо дополняющих друг друга и добавленных к большому количеству мороженого и фруктов, превращаются в питательные, пьянящие и шелковистые вкусные напитки.

Модные в Соединенных Штатах, где люди любят выпить и постоянно ищут новые варианты коктейлей, в Италии, стране превосходного мороженого и отличных барменов, коктейли на основе мороженого завоевали немалую популярность у публики.

Содержание алкоголя в смузи невелико, иногда едва ощутимо на вкус, но помните, что смузи все-таки содержат алкоголь, пусть и в умеренных количествах.



VELVET • БАРХАТ

Ингредиенты:

- 100 г ванильного мороженого
- 2 ягоды малины
- 20 мл кордиала
- 10 мл ликера Galliano

Гарнир: малина, мята и физалис

Бокал: тумблер



Способ приготовления: взбейте все ингредиенты в блендере до однородности. Перелейте в тумблер, украсьте малиной, мятой и физалисом, добавьте две соломинки.

EL DORADO • ЭЛЬДОРАДО

Ингредиенты:

- 50 г сливочного мороженого
- 2 ягоды клубники
- 1/2 банана
- 20 мл золотого рома
- 10 мл ликера Amaretto

Гарнир: клубника и банан

Бокал: тумблер

Способ приготовления: взбейте все ингредиенты в блендере до однородности. Перелейте в тумблер, украсьте клубникой и бананом, добавьте две соломинки.



MINNIE • МИННИ

Ингредиенты:

- 80 г ягодного мороженого
- 3 ягоды малины
- 1 ломтик ананаса
- 20 мл джина
- 10 мл вишневого ликера

Гарнир: ананас, малина и мята

Бокал: тумблер

Способ приготовления: взбейте все ингредиенты в блендере до однородности. Перелейте в тумблер, украсьте ананасом, малиной и мятой, добавьте две соломинки.



PARIS • ПАРИЖ

Ингредиенты:

- 80 г ванильного мороженого
- 1/2 банана
- 20 мл коньяка
- 10 мл ликера амаретто

Гарнир: стручок ванили и физалис

Бокал: коньячный

Способ приготовления: взбейте все ингредиенты в блендере до однородности. Перелейте в большой коньячный бокал, украсьте ванилью и физалисом, добавьте две соломинки.



GOLFO • ЗАЛИВ

Ингредиенты:

- 50 г лимонного мороженого
- 2 ягоды клубники
- 1 ломтик дыни
- 30 мл ликера лимончелло

Гарнир: дыня и вишня мараскино

Бокал: тумблер



Способ приготовления: взбейте все ингредиенты в блендере до однородности. Перелейте в тumbлер, украсьте дыней и вишней, добавьте две соломинки.

ITALICI TROPICI • ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРОПИКИ

Ингредиенты:

- 60 г мороженого из манго
- половинка манго
- 20 мл светлого рома
- 10 мл ликера Strega

Гарнир: фиалка и лимонная цедра

Бокал: коньячный

Способ приготовления: взбейте все ингредиенты в блендере до однородности. Перелейте в большой коньячный бокал, украсьте фиалкой и лимонной цедрой, добавьте две соломинки.

PAPESCA • ПАПЕСКА

Ингредиенты:

- 50 г персикового мороженого
- 1 ломтик папайи
- 20 мл темного рома
- 10 мл вишневого ликера

Гарнир: папайя и белый виноград

Бокал: тumbлер

Способ приготовления: взбейте все ингредиенты в блендере до однородности. Перелейте в тumbлер, украсьте папайей и виноградом, добавьте две соломинки.



ДИЕТИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Это безалкогольные коктейли, содержащие не слишком большое количество калорий. Они состоят из воды и настоев, например зеленого чая, вербены, каркаде и соков, и готовятся с добавлением кусочков фруктов и овощей, что гарантирует содержание клетчатки и текстуру напитка, давая чувство сытости. Другие ингредиенты: йогурт, рисовое или соевое молоко, мед и фруктоза, натуральные вкусовые добавки, настойки и эссенции, дозируемые по каплям.

Диетические коктейли готовятся с помощью блендера. Они утоляют жажду и восстанавливают силы, восстанавливают организм после физической нагрузки и поддерживают его в моменты сильного интеллектуального напряжения. Они заменяют собой обед: такие напитки обязательны в баре отеля, оборудованного оздоровительным центром, а также отличное предложение как для тех, кто работает в городе даже летом, так и для тех, кто бездельничает на пляже. Характеристиками образцового диетического коктейля являются следующие:

- лонгдринк без алкоголя и сахара;
- богат витаминами и низкокалориен;
- объем около 300 г;
- максимум 100 килокалорий на 300 г напитка;
- украшение, радующее глаз, не будучи чрезмерным, и соблазнительный аромат, который стимулирует обоняние, не атакуя его;
- сбалансированный состав ингредиентов, отсутствие преобладания какого-либо вкуса; по-своему нежное и приятное.



LEGERISSIMO • ЛЕДЖЕРИССИМО

Гилберт Скатена,

3-е место, «Международный конкурс диетических коктейлей», Эвиан, 1991

86 ккал/300 г

Ингредиенты:

- 100 г свежего ананаса
- 100 г клубники
- 100 г холодного заваренного цейлонского чая

Способ приготовления: приготовьте коктейль в блендере. Перелейте в большой стакан для лонгдринка и украсьте ананасом и двумя соломинками.



LETIZIA • ЛЕТИЦИЯ

Габриэлла Байгера,

Приз Ville d'Evian, «Международный конкурс диетических коктейлей», Эвиан, 1992

89 ккал/300 г

Ингредиенты:

- 100 г свежесжатого гранатового сока
- 80 г свежесжатого сока зеленого салата
- 30 г спелого ананаса
- 60 г нежирного йогурта
- 30 мл негазированной минеральной воды

Способ приготовления: приготовьте коктейль в блендере. Перелейте в большой стакан для лонгдринка и украсьте сердечком из листьев салата и зерен граната. Добавьте две соломинки.



