**Какие бывают алкогольные напитки**

Напитки, содержащие этиловый (винный) спирт, называются алкогольными. К ним относятся: этиловый ректифицированный спирт, водка, ликероводочные изделия, коньяк, виноградные и плодово-ягодные вина. Ректифицированный спирт для пищевых целей может быть обыкновенный или высшей очистки. Крепость обыкновенного спирта не менее 95,5%, а высшей очистки - не ниже 96,2%. Он является исходным материалом для приготовления крепких напитков и крепленого вина.

Водка

Водка представляет собой смесь ректифицированного спирта с подготовленной водой, обработанной активированным углем с последующей фильтрацией. Она удачно сочетается с большинством компонентов смешанных напитков. Часто пьют водку в качестве аперитива (сильно охлажденной).

Водка, принимаемая в малых дозах, способствует выделению желудочного сока, а принятая в больших количествах, является сильным ядом, особенно самогон, чача, содержащие в своем составе сивушные масла.

Бренди

Бренди - крепкоалкогольный напиток, полученный путем перегонки любого крепленого сока плодов или ягод с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 3 лет. Во многих странах известны бренди, приготовляемые из яблок - кальвадос, из слив - сливовица, из вишни - кирш, из груш - вильям. Бренди, приготовленное из вина и выжимок винограда, остающихся после отжатия сока на вино, в Грузии известно под названием "чача".

Самое ценимое виноградное бренди - коньяк. Как компонент смешанных напитков бренди наиболее удачно сочетается с разнообразными ликерами, сиропами и соками.

Коньяк

Коньяк не является вином, он представляет собой крепкий алкогольный напиток, приготовляемый из коньячного спирта, который получают путем перегонки виноградных вин с последующей выдержкой отгона в дубовых бочках. Свежий коньячный спирт бесцветен, малоароматичен и резок на вкус. Коньяк созревает чрезвычайно медленно. Готовые коньячные спирты купажируют с дистиллированной водой, сахарным сиропом и колером, добавляют в них также некоторое количество выдержанного старого коньяка. После выдержки коньяк приобретает янтарно-золотистый оттенок, приятный аромат с легким тоном ванили и характерный вкус.

Производство коньяка возникло около 300 лет назад и получило развитие в XVII в., особенно во Франции, в ее юго-западных районах. В то время Франция вела бойкую торговлю вином с Англией и Скандинавскими странами, которые сами не производили виноградных вин. Перевозка в бочках была трудоемкой и экономически не выгодной. К тому же легкие французские вина портились в пути и в подвалах виноторговцев в результате большого их производства. Примерно в 1630 г. возникла мысль применить в больших масштабах процесс перегонки, известный в то время алхимикам и аптекарям, практиковавшим его в незначительных количествах преимущественно для получения спирта в лечебных целях. Первые опыты в этом направлении дали блестящие результаты. "Вода жизни", так называли тогда спирт, нашла широкий сбыт; транспортировка вина за границу была сильно облегчена и кризис сбыта его миновал.

Для большей концентрации дистиллята производили вторичную перегонку. При изменении цен на вина в торговле нередко бочки со спиртом задерживались в подвалах. Блокада Франции английским флотом во время войны за испанское наследство прервала транспортировку коньячных спиртов в Англию. Это привело к длительной выдержке спирта в дубовых бочках, в которых он хранился. Заметив происходящее при этом явное улучшение вкусовых качеств спирта, торговцы стали намеренно выдерживать его в бочках длительное время.

Центром производства коньячного спирта был город Коньяк, от которого напиток и получил свое название. Так, в силу политико-экономических условий, возникло во Франции производство коньяка, получившее в дальнейшем развитие не только во Франции, но и в других странах.

До возникновения коньячного производства в России и Кизляре (Терская область) существовало производство виноградного спирта. Из сорта винограда Алый Терский, дающего вино низкого качества, виноделы Кизляра готовили виноградную водку - "кизлярку", напоминающую после выдержки в бочках коньяк. Приготавливалась она примитивным способом. По статистическим данным в 1815 г. в Кизлярском районе выкуривалось (перегонялось) до 160 тысяч ведер спирта.

Первые заводы по выработке коньяков были организованы на Кавказе в 1888 году в Кизляре и Тбилиси, в 1890 году - в Ереване. Производство коньяка оказалось настолько выгодным делом, что в течение 5 лет на Кавказе возникло более 10 коньячных заводов. Одновременно было организовано коньячное производство в Бесарабии и Кишиневе.

Французские коньяки, которые завозились в Россию в большом количестве, были основным конкурентом отечественных коньячных напитков. Недостаточный опыт в приготовлении этих напитков, отсутствие надлежащего оборудования препятствовали развитию производства коньяков и улучшению их качества. К тому же предпринимателей совершенно не интересовали вопросы рационального производства отечественных коньяков. Больше всего их интересовали низкие цены на сырье, вследствие чего они организовывали производство там, где был дешевый труд и низкие закупочные цены на виноград.

