



АПЕРИТИВ

КОРОЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ



ФЁДОР ЕВСЕВСКИЙ

18+



АПЕРИТИВ
КОРОЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ -

Автор и издательство предупреждают читателя о том, что умеренность является нормой культурного потребления спиртных напитков и здорового образа жизни. Только умеренное потребление позволяет прочувствовать и оценить все достоинства спиртных напитков и коктейлей.

Издание предназначено для лиц, достигших совершеннолетнего возраста.

© «Евробукс», 2020.

УДК 663.25
ББК 36.87

ISBN 978-5-904332-17-4

Никакая часть данного издания не может быть воспроизведена, записана в какой-либо информационно-поисковой системе или передана в любой форме и любыми средствами – электронными, механическими, с помощью фотокопирования, записи или иными методами – без предварительного письменного разрешения издательства «Евробукс».

ФЁДОР ЕВСЕВСКИЙ



АПЕРИТИВ

КОРОЛЬ КОКТЕЙЛЕЙ

Серия:

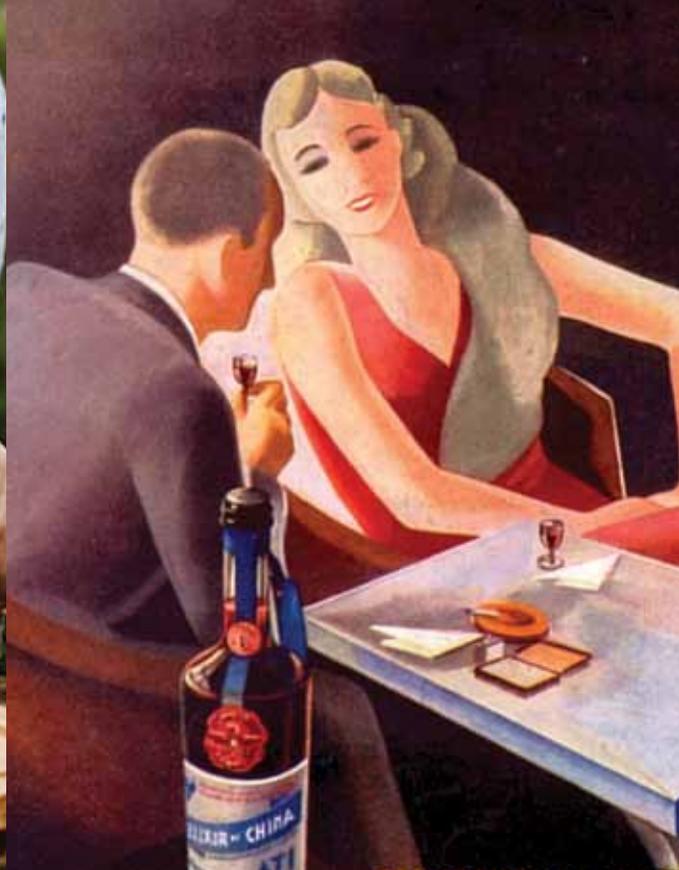
Гид по коктейлям и напиткам «BAR STYLE»

Концепция и дизайн: Юлия Горина

«Евробукс»







Содержание

ОТ АВТОРА8

Глава 1

**АПЕРИТИВ ПРИХОДИТ
ВО ВРЕМЯ ЕДЫ**11

Традиции аперитива
в разных странах12

Фудпейринг.
Сочетание коктейлей с едой28

- Три основополагающих
правила фудпейринга30
- Типы сочетаний30
- Советы по составлению фуд-пар32

Глава 2

МЕНЯ ЗОВУТ «АПЕРИТИВ»37

Аперитивы на основе вина

Вермуты и
другие аперитивы
на основе вина. Италия38

Аперитивы
на основе вина. Франция52

- Французский вермут54
- Хинные настойки55
- Невиноградные вина57



Аперитивы на основе спирта

Амаро и Биттеры 58

Абсент и Анисовые настойки:
от пастиса до узо 68

Ликёры в мире аперитивов 74

Глава 3

РЕЦЕПТЫ
АПЕРИТИВНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ 85

Italians Do It Better
Коктейли на основе итальянских вермутов, биттеров, амаро и просекко 86

Classic Will Never Die
Исторические коктейли на аперитив и для сопровождения еды 116

Жаркий вечер
начинается с Экзотики
Рецепты на основе рома, кашасы, текилы и мескаля 124

Виски открывает аппетит 138

Креативный Джин-бар 150

Аперитив à la française
Смешанные напитки во французском стиле для начала вечера 164

Глава 4

БОТАНИКАЛЫ ОТ А ДО Я
Цветы и коренья, плоды и кора, листья и кожура в производстве аперитивов 175

От автора

Эта книга расскажет вам об аперитиве. Об аперитиве как напитке, об аперитиве как коктейле, а также – об аперитиве как исключительном моменте удовольствия, которое вы получаете от общения с друзьями, разделяя с ними питье и закуски. А что же пьют во время аперитива? Все чаще пьют коктейли. Коктейль-аперитив становится самым востребованным напитком, королем среди коктейлей. Подобное заявление подтверждается тем фактом, что в списке 50 наиболее популярных коктейлей мира 30 считаются аперитивами.

Аперитив – новый способ потребления коктейлей

В последние годы аперитив сделался одним из главных трендов в мире баров. Символом этого тренда стал нью-йоркский бар Dante, основанный в 1915 году под именем Caffe Dante и известный своими аперитивами в итальянском стиле. Он был признан Лучшим баром мира среди всех лучших коктейльных баров планеты.

Аперитивному тренду благоприятствуют многие обстоятельства, поэтому я утверждаю, что к прошлому нет возврата, и аперитив надолго войдет в наш образ жизни.

В первую очередь, аперитив проистекает от итальянской традиции аперитива. Он также вдохновлен здоровым образом жизни, в соответствии с которым к напиткам необходима закуска.

Распространению аперитива способствует туризм (или его отсутствие!), когда возникает желание продолжить на родине тот же образ жизни, что и на отдыхе.

Аперитив стимулируется все более интенсивной работой, которая требует раньше начать вечерний отдых, чтобы на

утро быть в форме. Он также сливается с Happy Hour и сопровождает моду на фудпейринг, который заключается в сочетании напитков с едой. Блюда становятся все более выразительными, все чаще экзотическими, и вино уже не в состоянии гармонировать с ними. Кроме того, как вы, наверное, заметили, ужин делается менее формальным, а граница между баром и рестораном стирается. В таком контексте аперитив переходит в ужин, и коктейли сопровождают еду весь вечер.

Что есть в этой книге?

В этой книге читатель найдет всю информацию для того, чтобы приготовить отличные аперитивные коктейли, которые позволят приятно начать вечер в сопровождении барных аперитиверов, прежде чем перейти к столу.

Коктейль представляет собой сумму многих компонентов. Все искусство миксологии заключается в том, чтобы создать хороший коктейль-аперитив на основе любого спиртного напитка, дабы передать ему столь востребованную способность пробуждать аппетит.

Кроме того, читатель познакомится с ботаникалами, которые сообщают напиткам свои аперитивные свойства. Он также откроет для себя основные законы фудпейринга – утонченного и необходимого искусства, которое позволит создать идеальные пары между едой и коктейлями.

Мир миксологии захватывающ. Он постоянно развивается, каждый раз представляя новое лицо. Но с единой целью: превратить бары и рестораны в приятнейшие места на Земле. Поэтому у бармена волшебная профессия. С помощью простых вещей он открывает гостям истинное счастье жизни.

Фёдор Евсевский



*Martini
e Tonic*

Aperitivo

dalle 18:00
alle 21:00

€ 10



MARTINI





Глава 1

АПЕРИТИВ

приходит
во время **ЕДЫ**

- Традиции аперитива в разных странах
- Фудпейринг. Сочетание коктейлей с едой

Три основополагающих правила фудпейринга

Типы сочетаний

Советы по составлению фуд-пар

ТРАДИЦИИ АПЕРИТИВА

Глядя на привычки обитателей нашей планеты, можно подумать, что люди помешались на том, что они едят и пьют. Мировой спорт номер один – это больше не футбол. Это аперитив. Впрочем, одно не мешает другому. Милан, столица аперитива, одновременно является и одной из футбольных столиц. Короче, для аперитива все складывается наилучшим образом, при условии, что он хорошо приготовлен!

Аперитив – будущее бара

Разумеется, люди не ждали прихода аперитивного тренда, чтобы зайти в бар перед ужином и пропустить стаканчик. Но у каждой эпохи свои традиции потребления. С ростом уровня жизни, повысились требования к изысканности, а также желание совместить удовольствие с заботой о здоровье. На этой волне аперитив стал все более востребованным, если не сказать единственным временем дня для потребления алкоголя.

Аперитив и Harry Hour, в чем разница?

Аперитив, разумеется, близок к Harry Hour. Но на деле в их сущности кроется глубокое различие. Harry Hour, прежде всего, является коммерческим предложением. В то время суток, когда люди априори пьют достаточно мало, он побуждает их к большему потреблению по более выгодной цене.

Идея аперитива совершенно другая. Аперитив служит для возбуждения аппетита, но, в первую очередь, он открывает вечер, в то время как Harry Hour делит его надвое. Аперитив – это продолжительное время удовольствия и общения. Он не имеет определенных временных ограничений. Для привлечения клиентуры на аперитив, цена – не главное (хотя и такое случается). Аперитив опирается, в первую очередь, на качество и вкус.

Аперитивные напитки не слишком крепкие и рассчитаны на то, чтобы провести время перед ужином. Кроме того, они должны разрядить атмосферу, прежде чем перейти к дружескому вечеру.

Для бара проведение аперитива представляет собой более амбициозную цель, чем организация Harry Hour. Аперитив продолжается дольше и позволяет продать больше напитков. Он может, как это случается в Испании, Франции или Италии, плавно перейти

АПЕРИТИВ [в современном понимании] – это **НАПИТОК** или **КОКТЕЙЛЬ**, сервируемый перед едой. Кроме того, это ритуал, **СПОСОБ ПОДАЧИ** спиртных напитков в начале вечера в сопровождении мини-закусок. Это время для встреч и общения с друзьями. Аперитив может превратиться в целый **НЕФОРМАЛЬНЫЙ УЖИН** [*apéritif dînatoire* – по-французски; *apericena* – по-итальянски].

Про «Счастливы́й час»

В 1920-е годы выражением «Happy Hour» американские моряки означали время отдыха и развлечений на борту корабля. В ходе Второй мировой войны выражение прижилось в других частях армии. Столь приятные привычки не исчезают бесследно, и после войны многочисленные американские бары начали предлагать ассортимент напитков по сниженным ценам в определенные часы, под вечер.

Традиция быстро распространилась по всем городам мира, где побывали американские войска, в том числе в Европе.

Экономическое развитие и рост числа служащих в непроизводственном секторе привели к тому, что после работы толпы «белых воротничков» стали собираться в пабах, барах и кафе. В результате данным явлением в наибольшей мере оказались затронуты деловые кварталы экономических столиц мира.

Как и любой ритуал, «счастливы́й час» протекает по своим правилам. Речь не идет о том, чтобы все продавать за полцены. Ценовая политика в различных местах сильно варьируется. В большинстве случаев цены не снижаются наполовину: бесплатно предоставляется только второй напиток. «Заплати за один и получи еще один бесплатно».

Бармены считают себя спасителями умирающих душ. С помощью коктейлей, сухих и тонизирующих, они пытаются разомкнуть заколдованный круг «работа-транспорт-постель», в котором живут их гости.

В конечном счете, каким бы радостным и оптимистичным не казалось выражение «счастливы́й час», оно некоторым образом подчеркивает трагическую сторону существования: если есть «счастливы́й час», значит остальные 23 таковыми не являются.





ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

TAPAS & COCKTAILS

в аперитив-ужин. В этом случае формат аперитива сохраняется, а закуска превращается в трапезу.

Впервые в истории Лучшим баром мира был признан бар, отстаивающий традицию аперитива, а именно нью-йоркский Dante. Это подтверждает то, что аперитив становится новым направлением развития мира баров и миксологии.

Бар Dante предлагает все варианты коктейлей-аперитивов. Среди них не только различные вариации «Спритца» и «Негрони», включая «Бульвардье» и «Олд пал», но и вариации высокой классики. Читатель этой книги поймет, что чудесные коктейли-аперитивы можно создать на основе всех типов спиртных напитков.

Аперитив полезен для здоровья

Пить без закуски не рекомендуется. Аппетайзеры замедляют усвоение спирта организмом. Алкоголь выводится постепенно, что значительно снижает его вредное воздействие.

Как известно, алкоголь способствует обезвоживанию организма. А еда в процессе питья сильно замедляет этот эффект. В любом случае, во время аперитива потребление лонг-дринков предпочтительнее шорт-дринков.

Аперитив положительно влияет на настроение гостей и финансы бара

Аперитив приходится на то время суток, которое отчасти определяет рентабельность бара. Время, когда друзья назначают встречи, влюбленные ищут друг друга, а одинокие души больше не хотят оставаться одинокими. Кроме того, это время, когда пробуждающийся аппетит соглашается раскошелиться: мы живем лишь один только раз! Предлагая во время аперитива легкую барную еду или более изысканные закуски, вы фиделизируете гостей. То есть, аперитив является ключевым моментом, как для удовольствия клиентов, так и для пользы заведения.

Аперитив и фудпейринг

В данной книге вы найдете разнообразные советы относительно удачных сочетаний еды с коктейлями. Миксология и гастрономия, будучи членами одного семейства, приходят на встречу друг с другом. Впрочем, их встреча была неизбежна. Отныне шеф-повар и шеф-бармен будут трудиться рука об руку, чтобы, наконец, создать идеальные сочетания блюд и коктейлей, которые начнутся с аперитива и продолжатся в ходе всего ужина.

Наступила новая эра миксологии.
Да здравствует аперитив и фудпейринг!



Франция От «первого выстрела» до *apéro*

Франция называет себя родиной аперитива. Кулинарные историки считают, что привычка выпивать и закусывать незадолго перед ужином происходит от «*coup d'avant*» – сервировки по-французски, которая существовала во времена королей.

Когда в Средние века шел пир, вино не стояло на столе и подавалось только по просьбе гостей. Но во времена королей все изменилось, в обиход вошло обслуживание под названием «*le service à la française*». Оно включало три последовательных набора блюд, которые назывались «*coups*» (выстрелы).

Во время первой подачи – «*coup d'avant*» (первый выстрел) – подавали разбавленное водой вино, чтобы запивать первые закуски. Здесь прослеживается прямая аналогия с аперитивом: легкий напиток в сопровождении легких блюд, чтобы возбудить аппетит! Интересно, что в ту эпоху еще не было и речи о сочетании блюд с винами, ибо, если опять же верить кулинарным историкам, эта традиция пришла вместе с «сервировкой по-русски» (*le service à la russe*), которая появилась во Франции позднее, в эпоху Французской революции.

В самом деле, «сервировка по-русски» куда демократичнее «сервировки по-французски», поскольку ставит всех гостей в равное положение. Согласно «сервировке по-французски», сотрапезники сидели за столом на большем или меньшем расстоянии от лучших блюд в зависимости от их ранга. В то время как при «сервировке по-русски» гости получали свою порцию каждого блюда. Так и вино разливалось всем поровну. То есть, «сервировка по-русски» естественным образом сочетает подачу блюд и вин. Отсюда появилась изысканность сочетания между твердым и жидким. У истоков такой сервировки стояли русские князья, дворяне,

министры и послы, среди которых Демидов, Орлов и Куракин.

Сегодня во Франции аперитив прочно вошел в кулинарные привычки. Но несмотря на то, что французы обожают «аперо» и усердно его практикуют, он не достигает того же уровня утонченности, которую можно встретить в Италии и Испании. В большинстве французских заведений твердая часть аперитива сводится к нескольким орешкам или чипсам. Если повезет, вы сможете заказать тарелку с колбасами (*planche de charcuterie*) и/или сырами, за которую придется заплатить отдельно. Удивительно, что сегодняшний аперитив по-французски лишь в малой степени отражает гастрономическое богатство страны, несмотря на то, что понемногу, все начинает меняться в лучшую сторону.

Как это ни удивительно, но во Франции аперитив достигает вершины не в барах и ресторанах, а в частных домах. Аппетайзеры становятся все более утонченными и значительными. Вместе с тенденцией на веррины, тапас и модой на домашнюю еду, аперитив по-французски понемногу превращается в аперитив-ужин (*apéro dînatoire*). Разница между аперитивом и ужином стирается. Люди приходят в гости, едят и пьют, не ограничивая себя и не следя за временем.

Что касается напитков, то на аперитив предлагаются все французские настойки и горькие ликеры, считающиеся аперитивами, а также шампанское, белое и розовое вино и легкие коктейли, вроде традиционного «Кира» и всех его вариаций.



L'APÉRO DINATOIRE

et ses assiettes

aux 3 fromages ou Charcuterie
Saint-Marcellin ou Saucisson
ou l'assiette Mixte

HORAIRES de **W**ARACTERES

06^H30 → 02^H00

Италия Культ *Aperitivo*

В Италии аперитив (*aperitivo*) – это организованное священнодействие, со своими обрядами, священнослужителями (барменами) и паствой (гостями бара). Почести воздаются таким смешанным напиткам, как «Негрони», «Збальято», «Спритц», «Американо», «Беллини», а также всему перечню классических и современных коктейлей. Закуски играют важную роль. Потому что без пиццы, фокаччи, трамеццини, сальсиччи, оливок, брускетты... это уже не будет *aperitivo*.

Секрет итальянской дольче виты заключается в ее щедрости. В самом деле, идея аперитива проста. Вечером заказ любого напитка открывает доступ к буфету, полному разно-образных закусок. Ввиду такого изобилия, самое трудное – вовремя остановиться, чтобы все-таки оставить место для ужина.

Сегодняшний ритуал *aperitivo* возник в Милане. В 1990-х годах Виничо Вальдо владел небольшим миланским баром Cap Saint Martin. Однажды его посетила блестящая идея. Чтобы привлечь побольше посетителей в свое скромное, но удачно расположенное заведение, он предложил бесплатную закуску тем, кто закажет коктейль между 18 и 21 часом.

Успех оказался незамедлительным. Тротуары перед баром были забиты скутерами «Веспа». Конкуренция заработала, и в течение нескольких лет все бары Милана переняли схему «закуска – бесплатно». Со временем *aperitivo* стал ритуалом и образом жизни всей Италии.

Что в Италии хорошо, так это свобода выбора. Эта вечная страна примиряет прошлое с

будущим. То же касается и коктейлей. Здесь перемешаны старинные и современные смешанные напитки, творения миксологов и китч 1970-х годов.