WATER TAIL • ВОДЯНОЙ ХВОСТ

Джанпаоло Касагранде,

Приз Evian Equilibre, «Международный конкурс диетических коктейлей», Эвиан, 1993
92 ккал/300 г

Ингредиенты:

- 100 г минеральной воды
- 90 г свежевыжатого сока сладкого перца
- 50 г свежевыжатого сока мандарина
- 50 г клубники
- 10 г свежевыжатого морковного сока

Способ приготовления: приготовьте коктейль в блендере. Перелейте в большой стакан для лонгдринка и украсьте клубникой и морковью. Добавьте две соломинки.



POPEYE • ПОПАЙ

Альберто Лена,

1-й приз, «Международный конкурс диетических коктейлей», Эвиан, 1996
89 ккал/300 г

Ингредиенты:

- 120 г свежего шпината
- 30 г низкокалорийного абрикосового йогурта
- 60 мл свежевыжатого сока мандарина
- 30 мл свежевыжатого сока ананаса
- немного меда или подсластителя

Способ приготовления: приготовьте коктейль в блендере. Перелейте в большой стакан для лонгдринка и украсьте зеленым яблоком, апельсином и клубникой. Добавьте две соломинки.



ИНГРЕДИЕНТ	ККАЛ на 100 г
Абрикос	44
Ананас	51
Апельсин	50
Арбуз	20
Артишок	70
Баклажан	25
Валерианелла (полевой салат)	35
Виноград	70
Гранат	30
Грейпфрут	40
Груша	60
Дыня	30
Йогурт	41
Клубника	35
Кокос	25
Кресс-салат	20
Лимон	32
Листовой салат	15
Малина	40
Манго	62
Мандарин	52
Молоко	61
Морковь	40
Огурец	15
Папайя	45
Петрушка	55
Помидор	23
Ревень	17
Редис	16
Свекла	32
Сельдерей	17
Сельдерей, корень	40
Сладкий перец	22
Смородина красная	60
Спаржа	26
Тыква	30
Фенхель	21
Цукини	18
Черника	35
Шпинат	27
Эндивий	14
Яблоко	60

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Если мыслить шаблонно, безалкогольный коктейль — это просто смесь фруктовых соков, безалкогольных напитков, сиропов и многого другого. Когда бармена просят сделать безалкогольный коктейль, он часто считает, что сможет легко удовлетворить запрос, смешав ингредиенты в произвольном сочетании, как придется.

Бармены, внимательные к эволюции потребления и чувствительные к концепции «довольного клиента», добиваются успеха, приложив все усилия для улучшения безалкогольного коктейля, обычно готовящегося в виде лонгдринка. Приведенные далее рецепты включают высококачественные ингредиенты и готовятся с использованием технологий, повторяющих самые известные рецептуры алкогольных коктейлей; они содержат цитрусы, фрукты, сахар и ароматические травы.



FRUIT SKYWASSER • ФРУКТОВЫЙ СКАЙВАССЕР

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: 0 %

Ингредиенты:

- 1/2 лимона, нарезанного небольшими кусочками
- 3 спелые ягоды малины
- 2 барные ложки сахара
- 20 мл малинового сиропа
- содовая

Гарнир: ломтик лайма и малина

Бокал: тумблер



Способ приготовления: разомните мадлером лимон и сахар в тумблере, добавьте малину, сироп, кубики или колотый лед и содовую. Перемешайте, украсьте лаймом и малиной и подавайте с солодкой.

Классический коктейль, освежающий напиток для лыжников в прошлом, с добавлением малины он приобретает новый аромат и становится очень вкусным. Его также готовят из смеси ягод — малины, черники и красной смородины.

GREEN LIGHT • ЗЕЛЁНЫЙ СВЕТ

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: 0 %

Ингредиенты:

- 1/2 лимона, нарезанного небольшими кусочками
- 3 листочка мяты
- 20 мл мятного сиропа
- лимонная содовая

Гарнир: ломтик лимона, листочки мяты и лимонной вербены

Бокал: тумблер



Способ приготовления: слегка помните мадлером лимон и мяту в тумблере, добавьте мятный сироп, кубики льда или колотый лед и лимонную содовую. Перемешайте, украсьте указанными в рецепте гарнирами и подавайте с соломинкой.

Ярко-зеленый напиток утоляет жажду, даже когда просто смотришь на него, и с помощью цвета рассказывает, что в нем: он лимонно-желтый и мятно-зеленый. К особому сочетанию пряного вкуса мяты и кислинки лимона я бы дополнительно добавила палочку лакрицы.

0% VOL. • 0% ОБ.

Назначение: утоляет жажду

Содержание алкоголя: 0%

Ингредиенты:

- 1/2 лайма, нарезанного небольшими кусочками
- 2 барные ложки тростникового сахара демерара
- 80 мл свежесжатого сока красного апельсина
- 80 мл лимонной содовой

Гарнир: ломтик апельсина и лайма

Бокал: тумблер

Способ приготовления: разомните мадлером лайм и сахар в тумблере, добавьте лед, апельсиновый сок и лимонную содовую. Перемешайте, украсьте ломтиками апельсина и лайма и подавайте с соломинкой.

Просто и идеально. Имеет большую экономическую выгоду для бара по сравнению с напитком из бутылки, на который он похож по составу, но отличается добавлением лайма и сахара.





ПРИЛОЖЕНИЯ

МИР БАРМЕНА



Умберто Каселли, бывший Почетный президент IBA (Международной ассоциации барменов), рассказывает о своем профессиональном, престижном и увлекательном деле, открывая нам мир за барной стойкой.

Бармен дозирует, смешивает и разливает напитки, опираясь на технические знания... Но эту профессию характеризует важная особенность: бармен чувствует потребность заботиться о других.