Наряду с частными предпринимателями выработкой небольшого количества коньяков занималось Удельное ведомство. В 1909 г. в имении Темпельгоф, принадлежавшем Удельному ведомству, был создан коньячный завод, который прославился производством коньяка высокого качества. Однако крупных коньячных заводов было немного. Преобладали в основном мелкие кустарные производства, оборудованные одним или двумя перегонными аппаратами.

Только Ереванский коньячный завод был оснащен соответствующими технологическими аппаратами и имел помещения для выдержки коньячных спиртов в нормальных условиях. Определенной, точно установленной технологии коньяка в то время не существовало. Таков был первый этап развития новой отрасли винодельческой промышленности, закончившийся к началу мировой войны (1914 г.) запрещением торговли вином и коньяком. Только после 1924 г. снова начинает развиваться коньячное производство. Вводится контроль за технологией, заводы оснащаются необходимым оборудованием.

В 1940 г. был утвержден план развития коньячного производства, которое было признано самостоятельной отраслью винодельческой промышленности. Началось изготовление специальных вин, отвечающих требованиям получения из них высококачественных коньячных спиртов. Было категорически запрещено перерабатывать на коньяки больные и дефектные вина, что ранее часто практиковалось. Были установлены крепость и кислотность вин, подлежащих дистилляции, технология приготовления вина, утверждены типы советских коньяков и их кондиции.

По качеству коньяки так же, как и виноградные вина, подразделяются на ординарные и марочные. Ординарные коньяки выдерживают в бочках от 3 до 5 лет. Число звездочек на этикетке означает срок выдержки коньячных спиртов, из которых приготавливается данный коньяк. Содержание спирта в ординарных коньяках составляет 40-42 %.

Марочные коньяки готовят в дубовых бочках со сроком выдержки от 6 до 10 лет и более. По сроку выдержки коньяки разделяются на три группы:

- KB (коньяк выдержанный) - 6-7 лет;

- КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) - 8- 10 лет;

- КС (коньяк старый) и ОС (очень старый) - срок выдержки свыше 10 лет.

Для приготовления смешанных напитков используют обычно ординарный коньяк. Он наиболее удачно сочетается с молоком, сливками, мороженым, чаем, цитрусовыми соками, сиропом и ликерами, газированными напитками - фантой, пепси-колой. Коньяк, как правило, пьют после десерта, когда подают кофе или чай, после завершения обеда или ужина. Он должен быть комнатной температуры и ни в коем случае не из холодильника. Пьют коньяк из специальных рюмок с широким дном и суживающимися кверху стенками, маленькими прерывистыми глотками, предварительно согрев рюмку теплом ладоней.

Ром

Ром - крепкоалкогольный напиток, получаемый выдержкой ромового спирта в дубовых бочках. Ромовый спирт вырабатывается из патоки сахарного тростника. Полученный спирт разливают в дубовые бочки и выдерживают 5 лет. В процессе выдержки в спирт переходят ароматические, красящие и дубильные вещества. Ром приобретает коричневый цвет с золотистым оттенком и слегка жгучий вкус, становится прозрачным без мути и осадка. Содержание спирта 45-76 %.

Ром особенно популярен в странах Латинской Америки, где его пьют в чистом виде, не разбавляя. В других странах ром в основном используется для приготовления смешанных напитков: коктейлей - легкий ром, тонизирующих, прохладительных и пуншей - тяжелый ром.

Ром делится на три типа: легкий (кубинские сорта), средний (пуэрториканские, барбадосские и мексиканские сорта), тяжелый (ямайский, ромы Мартиники и Тринидада). Отечественный ром относится к тяжелым ромам и отличается интенсивно выраженным ароматом и вкусом.

Виски

Виски получают путем перегонки сброженного зернового сусла с последующей длительной выдержкой в дубовых бочках с обугленными стенками. Слово "виски" произошло от кельтского названия этого напитка "вода жизни". Виски - национальный напиток англосаксонских стран. Производство виски особенно развито в Великобритании, Ирландии, США и Канаде. Виски бывает шотландское, ирландское, американское, канадское. Отличаются друг от друга различные типы виски вкусом и запахом. Шотландское и ирландское виски, особенно большой выдержки, используют для приготовления коктейлей, их чаще пьют со льдом, не разбавляя. Ординарное шотландское и ирландское виски служит основой для некоторых коктейлей, но чаще рекомендуется для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков. Самый известный из них - виски с содовой.

Американское и канадское виски используется как основа многих коктейлей. Особенно удачны по вкусу коктейли с добавлением различных сиропов, ликеров, красного десертного вермута, лимонного сока, сливок.