В час аперитива в Италии с равным успехом пьют самые разные напитки: традиционные «Негрони», «Збальято» и «Спритц»; просекко по бокалам; вермут с тоником; классические коктейли, такие как «Дайкири», «Манхэттен», «Московский Мул» и «Маргарита», а также винтажные коктейли, например «Текила Санрайз» или какой-нибудь «Акапулько», о существовании которого весь мир уже давно забыл. Лишь бы только пиццы, фокаччи и трамеццини были хороши, лишь бы обстановка располагала, лишь бы девушки улыбались, лишь бы уличный шум отвлекал от ненужных мыслей, а коктейль в руке не был бы последним.

Справа. Коктейль Dragon Art (рецепт на стр. 163) и закуски из морепродуктов. Aperitivo в миланском клубе Just Cavalli.





Испания Тапас и жизнь

В Испании не едят и не пьют, чтобы жить. Здесь живут, чтобы пить и есть. Запретите испанцу ритуал тапас, и он вернется с пистолетом. Потому что в Испании, хоть и любят посмеяться, но с гастрономическими удовольствиями не шутят.

У испанского аперитива собственная история. Это история тапас – мини-закусок, которые предлагают практически во всех испанских барах. Согласно первой версии, считается, что тапас восходят к Средним векам, когда король Кастилии и Леона – Альфонсо X – принял решение больше не пить лечебное вино натошак. Другие источники утверждают, что традиция появилась благодаря трактирщикам, накрывавшим стаканы со спиртным куском хлеба, сыром или хамоном, чтобы защитить напиток от пыли и насекомых. Наконец, последняя гипотеза гласит, что тапас появились в 16 столетии, когда король Филипп III решил сократить количество пьяных в общественных местах, обязав трактирщиков подавать к напиткам небольшие порции закусок.

В любом случае, в наши дни тапас тесно связаны с культурой и образом жизни испанцев. Тапас состоят из множества крохотных блюд, горячих или холодных закусок, разнообразие которых безгранично. Это нечто вроде фастфуда высшего качества. Тапас могут представлять собой небольшие тартины, мясо и рыбу на шпажках или мини-порции готовых блюд. Так можно встретить куски омлета, чокитос (малюсенькие осьминожки во фритюре), бокеронес (анчоусы в маринаде) и т.д. и т.п. Едят зачастую возле стойки, а бармен записывает мелом перед вами, сколько вы уже потребили.

За последние 15 лет испанская гастрономия

претерпела революцию и сделалась одной из наиболее востребованных в мире. Такое совершенство можно отметить и в некоторых тапасах, соревнующихся в креативности. Здесь присутствуют все ароматы, иногда противоречивые, обещающие настоящий вкусовой взрыв. Даже самый малоизвестный повар стремится добиться высот в своих творениях, поскольку от этого зависит, войдет ли его бар в маршрут любителей тапаса.

«*Tapear*» – слово, которое обозначает прогулку по тапас-барам в хорошей компании. Для этого нужны, во-первых, друзья, а во-вторых, – бары, в которых берут по бокалу выпивки и одному-двум тапаса, после чего отправляются в следующее заведение.

Можно выпить бокал хереса с хамоном, белого вина – с чипиронес (кальмары на гриле), не забывая про копа де Риоха или графин Сангрии. Разумеется, во многих местах предложат джин-тоник и коктейли. Чаще всего, подают классические коктейли, учитывая что испанцы предпочитают кубинские смешанные напитки. А что, разве Каталония не была колыбелью кубинской миксологии? Наконец, следует отметить, что если вы хотите добиться идеального фудпейринга между коктейлями и закусками, то именно тапас в наибольшей степени годятся для этого. Действительно, маленькие гастрономические порции, с одной стороны, и креативные коктейли – с другой, позволяют добиться исключительных сочетаний.



BACARDI

CERVEZA

HATUEY

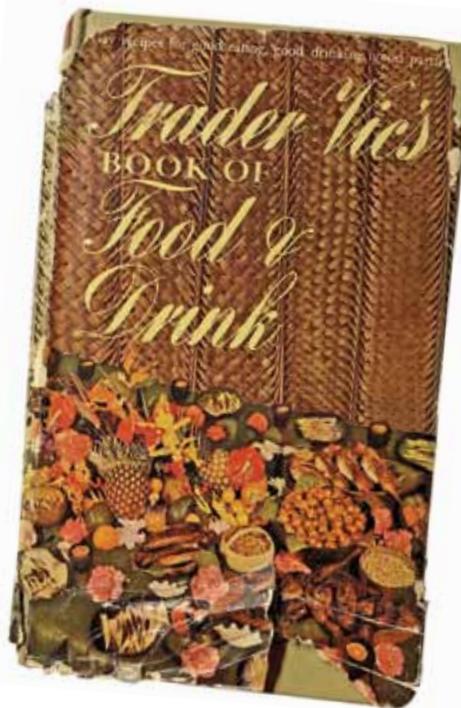


Тропики Коктейли и еда, давно и навсегда

Когда речь заходит об аперитиве, непременно всем на ум приходит Европа. Между тем, в тропических широтах аперитив так же укоренился в привычках обитателей островов, как в Испании, Италии или Франции. Но есть одно существенное отличие: по мере роста среднегодовой температуры господство коктейлей становится все более подавляющим.

Тропический климат ведет к тому, что вино в этих широтах практически отсутствует. Действительно, транспортировка вина достаточно проблематична: вино имеет обыкновение портиться. По тем же причинам затруднено его хранение, которое рентабельно лишь для дорогих вин, цена которых в результате многократно возрастает, и они становятся практически недоступными. Все это не считая сложностей с сервировкой, требующей определенной температуры вина. Кроме того, когда вы в тропиках наслаждаетесь напитком, вам требуется нечто освежающее, экзотическое, с лаймом и всем прочим, что природа способна предложить в подобном раю. По этим причинам культура аперитива повернулась к коктейлям и строится вокруг господствующего напитка тропиков – рома, а также текилы и кашасы.

Следует отметить, что экзотические коктейли в большинстве своем (но не обязательно) являются «длинными» напитками, хорошо сбалансированными в отношении сладости и кислотности. Из-за жары хочется пить больше, чем обычно, к тому же, как утверждал Хемингуэй, в тропических коктейлях не чувствуется вкус алкоголя. Поэтому еда жизненно необходима. Закуски, которые подают на Карибах или на островах Тихого океана, просто королевские, поскольку по традиции здесь едят столько же, сколько пьют, а пьют столько же, сколько едят!



«Книга Трейдера Вика о еде и напитках», изданная в 1946 году, содержит рецепты пуншей и других экзотических коктейлей, а также кулинарные рецепты разных стран и советы по организации экзотических вечеринок. Это не единственный труд Трейдера Вика о еде. Книга «Trader Vic's Pacific Island Cookbook», изданная в 1968 году, – это гимн экзотической кухне и фудпейрингу. Полинезийская, японская, гонконгская, южно-азиатская, мексиканская и техасская кухни представлены здесь наряду с рецептами коктейлей.



Треjder Вик и тропический фудпейринг

Вкусовое богатство экзотических коктейлей приводит к тому, что только они способны уравновесить интенсивность ароматов экзотической еды. Здесь на кухне используют все пряности, которые природа предоставила в распоряжение человека. Многие разновидности перца, фруктов, цитрусовых используются для маринадов, придания ароматов мясу и рыбе. Соусы обладают потрясающим вкусом. В данной ситуации одни лишь коктейли сочетаются со всей этой выразительной едой, поскольку никакое вино не способно выдержать столь богатую вкусами кухню.

Экзотические коктейли не стали дожидаться моды на аперитив по-милански, чтобы проникнуть в карты баров. Рестораны Трейдера Вика – мастера тропических коктейлей – уже давно предлагали добрую дюжину коктейлей, переработанных под аперитив. Они были слабее в алкоголе, чтобы гости сохраняли человеческий облик в ожидании подачи основных блюд!

Впрочем, Треjder Вик был не только мастером тики и других коктейлей с ромом. Он был тоже специалистом по кулинарии и написал книги по кухне, поскольку превосходно знал, что все его коктейли прекрасно

сочетались с подававшимися у него вкуснейшими блюдами.

Креольские традиции

В продолжение темы фудпейринга поговорим о гастрономии бывших французских колоний, в частности – о креольских кулинарных традициях. У жителей заморской территории Франции существует собственная традиция аперитива, становление которой произошло вокруг их любимого напитка – Ти-пунша.

Как говорят, Ти-пунш впервые был подан в 1848 году, чтобы отпраздновать отмену рабства. Ти-пунш на креольском означает «маленький пунш», или «пуншик» и представляет собой смесь рома (60 мл), сока четверти лайма и сахара (одна полная чайная ложка). Внимание! Используется бурый, артизанальный сахар, который получают из чистого сока сахарного тростника, сгущенного выпариванием.

Разумеется, Ти-пунш можно сравнить с «Дайкири», но первый подают теплым и без льда. Он часто готовится из невыдержанного и неразбавленного сельскохозяйственного рома, и пить его на аперитив без хорошей закуски не рекомендуется.

Когда местные жители приглашают гостей на аперитив, они готовят свою вариацию Ти-пунша. В каждой семье используют различные дополнительные ингредиенты и специи, которые держат в тайне. Кроме того, одновременно накрывается богатый стол, вокруг которого можно свободно перемещаться, вступая во все более непринужденное общение, по мере того, как снижается уровень рома.

Блюда, сопровождающие Ти-пунш, обычно представляют собой «акра» – небольшие пончики из трески или креветок, подаваемые с очень пряными соусами; шашлычки из курицы или креветок с карри; различная рыба и другие аппетайзеры с выразительным вкусом, которые не только прекрасно сочетаются с Ти-пуншем, но и позволяют несколько приглушить воздействие алкоголя.

КУАТРО ХАЙБОЛ

50 мл BACARDÍ АÑЕЖО CUATRO

100 мл имбирного эля

Сок четверти лайма

Три дэша коктейльного биттера

Слайс лайма

—

1. Наполнить льдом стакан.

2. Налить ингредиенты.

3. Перемешать.

4. Гарнировать лаймом.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ФУДПЕЙРИНГ

СОЧЕТАНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ С ЕДОЙ

Фудпейринг – сочетание коктейлей с блюдами, – скорее всего, представляет собой будущее как миксологии, так и гастрономии. Фудпейринг, разумеется, связан с аперитивом, но его цели значительно амбициознее, поскольку он охватывает все направления современной кухни. Если вы стремитесь двигаться вперед и действительно работать над сочетаниями коктейлей с блюдами, эта глава – для вас. Я постарался собрать в ней последние достижения в данной области и поделиться своими личными наблюдениями.

Разумеется, сочетание вин и блюд, хотя бы в своем культурном и историческом аспекте, останется уделом сомелье. Учитывая культурную значимость вина за столом, мир не перейдет внезапно от вин к коктейлям. Тем не менее, если оценить потенциальное богатство возможных сочетаний между жидким и твердым, становится понятным, что роль вин в данной области лимитирована. А современная кухня, ставшая по-настоящему «безграничной» в отношении вкусов, непременно приведет к поиску идеальных сочетаний между творениями шеф-повара и шеф-бармена.

Лично я действительно ценю вино во время еды. Но в современной кухне присутствует такое многообразие различных вкусов, пряностей и текстур, что подбор вина, идеально

сочетающегося со столь богатыми блюдами, становится абсолютно иллюзорной задачей. Поэтому я убежден, что сочетание еды и коктейлей представляет собой одно из самых перспективных направлений развития гастрономии.

Можно легко вообразить, как в будущем гостю ресторана предлагается на выбор встреча либо с сомелье, представляющим свои вина, либо с миксологом. В последнем случае миксолог осведомится о вкусах клиента для того, чтобы создать действительно индивидуальный напиток, который будет сочетаться не только с заказанным блюдом, но и отвечать личным предпочтениям гостя. Кроме того, будут предлагаться готовые сеты, где каждое блюдо сольется в абсолютной гармонии с коктейлем, который окажется своего рода жидким и ароматным дополнением, «сверхсоусом» блюда!

Фудпейринг – это, конечно же, не новость, и уже много лет он объявляется трендом года. Но старт – дело не быстрое. Искусство требует труда и времени. Тем не менее, прогресс уже ощутим. Сегодня удастся создавать сочетания, не только успешные, но и превосходящие все те, которые можно было ожидать от вина.

Фудпейринг требует знаний, и они мало-помалу накапливаются. Это трудное искусство, так как каждое блюдо шеф-повара уникально, и таким же уникальным должен быть рецепт коктейля. Для достижения успеха, необходима встреча выдающегося шеф-повара и великого бармена, что случается не очень часто.

Правила сочетаний должны создаваться постепенно, а небо привыкать к новым вкусам. Коктейли заключают в себе в сотню раз больше возможностей, чем вино, и эта свобода может парализовать креативность бармена. Далее я попытаюсь упростить подготовительный этап фудпейринга и помочь бармену в деле составления сочетаний.

Три основополагающих правила фудпейринга

Умеренность

В ходе ужина со сменой нескольких блюд и коктейлей, последние должны быть либо пониженной крепости (Low ABV), либо подаваться в бокалах небольшого размера, иначе существует риск быстро оказаться в другом измерении. Кроме того, на столе обязательно должна присутствовать вода.

Единство двух

Не надо думать по отдельности о блюде и коктейле. К ним необходим подход, как к двум составляющим одного рецепта. Так удастся достичь вершины сочетания. Блюдо – ничто без коктейля, а коктейль создан для блюда.

Простота

Ни к чему подбирать сложные ингредиенты и гнаться за хитроумными техниками приготовления. Классические коктейли представляют прекрасную основу для работы. Твисты на легендарные коктейли можно отлично приспособить к твистам на блюда классической кухни.

Типы сочетаний

Можно сказать, что, по большому счету, существует три типа сочетаний.

Тон в тон

Сочетание «тон в тон» сейчас является наиболее распространенным и доступным. Именно оно демонстрирует главное преимущество коктейлей перед винами. Те, кто работал с вином и чувствуют его, знают, что сомелье

в некоторых случаях подбирают сочетание «тон в тон». Слегка анисовый тон вина сочетается с фенхелем, входящим в рыбные блюда, а вино с жареными нотами подходит к мясу с карамелизированным вкусом.

Для бармена это наиболее простой, очевидный и яркий подход, ибо для создания коктейля можно воспользоваться каким-то ингредиентом блюда. Выбирается наиболее мощный ингредиент, например, наиболее характерная приправа, и она же используется в коктейле. В результате, блюдо и коктейль имеют, по меньшей мере, один общий ингредиент, что гарантирует их сочетаемость. Принцип «тон в тон», доведенный до крайности, может привести к монотону, то есть к получению на выходе единственного доминирующего вкуса, будто мы имеем дело с одним продуктом.

Некоторые бартендеры называют этот тип сочетаний «акцентированием», так как акцентируется основной вкус блюда.

Дополнение

Этот метод несколько сложнее. Он является результатом сочетаемости вкусов. В данном случае еда и коктейль действительно неотделимы один от другого. Создавая блюдо, шеф-повар должен знать, какие вкусы могут его дополнить. Коктейль в определенной мере расценивается, как жидкий соус. В расчет идет также сочетаемость температур и текстур.

Вы желаете добавить пряную ноту, чтобы сделать блюдо более ярким, или, наоборот, вам требуется успокоить и освежить небо при контакте с мощной и острой едой, в таком случае вы работаете с дополнением. Некоторые бартендеры называют это «равновесием» между вкусами блюда и коктейля.

Противопоставление

Этот метод хорошо известен. Как шеф-повары, так и бармены постоянно используют его, например, в сауэрах. Противопостав-

BOMBAY  SAPPHIRE

Stir Creativity



* Употребляйте со вкусом

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



*Пицца с коктейлем? Почему бы и нет!
В миланском баре Dry Milano бармены с высоким профессионализмом взбивают и смешивают классические и исторические коктейли, которые здесь можно отведать в сочетании с традиционной итальянской пиццей. Простой и эффективный фудпейринг.*

ление основано на столкновении вкусов. Им трудно управлять, поскольку ни один вкус не должен подавлять другой.

Некоторые барменеры говорят, что противопоставление приглушает вкус, не позволяя ни одной стороне, например сладкой, перебить другую, например – кислую. В противопоставлении все должно быть сбалансировано. Противопоставление удастся только тогда, когда в нем нет победителей, кроме вкуса!

Советы по составлению фуд-пар

Фудпейринг – трудное искусство, так как для него открыты все возможности. Это отсутствие ограничений осложняет его развитие. Возьмем для примера вино. Основное удовольствие от трапезы состоит в удачном сочетании твердого и жидкого, поэтому возникает естественная идея пить за столом вино. Вино ведь даже называют «столовым». Соответственно вам придется выбрать среди вин, имеющихся в погребе, наиболее подходящее к подаваемому блюду. То, что одно из вин окажется идеальным, – лишь гипотетический факт. В реальности это маловероятно, ибо вино – это готовый продукт, с

окончательным вкусом. Но понемногу возникает вкусовая привычка, превращаясь в так называемое «совершенное сочетание». Все это является ни более, ни менее, как кондиционированием, то есть выработкой условных рефлексов поведения, стереотипов. Корни такого кондиционирования часто растут из местных традиций. К столу подают вина, происходящие из той же области, что и еда. Из этого делается вывод, что они должны составлять идеальное сочетание. Показательный пример родом из Франции – это вино из сорта Совиньон и козий сыр.

Можно попробовать выработать стереотипные сочетания еды с классическими коктейлями. Например, выбрать среди них те, которые лучше всего подойдут к хамону, к голубым сырам, к моцарелле, к стейку и т.д. Некоторые коктейли окажутся более выигрышными. При отсутствии другого выбора, все начнут пить исключительно определенные коктейли с определенными блюдами. А потом великие шеф-повара разъяснят в кулинарных книгах, почему подобные сочетания работают. И действительно, они будут работать. Но коктейли зачастую по своей сути обладают слишком большой мощностью, чтобы чему-то объективно соответствовать. Коктейли изначально самодостаточны. Они созданы для получения удовольствия. Поэтому, если вы хотите добиться объективно удачных сочетаний (без всякого кондиционирования), потребуется предварительная работа над рецептом коктейля.