За многие годы моей профессиональной деятельности вопрос, который мне задавали чаще всего, особенно молодые люди, звучал так: «Как стать успешным барменом? Какая алхимия или магия нужна, чтобы достичь высот?» На самом деле нет никаких трюков или волшебных советов, а только много упорства, учебы и практики. Это долгое путешествие, которое в моем случае началось в возрасте семнадцати лет в ресторане в Риме, которым управляли мои дяди. Это было мое первое знакомство с клиентами, и оно сразу показалось мне увлекательным.

Я вырос в провинции Реджо-нель-Эмилия, откуда отправился в столицу и будто оказавшись в другой стране. Два года позитивного опыта заставили меня понять и полюбить прямой контакт с публикой; они стали определяющими для моего будущего. О работе в баре по-прежнему не было и речи, для меня это все еще был неизвестный мир, но судьба готовила мне путь к его открытию. Когда я вернулся на родину, со мной связался известный бармен из Милана, кото-

рый долгие годы был моим учителем; он искал молодого человека на летний сезон в городок Сестри-Леванте на Лигурийском побережье для работы в заведении, объединяющем ресторан, бар в американском стиле и дискотеку. Это был мой первый опыт работы с VIP-клиентами, знаменитыми артистами и деятелями культуры. В поисках развлечений и отдыха к нам приходили крупные промышленники, и мы были готовы удовлетворить их потребности и запросы. Искра загорелась, мне понравился этот мир, он побудил меня совершенствоваться, обогащая профессиональные и жизненные знания. Я понимал, что недостаточно иметь желание и что для самосовершенствования мне нужно больше опыта, в разных местах и условиях. Поэтому я начал ездить на зимние сезоны: в Мадезимо, в отель «Торре», в Сан-Мартино-ди-Кастроцца, в отеле Majestic Dolomiti. Летом я отправился в отель «Фосетт» в Версиглии, работал в «Ла Буссола» Бернардینی, где проходили самые необычные шоу и выступали всемирно известные артисты. В течение четырех сезонов я имел удо-

вольствие и привилегию заботиться об одном из величайших театральных режиссеров в мире, маэстро Джорджо Стрелере, который остановился в отеле «Изельба» в Марина-ди-Кампо на острове Эльба — элегантный и аристократичный гость, с которым было приятно разговаривать, но еще больше слушать. Кладезь знаний и культуры, из чьих слов я почерпнул и усвоил много позитивного в жизни. В профессиональной карьере бармена очень важно иметь клиентуру высокого культурного уровня, благодаря которой можно черпать знания и изучать образ жизни, что трудно сделать в другом месте.

Шли годы, мое стремление к знаниям росло, клиентура становилась все более международной, и, несмотря на мой хороший профессиональный уровень в приготовлении напитков и развлечении клиентов, я понял, что в общении с иностранцами у меня большой недостаток: плохое знание языков. Школьных уроков французского было недостаточно, поэтому я решил переехать на несколько месяцев в Лозанну, где усердно учил язык язык. До Второй мировой войны французский язык был распространен в сфере дипломатии и, следовательно, популярен. Но с появлением американских и британских туристов он отошел на второй план. Нужно было срочно переезжать в Великобританию, и я отправился в великолепный город под названием Борнмут, полный отелей, магазинов и колледжей, выходящих окнами на живописное побережье.

На год я поселился в отеле «Адельфи» и устроился работать в ресторан: мое знание английского языка вначале было недостаточным, поэтому я не мог работать в баре. В течение этого года я посещал курсы английского языка, и если поначалу он казались мне сложным и трудным, то со временем стал более доступным и понятным. Это был 1968 год, и, считая, что мои знания достаточно обогатились, я решил вернуться в Италию, в Милан, где последовательно работал в отелях «Американ» и «Селект», а затем, с момента открытия в 1971 году, в отель «Микеланджело».

К тому моменту я был всем доволен: у меня был богатый опыт, престижная работа и прекрасная семья, о которой следовало заботиться. Но жизнь указала мне путь, о котором, честно говоря, я никогда не думал. Мое членство в Aibes (Итальянской ассоциации барменов и сомелье) началось в 1966 году в качестве простого участника. Я посещал ассоциацию, когда жил в Милане, бывал на заседаниях секций, совместных завтраках и встречах в национальной штаб-квартире на виа Бальдиссера, 2.

Должен сказать, не желая показаться хвастливым, но с большой гордостью, что в те годы я получил премию Deserti как лучший молодой бармен национального уровня, а позже также премию Paissa, учрежденную Martini e Rossi и предназначенную для молодых барменов. Конкурсы включали соревнования в технических навыках смешивания коктейлей, а также пись-

менные и устные экзамены по общей культуре и языку; признаюсь честно, последние проверки заставляли нас, участников, сильно поволноваться. Главный приз представлял собой двухнедельную поездку с посещением европейских офисов компании Martini e Rossi в Женеве, Брюсселе, Лондоне, Париже, Барселоне, Генуе и Милане.

Я все активнее участвовал в деятельности Ассоциации и в то же время организовал курсы профессиональной подготовки для молодых барменов Aibes. Я считал важным донести до молодых людей понятия об ингредиентах, миксологии, поведенческой психологии и английском языке. Организовал группу экспертов по данным темам, и так в 1980 году начался новый и захватывающий этап моей деятельности, давший интересные результаты. Вероятно, те, кто возглавлял Ассоциацию, увидели во мне необходимые качества и способности, потому что я стал кандидатом на выборах 1981 года в Национальный совет Aibes. Меня избрали, и в течение трех лет я я работал в Ассоциации на руководящей должности, пережив очень позитивный опыт. Но на этом все не закончилось, потому что через три года, на следующих выборах, я был избран президентом Ассоциации.