В зависимости от сырья, используемого для производства, и некоторых особенностей технологии американское виски делится на несколько типов. Из них наиболее известны три: кукурузное, ржаное, смешанное.

Джин

Джин - крепкоалкогольный напиток, полученный путем смешивания спирта-сырца с эфирными маслами ягод можжевельника, кориандра, кардамона, тмина, имбиря, корицы. Содержание спирта в джине 40-50 %. Джин бесцветен. Хотя джин производится во многих странах, существуют два его вида - голландский и лондонский сухой. Голландский джин для приготовления смешанных напитков не используется, его подают в чистом виде охлажденным, пьют маленькими глотками, запивая пивом. Наиболее популярен сухой лондонский джин, который используется для приготовления коктейлей и смешанных напитков.

Джин как напиток пользуется большой популярностью в странах Западной Европы и Северной Америки.

Бальзам

Бальзамы приготовляются на спиртовых настоях пряных и лекарственных трав, кореньев, плодов, эфирных масел, которые придают бальзамам сильный приятный аромат. Бальзамы оказывают тонизирующее действие на организм, возбуждают аппетит. Содержание спирта - 30- 60 %. Их используют в основном как ароматизаторы всевозможных коктейлей или в качестве основы тонизирующих смешанных напитков, разбавленных содовой или нарзаном в 5-10-кратном соотношении.

Ликеро-водочные изделия

Ликеро-водочные изделия готовят на ректификованном спирте, спиртованных плодово-ягодных соках, настоях из трав, семян, цветов, сахарном сиропе, растворах красителей и других веществ. К этим изделиям относятся следующие напитки: Горькие настойки, настоянные на ароматических травах (Зубровка, Старка, Охотничья). Содержание спирта от 35 до 45%.

Наливки с содержанием ректификованного спирта от 18 до 20%, сахара 30-40%.

Ликеры готовят на ректифицированном спирте, спиртовых настоях, сахарном сиропе, эфирных маслах и других веществах. Крепкие ликеры содержат 35-40% спирта и 32-40% сахара (Бенедиктин, Шартрез), а десертные - спирта 16-30% и сахара 35-50% (Вишневый, Ванильный, Кофейный и другие).

Вина

Вином называется напиток, полученный из сока свежего или завяленного винограда в результате спиртового брожения. Необходимые приемы, применяемые при производстве вина, его выдержке, хранении, составляют искусство приготовления вина. Это искусство совершенствовалось постепенно. Теперь можно с уверенностью сказать, что знакомство человека с виноградом так или иначе должно было привести его к виноделию. Достаточно оставить было в сосуде на несколько дней отжатый виноградный сок для того, чтобы получить сначала сладкое бродящее сусло, а затем вино. Это обстоятельство приводит нас к предположению, что древний человек познакомился с виноделием самостоятельно в различных местах выращивания винограда и в течение многих тысячелетий перерабатывал виноградный сок в вино - опыт приготовления его передавался из поколения в поколение.

Исторические памятники, сохранившиеся до наших времен, наглядно показывают, каким примитивным и трудоемким был процесс приготовления вина в прошлом. После снятия урожая плоды винограда свозили к винным подвалам и винодельням, где их ссыпали в особые сосуды, изготовленные из дерева или камня, с наклонным дном для стока сусла (в Крыму они назывались тарапанами, в Кахетии - нави). Рабочие, засучив шаровары выше колен, голыми ногами залезали в эти тарапаны и, распределяясь в определенном порядке, топтали виноград. По мере раздавливания ягод, сок (сусло) стекал через сточное отверстие в приемный сосуд, отцеживался от грубой мути и поступал в подвал на брожение.

Для получения некоторых типов вин забраживание виноградного сока проводят вместе с семенами и кожицей ягод - эта смесь в виноделии называется мезгой. Мезгу помещают в большие чаны и оставляют настаиваться в течение суток для извлечения из кожицы винограда экстрактивных, ароматических, дубильных и красящих веществ, являющихся основой дальнейшего развития в вине характерных для него свойств. После настаивания мезгу отпрессовывают, и вытекающий сок-сусло сливается в бочки, в которых проходит дальнейшее брожение - основной процесс, лежащий в основе превращения виноградного сока в вино. Наблюдаемая внешняя картина брожения не могла не поражать воображение древних людей. Им было не понятно, почему свежеотжатый сок сам собой, без нагревания, начинал "кипеть", мутиться и, теряя сладость, превращался в напиток с чудесными свойствами. Именно поэтому возникновению культуры винограда и виноделия древние люди приписывали божественное участие.