Коктейль как соус, соус как коктейль

Хороший подход к фудпейрингу – это представить себе коктейль в качестве соуса. Вообразите бургер с картофелем фри. Вы немедленно подумаете об остром кетчупе, копченостях и беконе. Просто потому, что без соуса ваш бургер и ваш картофель окажутся слишком сухими и не слишком вкусными. Как бы ни был рецепт, гость попросит соус. Вспомним также, что кетчуп, помимо томат-

ных и прочих ароматов, – это сахар, соль и кислота. Подумайте о коктейле-соусе, который компенсирует все недостатки бургера с картофелем фри (слишком сухо, недостаточно насыщено ароматами, жирно и пресно на вкус). В голову сразу приходит коктейль типа «Кровавой Мэри». Он мог бы иметь легкий привкус бекона или копченостей, чтобы слиться с ароматами мяса, а также обладать сладко-солено-кислым характером кетчупа, чтобы придать динамики картофелю фри.

Не забудьте, что для успеха коктейля, вы должны добавить элемент кондиционирования, ибо без него наш мозг не сумеет воспринять новый кулинарный эксперимент. Так, если вы создаете креативный бургер или бургер для веганов, то вы можете добавить в коктейль водку Grey Goose, которая обладает прекрасным гастрономическим имиджем и хорошим вкусом. А виски Jack Daniel's или Maker's Mark используйте в том случае, если сервируете огромный кусок рубленого мяса, поскольку в коллективном сознании американский виски ассоциируется с кровавым стейком и щедрыми порциями. Наряду с отличным вкусом этих спиртных напитков, мы добавляем в коктейль элемент кондиционирования, который гарантирует успех сочетания.

Очевидно, что подобный коктейль стал бы фантастическим дополнением к чудесному бургеру, а в дальнейшем – его единственной фуд-парой. Возможно даже, что в недалеком будущем в каждом уважающем себя ресторане, подающем бургеры, будут созданы коктейли, соответствующие каждому типу бургера. Такое было бы вполне логично. Перед миксологией открывается огромное пространство для развития, не правда ли?

Поставить под сомнение все классические правила, продолжая ими вдохновляться
Предыдущий эксперимент можно реализовать с любыми классическими сочетаниями. Например, будучи французом, я постоянно

слышу, что говорят о вине Сотерн и фуа-гра: они, как по волшебству, идеально сочетаются друг с другом. Какая удача! Хотя эта удача есть не что иное, как кондиционирование, устойчивый стереотип, ведь мы несомненно можем добиться лучших результатов благодаря миксологии. Не будем забывать, что Сотерн и фуа-гра – географические соседи, что и сформировало шаблон этой фуд-пары. Но шаблон имеет и положительные стороны, поскольку он обладает убеждающим воздействием. Поэтому пусть он нас вдохновит!

Итак, приготовим коктейль, который будет иметь крепость около 15% vol, как у десертного вина. За основу возьмем коньяк или даже арманьяк (между прочим, самый забытый из благородных напитков), который будет участвовать как в формировании вкуса, так и в кондиционировании, благодаря имиджу своего терруара и аутентичности. Добавим несколько штрихов цитрусовых, чтобы облегчить жирность фуа-гра. Составим коктейль таким образом, чтобы добиться бархатистой текстуры, которая тает во рту вместе с фуа-гра, как это происходит с Сотерном. Внесем очень легкие анисовые ноты, которые часто оказываются уместными. Попробуем добавить богатые ликеры на основе трав, как например Chartreuse, или более легкие, цветочные, как например St-Germain. Добавим биттеры, имеющиеся у бартендеров в изобилии. То есть, если взяться за дело должным образом, то после многочисленных, иногда неудачных опытов, можно создать для фуа-гра более идеального спутника, чем Сотерн урожая 1945 года. Теперь возьмем свинину, жаренную на шпажках. К жареной свинине лучше всех приправ, маринадов и прочего, подходит лимонный сок. Кроме того, свинина любит сахар (мед), травы, мяту... Это нас очень даже устраивает, ведь сауэры готовятся с сахаром и соком лимона. Возьмите за основу «Дайкири». Белый ром Bacardi Carta Blanca обеспечивает легкость вкуса, тропические, кубинские и аутентичные ассоциации. Создайте твист с ингредиентами, которые вы использова-

ли для приготовления свинины. Подавайте такой обновленный «Дайкири» с жареной свининой, и вы естественным образом убедитесь, что объективно это будет лучшим ее сопровождением.

Продолжим с плодами. Например, возьмем тропический авокадо с гладкой светло-зеленой кожурой, он лучше других разновидностей. Попробуйте его съесть с небольшим количеством текилы или выдержанного рома и соком лайма, налив их в углубление от косточки (избегайте новые бренды слишком сладкого рома, они не годятся). Согласитесь, это вкусно? Не правда ли это лучше всех тех отвратительных уксусных соусов, которые нам предлагают в ресторанах? Я просто хочу показать вам, что ром или текила с лаймом – уже лучший из соусов.

Двинемся дальше в нашем миксологическом исследовании. Вспомним гуакамолу. Каковы его ингредиенты? Забудем о репчатом луке, который самодостаточен, и о помидоре, который можно использовать в качестве гарниша, и подумаем о кориандре. Возьмем за основу «Маргариту» с текилой 100% агавы, разумеется. Добавим в коктейль ароматы кориандра и другие ингредиенты по собственному желанию, в соответствии с присутствующей каждому из нас философией. Точнее говоря, мы используем те ингредиенты, которые, по нашему мнению, будут работать вместе, и если от мыслей о них появляется аппетит (именно так действует шеф-повар). Добавим щепотку перца халапеньо и соль. Встряхнем все в шейкере, пока руки не устанут. Отфильтруем в бокал и на поверхность коктейля накапаем несколько капель свежего оливкового масла, чтобы связать между собой ароматы, поскольку авокадо требует жирности. Подадим коктейль с гуакамолу и кукурузными чипсами с паприкой. Ведь есть же счастье на Земле!

Можно проделать то же самое с рыбой (к ней хорошо подходит фенхель, анис и лимонные ароматы), а также со многими другими блюдами и десертами. Будем мыслить в заданном направлении и станем мастерами



фудпейринга, перед которыми открываются безграничные возможности.

Приведенные выше примеры представляют собой лишь подход к работе. Я не предлагаю никакого строгого рецепта, я только указываю направление. Каждый свободен выбрать путь, которому следовать. Творческий поиск – это, в первую очередь, личное дело каждого, и я на него никоим образом не претендую. Но я знаю, как работают сочетания. Чтобы преуспеть в составлении фуд-пар, не требуется молекулярная миксология, хотя это тоже может быть одна из дорог. По идее, достаточно здравого смысла и некоторых размышлений.

Теперь вы понимаете, что фудпейринг – это дело кондиционирования, стереотипов. Мы

Неторопливый бранч – это отличный повод подать некрепкие коктейли, которые сочетаются с едой. На эту роль идеально подходят различные вариации «Кровавой Мэри». Их гастрономические качества обусловлены входящими в их состав специями и пряными травами, которые вступают в резонанс с блюдами.

сами себя ограничиваем, хотя могли бы есть и пить гораздо лучше и интереснее, чем это делаем сейчас. Кухня, жидкая или твердая, – это одна из последних остающихся нам свобод. Почему бы не воспользоваться этим? Перед нами лежит огромное, непаханое поле, и нам уже предначертан путь.



LUXARDO

LUXARDO
Bitter
Bianco
GIULIANO LUXARDO
FONDATARE DELLA BACCARÀ
1821

AVERNA
VICIUM

VIOLET FRÈRES
ESTABLISHED IN 1858
BYRRH
GRAND QUINQUINA
RECETTE ORIGINALE
DEPUIS 1858
APERITIF ET LIQUEUR À
BASE DE VIN
70% Vol

MARTINI
RISERVA
SPECIALE
RUBINO
VERMOUTH
DI TORINO
ELABORATO CON
VINI ITALIANI
SELEZIONATI ED ESTRAI
DI ERBE
TRADIZIONATI IN TORINO
DA LEGNO
PASSIONE - TORINO - ITALIA



Глава 2

Меня зовут «АПЕРИТИВ»

- Вермуты и другие аперитивы на основе вина. Италия
 - Аперитивы на основе вина. Франция
 - Амаро и Биттеры
- Абсент и Анисовые настойки: от пастиса до узо
 - Ликёры в мире аперитивов



ВЕРМУТЫ

И ДРУГИЕ АПЕРИТИВЫ

◇◇◇◇ НА ОСНОВЕ ВИНА ◇◇◇◇

ИТАЛИЯ

История ароматизированных вин восходит к Античности. Первое упоминание о «предке» вермута – Vinum Absinthiatum – относится к 4 веку до нашей эры и, согласно легенде, принадлежит Гиппократу.

В Древнем Риме были распространены вина, настоянные на травах, цветах и смолах. Несколькими веками позднее венецианские торговцы стали завозить в Италию из разных стран множество специй. Кардамон, гвоздика, имбирь и прочие пряности придавали богатство и глубину ароматизированным винам, которые в то время использовали в медицинских целях.

В 18 веке в итальянском городе Турине сложились все условия для появления на свет того вермута, который известен нам сегодня. Этому благоприятствовало обильное производство белых вин в области Пьемонт и многообразие душистых растений



на склонах близлежащих Альп. Главную роль в истории вермута сыграли исторические туринские кафе. Лучшие из заведений имели собственного мастера-ликёриста. Одним из этих мастеров был Антонио Бенедетто Карпано. В 1786 году, смешав вино с крепким алкоголем и настоем из трав и пряностей, он создал первый в современной истории вермут – красный горько-сладкий напиток с богатыми ароматами.

В 1813 году в соседней Франции человек по имени Жозеф Нойли, вдохновившись туринскими аперитивами, разработал первый сухой вермут. Так и было на протяжении нескольких десятилетий: Италия поставляла красные сладкие вермуты, а Франция – белые сухие. Ситуация изменилась в самом начале 20 века, когда итальянские дома нарастили свои линейки и стали предлагать расширенные гаммы вермутов.

Еще древние римляне пили предшественника сегодняшнего вермута: он назывался «мульсум» и представлял собой напиток из вина, меда и специй.





Итальянский вермут

В 18 столетии Турин был столицей Савойи и процветающим городом, в котором развивалась торговля и бурлила культурная жизнь. Деловые люди, аристократы, писатели, политические деятели собирались в кафе. Лучшие из заведений имели своего собственного мастера-ликёриста, готовившего по секретным рецептам домашние аперитивные напитки.

Изобретатель вермута – Антонио Бенедетто Карпано (1764-1815) – родился в Пьемонте и поначалу работал в Турине помощником одного ликёриста. В 1786 году Карпано открыл свое заведение в Турине и начал изготавливать аперитивный напиток по собственному рецепту, смешивая вино с настоем из трех десятков трав и пряностей и добавляя крепкий алкоголь.

Говорят, что слово «вермут» придумал он же. Будучи образованным молодым человеком, Карпано увлекался поэзией своего современника – Гёте, и позаимствовал слово «вермут» в немецком языке (wermout – в переводе с немецкого – полынь). Его напиток сразу познал успех и проложил дорогу разным брендам вермута, среди которых Cinzano, Martini & Rossi и другие.

Во второй половине 19 века в истории итальянского вермута открылась новая глава,

связанная с Америкой и смешанными напитками. В то время быстрым ходом развивалось трансатлантическое сообщение. В Нью-Йорк и другие крупные американские портовые города на больших кораблях стали привозить европейские товары, среди которых, разумеется, был вермут.

Американцы быстро оценили аперитивные и вкусовые свойства вермута и нашли ему еще одно применение, создав коктейли на его основе. С 1870-х годов рецепты смешанных напитков с вермутом расцветали как подснежники весной. Самым символическим из них стал «Манхэттен», появившийся на свет в 1874 году.

Регламент вермутов

Законодательство предъявляет к вермуту следующие требования:



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИТАЛЬЯНСКИЙ ВЕРМУТ

- Вермут может быть изготовлен из сухого вина итальянского происхождения, спирта (крепостью 95–96% vol.), сахара, а также ароматических трав и специй.
- Вермут должен содержать как минимум 75% вина.
- Крепость вермута должна быть от 15,5 до 22% vol.
- Содержание сахара варьируется в зависимости от типа вермута. От максимум 12% (для вермутов Extra Dry) до минимум 14% (для вермутов Bianco и Rosso).
- Около пятидесяти различных трав, пряностей и специй разрешены для использования, но среди них должна преобладать полынь (*Artemisia absinthium*).

В 2017 году за вермутами, производимыми в округе Турина, было утверждено наименование по происхождению *Vermouth di Torino* (или *Vermut di Torino*), которое гарантирует их подлинность и качество, использование традиционных методов производства, а также защищает их от подделок.

Наименование *Vermouth di Torino* может использоваться только для вермутов, изготовленных в регионе Пьемонт на основе итальянского вина. В том числе, эти вермуты должны содержать вино пьемонтского происхождения (его количество не регламентировано),

а также включать, по крайней мере, одну из трех разновидностей пьемонтской полыни. К категории *Superiore* предъявляются дополнительные требования: как минимум, половина вина, использованного для производства вермута, должна происходить из Пьемонта. Для ароматизации, как и в предыдущем случае, должна быть использована, по крайней мере, одна из трех разновидностей пьемонтской полыни.

Разновидности итальянских вермутов

- **Vermouth Rosso.** Сладкий красный вермут, обязанный своим коричнево-янтарным оттенком, как правило, добавлению карамели. Он должен иметь крепость не менее 15,5% vol. и содержать не менее 14% сахара.
- **Vermouth Bianco.** Это белый сладкий вермут. Как и красный вермут, он должен иметь крепость не менее 15,5% vol. и содержать не менее 14% сахара.
- **Vermouth Rosato.** Розовый вермут.
- **Vermouth Extra Dry.** Сухой вермут. Его крепость должна быть не менее 18% vol., а содержание сахара – не более 12%.





Производство вермута

Каждая фирма производит вермуты, следуя своей секретной рецептуре, но можно выделить некоторые общие моменты. Обычно в качестве основы используют смесь разных белых вин. Смесь подвергают фильтрации и в нее добавляют спирт, сахар и экстракты различных корней, пряностей, коры, листьев и плодов. Эти растительные экстракты получают путем мацерации или дистилляции. Используемые растительные компоненты и их пропорции определяют вкус вермута каждого бренда и каждого вида. Вместе с тем, главную роль в ароматическом профиле любого вермута должна играть полынь горькая. Красные вермуты окрашивают натуральными красителями – кармином и карамелью. Полученный вермут иногда выдерживают, затем фильтруют, пастеризуют, дают ему отдохнуть и, наконец, разливают по бутылкам.

Ботаникалы итальянских вермутов

Для производства вермутов используются десятки различных растений и пряностей. Причем ароматическое богатство ботаникала заключено в той или иной его части. У некоторых растений ароматен корень, у других – цветы или плоды. Вот примерный

перечень ботаникалов, которые находят применение для производства вермутов:

1. Листья или все части следующих растений: полынь горькая (основной аромат), дубровник, кникус благословенный, золототысячник, иссоп, майоран, Melissa, ясенец, шалфей, тимьян.
2. Цветки (и бутоны) ромашки, хмеля, бузины, шафрана, гвоздичного дерева.
3. Плоды (семена) бадьяна, фенхеля, кориандра, кардамона, а также мацис (мускатный цвет), мускатный орех, бобы Тонка, ваниль.
4. Цедра апельсина и лимона.
5. Корневище дягиля, аира болотного, девясила высокого, альпинии лекарственной, горечавки, горчичника настурциевого, ириса, имбиря, куркумы цедоария.
6. Кора коричневого дерева (корица), хинного дерева, граната.
7. Древесина квассии.
8. Сок алоэ.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ВЕРМУТ



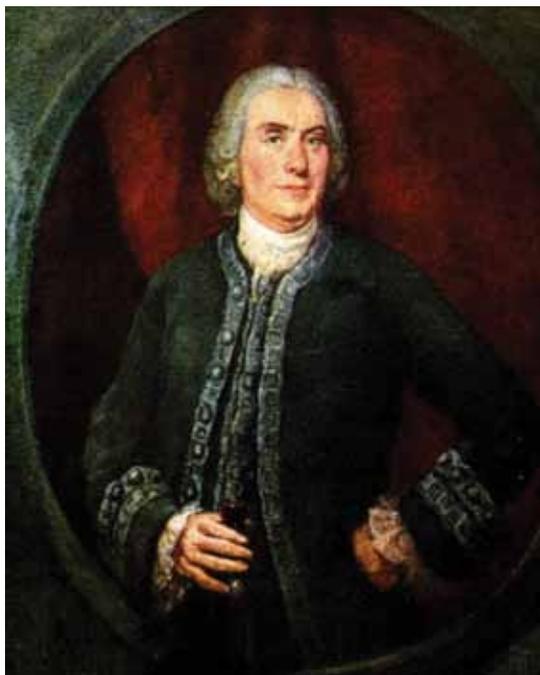
CARPANO • КАРПАНО

Сегодня под брендом Carpano выпускается несколько разных вермутов. Во-первых, это исторический вермут Carpano Antica Formula, созданный самим Антонио Бенедетто Карпано в 1786 году. Его ванильно-пряные ароматы, оттенки сухофруктов, горьких апельсинов и какао ценятся во всем мире.

Во-вторых, это традиционная линейка из трех вермутов: красный Carpano Classico, белый Carpano Bianco и сухой Carpano Dry.

В третьих, это легендарный аперитив Punt e Mes с выразительно горьким вкусом.

Изобретатель вермута – Антонио Бенедетто Карпано (1764-1815).



На рекламной афише за авторством Карло Никко мы видим элегантную публику рядом с кафе Cinzano. Надпись внизу: «Час вермута на улице Дора Гросфа в Турине». Ежемесячник Le Vie d'Italia, 1922 год.

CINZANO • ЧИНЗАНО

Старинный пьемонтский род Чинзано восходит к 16 веку. В те далекие времена Чинзано занимались разведением фруктовых деревьев и производством *rosolio*, то есть ликера с лепестками розы, который зачастую использовался в качестве основы для других ликеров или эликсиров и служил для крепления вин. В 1757 году братья Карло-Стефано и Джованни-Джакомо Чинзано открыли торговлю винами и спиртными напитками в центре Турина. Несколько позднее, ориентировочно в 1780-х годах, на свет появился красный вермут Cinzano.

АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ ВИНА

Сегодня под брендом Cinzano производится несколько видов вермутов и широкая гамма игристых вин.

Сосси • Кокки

В 1891 году в Асти (Пьемонт) выходец из Тосканы по имени Джулио Кокки основал производство игристых и ароматизированных вин. Среди них: выпускаемые по сей день красное ароматизированное вино Varolo Chinato и белое Americano (не путать с коктейлем «Американо»!).