Я преодолел первоначальный страх, сумев мотивировать и вовлечь пятнадцать членов Национального совета. Дал конкретные задания каждому из них, мы реорганизовали различные мероприятия и улучшили отношения сотрудничества с партнерами и с поддерживающими нас

компаниями. От Триеста до Палермо царил дух энтузиазма и динамизма. Естественно, я стал больше ездить по стране, участвовал в различных мероприятиях, отраслевых ярмарках, совещаниях, теле- и радиопрограммах. Число членов Ассоциации увеличилось, ее деятельность процветала и стимулировала, престиж Aibes поднялся на высокий уровень, все работало должным образом, но, конечно, это была заслуга не только моя, но и моих сотрудников, талантливых и полных энтузиазма.

Три года спустя, в 1987 году, я покинул пост президента Aibes и баллотировался в IBA (Международную ассоциацию барменов). Выборы проходили в Риме, в отеле «Хилтон», во время Чемпионата мира. Краткая предпосылка: Aibes родилась в 1949 году, в то время как IBA была основана в 1951 году Англией, Италией, Швейцарией, Голландией, Данией, Францией и Швецией — странами, которые уже сформировали национальные ассоциации. Смыслом существования Мировой команды был и остается культурный и профессиональный обмен между различными нациями, а также организация соревнований и мероприятий по распространению культуры питания. В настоящее время в IBA входят 64 государства.

В Риме я был не единственным кандидатом, но судьба и определенные заслуги привели меня к этому посту. Можете представить, какие чувства вызвали у меня эти выборы. Я занимал эту должность в течение шести лет, в сотрудничестве с управляющими Ассоциацией

осуществляя различные инициативы, в том числе организацию двух новых учебных центров IBA, одного в Сингапуре и второго в Сан-Паулу (Бразилия), которые примкнули к европейской Ассоциации. Учебный центр предлагает курс обучения с полным погружением продолжительностью десять дней, предназначенный для членов IBA в возрасте до 28 лет. Мы преподаем такие предметы, как экономика управления, контроль затрат, коммуникация, психология труда, рыночные стратегии, а также, конечно, основные предметы нашей работы: алкоголь, смешивание, ингредиенты, а также негативное и положительное влияние алкоголя на тех, кто его употребляет.

За время моего пребывания в должности у меня было множество возможностей путешествовать по пяти континентам и познакомиться с самыми разнообразными профессиональными реалиями и тенденциями. И я могу с гордостью сказать, что между всем этим — поездками, встречами, визитами в международные компании и обязательствами по связям с общественностью — я не отказывался от должности старшего бармена Bar del David в отеле «Микеланджело» в Милане.

Между 1993 и 1998 годами я решил взять паузу для размышлений, чтобы больше посвятить себя работе и семье. Но затем события взяли свое, и я одновременно занимал пост президента Aibes в течение девяти лет и президента IBA еще шесть лет, пока в 2005 году не принял решение окончательно уйти в отставку.

Могу подтвердить, что эти двадцать пять лет напряженной профессиональной жизни, престижных должностей с бесчисленными национальными и международными контактами, оставили неизгладимый след, обогатив меня профессионально и человеческими ценностями, которые будут сопровождать меня вечно. Это правда, что я путешествовал по миру, но не менее верно и то, что мир часто проходил через мой бар: вся международная клиентура, которую я имел удовольствие и привилегию обслуживать и развлекать за свои сорок два года работы, оставила у меня прекрасные воспоминания и эмоции.

Часто мы оставались в баре до трех или четырех утра с клиентами разных национальностей, разговаривая на любые темы: о праздниках, кино, спорте, политике, семейных ситуациях, короче говоря, обо всем, что составляет картину жизни. Это лучшая часть работы бармена, самая увлекательная и неповторимая: умение добиться внимания, уважения и доверия клиента означает достижение высокого профессионального уровня.

Очевидно, что бармену часто приходится сталкиваться с личными, особыми и непростыми ситуациями гостей. Здесь вступает в игру наша деликатность, и каждый бармен, на стойке или на полке, на виду у клиента, обычно держит статуэтку с изображением трех обезьян: «Ничего не вижу, ничего не слышу, ничего никому не скажу», как символ нашей осмотрительности и конфиденциальности — гостя никогда нельзя подводить.

ГЛОССАРИЙ

АМАРЕТТО Ликер, получаемый путем мацерации косточек абрикоса.

АРОМАТИЧЕСКИЕ БИТТЕРЫ Результат водно-спиртовой мацерации преимущественно горьких растительных компонентов. Биттеры используются в миксологии в минимальных количествах для обогащения органолептического комплекса напитка.

БАРНАЯ ЛОЖКА Ложка того же объема, что и чайная, с длинной ручкой и пестиком на противоположном конце.

БИТТЕР Амаро характерного красного цвета, подходит для приготовления коктейлей перед ужином.

БЛЕНДЕР Аппарат для взбивания с регулируемой скоростью, оснащенный мощным мотором.

БОКАЛ «МАРГАРИТА» Состоит из широкой чаши и узкой части внизу, является идеальным бокалом для наслаждения замороженным напитком.

БРЕНДИ Винный дистиллят, производимый во всем мире. Среди самых изысканных — испанские, а самые оригинальные — писко из Чили и Перу.

БУРБОН Виски, дистиллированный из злаков, с высоким процентным содержанием кукурузы, производимый в Кентукки (США).

ВЕРМУТ Крепленое и ароматизированное вино, широко используемое в качестве аперитива и при приготовлении коктейлей, подаваемых перед ужином.

ВИШНЯ МАРАСКИНО Засахаренная красная вишня, консервированная в вишневом сиропе; продается в стеклянных банках.

ВОДКА Зерновой дистиллят из России и Польши. Лучше всего подходит для экспериментов и изобретения коктейлей, потому что хорошо сочетается практически со всеми ингредиентами.

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА Вода, обогащенная бикарбонатом натрия и углекислым газом.

ГРЕНАДИН Сироп из плодов граната.