Для получения столовых вин сбраживают виноградное сусло с мезгой и без нее, причем полное сбраживание применяют для производства сухих вин, а неполное - для производства полусладких столовых вин. При получении вин сладкого типа добавляют спирт до необходимой крепости, т. е. производят спиртование, которое дает возможность сохранить в вине желаемое количество сахара, так как сахар при брожении в основном превращается в спирт.

Поэтому суждение о том, что спиртование обязательно связано с приготовлением крепких вин, быстро охмеляющих человека, совершенно необоснованно. Спиртование не только увеличивает спиртуозность вина, но и придает ему особый аромат и букет, свойственные определенным типам вин. Улучшение качества особенно проявляется, если вино выдерживают после спиртования в течение нескольких лет.

После того как вино при выдержке в подвалах осветлится - станет прозрачным, его "снимают с осадка", переливая в чистые бочки. Обычно впервые вино переливают вскоре после окончания брожения. Известно, что качество вина зависит от многих факторов: сроков сбора винограда, почвенно-климатических условиий виноград одного и того же сорта, отжатый на прессах различных систем, даст вина, различные по составу. В этом причина разнообразия молодых вин. Для того чтобы получить однородную по качеству партию вина и исправить некоторые его недостатки, сразу же после первой переливки производят эгализацию - смешение вин одного и того же сорта и типа. Эгализация в шампанском виноделии называется ассамбляжем.

Однако виноделы часто прибегают к смешению вин различных сортов винограда - сухих со сладкими, красных с белыми. Это купаж - операция, которая является одним из важных средств улучшения качества вина. Из винограда одного сорта, говорят виноделы, нельзя в большинстве случаев получить вино, обладающее необходимыми качествами: гармоничностью, мягкостью, тонкостью. Лишь немногие сорта винограда - Каберне, Саперави, Рислинг, Сильванер, Мускат и некоторые другие - могут давать вполне законченное вино. Очень многие сорта дают вина с тем или иным дефектом. Купажируя вина, винодел может исправить их недостатки и получить более гармоничное и качественное вино.

На первом году вино обрабатывают холодом - охлаждают до температуры 7- 9° С, близкой к его точке замерзания. Цель этой обработки - сделать вино стойким к низким температурам, осадив вещества, которые могут вызвать помутнение его при охлаждении. Вино фильтруют на холоде, после чего направляют в подвалы, где выдерживают 7-10 дней, затем "снимают с осадка" и отправляют на выдержку в подвалы, уже при температуре 10-12° С. Если в процессе выдержки вино естественным путем осветлилось недостаточно, то производят так называемую "оклейку" - обработку вина некоторыми клеевыми веществами в целях осаждения частиц, находящихся в вине во взвешенном состоянии. Виноградное вино после определенного срока выдержки приобретает все свои качества, но затем начинает постепенно терять их, "увядать", "умирать". С увяданием оно обесцвечивается, и красящие вещества выпадают в осадок. Изменяется вкус и букет и появляются неприятные тона и, в конце концов, даже при отсутствии болезненных изменений, вино превращается в жидкость, мало напоминающую прежний напиток. Такое распавшееся вино было найдено в могиле при раскопках на галло-романском кладбище города Арль (I век н. э.). В сосуде была жидкость желтоватого цвета с плавающими в ней крупинками и с желто-коричневым осадком; запах винный с примесью запаха прогорклого масла. Вкус резкий, жгучий. То, что вино не окончательно утратило свою природу (содержало спирт и винную кислоту), объясняется герметической закупоркой сосуда.

Созревание и старение вина - это совокупность биохимических процессов, благодаря которым вино развивается. Но нельзя сказать, что чем старше вино, тем оно лучше. Для каждого вина имеется свой возраст, при котором происходит полное развитие его вкуса и букета. Белые столовые марочные вина созревают и проявляют свои превосходные качества при выдержке в бочках не более 2-3 лет и редко могут сохранять их до 10-12 лет, а красные столовые вина хороши в возрасте 3-4 лет и могут храниться дольше, чем белые.

Виноградные вина некоторых винодельческих районов не теряют своих качеств даже в возрасте 30-40 лет. К подобным винам можно отнести, например, кахетинские.

Крепкие десертные марочные вина выдерживают в бочках около 3-6 лет. Марочные крепкие и десертные вина, выдержанные не менее б лет, в том числе не менее 3 лет в бутылках, называются коллекционными. При дальнейшей выдержке вин в бутылках или бочках качество их улучшается, но также до определенного возраста.

Крепкие и некоторые десертные вина с высоким содержанием экстрактивных веществ, например херес, мадера, портвейн, сохраняются в течение десятков лет (свыше 100 лет).

Есть и такие вина, которые хороши только, пока они молоды. К ним можно отнести белые и красные столовые и полусладкие вина с нежным приятным вкусом и тончайшим запахом полевых цветов.