Для производства Americano Cocchi используются горные цветы и травы, а также пряности и корочки сладких апельсинов. В отличие от вермутов, напиток не содержит полыни. Он употребляется на аперитив в чистом виде со льдом, в составе лонг дринков и в коктейлях.

Сегодня, наряду с аперитивными винами, дом Cocchi производит целую линейку различных вермутов.

Что касается Varolo Chinato, то сегодня его выпускают многие итальянские производители.

В уже выдержанном красном вине Бароло (Varolo DOCG) вымачивают кору хинного дерева и другие пряности, среди которых корни горечавки и ревеня, а также зерна кардамона. Затем смесь выдерживают в бочках около года. Кроме того, в вино добавляют сахар и спирт. Оно имеет крепость 16-17% vol. Вначале Varolo Chinato использовалось в качестве средства от простуды. Сегодня его рекомендуется пить охлажденным в чистом виде или со льдом и ломтиком апельсина.



MARTINI • МАТИНИ

В 1863 году Алессандро Мартини выкупил компанию по продаже вин и крепких напитков, в которой он работал. Вместе с энологом Луиджи Росси они выпустили на рынок красный вермут Martini Rosso. Его незамедлительный успех вынудил партнеров расширить производство. Было решено построить крупное предприятие в Пессионе – недалеко от Турина. Сегодня именно отсюда продолжают снабжать вермутами Martini всю планету. Несмотря на впечатляющие масштабы – 150 миллионов бутылок в год, процесс производства остается артизанальным, а старинные медные перегонные аппараты продолжают функционировать как в 19 веке.

В наши дни дом «Martini & Rossi» производит широкую гамму вермутов, которые символизируют аперитив по-итальянски.





ИТАЛЬЯНСКИЙ ВЕРМУТ

DEL PROFESSORE • ДЕЛЬ ПРОФЕССОРЕ

Бренд туринских вермутов Del Professore был создан в 2013 году при сотрудничестве трех сторон: пьемонтской дистиллерии Quaglia, известного шеф-повара Федерико Рикатто и группы итальянских барменов, объединенных проектом «Jerry Tomas».

В состав янтарного вермута Del Professore Classico входит вино из Муската.

Красный вермут Del Professore Rosso включает вино на основе сорта Неббьоло, и при его производстве используется выдержка в дереве.

Автохтонный пьемонтский сорт винограда Фрейза сообщает вермуту Del Professore Vaniglia гранатовый цвет и фруктовый характер, а главную скрипку в его ароматическом профиле играет ваниль.

Другой ботаникал, а именно кора хинного дерева, наделяет вермут Del Professore Chinato дополнительной горечью, предопределяя его одновременно и к роли аперитива, и к роли дижестива.

Кроме того, под брендом Del Professore производят еще несколько напитков, в том числе джин и биттер.

PUNT E MES • ПУНТ Э МЕС

Punt e Mes – это знаменитый янтарный аперитив от старинного туринского дома Carpano. Он появился на свет в 1870 году в баре «Карпано», когда один клиент – биржевой брокер – заказал смесь из порции вермута и полпорции хинной настойки. Но он озвучил заказ на брокерском сленге: punt e mes, то есть «пункт с половиной». Так возник и рецепт аперитива и его название.

Выразительные ароматы лекарственных трав, хинной коры и гвоздики проявят себя при подаче напитка в чистом виде с ломтиком апельсина. Вместе с тем, Punt e Mes можно сервировать разбавленным содовой и добавив лед, а также использовать в качестве вермута в классических коктей-

лях, таких как «Манхэттен», «Американо» и прочих.

SCARPA • СКАРПА

Вермуты Scarpa производятся в окрестностях Турина с начала 20 века. Они относятся к премиальной ценовой категории и могут быть двух видов: красные (Rosso) и белые (Bianco). Их винная основа на 30% состоит из сорта Мускат, происходящего с территории пьемонтского апелласьона Moscato d'Asti DOCG.





MARTINI TIME

Aperitivo стал самым важным моментом дня. В Италии в начале вечера жизнь останавливается. Или, скорее всего, – начинается. Это время для встреч и общения с друзьями за вкусными напитками и аппетайзерами. Martini приглашает получить удовольствие от *aperitivo*, вернуться к настоящим ценностям, увидеться с друзьями, разделить с ними яркие, горько-сладкие коктейли и хорошо провести время. Время Martini.

Для того чтобы насладиться аперитивом, Martini предлагает широкую гамму напитков. Так, под брендом Martini производятся две линейки вермутов. Линейка L'Aperitivo Martini Originale основывается на исторических рецептах и включает четыре вермута: Rosso (красный), Extra Dry (сухой), Bianco (белый) и Rosato (розовой).

Вторая линейка – Riserva Speciale – появилась на свет в 2015 году. Это два крафтовых вермута: янтарный (Ambrato) и рубиновый

(Rubino). Они носят престижное наименование «Vermouth di Torino» и объединяют в себе современность и традиции, так как их рецепты вдохновлены старинными методами производства. В 2017 году в этой суперпремиальной линейке появился еще и красный биттер Martini Riserva Speciale Bitter.

Кроме того, в 2018 году на рынок был выпущен современный вермут огненного цвета – Martini Fiero, созданный специально для сочетания с тоником.

БРЕНД

MARTINI Rosso

Красный вермут Martini – это точка отсчета истории дома. Его рецепт, созданный в 1863 году энологом Луиджи Росси, держится в секрете. Известно лишь, что этот сладкий красный вермут состоит из строго отобранных вин и сложного набора ботаникалов, среди которых итальянские травы, а также экзотические породы дерева и пряности.

Подача. Martini Rosso обладает яркими растительными ароматами, которые придают глубину коктейлям. Кроме того, горько-сладкий характер Martini Rosso проявит себя при подаче с тоником. Следует наполнить крупный шарообразный бокал льдом и налить в него вермут и тоник в одинаковой пропорции. Украсить ломтиком апельсина.

Фудпейринг. Оливки и соленый миндаль послужат красному вермуту простой фуд-парой. Тарелка с салями, прошутто и сырами станет несколько более сложным и сытным вариантом.

MARTINI EXTRA DRY

Сухой вермут Martini появился на свет в первый день 1900 года. Среди его ботаникалов важную роль играет обладающий ароматами фиалки корень Флорентийского ириса, которому необходимо три года, чтобы достичь зрелости. Его благородные ароматы подчеркнуты другими ботаникалами, среди которых древесина редких пород, разные травы, лимон и малина.

Подача. Martini Extra Dry используется в неподдающихся исчислению коктейлях. Самый главный из них – это, разумеется, Dry Martini.

Фудпейринг. Сухие коктейли с вермутом Martini Extra Dry отлично выдерживают выразительную, кислотную и жирную еду, в частности различные рыбные закуски, как например маринованные сардины и анчоусы.

При производстве вермутов Martini используются более четырех десятков ботаникалов. Среди них плоды и травы, цветы и корни, кора и древесина. Происходят они как из Италии, так и из других, самых разных уголков планеты.



MARTINI BIANCO

В основе богатого, сложного вермута Martini Bianco лежат белые вина из сорта Треббiano. В сладостных ароматах этого вермута главную роль играют цветы ванили, которым аккомпанируют другие цветы и пряные травы.

Подача. Ванильные ноты Martini Bianco звучат по-новому в сочетании с ледяным тоником. Поданные со льдом в шарообразном бокале, в пропорции 1 к 1 и украшенные кружком лайма, белый вермут и тоник достигают идеального равновесия.

Фудпейринг. Martini Bianco с тоником подчеркнет своей сладостью ароматные апетайзеры, например жареные артишоки. Пряная, острая еда, в частности focaccia с чили-перцем, также послужит отличной фуд-парой.

MARTINI ROSATO

Создавая этот современный розовый вермут, Мастер-блендер и Мастер-ботаник дома «Martini & Rossi» вдохновились рецептами из дневника Луиджи Росси. Пряная элегантность вермута Martini Rosato основывается на использовании мадагаскарской гвоздики и корицы из Шри-Ланки, которым ноты мускатного ореха и цитруса придают дополнительную глубину.

Подача. Деликатный лонг-дринк на основе Martini Rosato и тоника (в пропорции 1 к 1) подается в шарообразном бокале, заполненном льдом, и украшается ломтиком грейпфрута.

Фудпейринг. Теплые и пряные ароматы Martini Rosato хорошо сочетаются с едой, у которой преобладает кислый вкус, например с помидорами, а также с авокадо, крабом и севиче под лимонным соусом.

MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO

Этот крафтовый вермут из Турина одновременно традиционный и современный. При его создании в качестве источников вдохновения были использованы старинные рецепты дома «Martini & Rossi». Этот цветочный и медовый вермут изготавливают с использованием редких ботаникалов и душистого вина из сорта Москато Бьянко, выращенного в регионе Асти. Желтая кора хинного дерева и китайский ревень вносят легкую горчинку, подчеркивая вкусовые качества винной основы.

Подача. Этот вермут красивого янтарного цвета прекрасно раскрывается как с тоником, так и со светлыми алкогольными напитками, такими как джин и водка.

Фудпейринг. Растительный, горько-сладкий вкус Ambrato отлично сочетается со сливочным сыром горгонзола, проволононе и стилтон.





MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO

Полуторавековые рецепты лежат в основе этого крафтового современного вермута из Турина. Его богатые, сложные ароматы обусловлены сочетанием красного вина из сорта Неббиоло – гордости Пьемонта – и ботаникалов, среди которых красное сандаловое дерево и три разновидности полыни.

Подача. Этот вермут рубинового цвета употребляют в чистом виде со льдом, с тоником и в классических коктейлях, таких как «Негрони» и «Американо». Его мощь позволяет ему прекрасно сочетаться с темными спиртными напитками: ромом, коньяком и виски.

Фудпейринг. Пряный и богатый характер Rubino подчеркнет вкус хамона, салями или пармского окорока. В сочетании с тоником, он послужит сопровождением мортаделлы с фисташками и фаршированных оливок.

MARTINI FIERO

Fiero – это современный вермут огненного цвета на основе белого вина. Он создан Мастером-блендером дома «Martini & Rossi» – Беппе Муссо. Для производства Fiero используются исключительно натуральные ингредиенты. В его фруктовых ароматах доминируют цитрусовые ноты, в частности горько-сладкий апельсин.

Подача. Можно сказать, что Fiero создан для сочетания с тоником. Следует использовать шарообразный бокал, наполненный льдом, и налить в него Fiero и тоник в пропорции один к одному, украсив апельсином.

Фудпейринг. Черные и зеленые оливки, салями и прочие колбасные изделия вместе с хлебными палочками гриссини, а также пармезан и другие сыры послужат отличной фуд-парой для Fiero с тоником.



АПЕРИТИВЫ

◆◆◆◆◆ НА ОСНОВЕ ВИНА ◆◆◆◆◆

ФРАНЦИЯ

В 1813 году на юге Франции предприниматель по имени Жозеф Нойли решил создать подобие туринского вермута, инспирируясь творением Антонио Бенедетто Карпано. Чтобы придать своему напитку особый, уникальный характер, француз стал выдерживать винную основу в бочках, выставленных на улице прямо под открытым небом. Такое старение воспроизводило условия перевозки вин на открытых палубах кораблей. В результате, Жозеф Нойли создал рецепт первого сухого вермута, который был впоследствии использован его сыном, ставшим одним из основателей бренда Noilly Prat.

Несколькими годами позднее – в 1821 году, в Савоие, расположенной в другой части Франции, которая находится неподалеку от итальянского Турина, дистиллятор по имени Жозеф Шавасс создал свой рецепт ароматизированного вина. Его вермут готовился на основе савойского белого вина, которая настаивалась на пряных травах, произрастающих рядом в горах, и включала разные



специи. Коммерческое применение данному рецепту нашел зять Жозефа – Луи-Фердинан Долен, основавший бренд под своим именем. В середине и во второй половине 19 столетия во Франции появились на свет различные бренды хинных настоек. Первой из них была настойка Dubonnet, выпущенная на рынок в 1846 году.

Основным ароматизатором этих напитков была кора хинного дерева. В ту эпоху их предлагали в качестве микстур, восстанавливающих тонус, придающих силы, способствующих пищеварению. Врачи даже рекомендовали хинные настойки как лекарство для снижения температуры, борьбы с анемией, мышечной и нервной слабостью. Хинные настойки быстро пришлись по вкусу публике и, потеряв свой медицинский статус, вошли в категорию аперитивов.



Французский вермут

Вермут появился во Франции под влиянием вермута из Турина. Вместе с тем, французские напитки обладают собственным характером, что и обуславливает их востребованность в барах.

Исторические французские вермуты можно поделить на две группы:

- Вермуты с юга Франции, которые представлены брендом Noilly Prat.
- Вермуты из области Шамбери во французских Альпах.

Вермуты с юга страны

В 1855 году Луи Нойли вместе со своим зятем Клаудиусом Пратом открыли предприятие по производству вермута на юге Франции, в портовом городке Марсельян, омываемом голубыми водами Средиземного моря. Луи использовал рецепт, который был создан его отцом в 1813 году. На необычном винном складе под открытым небом вина, не двигаясь с места, совершали путешествие во времени сквозь солнечные лучи, дождь и ветер. Они делались глубокими и мощными, а добавки ароматических трав, семян и кореньев придавали им пряный характер.

Сегодня вермут Noilly Prat Original Dry получают из белого лангедокского винограда сортов Клерет и Пикпуль. Вино крепят спиртом и помещают в огромные бочки из канадского дуба, в которых оно стареет восемь месяцев в погребе, усваивая добавленный алкоголь и развивая танины. Затем вино переливают в старые 80-летние бочки из французского дуба, в которых оно стареет в течение долгих 12 месяцев под открытым небом под воздействием природных стихий. Прежде чем вновь водворить основу вермута в погреб еще на 6 месяцев, вина из Клерета и Пикпуля купажируют друг с другом и добавляют к ним мистель из мускатных

сортов. Через полгода этот купаж ароматизируют, настаивая на смеси из двух десятков пряностей, среди которых мускатный орех, кориандр, ромашка и апельсиновые корочки. Noilly Prat Original Dry встречается во многих коктейлях (их самый яркий представитель – это «Драй Мартини»).

Экстрасухой Noilly Prat Extra Dry обладает горьковатым деликатным вкусом и цветочными ароматами с нотами ромашки.

Янтарный Noilly Prat Ambré силен и ароматен. Его пьют со льдом и в составе коктейлей.

Красный Noilly Prat Rouge получают подобно сухому вермуту, но он богаче пряными ароматами и более нежный, балансирующий между сладостью и горечью. Его потребляют в чистом виде, со льдом и в составе коктейлей.

Вермуты из Шамбери

Во второй половине 18 и в начале 19 столетия часть французских Альп принадлежала Сардинскому королевству, фактической столицей которого был город Турин. (Эти территории были аннексированы Францией позднее – в 1860 году.) Поэтому неудивительно что здешние вермуты вдохновлены туринскими аперитивами. Они носят наименование, контролируемое по происхождению: AOC Vermouth de Chambéry («Вермут из Шамбери»). Их делают из местных белых сортов винограда, получая вермуты в более легком и сухом стиле, чем их собратья из Турина. Самый известный здешний бренд – это Dolin.

В 1843 году состоялось бракосочетание между выходцем из адвокатской семьи – Луи-

АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ ВИНА

Фердинандом Доленом и дочерью дистиллятора – Мари Розали Шавасс. Луи-Фердинанд предпочел адвокатской работе карьере производителя аперитивов и основал в Шамбери предприятие по изготовлению вермута, назвав его своим именем: Dolin. Однако дом Dolin указывает 1815 год в качестве даты своего основания. Действительно, в то время отец будущей мадам Долен – Жозеф Шавасс – открыл дистиллерию по производству ликеров в савойской коммуне – Лез Эшель. В 1821 году, под вдохновением от трудов туринских производителей вермута, Жозеф Шавасс создал свой рецепт ароматизированного вина, который лежит в основе вермутов Dolin.

Сегодня дом Dolin производит красный вермут (Rouge), белый (Blanc) и сухой (Dry). Дом Dolin выпускает также аперитивный напиток Chamberysette, состоящий из белого вермута и клубничного ликера, крепостью 16% vol. Его пьют сильно охлажденным со льдом. Кроме того, Chamberysette подходит для создания коктейлей, в частности хорошо сочетаясь с джином.

Хинные настойки

Хинные настойки близки к вермутам, ибо и те, и другие относятся к большой группе аперитивов на основе вина. Свое название им дала кора хинного дерева, произрастающего в Латинской Америке. Типичные хинные настойки обладают выраженным терпко-горьковатым вкусом, который вызывает аппетит и улучшает пищеварение. Их употребляют на аперитив и добавляют в коктейли.

AMBASSADEUR • АМБАССАДЁР

Этот популярный во Франции аперитив был создан на юге страны в 1936 году. Он представляет собой смесь сладких крепленых вин, ароматизированных апельсиновыми корками, горечавкой и ванилью.

Он стареет в больших дубовых бочках, развивая душистые, фруктовые ароматы. Подается в чистом виде, с лимонной или апельсиновой цедрой. Франция, крепость – 16% vol.



BONAL • БОНАЛЬ

Это тонизирующее вино было создано в 1865 году бывшим монахом из монастыря Гранд-Шартрез по имени Ипполит Бональ.

В течение нескольких месяцев горные травы, апельсиновые корочки, кора хинного дерева и корень горечавки настаивают в крепленном вине. Франция, крепость – 16% vol.

ХИННЫЕ НАСТОЙКИ



ВУРРН • БИРР

Рецепт Бирра был разработан в 1870 году в Перпиньяне Симоном Виоле и его другом-аптекарем. Основой рецепта послужили руссийонские вина из сортов винограда Кариньян и Гренаш, которые создатели ароматизировали местными травами, экзотическими пряностями и корой хинного дерева. Вуррн стал пользоваться огромным успехом и сделался популярным в кафе по всей Франции.

В наши дни Вуррн производится по прежнему рецепту в Восточных Пиренеях. Его выдерживают в течение двух лет в огромных дубовых чанах.

В идеале Вуррн следует подавать при температуре 15-16°C с ломтиком апельсина или лимона. Франция, крепость – 17% vol.

ДУВОННЕТ • ДЮБОННЕ

Dubonnet – это первый в истории бренд хинных настоек, он появился на свет в Париже в 1846 году. Для Dubonnet используют специально отобранные вина с юго-запада Франции. На поздней стадии брожения в них добавляют спирт, затем их смешивают и ароматизируют корой хинного дерева, травами и корками и выдерживают в бочках в течение трех лет.

Аперитив Dubonnet бывает белым, красным и янтарным, подается при комнатной температуре или слегка охлажденным. Франция, крепость – 16% vol.