ГРОГ Горячий алкогольный напиток на основе рома, сахара, цедры цитрусов и специй.

ДЖИН Злаковый дистиллят, приправленный можжевельником и другими растительными компонентами, как правило, местными, типичными для района производства.

ИГРИСТЫЙ КОКТЕЙЛЬ Игристое вино брют, долитое фруктовым нектаром или соком.

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ Ирландский зерновой дистиллят, предшественник всех остальных видов виски.

КЛЮКВЕННЫЙ СОК Клюква — типичная ягода Северной Америки. Ее сок — незаменимый ингредиент для приготовления коктейля «Космополитен»; в экстренных случаях его можно заменить соком других кислых красных ягод.

КОКОСОВЫЕ СЛИВКИ Получаются путем отжима мякоти кокоса; продаются в банках.

КОКТЕЙЛЬНЫЙ БОКАЛ Типичный треугольный в сечении бокал, в котором подаются легкие напитки до и после ужина.

КОЛЛИНЗ Лонгдринк, состоящий из дистиллята, лимонного сока, сахарного сиропа и содовой.

КОНЬЯК Винный дистиллят, который производится на ограниченной территории региона Коньяк во Франции. Производство контролируется очень строгими правилами, которые также защищают название; винные спирты, производимые во всем остальном мире, называются бренди.

КРУЖКА Толстостенный бокал с ручкой, который подходит для горячих коктейлей.

ЛАЙМ Небольшой цитрус из Карибского региона, очень ароматный, он идеально подходит для крепкоалкогольных коктейлей. Его цедра содержит эфирные масла, которые придают напитку яркий цитрусовый аромат.

ЛОНГДРИНК Освежающий коктейль со средним содержанием алкоголя объемом 150–300 мл. Также часто бывает безалкогольным.

МАДЛЕР Пестик из дерева, стали или пластика для приготовления коктейлей в технике «мадл»; им растираются твердые ингредиенты для высвобождения аромата.

МАРАСКИНО Вишневый ликер, приготовленный из плодов сорта «морелло». Обладает свойством усиливать аромат фруктов.

МЕДИУМ-ДРИНК Коктейль объемом около 100–120 миллилитров, среднее содержание алкоголя для аперитива, высокое — для дигестива.

МЕСКАЛЬ Мексиканский дистиллят из агавы, обладающий защищенным наименованием места происхождения с 1994 года.

РОМ Дистиллят из сахарного тростника или патоки. Ром богат сладкими ароматами и нотами вкуса, напоминающими о его происхождении. Промышленный ром получают из мелассы, остатка от переработки сахара, в то время как сельскохозяйственный ром перегоняют из цельного сока сахарного тростника.

САКЕ Алкогольный напиток из риса, его пьют на Дальнем Востоке во время еды, подогретым. Холодное sake — отличный аперитив.

САУЭР Кислая смесь дистиллята или ликера, лимонного сока и сахара. Единственная трудность в приготовлении сауэра заключается в том, чтобы найти правильный баланс между двумя безалкогольными ингредиентами. Немного попрактиковавшись, вы можете сделать сауэр вашей безотказной «рабочей лошадкой». Если разбавить его содовой, он превратится в идеальный физз.

СВЕЖИЕ СЛИВКИ Сливки из коровьего молока.

СЕЛЬТЕРСКАЯ ВОДА Вода, насыщенная углекислым газом. Ее используют в качестве дополнения ко многим аперитивам и некоторым лонгдринкам. Ее делают в специальном сифоне.

СМУЗИ Напиток на основе сливок или мороженого с фруктами или ягодами, алкогольный или безалкогольный, который взбивается в блендере.

СНИФТЕР Дегустационный бокал в форме тюльпана, чтобы ощутить бесконечные нюансы аромата чистых спиртных напитков.

СОЛОДОВЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ Дистиллят из ячменного солода, производимый в Шотландии. Обладает сильным и богатым вкусом, который смягчается другими ингредиентами, которые сопровождают его в рецептах коктейлей.

СТАКАН ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ Большой стакан, в котором смешиваются коктейли, состоящие из одинаковых по плотности элементов, которые легко объединяются.

ТЕКИЛА Мексиканский дистиллят из голубой агавы с защищенным наименованием места происхождения.

ТРИПЛ СЕК Ликер со вкусом цедры горького апельсина (померанца).

ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР ДЕМЕРАРА Производится из одноименного сорта тростника. Это сахар, особенно богатый вкусовыми оттенками, среди которых преобладает лакричный из-за небольшой доли добавленной патоки.

ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР Его получают в результате отжимания и последующей кристаллизации сока сахарного тростника. В результате переработки остается осадок — меласса, используемая при производстве промышленного рома.

ТУМБЛЕР Цилиндрический стеклянный, высокий или низкий стакан для лонгдринов и медиум-дринов. Довольно большой и вмещает много льда.

ФИЗЗ Лонг-дринк, который доливается газированным безалкогольным напитком, чаще всего содовой.

ФЛЕЙТА (ФЛЮТЕ) Высокий конусообразный бокал с уменьшенной окружностью сверху, идеально подходящий для шампанского и игристых вин.

ФРОЗЕН Замороженный напиток, ни жидкий, ни твердый, получается с помощью взбивания напитка со льдом в высокоскоростном блендере. К жидким алкогольным безалкогольным ингредиентам часто добавляют свежие спелые фрукты и ягоды.

ЧАША ДЛЯ ПУНША Большая емкость для коктейля, который можно использовать, если вы хотите приготовить напиток сразу на много порций, например для фуршета или вечеринки.

ШЕЙКЕР Инструмент для смешивания различных напитков. Существует два типа: континентальный (металлический) и бостонский (из двух стаканов, один из которых металлический, а другой стеклянный).

ШОТ-ДРИНК Коктейль объемом 60–90 мл, иногда взбалтывают, иногда просто перемешивают, бывает и слоистым.