ЛИЛЕТ • ЛИЛЛЕ

Рецепт этого знаменитого французского аперитива был создан братьями Лилле в 1887 году в городке Подансак к югу от Бордо. Lillet объединяет изысканные сладкие белые вина, ароматные апельсиновые ликеры и ноты хинной коры. Процесс производства включает выдержку в дубовых бочках.

Lillet широко используется в коктейлях, из которых самый известный – это классический «Веспер». Кроме того, Lillet подают в чистом виде: сильно охлажденным со льдом, а также в сочетании с тоником и ломтиком апельсина. Франция, крепость – 17% vol.

СЕНТ-РАФАЭЛЬ • СЕН-РАФАЭЛЬ

Это аперитив, ароматизированный корой хинного дерева, какао, апельсинами и другими пряностями. Красный Saint-Raphaël (Rouge) и золотистый (Ambré) пьют охлажденными или со льдом, а также в составе коктейлей. Франция, крепость – 16% vol.

Невиноградные вина

Во Франции существует группа аперитивных напитков, которые называют «винами», но производят не совсем из винограда. Их изготавливают из плодов и листьев персика, апельсина или грецкого ореха.

ПЕРСИКОВОЕ ВИНО • VIN DE PÊCHE

Персиковое вино получают одним из двух способов.

1. Листья персикового дерева вымачивают в вине. Затем в настой добавляют спирт и сахар. Из листьев, собранных в середине лета, получается вино, которое нужно пить молодым. А вино из листьев, собранных по второй половине августа и в сентябре, может храниться более полутора лет.

2. В смеси вина и спирта вымачивают плоды и листья персикового дерева. В полученный настой добавляют сахар и пряности.

Самый известный бренд персикового вина – **Rinquiquin** – производится в Провансе.

Персиковое вино может быть подано на аперитив (в охлажденном виде) или использовано в составе коктейлей.

и дижестивными качествами. Его по традиции изготавливали во французских домашних хозяйствах. Сырьем для этого напитка служат незрелые грецкие орехи.

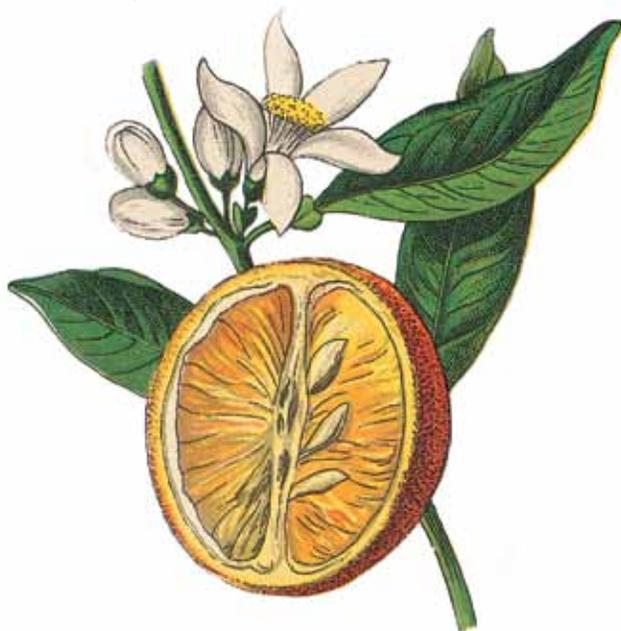
Технология изготовления орехового вина несколько отличается от одного производителя к другому. Как правило, ядра орехов измельчают и два-три месяца вымачивают в смеси вина и крепкого алкоголя. При артизанальном производстве мацерация проходит в дубовых чанах. В некоторых рецептах используют листья грецкого ореха. В готовый настой добавляют сахарный сироп. Кроме того, для ароматизации орехового вина могут использоваться такие пряности, как апельсиновая цедра, ваниль, можжевельник. Ореховое вино подается хорошо охлажденным на аперитив.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ВИНО • VIN D'ORANGE

Раньше процесс производства этого вина включал в себя брожение апельсинового сока. Сегодня апельсиновое вино получают на основе белого или розового вина. В него добавляют спиртовую настойку апельсиновых корочек, сахар, а также такие пряности, как корица, ваниль и мускатный орех. На аперитив его следует подавать охлажденным.

ОРЕХОВОЕ ВИНО • VIN DE NOIX

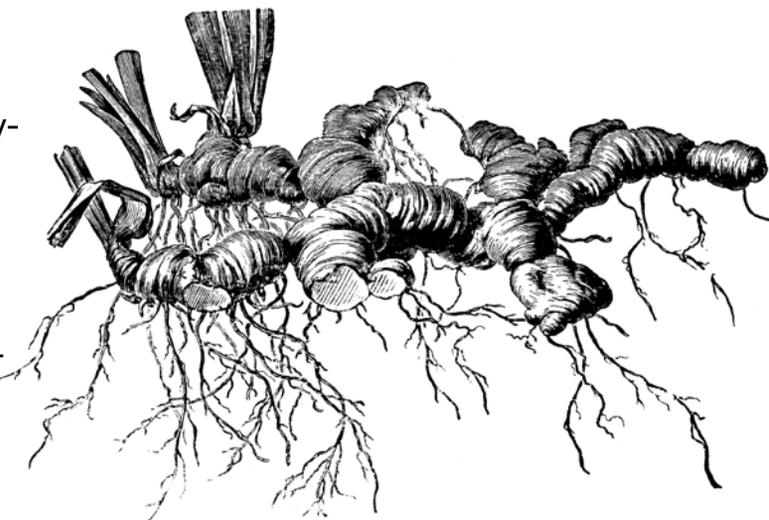
Ореховое вино издавна славится своими лечебными свойствами, а также аперитивными



Биттеры и амаро восходят к тем далеким временам, что и ликеры, когда центрами науки и культуры были европейские монастыри, где совершенствовали дистилляцию, гербаристику и мацерацию, изготавливая напитки в медицинских целях, в том числе для облегчения пищеварения и улучшения аппетита.

Сегодня с точки зрения европейской регламентации, amaro и bitter – это одно и то же, а именно: аперитив-дигестив на основе спирта, в котором преобладает горький вкус и который получен путем ароматизации спирта при помощи растительных компонентов (натуральных или идентичных натуральным). Крепость напитка должна быть не менее 15% vol.

Рецепты биттеров и амаро держатся в секрете. В их состав входит порой до 50 различных ингредиентов. Корни, горькие растения, корки и травы вымачивают в спиртном. На заключительном этапе настойку фильтруют, иногда подслащивают и подкрашивают. Для понижения крепости биттера в него добавляют воду. Основным производителем амаро и биттеров является Италия. В странах средиземноморской Европы, например на итальянской и французской ривьере, биттеры



подают в чистом виде со льдом и долькой лимона или апельсина. Их можно разбавить тоником, газированной водой или фруктовым соком, получив в результате более «долгий» и освежающий аперитив. Присущая биттерам горчинка приветствуется при создании смешанных напитков. В этом случае способы их использования – многообразны, почти безграничны и зависят от воображения бармена. Биттер уравнивает сладость других напитков, придавая динамику коктейлям и эффектно обогащая их ароматическую палитру. Разумеется, биттеры и амаро также подают на дигестив (или к кофе) в чистом виде или со льдом. В этом случае вы воздаете дань древним традициям, когда эти напитки использовались в лекарственных целях для улучшения пищеварения.

АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ СПИРТА

AMARO DI ANGOSTURA АМАРО ДИ АНГОСТУРА

С распространением моды на горькие напитки, новые бренды амаро стали производить в разных странах. Среди них – Amaro di Angostura. Он включает биттер Angostura и разные пряности, образуя теплое и экзотическое сочетание коричных, шоколадных и лакричных аккордов. Тринидад и Тобаго, крепость – 35% vol.

AMARO MONTENEGRO АМАРО МОНТЕНЕГРО

Этот итальянский амаро был создан в 1885 году в Болонье гербаристом и дистиллятором по имени Станислао Кобьянки. Напиток, провозглашенный эликсиром долголетия, был назван в честь Елены Монтенегро – супруги итальянского короля.

Точный рецепт этого амаро держится в секрете. Известно, что процесс производства длится шесть месяцев, пускает в ход четыре десятка трав, плодов, корней и других растительных ингредиентов из разных стран, включает варку, мацерацию и дистилляцию. Крепость Amaro Montenegro – 23% vol.

С момента своего появления на свет, этот амаро разливается в характерные бутылки, напоминающие ампулы. Их форма была разработана основателем бренда – Станислао Гобьянки, который таким образом воздал дань средневековым алхимикам.

Amaro Montenegro прекрасно справится с ролью аперитива, будучи поданным в чистом виде со льдом или разбавленным содовой. Кроме того, его нежность и цитрусово-пряные ароматы придадут дополнительную глубину коктейлям, в которых он находит все более широкое использование.

APEROL • АПЕРОЛЬ

Aperol – это аперитив яркого оранжевого цвета на спиртовой основе, который можно условно отнести к биттерам, хотя его горький вкус легко очерчен. Он обязан им, в первую очередь, апельсиновой кожуре. Кроме того, Aperol содержит экстракты горечавки, ревеня и других растений и корней. Он был создан в 1919 году в Падуе (Италия) братьями Сильвио и Луиджи Барбьери. Aperol используется, главным образом, для приготовления «Спритца». Крепость – 11% vol.

AVERNA • АВЕРНА

Этот горько-сладкий аперитив-дигестив с яркими миндальными нотами производят на Сицилии с 1868 года.

Согласно семейной легенде, в начале 19 века монахи-капуцины передали рецепт этого амаро человеку по имени Сальваторе Аверна. Рецепт хранился в секрете до тех пор, пока его сын Франческо не занялся коммерческим производством этого напитка. Крепость Averna – 29% vol.

BECHEROVKA • БЕХЕРОВКА

Рецепт биттера Becherovka был разработан в медицинских целях в 1807 году фармацевтом-травником Йозефом Бехером из Карловых Вар (ныне в Чехии). В 1838 году его сын Йохан Бехер развернул широкомасштабное производство напитка.

Рецепт Becherovka окружен тайной, знают его в компании всего лишь два человека. Тем не менее, известно, что в рецепте используются два десятка



АМАРО И БИТТЕРЫ

трав и пряностей. Спирт из сахарной свеклы закупается на территории Чехии. Вода берется из водохранилища «Становице» в окрестностях Карловых Вар. Ингредиенты вымачиваются в смеси спирта и воды. Кроме того, используется процесс созревания, который длится около 6-8 недель. Крепость Becherovka – 38% vol.

Becherovka производится только из натуральных ингредиентов. В ее вкусе и ароматах ощущается сложность и свежесть трав с акцентами корицы и гвоздики. Благодаря целебному воздействию на пищеварение, Becherovka долго употреблялась в чистом виде. Потом ее смешали с тоником, что послужило началом ее международной карьеры в барах планеты. Сегодня Becherovka соответствует новому тренду ароматических биттеров, позволяя создавать одновременно традиционные и современные коктейли.

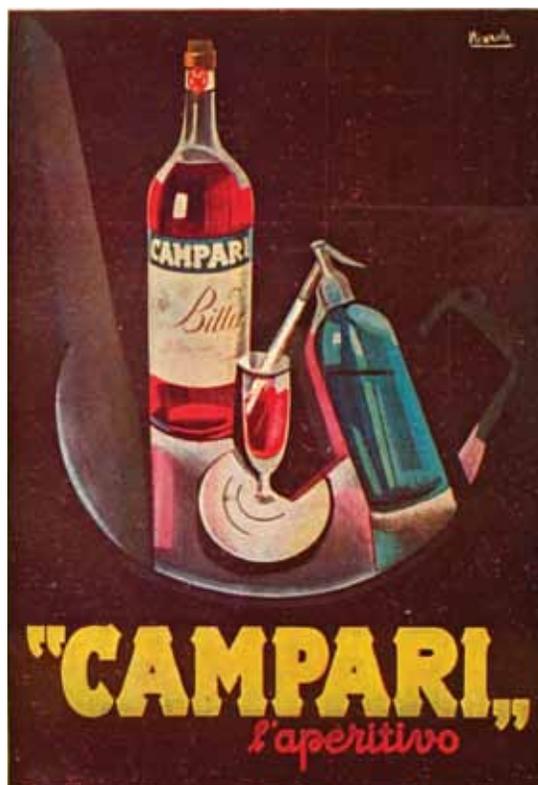
BRANCA MENTA • БРАНКА МЕНТА

Родной, но более сладкий брат биттера Fernet Branca. В нем ярко выражены мятные ароматы. Этот биттер следует подавать сильно охлажденным. Кроме того, он может пробудить своей свежестью некоторые классические коктейли.

CAMPARI • КАМПАРИ

Создателя этого ярко-красного биттера звали Гаспаре Кампари. В 1842 году, когда ему было всего 14 лет, он уже работал помощником ликёриста в одном из баров Турина, участвуя в приготовлении домашних ликеров и ароматизированных вин.

Постигнув все тонкости этого искусства, Гаспаре стал мастером-ликёристом в одном из самых элитных ресторанов города – Del Cambio, который существует по сей день. В 1862 году он перебрался в Милан и приобрел кафе, которое находилось напротив Миланского собора. Вскоре в этом стра-

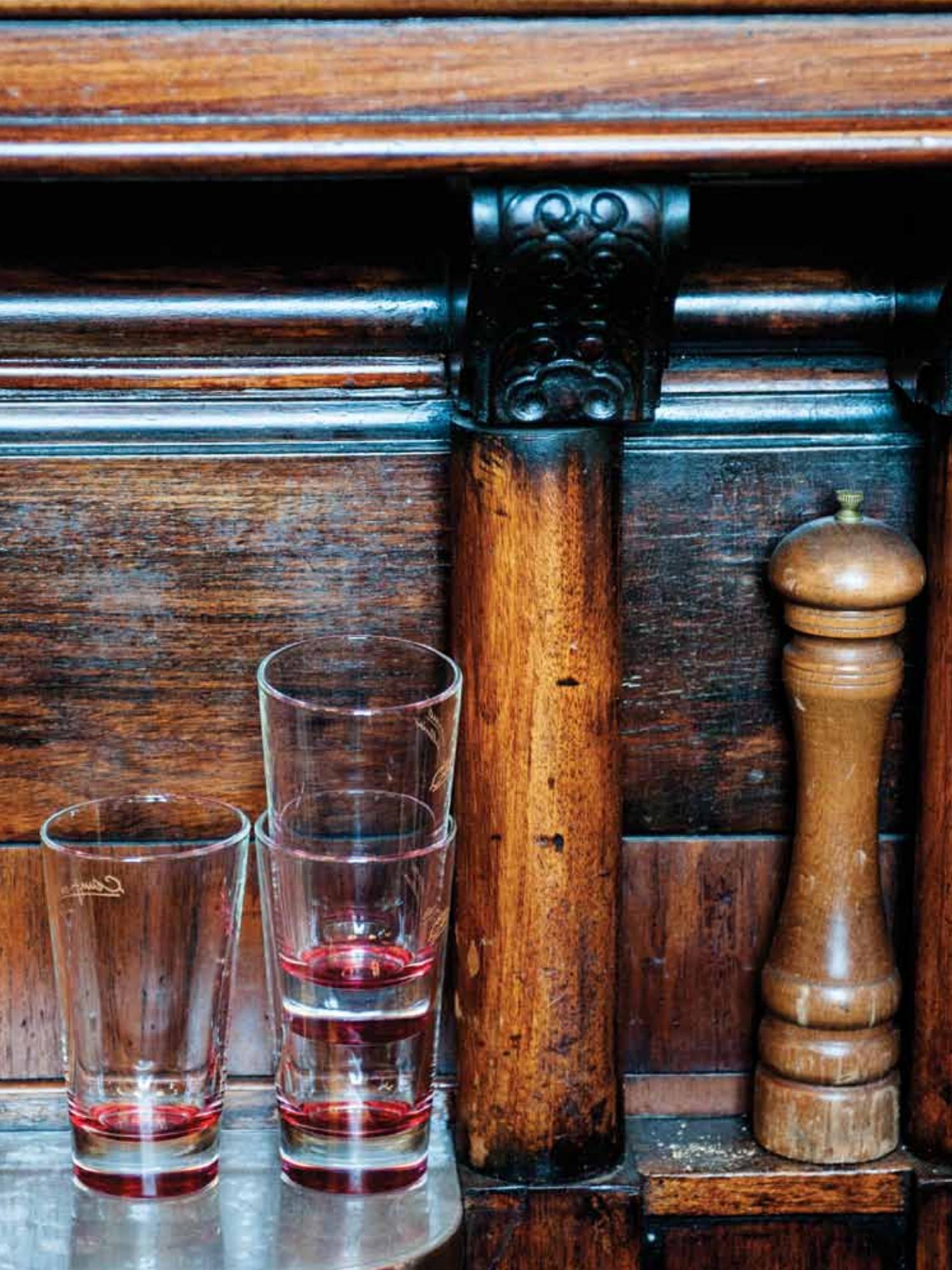


тегическом месте было решено построить величественный пассаж с ресторанами и бутиками – Галерею Виктора Эммануила II. Гаспаре Кампари предложили компенсацию за снос его кафе, но он отказался и потребовал вместо нее помещение при главном входе в Галерею. Там в 1867 году он открыл роскошное кафе Campari, где впервые и был подан знаменитый красный аперитив. Рецепт приготовления Campari до сих пор держится в секрете. Можно только сказать, что его компонентами являются горькие травы, ароматические растения, плоды, спирт, сахар и вода.

Campari сочетается с самыми разными ингредиентами: апельсиновым соком, тоником, содовой, джином, красным вермутом и другим алкоголем. Италия, крепость – 25% vol.

Следующий разворот. Галерея Виктора Эммануила II в Милане.





АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ СПИРТА



СУНАР • ЧИНАР

Итальянский амаро янтарно-красного цвета из листьев артишока и еще 13 различных ароматических растений. Он был выпущен на рынок в 1952 году.

Своими аперитивно-дигестивными качествами он обязан полифенолу под названием «цинарин», который содержится в листьях артишока. Цинарин обладает антиоксидантными свойствами, благоприятно воздействуя на работу печени и желчного пузыря. Сунаг можно подать в чистом виде со льдом, причем как на аперитив, так и на дигестив. Сунаг используется в коктейлях в сочетании с разными крепкими напитками. Также он хорошо гармонирует с вермутами. Кроме того, Сунаг можно пить разбавленным тоником или содовой. Крепость – 16,5% vol.