УКАЗАТЕЛЬ АЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Американо 135
Замороженный американо 259
Фернандито 206
Триндад сауэр 223
Без алкоголя
0% ОБ 275
Фруктовый скайвассер 274
Зеленый свет 274
Леджериссимо 271
Летиция 271
Полай 272
Водяной Хвост 272
Бренди и коньяк
Александр 134
Между простынями 138
Бренди Круста 140
Бренди Эгг-ног 229
Французский Связной 177
Лошадиная Шея 181
Париж 268
Писко Сауэр 192
Сазерак 160
Сайдкар 161
Стингер 162
Страдающий Ублюдок 220

Фруктовые дистилляты

Кордиалиссимо 256
Наследие 252
Малина 263
Роза 240
Джин
Лицо Ангела 136
Авиация 137
Высший Сорт 201
Ежевика 202
Бронкс 230
Казино 141
Кlover Клуб 142
Оживляющий Мертвых №2 174
Дерби 232
Сухой Мартини 144
Френч75 176
Гибсон 241

Джин Физз 145
Хэнки Пэнки 146
Джон Коллинз 147
Последнее Слово 148
Лонг-Айленд Айс Ти 184
Мартинес 150
Мексикано 248
Мексиканский Фрозен 257
Минни 268
Обезьянья Железа 152
Негрони 153
Парадис 155
Идеальный Мартини 241
Рамос Физз 158
Рейнгольд 248
Сингапурский Слинг 195
Саутсайд 217
Сладкий Мартини 241
Тиффани 253
Смокинг 163
Веспер 197
Белая Леди 166
ВЕНТО 224

Ликеры

В52 228
Кофе и Орехи 260
Золотой Кадиллак 236
Золотая Мечта 178
Залив 268
Кузнечик 179
Японская Туфелька 235
Момо 265
Оргазм 240
Бархат 267
Бакарди 228
Банановый замороженный
Дайкири 233
Барракуда 200
Басито 262
Между Простынями 138
Качанчара 203
Кайпирина 171
Куба Либре 175
Кубинский Дух 250
Дайкири 143
Тьма и Буря 204
Эльдорадо 267
Фри Фрозен 257
Замороженный Дайкири 232

Грог 265
Хемингуэй Спешл 180
Итальянские Тропики 269
Лансер 246
Лонг-Айленд Айс Ти 184
Лонг-Айленд Айс Ти 185
Мэри Пикфорд 151
Мэри Пикфорд 259
Мохито 189
Старый Кубинец 212
Папеска 269
Замороженный Персик 256
Пинья Колада 191
Плантаторский Пунш 156
Сладкий Цветок 249
Желтая Птица 225
Зомби 198

Текила и мескаль

Замороженная Маргарита с
ягодами 233
Незаконный 208
Лонг-Айленд Айс Ти 184
Маргарита 186
Обнаженный и Знаменитый 210
Палома (Голубка) 213
Текила Санрайз 196
Маргарита Томми 222
Вампир 244

Вино, игристое вино

и шампанское
Беллини 168
Бакс Физз 230
Коктейль Шампань 172
Кир 183
Кир Рояль 183
Мимоза 187
Порто Флип 157
Игристое с ягодами 259

Водка

Яблочный Мартини 242
Черный Русский 169
Кровавая Мэри 170
Булл-Шот 231
Космополитен 173
Замороженный
«Космополитен» 257
Грязный Мартини 237

Сладкая Улыбка 250
Эспрессо-Мартини 205
F40 252
Французский Мартини 207
Крестная Мать 234
Золотая Осень 247
Харви Уолбэнгер 236
Мартини Лемон Дроп 209
Лонг-Айленд Айс Ти 184
Московский Мул 190
Русский Весенний Пунш 216
Солти Дог 243
Самоа 251
Отвертка 243
Морской Бриз 193
Секс на Пляже 194
Улыбка 246
Осенний Сон 250
Спайси Фифти 218
Сладкая Любовь 251
Водка Мартини 242
ВОДКА САУЭР ОРАНЖ 260
Белый Русский 169

Виски

Миндальное Молоко 260
Бульвардье 139
Крестный Отец 234
Кофе по-ирландски (Айриш
Кофе) 182
Манхэттен 149
Манхэттен Драй 238
Манхэттен Медиум или
Идеальный 239
Мятный Джупел 188
Нью-Йорк Сауэр 211
Олд Фэшн 154
Бумажный Самолетик 214
Пенициллин 215
Роб Рой 239
Ржавый Гвоздь 159
Сингл 262
Типперери 221
Старая Площадь 164
Виски Сауэр 165

ПУКАЗАТЕЛЬ БЕЗААЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

0% ОБ 275
B52 228
F40 252
Авиация 137
Александр 134
Американо 135
Бакарди 228
Бакс Физз 230
Банановый замороженный
Дайкири 233
Барракуда 200
Бархат 267
Басито 262
Белая Леди 166
Беллини 168
Белый Русский 169
Бренди Круста 140
Бренди Эгг-ног 229
Бронкс 230
Булл-Шот 231
Бульвардые 139
Бумажный Самолетик 214
Вампир 244
ВЕНТО 224
Веспер 197
Виски Сауэр 165
Водка Мартини 242
ВОДКА САУЭР ОРАНЖ 260
Водяной Хвост 272
Высший Сорт 201
Гибсон 241
Грог 265
Грязный Мартини 237
Дайкири 143
Дерби 232
Джин Физз 145
Джон Коллинз 147
Ежевика 202
Желтая Птица 225
Залив 268
Замороженная Маргарита
с ягодами 233
Замороженный «
Космополитен» 257

Замороженный американо 259
Замороженный Дайкири 232
Замороженный Персик 256
Зеленый свет 274
Золотая Мечта 178
Золотая Осень 247
Золотой Кадиллак 236
Зомби 198
Игристое с ягодами 259
Идеальный Мартини 241
Итальянские Тропики 269
Казино 141
Кайпиринья 171
Качанчара 203
Кир 183
Кир Рояль 183
Кlover Клаб 142
Коктейль Шампань 172
Кордиалиссимо 256
Космополитен 173
Кофе и Орехи 260
Кофе по-ирландски (Айриш
Кофе) 182
Крестная Мать 234
Крестный Отец 234
Кровавая Мэри 170
Куба Либре 175
Кубинский Дух 250
Кузнечик 179
Лансер 246
Леджериссимо 271
Летиция 271
Лицо Ангела 136
Лонг-Айленд Айс Ти 184
Лошадиная Шея 181
Малина 263
Манхэттен 149
Манхэттен Драй 238
Манхэттен Медиум или
Идеальный 239
Маргарита 186
Маргарита Томми 222
Мартинес 150
Мартини Лемон Дроп 209
Между простынями 138
Между Простынями 138
Мексикано 248
Мексиканский Фрозен 257
Мимоза 187
Миндальное Молоко 260

Минни 268
Момо 265
Морской Бриз 193
Московский Мул 190
Мохито 189
Мэри Пикфорд 151
Мэри Пикфорд 259
Мятный Джулеп 188
Наследие 252
Негрони 153
Незаконный 208
Нью-Йорк Сауэр 211
Обезьянья Железа 152
Обнаженный и Знаменитый 210
Оживляющий Мертвых №2 174
Олд Фэшн 154
Оргазм 240
Осенний Сон 250
Отвертка 243
Паломы (Голубка) 213
Папеска 269
Парадиз 155
Париж 268
Пенициллин 215
Пинья Колада 191
Писко Сауэр 192
Плантаторский Пунш 156
Попай 272
Порто Флип 157
Последнее Слово 148
Рамос Физз 158
Рейнгольд 248
Ржавый Гвоздь 159
Роб Рой 239
Роза 240
Русский Весенний Пунш 216
Сазерак 160
Сайдкар 161
Самоа 251
Саутсайд 217
Секс на Пляже 194
Сингапурский Слинг 195
Сингл 262
Сладкая Любовь 251
Сладкая Улыбка 250
Сладкий Мартини 241
Сладкий Цветок 249
Смокинг 163
Солти Дог 243
Спайси Фифти 218

Старая Площадь 164
Старый Кубинец 212
Стингер 162
Страдающий Ублюдок 220
Сухой Мартини 144
Текила Санрайз 196
Типперери 221
Тиффани 253
Триндад сауэр 223
Тьма и Буря 204
Улыбка 246
Фернандито 206
Французский Мартини 207
Французский Связной 177
Френч75 176
Фри Фрозен 257
Фруктовый скайвассер 274
Харви Уолбэнгер 236
Хемингуэй Спешл 180
Хэнки Пэнки 146
Черный Русский 169
Эльдорадо 267
Эспрессо-Мартини 205
Яблочный Мартини 242
Японская Туфелька 235

БИБЛИОГРАФИЯ

AA.VV., IBA Official Cocktails, 2020
AA.VV., Mr. Boston Official Bartender's Guide, 1988
AA.VV., The Savoy cocktail book, 2007
Bullock T., Mezcal. La guida completa per vivere l'e-sperienza di un distillato unico al mondo, 2018 Campoamor F.G., El hijo alegre de la caña de azúcar, 1985
Cate M. e R., Smuggler's Cove, 2016
Cremonini G., Il liquore, 1986
Knoll A., Gin. Arte, mestiere e nuova sapienza in 300 distillazioni, 2016
Madrusan M. e Young Z., Cocktail bar. L'arte del bere miscelato in 300 ricette, 2017
MacLean C., Il whisky di malto, 1998
Morrice P., Guida allo scotch whisky, 1986
Pochlëbkin V.V., Storia della vodka, 1995
Ricard P., La passion de créer, 1983
Schuman C., Cocktail tropicali, 1990
Thomas J., Il manuale del vero gaudente ovvero il grande libro dei drink, 2007

АВТОРЫ

Профессиональный бармен Габриэлла Байгера, уважаемый автор, консультант компаний данного профиля, занимается обучением и ведет Master of Food, школу слоу-фуда. Она закончила педагогический факультет университета, в настоящее время занимается проектами с муниципалитетами и регионами по культуре употребления алкоголя.

Умберто Каселли в прошлом был почетным президентом Международной ассоциации барменов (IBA), а также президентом Итальянской ассоциации барменов и сомелье (Aibes). Он, как никто, может сказать, что у его барной стойки побывал весь мир.

АВТОРСКИЕ ПРАВА НА ФОТОГРАФИИ

123 RF: cc. 24, 25, 28, 31, 32, 36, 46, 54, 60, 66, 75, 78, 79, 88, 90a, 91, 93a, 94, 95a, 98, 104, 119a (шот), 121c (кружка тики), 121d (кружка для мула), 122, 258, 273, ©Jacob Ammentorp Lund c. 33, ©Anna Berdnik c. 46, ©bogdanhoda p. 34, ©Lev Dolgachov p. 270, ©Maksym Fesenko cc. 35, 37, 89, 99, 100b, 105, 106, 107, 108, 109a, 111, 227, 245, 261, 266, ©Free Belarus c. 109b, ©Antonio Gravante Photographer c. 90b, ©Alexandr Iurchak c. 100a, ©Jose de Jesus Churion del Vecchio c. 80, ©Konstantin Kalishko c. 81a, ©Natalia Klenova c. 103, ©Olga Kochina c. 96, ©Yuliia Kononenko c. 102, ©miss_j c. 76, ©Edoardo Nicolino c. 64, ©Vladimirs Poplavskis c. 95b, ©Prometeus c. 49, ©Rawpixel Ltd. c. 61, ©Bodnan Tarar c. 110, ©Wa- vebreak Media LTD c. 132, ©Olga Yastremska, New Africa, Africa Studio c. 264.