FERNET BRANCA • ФЕРНЕТ БРАНКА

Этот итальянский биттер с выраженным горьким вкусом был основан братьями Бранка в 1845 году. Он снискал свою славу как средство от головной боли и похмелья. Напиток включает 27 растительных компонентов с четырех континентов и выдерживается не менее года в дубовых бочках. Среди его ботаникалов числятся горечавка, ревень, ангелика, ромашка, алоэ, шафран... Интенсивные ароматы Fernet Branca проявят себя при подаче напитка в чистом виде как на дигестив, так и на аперитив. Кроме того, его можно смешать с колой или тоником. Fernet Branca также используют в коктейлях в небольшом количестве, чтобы придать им дополнительную ароматическую глубину. Самый известный представитель коктейлей с Fernet Branca – это классический Hanky Panky, созданный в Лондоне в начале 20 века. Помимо биттера, он содержит джин и красный вермут.



АМАРО И БИТТЕРЫ



MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER МАРТИНИ РИЗЕРВА СПЕЧИАЛЕ БИТТЕР

Секретный рецепт, восходящий к 1872 году, вдохновил современных мастеров компании «Martini & Rossi» на производство этого крафтового и премиального краснорубинового биттера. В его состав входит более 20 трав и корней, в том числе три редких компонента. Шафран придает биттеру не только свой уникальный вкус, но и нюансы цвета. Кора ангостуры играет важную роль в горьком профиле напитка. Корень калумба сообщает вяжущие ноты, которые сочетаются с горькими оттенками других ботаникалов.

Martini Riserva Speciale Bitter

обладает изысканным вкусом со сложной гармонией горьких аккордов. Он проходит выдержку в традиционных пьемонтских чанах из дуба, и на 100% состоит из натуральных ингредиентов. Италия, крепость – 28,5% vol.



При разработке биттера Martini Riserva Speciale мастера преследовали цель его идеального сочетания с вермутами Martini Riserva Speciale и джином, чтобы смешивать сбалансированные, ароматные, безупречные «Негрони».

Рисон • Пикон

В начале 19 столетия после обучения искусству дистилляции во Франции, Гаэтан Пикон отправился воевать в Алжир. Там он создал горький ликер, помогающий солдатам бороться с лихорадкой и утолять жажду. Позднее, в 1872 году Гаэтан Пикон основал завод по производству своего напитка в Марселе, на юге Франции.

Рисон производится путем вымачивания свежих и сухих апельсиновых корок, горечавки и коры хинного дерева. Напиток подслащи-

вают сахаром и подкрашивают карамелью. Его крепость – 18% vol.

Рисон весьма часто встречается в рецептах сборников коктейлей 1930-х годов. После Второй мировой войны о нем подзабыли, но с недавних пор он вновь стал пользоваться интересом у миксологов.

Сегодня существуют две разновидности напитка: традиционный Рисон Bière, который добавляют в пиво, и Рисон Club, который добавляют в сухое белое вино и используют в коктейлях.

АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ СПИРТА

SALERS • САЛЕРС

Этот горький аперитивный ликер производится во Франции с 1885 года. Основным сырьем для него служат корневища горечавки. Salers подают в чистом виде, со льдом, а также с тоником и с сиропами: лимонным или черносмородиновым. Кроме того, он используется в коктейлях. Сегодня на рынке представлено несколько видов Salers разной крепости (от 16 до 25% vol.), а также – безалкогольный аперитив и сироп.

SUZE • СЮЗ

Пряный и цветочный, горький и сладкий, ликер и биттер – таким представляется аперитивный напиток Suze, который очень популярен во Франции. Его создателя зовут Фернан Моро. В 1885 году он наследует семейную дистиллерию, находящуюся на грани банкротства, и берет в партнеры Анри Порты – сына своего банкира. Вместе они решают создать аперитив в новом стиле: не на основе вина, качество которого разнится из года в год, а на основе крепкого спиртного. Главным растительным ингредиентом их аперитива будет корень горечавки. Напиток, появившийся на свет в 1889 году, назвали в честь Сюзетт – невестки Фернана Моро и большой любительницы горьких аперитивов.

Сегодня для производства Suze используют корневище как дикой, так и культивируемой в двух регионах Франции горечавки. Корни моют, измельчают и настаивают в алкоголе не менее одного года. Затем настой сцеживают, прессуют корни, и дистиллируют. В напиток добавляют сахар. В состав Suze входят и некоторые другие ботаникалы, но их список держится в секрете.

Suze подается в чистом виде со льдом, с апельсиновым соком, с то-

ником, в коктейлях. Крепость Suze – 15% vol. Сегодня под маркой Suze выпускается также гамма биттеров, они были созданы специально для бармендов и их коктейлей.

ZUCCA • ДЗУККА

Амаро-аперитив на основе ревеня. Этторе Дзукко придумал его в 1845 году в Милане. Кроме спиртовой настойки корневища ревеня, для производства этого горько-сладкого напитка используются другие растения, среди которых кожура горьких апельсинов, кардамон, кора хинного дерева и разные ароматические травы. Крепость – 16% vol. Подавать в чистом виде, с содовой и льдом или в составе коктейлей.



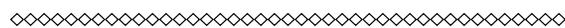
Азиатская внешность девушки на винтажной рекламной афише амаро Zucca – это отсыл к китайской медицине, в которой широко используется ревеня, лежащий в основе этого аперитива.



IRBMIT.

PHO





АБСЕНТ И АНИСОВЫЕ НАСТОЙКИ: ОТ ПАСТИСА ДО УЗО



Своим названием абсент обязан полыни (по-французски полынь – absinthe). Его история началась в Швейцарии в 18 веке. Доктор Ординер готовил из местных растений, в том числе полыни и аниса, горькую настойку, которую он прописывал пациентам для улучшения умственной деятельности. Зеленоватый напиток пользовался у больных большим успехом.

Перед смертью доктор передал рецепт своей гувернантке, а она в 1797 году продала его двум роялистам, изгнанным из Франции. Собственниками рецепта стали майор Анри Дюбуа и его зять Анри-Луи Перно. Они основали производство абсента, который прославился под брендом Pernod Fils.

В начале 20 века абсент стал любимым напитком богемы. Художники, писатели, поэты пили абсент, смешивая его капля за каплей с водой и сахаром в торжественном ритуале. Вскоре было установлено, что туйон – одна из составляющих корки полыни – может вызвать галлюцинации и повреждение рас­судка. Вслед за этим открытием абсент был запрещен в Швейцарии, в Италии, в Бельгии, а в 1915 году – во Франции.

После запрета абсента французские производители пришли к выводу,



что, используя другие ботаникалы, можно изготавливать совершенно легальный напиток, который мало отличается по вкусу от абсента и даже содержит меньше горечи. Так в 1920–1930-х годах появились различные бренды пастиса и других анисовых настоек, которые заполнили все бары и кафе на юге Франции.

В начале 2000-х годов европейское законодательство смягчилось в отношении спиртных напитков с полынью, ограничивая в них содержание туйона от 5 до 10 мг/л в зависимости от крепости. После этого на свет появилось много напитков, на этикетке которых значилось слово «Absinthe».

Для потребителя наибольший интерес представляют те из них, которые возрождают исторические марки и, опираясь на давний рецепт и опыт, воспроизводят вкус настоящего абсента.

АБСЕНТ

Основные ботаникалы, входящие в состав абсента, – это полынь горькая, полынь понтийская, анис, фенхель, мелисса, иссоп. Кроме того, могут использоваться ангелика, кориандр, вероника, мята, бадьян, аир болотный...

Крепость готового абсента варьируется от 45% vol. до 90% vol.

Для производства абсента используется один из трех методов, от выбора которого зависит характер и ароматические свойства напитка.

Дистилляция

Это традиционный способ получения абсента. Он дает более ароматный и менее горький напиток.

В перегонный аппарат помещают спирт,

воду, растительные компоненты и «хвосты» от предыдущей перегонки, которые сделают будущий напиток более душистым и сложным. Смесь перегоняют, отделяя «хвосты», которые послужат при следующей дистилляции.

Смешивание

Это наиболее распространенный на сегодняшний день способ производства абсента.



Эссенции различных ботаникалов просто смешивают со спиртом и разбавляют водой.

Настаивание

Наиболее кустарный метод производства, который дает горький и травянистый абсент с грубоватым характером. Ботаникалы настаивают в спирте, разбавленном водой. Срок мацерации составляет от 48 часов до двух месяцев в зависимости от каждого конкретного растительного компонента. Затем смесь фильтруют и подслащивают сахаром.

Подача абсента

Учитывая крепость абсента, его следует пить в умеренном количестве, особенно при подаче на аперитив.

Абсент сочетается с другими напитками, образуя в том числе исторические коктейли, многие из которых являются аперитивными.

Если вы хотите подать абсент по всем правилам искусства, то вам потребуется «фонтан» (специальный графин с краном) и абсентные ложки.

В «фонтан» кладут дробленый лед и наливают воду.

Под кран ставят бокал и наливают в него из бутылки немного абсента.

На бокал кладут ложку, а на нее – кусок сахара. (Некоторые предварительно вымачивают сахар в абсенте).

Кран «фонтана» открывают, и вода падает капля за каплей на сахар. Когда весь сахар растаял, в бокал кладут лед и наполняют его водой.

Если у вас нет «фонтана», можно налить холодную воду тонкой струей из небольшого графина.

Анисовые настойки: от пастиса до узо

Французские бренды анисовых настоек появились на свет после запрета абсента. Они пользуются особой популярностью на юге страны.

Европейская регламентация предписывает: анисовая настойка должна приобретать свой характерный аромат благодаря использованию следующих растительных пряностей: зеленого аниса, звездчатого аниса или фенхеля. На практике чаще всего применяют все три растения.

Звездчатый анис, называемый бадьяном, растет на севере Вьетнама. Он придает напитку мощь, а зеленый анис – тонкость и легкую сладость. Также используются различные пряные травы и небольшое количество лакрицы, сообщающие напитку дополнительные ароматы.

Растения и их корни вымачивают в спиртном, а затем настой подвергают перегонке. В полученный дистиллят добавляют воду и немного сахара.

Крепость готовых анисовых настоек колеблется от 25 до 51% vol. Самый знаменитый бренд анисовой настойки – Pernod, его крепость – 45% vol.

Подача

Для оценки всех ароматов напитка из аниса налейте в бокал 25-30 мл настойки и разбавьте ее в пять раз бóльшим объемом охлажденной воды. Смесь приобретет опаловый отте-

АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ СПИРТА

нок. Крепость упадет ниже 8% vol. Можно будет спокойно пить настойку в ожидании ужина. При жаркой погоде добавьте в бокал кусок-два льда, но делать это следует только после того, как процесс смешивания анисовой настойки с водой полностью закончен (и кристаллизация завершилась). В баре нужно предоставить гостю самому приготовить эту смесь, подав отдельно воду в небольшом графине, а лед – в ведерке для льда.

Некоторые французы для получения максимальной свежести любят добавлять в свой пастис несколько капель мятного сиропа. Такой смешанный напиток называется «Попугай». А если добавить лимонный

«Рикар, или ничего». Таков был слоган рекламной компании известного бренда пастиса. В конце 1980-х годов она была воплощена в серии рекламных постеров, с которых улыбались девушки в вечерних платьях и мужчины в костюмах. Им был нужен только пастис, другой аперитив они демонстративно выплескивали из бокала.



сироп, то получится «Канарейка». Анисовые настойки также входят в состав некоторых коктейлей, которым они придают особый аромат, свежесть и красивый оттенок.

ПАСТИС

Во Франции самое популярное спиртное на основе аниса – это пастис (pastis). После запрета абсента анисовая настойка Pernod стала чрезвычайно популярной, и ее начали подделывать. Может быть, эти имитации и привели к появлению слова «пастис». Ведь pastis – это производная от pastiche, что по-французски значит «подделка». Самый большой успех познал пастис Поля Рикара. Взяв за основу старинный марсельский рецепт, в котором используется много лакрицы и провансальских трав, Поль Рикар основал производство первого «Пастиса из Марселя», ставшего настоящим монументом. Согласно регламентации пастисом может называться анисовая настойка, содержащая больше натурального экстракта из древесины лакрицы. Лакричный экстракт, кроме характерного аромата, придает пастису янтарный оттенок.

АНИЗЕТ

Anisette – настойка на основе звездчатого аниса. Это один из любимых напитков французов, которые в свое время жили в Алжире.

Анизет обычно слаще пастиса, бесцветен и имеет крепость более 40% vol. Его пьют, как и пастис, на аперитив сильно разбавленным холодной водой.

Словом anisette также называют ликер на основе зеленого аниса и других растений, крепостью от 20 до 25% vol. Его же пьют на дижестив наподобие итальянской самбуки, то есть *con la mosca* (с зернышками кофе), а также добавляют прямо в кофе в небольшом количестве.

АНИСОВЫЕ НАСТОЙКИ

Даже если Франция и является производителем самых известных анисовых настоек, другие страны могут гордиться тем, что их напитки существовали задолго до запрета абсента и появления на рынке французских «конкурентов». Колыбель анисовых настоек – это Средиземноморье. Здесь испокон веков признавались целебные свойства аниса.

РАКЫ

Этот турецкий анисовый напиток восходит к 17 веку, когда в Османской империи начали настаивать спиртное на семенах аниса. Напиток был назван «ракы» подобно араку – спиртному, распространенному в арабских странах.

Сегодня коммерческие бренды раки производятся на основе спирта, который полностью или по большей части изготовлен из винограда. Крепость готового напитка – 40-50% vol.

Ракы пьют подобно пастису, то есть разбавляя прохладной водой. При желании можно добавить лед. Кроме того, напиток является сопровождением еды, в первую очередь, разумеется, блюд турецкой кухни.

АРАК

По-арабски «арак» буквально означает «пот» (пары дистилляции), а также служит названием анисовых настоек, которые производят в странах Ближнего Востока и Центральной Азии. В каждой стране полу-

чают арак со своими вкусовыми характеристиками, в зависимости от используемых ингредиентов и технологий. Основой для производства спирта может служить самое разное сырье: от винограда до фиников, включая рис, сок пальмы и даже молоко. Анис придает араку свои характерные ароматы, а также способность образовывать опаловый оттенок при контакте с водой.

Ливан – это одна из самых известных стран-производителей арака. Виноградное сусло подвергают двойной перегонке. А затем смешивают с анисом и дистиллируют еще один или два раза, вытягивая таким образом все ароматы растения. Арак можно подать на аперитив со льдом и водой, а также в качестве сопровождения традиционного ливанского набора закусок – мезе.

УЗО

Узо – это греческое спиртное, основой которого служит нейтральный спирт. Главным ароматизатором выступает анис, хотя могут использоваться и другие пряности. Вода доводит напиток до нужной крепости, которая колеблется от 38% vol. до 50% vol. и выше.

Происхождение слова «узо» доподлинно неизвестно. По одной из версий это название произошло от выражения «Uso Massalia» («В Марсель»). Так подписывали ящики со спиртным, отправляемые по морю во Францию. Согласно другой гипотезе слово заимствовано из турецкого языка, в котором uzum означает «виноградную гроздь».

С 1989 года наименование «узо» закреплено на законодательном уровне и может быть использовано только для напитков, произведенных в Греции.

Узо подают как на аперитив в сочетании с водой и льдом, так и в качестве сопровождения различных закусок.

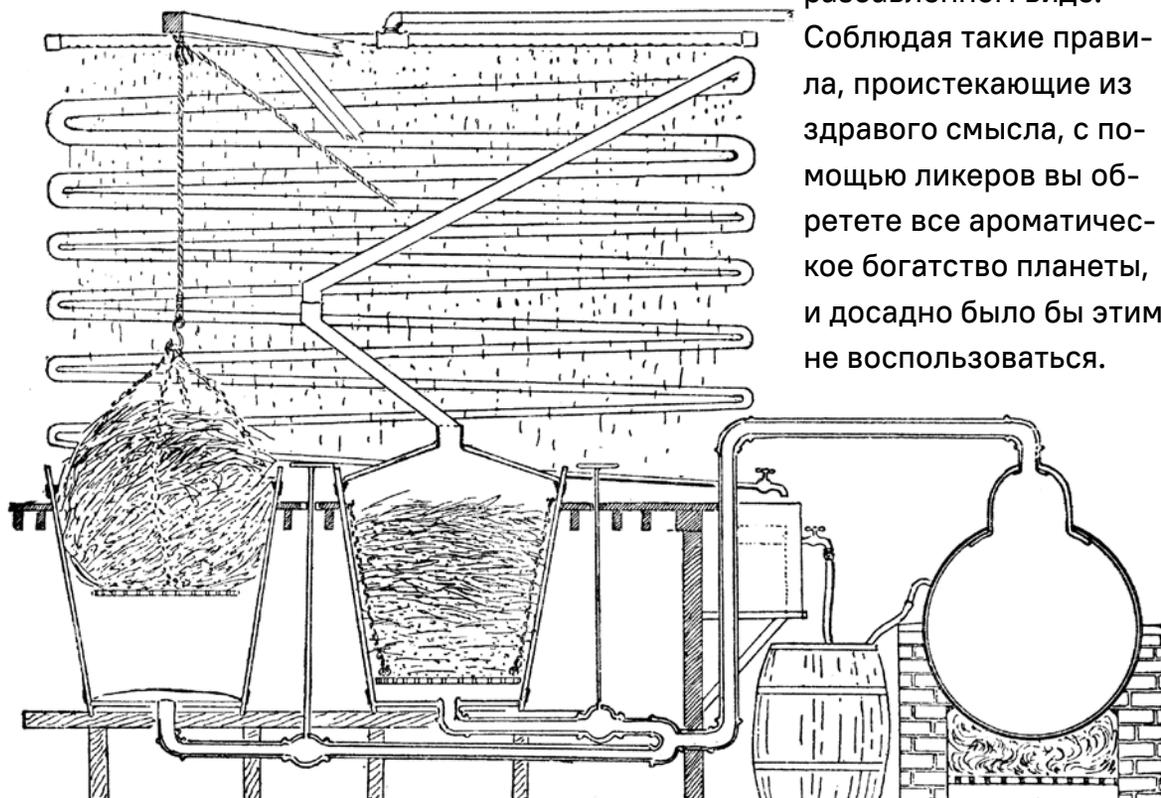
Ликеры – истинные дары природы. Это определение относится ко всем напиткам бара, но концепция ликера состоит в том, чтобы сохранять вкус и прочие качества трав, фруктов, корней и растений в течение всего года и, в особенности, зимой. В то время, как бабушки варили варенье, мастера-ликеристы делали ликеры!