Alamy/IPA: ©dbimages c. 81b, © Per Karlsson- BKWine.com c. 97.

Archivio Giunti/Francesca Brambilla e Serena Serrani: cc. 115b, 116-121 (если не указано иное), 123-129, 134-166, 168-225, 228-244, 246-253, 256-257, 259-260, 262-263, 265, 267-269, 271-272, 274-275, 278.

Contrasto: ©J.D. Dallet p. 52, ©Everett Collection c. 67, ©Eyedea/Lefranc D./Explorer/Hoa-Qui cc. 56, 59.

©Fantuz Olimpio/SIME/SIE: c. 55.

Getty Images: ©Bettmann cc. 12, 14, 17, 20, ©Stefano Bianchetti/Corbis Historical cc. 50, 92, ©Marco Cristofori/The Image Bank c. 48, ©John Springer Collection/Corbis Historical c. 8, ©The LIFE Images Collection/Margaret Bourke-White c. 44.

©Olycom/LaPresse: c. 18.

Shutterstock: ©5PH c. 85, ©alexkich c. 51, ©A- lessandroBiacioli c. 29, ©AntGor c. 74, ©Anton_Ivanov c. 65, ©AS Photo Studio c. 114, ©bodnar. photo c. 254, ©bogdanhoda c. 83, ©Jesus Cervantes c. 77, ©Cherries c. 84b, ©CL-Medien c. 68b, ©diamant24 c. 84a, ©EcoPimStudio c. 68a, ©EstudioOMH c. 86a, ©Everett Collection c. 70, ©Ramon L. Farinos c. 71d, ©Andrea Izzotti c. 69, ©Olexander Kozak c. 115a, ©LightField Studios c. 167, ©longtaildog c. 87, ©Maksym Fesenko cc. 6, 23, 38a, 38b, 38d, 40, 45, 93b, 133, 226, ©MaraZe c. 71s, ©Maria_Janus c. 58, ©Michael Moloney c. 76b, ©Michelle Lee Photography c. 72, ©monticello cc. 73, 82, ©Aleksandrs Muiznieks c. 130, ©Alexandru Nika c. 42, ©Nuk2013 c. 276, ©oneinchpunch c. 22, ©OnlyFOOD c. 119b, ©photoshooter2015 c. 63a, ©santypan c. 38c, ©smirart c. 255, ©Tenzen c. 53, ©Rolf G Wackenberg c. 62, ©WildSnap c. 86b.

Stock.adobe.com: ©Boris Zerwann c. 119c, ©smspsy c. 120c.

Если не указано иное, изображения принадлежат Archivio Giunti. Издатель заявляет о своей готовности урегулировать вопросы оплаты тех изображений, для которых не удалось найти источник.

Все коктейли были приготовлены Габриэлой Байгера, кроме тех, что представлены на страницах 139, 140, 146, 148, 150, 164, 169, 174, 198, 201, 203, 206, 208, 210-215, 217, 218, 220, 221, 223, 224, авторства Эдоардо Ноно.

УДК 641.87
ББК 36.991
Б18

Gabriella Baiguera and Umberto Caselli
THE BARMAN'S HANDBOOK: HISTORY, TECHNIQUE, CULTURE, & CLASSIC COCKTAILS
© 2023 by Giunti Editore S.p.A., Firenze-Milano
www.giunti.it

Байгера, Габриэлла.

Б18 Руководство бармена : история, техники, рецепты / Габриэлла Байгера, Умберто Каселли ; [перевод с итальянского О. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2024. — 288 с. : цв. ил. — (Коктейли. Теория и практика).

ISBN 978-5-04-172271-5

«Руководство бармена» — настоящая «библия» любителей коктейлей. В книге представлены новейшие интерпретации барменского дела: напитки последней официальной классификации Международной ассоциации барменов IBA, предложенные в соответствии с тремя категориями: «Незабываемые», «Современная классика» и «Напитки новой эры». Коллекции рецептов культовых коктейлей, создававших эпоху, и напитков, отмеченных наградами из репертуара лучших барменов мира, а также рецепты, рожденные творческой свободой современных «алхимиков». Открывается руководство краткой историей барменского дела со времен сухого закона до наших дней, а также основными сведениями о главных дистиллятах и ликерах.

**УДК 641.87
ББК 36.991**

ISBN 978-5-04-172271-5

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КОКТЕЙЛИ. ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

**Байгера Габриэлла
Каселли Умберто**

**РУКОВОДСТВО БАРМЕНА
ИСТОРИЯ, ТЕХНИКИ, РЕЦЕПТЫ**

Перевод с итальянского *О. Ивенской*

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Младший редактор *О. Борисенко*
Художественный редактор *А. Гусев*
Корректор *М. Кондакова*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-й, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар
қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау
туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>

Произведено в Российской Федерации
Ресей Федерациясында өндірілген

Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 22.12.2023.
Формат 84x86¹/₁₆. * Печать офсетная. Усл. печ. л. 24,08.
Тираж экз. Заказ



Литрес
Я ТАК ЧИТАЮ

18+

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher

eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?



ISBN 978-5-04-172271-5



9 785041 722715 >

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО БАРМЕНА

ИСТОРИЯ ПРОФЕССИИ
ОТ ИСТОКОВ ДО НАСТОЯЩЕГО ВРЕМЕНИ

•
КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ, ЛИКЕРЫ,
ВИНА И ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

•
СТРУКТУРА КОКТЕЙЛЯ

•
ИНСТРУМЕНТЫ БАРМЕНА

•
ТЕХНИКИ

175 РЕЦЕПТОВ КОКТЕЙЛЕЙ ОТ НЕСТАРЕЮЩЕЙ КЛАССИКИ,
ОФИЦИАЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ ИВА ДО СОВРЕМЕННЫХ ТРЕНДОВЫХ

ISBN 978-5-04-172271-5



9 785041 722715 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