Многие ликеры имеет медицинское происхождение, способствуя пищеварению. Исходя из принципа, что все способствующее пищеварению пробуждает аппетит, можно заключить, что ликеры обладают выражен-

ными аперитивными свойствами, что и подтверждается на практике. В самом деле, ликеры, будь они аперитивами или дижестивами, всегда прекрасны, и без этих разнообразных бутылок бар имел бы весьма грустный вид. В конце концов, то, что отличает ликер-дижестив от ликера-аперитива, – это лишь способ его подачи. Чтобы ощутить достоинства ликера как аперитива, следует использовать его в коктейле в малом количестве, дабы снизить уровень сладости. Когда ликер присутствует в коктейле, в него не добавляют сахар. Ликер хорошо проявляется в лонг-дринках: его вкус столь насыщен, что ярко ощущается даже в сильно

разбавленном виде. Соблюдая такие правила, проистекающие из здравого смысла, с помощью ликеров вы обретете все ароматическое богатство планеты, и досадно было бы этим не воспользоваться.

Перегонный аппарат для извлечения эфирных масел из мяты.





Ликёры из трав и растений

ВÉNÉDICTINE • БЕНЕДИКТИН

История ликера *Bénédictine* восходит к 16 веку. В то время венецианский монах по имени Бернардо Винчелли обосновался в аббатстве Фекан в Нормандии, где разработал эликсир на основе местных растений и завезенных с Востока пряностей. Этот ценившийся за свои лечебные свойства напиток производился бенедиктинскими монахами Фекана до конца 18 столетия.

В 1791 году, вскоре после начала Французской революции, монахов изгнали из обители. В 1863 году местный виноторговец Александр Ле Гран обнаружил в архивах своего



деда старинный монастырский манускрипт, содержащий рецепт легендарного ликера. С помощью одного аптекаря он воссоздал и модернизировал исторический рецепт, положив в его основу 27 трав и пряностей со всего мира, в частности: дягиль, можжевельник, мирру, шафран, арнику, лимонную кожуру и корицу. Ликер поступил в продажу под названием *Bénédictine*. Его коммерческий успех был молниеносным. Завоевав Париж и крупнейшие города Франции, ликер постепенно прославился на всех континентах. Только за 1873 год было выпущено около ста пятидесяти тысяч бутылок *Bénédictine*. Буквы D.O.M. на этикетке ликера означают «Deo Optimo Maximo», что по-латински значит «божественный, лучший, величайший». В наши дни *Bénédictine* нисколько не утратил своей привлекательности. Это один из тех неброских и одновременно необходимых ликеров, которые делают бар не только местом развлечения, но и средоточием культуры и истории. Он придает коктейлю уникальный вкус и оригинальность, сохраняя строгость и классику его вкуса. Невзирая на прогресс миксологии, мы никогда не найдем замену легендарным ликерам. *Bénédictine* занимает почетное место в арсенале бармена и является компонентом множества коктейлей, среди которых есть как диджестивы, так и аперитивы. Исторические представители аперитивных смешанных напитков – это легендарный «Сингапур Слинг» и ново-орлеанский «Вьё Каре».

CHARTREUSE • ШАРТРЁЗ

Неподалеку от французского города Гренобля, в сердце горного массива Шартрёз, под бдительным контролем со стороны монахов производится широкая гамма ликеров Chartreuse. Лежащий в их основе рецепт, согласно легенде, восходит к 1605 году. Рецепт назывался «Эликсир долголетия», был очень сложным, включал практически все известные на то время лекарственные травы и да-

леко не сразу стал применяться на практике. В первую очередь, в 1737 году аптекари монастыря Гранд-Шартрёз стали изготавливать зелье, которое производится сегодня под названием *Élixir Végétal de la Grande Chartreuse* (растительный эликсир Гранд-Шартреза). Этот концентрат ароматов заключен в небольшой флакон, объемом всего 100 мл. Крепость этого ликера – 69% vol. В 1764 году на свет появился зеленый ликер Chartreuse. В крепком спиртном, полученном из вина, вымачивают более 130 растений и корней. Крепость ликера – 55% vol. Рожденный в 1838 году желтый Chartreuse – наиболее мягкий. Он имеет крепость 43% vol. и обладает более выраженными ароматами цветов и меда. Желтый Chartreuse состоит из тех же растительных компонентов, что и зеленый ликер, но взятых в другой пропорции, и обязан своим цветом шафрану. Традиционно и зеленый, и желтый Chartreuse пьют на диджестив в чистом виде или со льдом, а также в составе коктейлей, многие из которых – аперитивные. Их известные исторические представители – это *Vijou* и *Last Word*. Можно добавить, что под брендом Chartreuse выпускаются еще несколько ликеров. В частности, долго выдержанные напитки, помеченные надписью *VEP* (*Vieillessement Exceptionnellement Prolongé*), которая свидетельствует о длительном пребывании ликера в дубовых бочках.

ГЕНЕРИ • ЖЕНЕПИ

По своему происхождению и ароматическому профилю, Генери – это сосед и собрат известного ликера Chartreuse. Генери производят во французских Альпах на основе нескольких разновидностей полыни, в частности *Artemisia genipi*, которая и дала ликеру свое название. Генери можно подавать как на диджестив, так и на аперитив, а также использовать для приготовления коктейлей. Франция, крепость – 40% vol.

ЛИКЁРЫ

JÄGERMEISTER • ЕГЕРМЕЙСТЕР

Немецкий ликер-биттер, его название в переводе означает «Мастер-охотник», или «Старший егерь». Он был создан в 1934 году в качестве лекарства от кашля и средства для улучшения пищеварения. На его этикетке изображен олень с крестом. Согласно легенде, он привиделся святому Губерту, покровителю охотников, который жил на севере Европы в эпоху Средневековья.

Для производства ликера в ход идут 56 лекарственных растений, список которых держится в секрете. Вместе с тем, производители признают тот факт, что используются имбирь, корица, звездчатый анис, зеленый кардамон и апельсиновые корочки. Кроме того, согласно некоторым источникам, используются лакрица, гвоздика, ромашка, шафран, лаванда, плоды шиповника, кориандр, мускатный орех, тысячелистник, перец в зернах нескольких видов, сандаловое дерево, можжевельные ягоды, маковые зерна и женьшень.

Ботаникалы перемалывают и погружают в водно-спиртовой раствор. Эта смесь настаивается, как минимум, год в дубо-

вых чанах, емкостью 10 тысяч литров. Готовый настой подслащивают сахаром, разбавляют водой, чтобы довести крепость до 35% vol., и подкрашивают карамелью.

Ликер пьют охлажденным в чистом виде, а также в сочетании с пивом и в составе коктейлей. Германия, крепость – 35% vol.



SAMBUCA • САМБУКА

Бесцветный итальянский ликер на основе звездчатого аниса и других ботаникалов, среди которых фенхель, зеленый анис, лакрица и цветы бузины. Хотя бузина и не является основным растительным компонентом самбуки, но это она дала ликеру свое имя, ибо по-латински это дерево называется Sambucus. Крепость самбуки обычно составляет около 40% vol.

Фактически самбука является дижестивом. Ликер сервируют после кофе или *con la mosca*, то есть с одним-двумя или тремя зернышками кофе, которые следует пережевывать одновременно дегустируя напиток. Кроме того, в ликер можно добавить лед. Вместе с тем, самбука может быть подана на аперитив наподобие пастиса, то есть будучи сильно разбавленной холодной водой.

STREGA • СТРЕГА

Рецепт этого желтого (спасибо шафрану!) ликера включает около 70 растений. Strega производится с 1860 года в итальянском городе Беневенто, который согласно легенде был местом сбора ведьм в Средние века. Отсюда возникло название ликера: strega по-итальянски значит «ведьма». Ликер обладает сложными ароматами с преобладанием ромашки, хвои, мускатного ореха и корицы, а его крепость составляет 40% vol.

С некоторых пор Strega используется в миксологии. По этой причине ликер следует взять на заметку в качестве возможного ингредиента аперитивных коктейлей, которым он придаст свои ботанические и пряные ноты.





Плодово-ягодные ликёры

CRÈME DE CASSIS • КРЕМ ДЕ КАССИС (Крем-ликер из черной смородины)

Рецепт этого французского черносмородинового ликера был создан в 1840-х годах в окрестностях Дижона. Долгое время кассис выступал исключительно в роли дигестива, никоим образом не соприкасаясь с миром аперитивов.

Но однажды в начале 20 века священник по имени Феликс Кир, который был также одним из градоначальников Дижона, решил подавать на приемах и банкетах аперитивный смешанных напитков из местных продуктов: коктейль, состоящий на 1/3 из черносмородинового ликера и на 2/3 из белого сухого бургундского вина Алиготе. Успех коктейля, получившего название «Кир», оказался незамедлительным. До сих пор он остается одним из самых востребованных аперитивов во Франции, хотя доля ликера в нем снизилась примерно до 1/5 объема в угоду вину. Кстати, вино теперь не обязательно должно быть бургундским. У «Кира» есть даже «королевская» версия – Kir Royal, в которую

вместо вина входит шампанское или хорошее игристое.

Crème de Cassis производится путем вымачивания ягод черной смородины в алкоголе с последующим добавлением сахара.

Согласно европейской регламентации Crème de Cassis должен иметь крепость не ниже 15% vol., а содержание сахара в нем должно быть не менее 400 г сахара на литр. Закон не предъявляет никаких требований в отношении количества использованных для производства ликера ягод черной смородины и их происхождения. А ведь именно сорта ягод и их концентрация в готовом продукте определяют качество ликера и лежат в основе различий между брендами, которые сегодня производятся не только в нескольких регионах Франции, но и в других странах.

Что касается ликеристов из Дижона и других областей Бургундии, то они отстаивают свое право на самобытность. В этой связи не так давно для них была введена защищенная географическая индикация (IG): Cassis de Dijon, а также Crème de cassis de Bourgogne.



GUIGNOLET • ГИНЬЁЛЕ

Считается, что аперитивный ликер Guignolet был создан бенедиктинскими монахинями в городе Анже, что на западе Франции, еще в 17 веке. После роспуска монастырей рецепт получил широкую огласку. Guignolet служил аперитивом для французских крестьян, которые изготавливали его на основе зеленой черешни. Потом Guignolet распробовали все слои населения, и поданный перед едой он пользовался большим успехом повсюду во Франции после Второй мировой войны. Сырьем для производства Guignolet стала служить горькая и горько-сладкая зрелая черешня нескольких сортов. Как правило, ягоды вместе с косточками вымачивают несколько недель в спирте. Затем настойку сливают. А ягоды прессуют, получая сок, который смешивают с настойкой. Смесь оставляют ненадолго отдохнуть, а потом фильтруют, добавляют сахар и разливают по бутылкам. Крепость Guignolet – от 15 до 18% vol.

Guignolet пьют не только в чистом виде на аперитив, но также в составе коктейлей. Самый известный из них – это типично-французский «Лё Гиньёло» (Le Guignolo): 35 мл аперитива Guignolet, 25 мл вишневого сока и

60 мл охлажденного шампанского, поданные в фужере с заспиртованной вишней.

Можно добавить, что Guignolet – это родной брат ликера Cherry Brandy, появившегося на свет в начале 18 века.

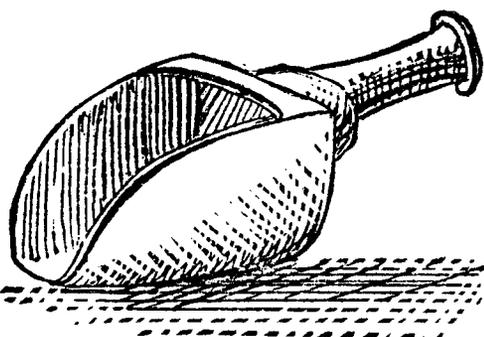
MARASCHINO • МАРАСКИНО

Этот ликер из мелкой кислой вишни был придуман в монастыре города Задар в Далматии еще в 16 веке. Первая дистиллерия по производству Мараскино была основана в том же городе в 1759 году. Мараскино изготавливают либо путем перегонки, либо путем мацерации вишен в алкоголе. Он часто встречается в коктейлях. Самый известный производитель этого ликера – итальянская компания Luxardo.

PIMM'S • ПИММС

В 1823 году Джеймс Пимм приобрел таверну в лондонском Сити и превратил ее в устричный бар – Pimm's Oyster Bar. Там он стал подавать домашний горько-сладкий напиток из джина, ароматизированного фруктами, травами и пряностями. В 1859 году Пимм решил на коммерческое производство своего напитка, который познал большой успех на летних светских мероприятиях.

Сегодня версия напитка на основе джина называется Pimm's №1. Его крепость – 25% vol. Как и джин, Pimm's №1 не предназначен для употребления в чистом виде. Его подают со льдом, разбавленным лимонадами или джиджер элем. При желании в смесь можно добавить ломтики свежих фруктов.



Ратафия

Ратафия – это аперитивный сладкий спиртной напиток, который, как правило, производится артизанальным способом.

Некоторые источники называют ратафию разновидностью ликера, а французы вообще относят ее к аперитивам на основе вина, хотя весь входящий в состав ратафии алкоголь – это крепкое спиртное, а не вино.

Отличие ратафии от ликера заключается в том, что ратафию никогда не производят методом дистилляции, и, чаще всего, она менее сладкая и менее крепкая.

Раньше ратафию изготавливали в домашних хозяйствах, и это был один из способов сохранить ароматы свежего винограда и других плодов, чтобы наслаждаться ими до следующего урожая. Сегодня ратафии производят не только во Франции, но и в других странах. В частности, в Италии, Испании и Швейцарии.

Производство

Ратафию производят либо путем мацерации, либо посредством крепления.

1. Мацерация плодов и/или пряностей в спиртном с последующим прессованием (в случае использования фруктов или ягод) и подслащиванием. В данном случае ратафия – это синоним наливки или настойки.

Известный аперитивный ликер Guignolet по сути своей является ратафией, полученной данным методом производства.

2. Смешивание свежавыжатого фруктового сока со спиртом (крепление). В данном случае добавление алкоголя блокирует неизбежное брожение, и получаемая ратафия – это двойник мистеля, который также официально называют «крепленным» или «ликерным

вином». (Хотя слово «вино» в данном случае не подходит, ибо спирт, содержащийся в готовом продукте, полностью получен путем дистилляции, а не брожением). Данным способом получают ратафии в регионах Шампань и Бургундия, смешивая свежий, еще незабродивший виноградный сок с крепким алкоголем на основе винограда. Так в напиток сохраняются первичные, фруктовые виноградные ароматы. Крепость ратафии, полученной таким способом, – 16-18% vol. Известный представитель данной категории – ликерное вино Pineau de Charentes. Его получают в регионе Коньяк, смешивая свежее виноградное сусло с коньяком.

Употребление

Ратафию пьют на аперитив сильно охлажденной (примерно до 6°C) в чистом виде. Летом можно добавить лед. Кроме того, ратафию можно разбавить газированной водой и использовать в коктейлях.

Легендарный бармен Джерри Томас готовил смешанные напитки с ратафией. А в приложении к его первому справочнику, изданному в 1862 году, содержится два десятка рецептов различных домашних ратафий: от Абрикосовой ратафии до Ратафии на семи зернах. Для последней используются семена укропа, дягиля, фенхеля, кориандра, моркови, тмина и аниса в равной пропорции. Их настаивают 8 дней в спирте. Затем настой разбавляют водой подслащивают сахарным сиропом и фильтруют. Эти рецепты были позаимствованы, по всей видимости, во французских кулинарных книгах, в которых ратафии появились в 18 веке.



LIQUEUR AROMATISEE
DE SUREAU
ST-GERMAIN
PARIS
FRANCE

LIQUEUR AROMATISEE
DE SUREAU
ST-GERMAIN
PARIS
FRANCE



Цветочные ликёры

ST-GERMAIN • СЕН-ЖЕРМЕН

С началом коктейльной революции 2000-х годов барменам потребовались новые вкусовые оттенки, которые должны были сопровождать их творчество и отвечать запросам клиентуры, открывающей для себя удовольствие от коктейлей.

Цветы бузины прекрасно подходили для таких новаторских коктейлей, поскольку они обладают утонченными ароматами, одновременно – богатыми, сложными и нежными. Вследствие такого спроса, в 2007 году выходец из семьи винокуров Роб Купер изобрел новый ликер. Страстный поклонник Франции и Парижа, а также спиртных напитков и миксологии, он собрал команду лучших миксологов того времени для разработки ликера во французском стиле. Среди них был Саймон Диффорд. Так появился на свет St-Germain.

Впоследствии Роб Купер счел, что его ликер заслуживал международной известности. Поскольку он сам был не в состоянии ее обеспечить, то уступил бренд компании «Бакарди». Следует отметить, что ликер St-Germain не стремится достигнуть титанических уровней продаж, хотя бы потому что этого не позволяет сам процесс его получения. Ему суждено остаться ликером artisanального производства.

Он делается на основе свежих цветов бузины, собранных вручную во Французских Альпах, что исключает промышленные масштабы производства. Разумеется, рецепт хранится в секрете, но известно, что используется спирт из винограда и сахар. Наконец,

ликер не содержит никаких искусственных добавок и красителей.

Говоря о дегустационных качествах ликера St-Germain, следует отметить, что он объединяет интенсивные ароматы цветов бузины, которые подчеркнуты нотами тропических фруктов, личи, персика, груши, лимона и винограда.

Ограниченное производство St-Germain не мешает международному успеху ликера, и он широко используется в коктейлях, многие из которых подают на аперитив. Их рецепты вы найдете на странице 167.

ROSOLIO • РОЗОЛИО

Рассказывают, что в давние времена в Далматии изготавливали аптечный эликсир на основе Росянки – насекомоядного и лечебного растения. Назывался эликсир «ros solis», то есть «солнечная роса». Потом его название трансформировалось в rosolio, а в его рецепте стали использоваться лепестки розы вместо росянки. Ликер стал известным в эпоху Возрождения и был востребован при дворе Екатерины Медичи. Наряду с лепестками розы для производства розолио могут использоваться цитрусовые, корица, мята и другие самые разные ботаникалы.

Сегодня на международном рынке наибольшее распространение получил бренд розолио Italicus, который производится в Пьемонте и включает бергамот, выращенный в Калабрии. Крепость различных розолио составляет около 20% vol.





Глава 3

РЕЦЕПТЫ аперитивных КОКТЕЙЛЕЙ

- **Italians Do It Better**

Коктейли на основе итальянских вермутов, биттеров, амаро и просекко

- **Classic Will Never Die**

Исторические коктейли на аперитив и для сопровождения еды

- **Жаркий вечер начинается с Экзотики**

Рецепты на основе рома, кашасы, текилы и мескаля

- **Виски открывает аппетит**

- **Креативный Джин-бар**

- **Аперитив à la française**

Смешанные напитки во французском стиле для начала вечера

Американо, он же Милано-Торино, или Мито

Americano (Milano-Torino, Mito)

«Американо» – один из наиболее типичных итальянских коктейлей. Вот уже более столетия он пользуется огромным успехом в барах и ресторанах, причем не только в Италии, но и по всему миру. Благодаря равновесию между сладостью и горечью, а также умеренной крепости, он служит превосходным аперитивом.

Вначале коктейль «Американо» именовался «Милано-Торино» («Мито») и, по видимому, был изобретен в конце 19 или в начале 20 столетия. Его, на первый взгляд, безобидное название, отражало соперничество, до сих пор царящее между двумя итальянскими городами. Милан был промышленным центром, где придумали биттеры, а Турин – исторической столицей, поставлявшей вермут. Современное название коктейля появилось, по всей видимости, в 1917 году благодаря американцам, воевавшим в Италии во время Первой мировой войны и особо ценившим этот коктейль. Первое письменное упоминание «Американо» относится лишь к 1928 году. Оно встречается в книге бармена Адольфа Торелли из отеля «Винтер Палас» в Ницце, которая называется «900 рецептов американских коктейлей и напитков». В этом сборнике для приготовления «Американо» рекомендуется использовать равные доли биттера и вермута. В наши дни варианты «Американо» сильно отличаются в разных барах, но общая тенденция заключается в соблюдении первоначального рецепта. В зависимости от погоды добавляется больше или меньше содовой воды.

Фудпейринг. Подбирая на аперитив фуд-пару для «Американо», следует отдавать предпочтение маринованным овощам, копченой и пряной ветчине, кусочкам пиццы и мини-бутербродам трамезцини, которые подчеркнут сложные ароматы коктейля.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Rubino – 35 мл

Биттер Martini Riserva – 35 мл

Содовая вода – по вкусу

1. В бокал рокс положить лед.
2. Налить вермут и биттер, перемешать.
3. Добавить содовую.
4. Отжать в коктейль кусочек цедры лимона и опустить его в бокал.



ITALIANS DO IT BETTER

Бичиклетта

La Bicicletta

La Bicicletta («велосипед») – отличный итальянский аперитивный коктейль, который подают повсюду в мире: от Лондона до Лос-Анджелеса. Говорят, что он появился на свет в 1920-х годах, когда автомобили были редкостью и люди ездили в бар на велосипедах. После двух коктейлей вернуться домой на велосипеде уже не представлялось возможным и приходилось тащить двухколесный транспорт на себе.

На 1 бокал

Биттер Martini Riserva - 60 мл

Сухое белое вино - 45 мл

Содовая - 15 мл

1. В винный бокал положить лед. Налить ингредиенты. Перемешать.
2. Украсить слайсом лимона.

Спритц

Spritz

Когда в 1797 году Венецианская республика попала под власть Австрии, стоявшие там гарнизоном солдаты взяли привычку добавлять газированную воду в белое вино, которое они считали слишком крепким. Так появился «Спритц», еще одна венецианская достопримечательность, наряду с гондолами и каналами.

Начиная с 1920-х годов «Спритц» стал смесью газированной воды и просекко, которую местные бармены принялись ароматизировать на свой вкус при помощи еще одной местной достопримечательности – аперитива Aperol. Сегодня в Венеции есть те, кто предпочитает готовить «Спритц» с Аперолем, и те, кто отдает выбор в пользу Campari, не считая третьих – поборников «Спритца» на основе биттера Select, который находится где-то на полпути между горечью Campari и сладостью Aperol.

«Спритц» узнается среди прочих коктейлей по характерному оранжевому цвету. Без такого бокала вы никогда не сможете выглядеть настоящим туристом, посещая Венецию.

На 1 бокал

Игристое вино Martini Prosecco - 90 мл

Аперитив Aperol - 60 мл

Содовая - 30 мл

1. В крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить биттер и игристое вино. Добавить содовую.
3. Украсить коктейль оливкой или ломтиком апельсина.











Негрони

Negroni

Граф Камилло Негрони дал свое имя знаменитому коктейлю, который сегодня является аперитивом номер 1 на планете. Неудивительно, что именно графу: итальянцу по линии отца, англичанину – по матери, пришло в голову смешать итальянские аперитивы с лондонским джином, видоизменив таким образом коктейль «Американо». Произошло это во Флоренции в 1920-х годах. С тех пор успех «Негрони» превзошел все ожидания. Теперь в Италии даже существуют «негронерии», то есть бары, в которых пьют (почти) исключительно «Негрони», как, например, в Генуе, где можно найти 64 версии этого коктейля.

«Негрони» отражает популярность вермутов и их качественное улучшение. Вермуты сделались полноценными напитками и не довольствуются более вторыми ролями. Они влияют на всю архитектуру коктейля, придавая ему невиданную прежде аро-

матическую глубину. «Негрони» выводит на первый план вермут, биттер и джин, подобно тому как принцесса гордо несет бриллиантовую диадему. Хороший «Негрони» узнается, в первую очередь, по цвету. Бокал должен светиться, будто в нем горит огонь. Эти яркие отблески сообщаются натуральными красителями биттера – кармином и шафраном. А потом все просто. Если вы подумали, что закажете второй бокал, после того, как отпили только один глоток из первого, – значит это хороший коктейль. Действительно, хороший «Негрони» обладает идеальным равновесием между сладостью и горечью. А гармония растительных ароматов и джина сразу вызывает вкусовой рефлекс, когда хочется пить еще и еще.

Бармены могут поднять «Негрони» на новый уровень, благодаря линейке вермутов и биттера Martini Riserva Speciale,

ITALIANS DO IT BETTER

которые идеально сочетаются не только друг с другом, но и – с джином Bombay Sapphire. Действительно, мастер-ботанист дома «Мартини» – Ивано Тонутти – также отвечает за подбор растений для джина Bombay Sapphire. Создавая новый биттер Martini Riserva Speciale (он был выпущен в 2017 году), Ивано ориентировался на ароматический профиль как джина, так и вермутов, получив в итоге идеальный горький компонент для «Негрони». Для приготовления лучше использовать метод «стир», чтобы яркие и насыщенные компоненты были идеально охлаждены, перемешаны и слегка разбавлены тающим льдом.

Фудпейринг. Интенсивный ароматический профиль «Негрони» уравновесит аутентичные, несложные закуски. Простой тартар из говядины или мягкий сыр буррата послужат коктейлю отличным сопровождением.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Rubino - 30 мл

Биттер Martini Riserva - 30 мл

Джин Bombay Sapphire - 30 мл

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Сцедить в бокал рокс, наполненный свежим льдом.
3. Украсить долькой апельсина и подать.

Присущее «Негрони» горьковато-сладкое равновесие уже на протяжении века вдохновляет на создание новых коктейлей. Поэтому у «Негрони» множество родственников, вариаций и твистов. Первыми в конце 1920-х годов в Париже появились «Бульвардье» (красные биттер и вермут с бурбоном) и «Олд Пал» (красный биттер, сухой вермут и канадский виски). В Италии в середине 20 века был создан «Кардинале» (см. стр. 94), а в 1970-х годах – «Негрони Збальято» (см. стр. 108). Количество современных твистов на «Негрони» вообще не поддается исчислению. Кажется, что каждый уважающий себя бар считает своим долгом пополнить этот список, представив свое видение культового коктейля. Далее следуют некоторые из этих рецептов.

Дантес Негрони Бьянко

Dante's Negroni Bianco

Рецепт Нарена Янга из нью-йоркского бара Dante.

На 1 бокал

Джин - 30 мл

Белый вермут Martini Bianco - 15 мл

Сухой вермут Noilly Prat - 15 мл

Хинная настойка - 30 мл

Лимонный биттер - два дэш

Verjus (кислый сок незрелого винограда) - дэш (факультативно)

Кусочек лимонной цедры

1. Все жидкие ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Сцедить в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в коктейль лимонную цедру, но не опускать ее в бокал.
4. Украсить соцветием гипсофилы (факультативно)

ITALIANS DO IT BETTER

Кардинале

Cardinale

Этот первый итальянский твист на «Негрони» появился на свет в римском отеле Excelsior в 1950-х годах. Бармен по имени Джованни Раймондо создал его для одного известного американского архиепископа, возведенного Папой Римским в ранг Кардинала. Первоначальная версия коктейля содержала белое вино Рислинг вместо сухого вермута.

На 1 бокал

Джин - 30 мл

Биттер Martini Riserva - 15 мл

Сухой вермут Martini Extra Dry - 25 мл

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Сцедить в бокал рокс, наполненный свежим льдом.
3. Украсить долькой апельсина и подать.

Розе Негрони

Rosé Negroni

Рецепт Тайлера Фрая, Spilt Milk, Чикаго.

На 1 бокал

Розовое вино - 45 мл

Охлажденное игристое розовое вино - 60 мл

Аперитив Cocchi Rosa - 25 мл

Красный биттер - 25 мл

Грейпфрутовый биттер - два дэш

1. Все ингредиенты, кроме игристого вина, перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Сцедить в бокал рокс, наполненный льдом.
3. Добавить игристое вино.
4. Украсить твистом из цедры грейпфрута.

Лаки Негрони

Lucky Negroni

Офранцузенный твист на «Негрони» с выраженным растительно-травянистым характером. Рецепт Мони Банни, Sable Kitchen & Bar, Чикаго.

На 1 бокал

Джин - 45 мл

Аперитив Salers - 30 мл

Зеленый ликер Chartreuse - 15 мл

Сельдерейный биттер - два дэш

1. Все ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Сцедить в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.

Восточный Негрони

Oriental Negroni

Рецепт Тони Шеферда, клуб Just Cavalli, Милан.

На 1 бокал

Красный вермут - 30 мл

Красный биттер - 30 мл

Ginger Beer - 30 мл

1. Биттер и вермут перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно несколько кубиков льда.
3. Добавить Ginger Beer.
4. Сбрызнуть коктейль эфирными маслами из апельсиновой цедры и гарнировать ею коктейль.

**Тони Шеферд готовит «Восточный Негрони»,
Just Cavalli, Милан.**



Martini. *Aperitivo* с 1863 года

РОБЕРТА МАРИАНИ

Глобальный бренд-амбассадор Martini

Аперитиво распространяется по барам и ресторанам планеты со скоростью пробки, вылетающей из бутылки просекко. Глобальный бренд-амбассадор Martini – Роберта Мариани – объясняет, в чем кроется секрет такого успеха. Она рекомендует напитки, которые следует подавать на аперитив, и рассказывает, как к ним надо подбирать закуски.

Аперитив переживает самый настоящий бум, причем не только в Италии, но и, можно сказать, – повсюду в мире. Очевидно, что одним из главных ингредиентов аперитива является Martini. Как вы можете объяснить подобный успех?

Аперитив стал краеугольным камнем современной итальянской культуры. Люди собираются вместе, чтобы получить удовольствие и выразить себя, как посредством общения, так и благодаря манере одеваться, выбору напитка, своим увлечениям. Это явление многогранное и аутентичное, как и продукты Martini. Наши вермуты, биттеры и спуманте служат превосходными ингредиентами для основополагающей итальянской традиции – встречи друзей, с возбуждающими аппетит коктейлями и небольшими порциями чудесных закусок.

Культовый вкус разных продуктов Martini ни с чем нельзя спутать, каждый из них обладает ярко выраженным характером, стимулирует рецепторы и служит превосходным аперитивом. Martini – это естественный выбор, мы поставляем его людям более 150 лет.

Это больше, чем напиток. Люди признают качество наших продуктов, так как они из поколения в поколение выбирают их начиная с 1863 года.

Какие закуски вы могли бы порекомендовать к коктейлю с вермутом Martini?

В идеальном варианте это должны быть небольшие порции, стимулирующие аппетит перед основным блюдом; качество должно превалировать над количеством. Чтобы создать идеальное сочетание для аперитива, важно понять, каким образом вкус различных блюд взаимодействует с типичными для аперитива напитками. Вот несколько примеров. Сладость Martini Bianco с тоником превосходно дополняется пикантными, ароматическими вкусами. Прекрасно подойдут слегка жаренные на гриле артишоки, или что-нибудь более рискованное, придающее определенную остроту, как фокачча с острым перцем чили.

Фруктовые ноты Martini Fiero подчеркиваются острыми солеными блюдами. В качестве закуски смешайте черные и зеленые оливки,



итальянские изделия из вяленого мяса и несколько толстых ломтиков пармезана.

Богатый вкус темных пряностей вермута Martini Rubino составит великолепную пару для острого и соленого пармского окорока, хамона серрано или салями. А чтобы дополнить игристую глубину Martini Rubino с тоником, требуются сладковатые, богатые блюда, например, мортаделла с фисташками или фаршированные оливки.

Травянистый сладко-горький вкус Martini Ambrato превосходно сочетается со сливочной горгонзоллой, проволоне и стилтоном. Martini Ambrato с тоником чудесным образом прорывается сквозь жирность таких богатых закусок, как ветчина, крокеты с сыром или аранчини.

Большинство людей пьют на аперитив «Негрони», «Спритц», «Збальято», «Американо» и другие классические коктейли. Можете ли вы предложить какие-то другие варианты для употребления вермутов Martini в качестве аперитива? Какие ингредиенты для коктейля на основе вермута можно было бы использовать бармену?

Один из моих любимых классических коктейлей «Вермут Коктейль». (90 мл вермута, три дэш апельсинового биттера, два дэш ликера Maraschino; подается в коктейльном бокале с лимонной цедрой).

Мои летние напитки для аперитива с друзьями – это Fiero с тоником, а также биттер Martini Riserva со свежевыжатым грейпфру-

товым соком. Очень освежающе и вкусно. Когда мы говорим о вермуте, следует говорить во множественном числе, поскольку существует множество его разновидностей и стилей: сладкий, сухой, травяной, цветочный, горький – каждый вермут обладает своим характером. Наши мастера создают гармонию из более 40 изысканных ботаникалов, собранных в лучших садах мира. Каждый растительный компонент обладает уникальным вкусом и ароматом, и все вместе они образуют сбалансированный вермут, способный создать превосходную гармонию в любом коктейле и с любым крепким напитком.

В Лондоне работает множество выдающихся итальянских барменов, а в Милане практически каждый заслуживающий внимания бармен успел поработать в Лондоне. То есть, можно утверждать, что эти два города связаны между собой барным искусством. Что общего и различного между манерой потребления вермута в этих двух городах?

Работа за границей в самом деле помогает людям, в данном случае барменам, расширить свои горизонты и испытать себя, но в то же время помогает сильнее оценить свои корни; в результате возрождение вермута действительно началось за пределами Италии. В Лондоне до сегодняшнего дня вермут использовался по преимуществу в качестве ингредиента коктейлей. Лишь в последнее время бармены открыли для себя напитки на основе вермута, например, с тоником или содовой. А в Италии вермут в основном пьют со льдом, за исключением молодого поколения, которое предпочитает разбавленные освежающие напитки, такие как «Вермут с тоником» или классические коктейли. Различия объясняются тем, что в Италии, в отличие от Великобритании и США, культура коктейля поначалу столкнулась с определенным сопротивлением.

Теперь попробуем определить состав коктейля: он содержит воду, спирт, биттер и

сахар. Если проанализировать ингредиенты большинства итальянских амаро, горьких ликеров и вермутов, то мы столкнемся с теми же ингредиентами. Мне нравится думать, что поскольку Италия владеет богатым наследием ликеров, вермутов и амаро, то есть своего рода «коктейлями» в бутылках, нам незачем было придумывать еще какие-то новые.

Есть несколько баров, например, «Драй Милано», где существует новый тренд предлагать коктейли с пиццей. Что вы об этом думаете? Какие из коктейлей вы бы порекомендовали к классической пицце, вроде «Маргариты»?

«Драй Милано» и сиднейский Maybe Frank любят, когда их бармены экспериментируют. Для будущего нашей индустрии жизненно необходимо стирать границы и придумывать нечто новое. Спросите любого итальянского бармена, и он ответит вам, что нет ничего лучше, чем пицца с «Негрони» в компании друзей!

Наиболее известным сочетанием является пиво и пицца, но это результат неправильной культурной привычки, поскольку и пиво, и пицца содержат дрожжи, что может привести к метеоризму. Поэтому бокал вина или, разумеется, вермута, подошел бы лучше. «Маргарита» – очень простая, но богатая вкусами пицца, поэтому для нее необходим не слишком полнотельный коктейль. Лично я бы предпочла «Американо», пузырьки которого будут отлично взаимодействовать с жирностью моцареллы.

Просекко является основным ингредиентом итальянских коктейлей, таких как «Збальято», «Беллини» и прочих. Каковы главные характеристики этого игристого вина? Почему оно так хорошо подходит для коктейлей?

Просекко – ключевой элемент аперитива, как сам по себе, так и в коктейлях. Каждая бутылка заключает в себе годы традиций и революционные технологии, отражая всю

ITALIANS DO IT BETTER

тщательность производственного процесса: от бережного отношения к виноградникам до мастерства составления окончательного купажа. Бокал Martini Prosecco – это тост в честь итальянского стиля. В нем харизма и ясность сочетаются с изысканной глубиной, оживленной исключительной свежестью. Освежающий и утонченный просекко многогранен, гладок, переполнен богатым яблочным и грушевым вкусом, полон цветочных и фруктовых ароматов, а коктейлю он придает вибрирующие молодые свежие ноты и мягкую игристость во вкусе.

Кроме всего прочего, компания «Martini & Rossi» производит вино Асти Спуманте. Можете ли

вы рассказать о его сочетаниях с блюдами, в частности, с итальянскими десертами?

Корни и спуманте, и «Martini & Rossi» вырастают в землю тех прелестных холмов, где раскинулись виноградники Пьемонта. Поэтому неудивительно, что мы производим один из свежайших вариантов Asti. Это вино отличается сочностью, с нотами персика и дикого шалфея, которые переходят во вкус свежей груши и ананаса. Утонченный, мягкий вкус летних фруктов превращает Martini Asti в отличное угощение после ужина и сопровождение таких десертов, как нежный забальоне, хрустящий фруктовый тарт или просто тарелка со спелыми персиками и абрикосами. ■



Мартини Фьеро и Тоник

Martini Fiero & Tonic

Горько-сладкий, апельсиновый вкус Martini Fiero идеально сочетается с тоником, который придает их союзу дополнительные цитрусовые ароматы и бодрящую, газированную структуру.

Фудпейринг. Что касается сочетания с едой, то фруктовые ноты этого лонг-дринка лучше всего прочувствуются с выразительными, солеными закусками: черными и зелеными оливками, колбасными изделиями, пармезаном.

На 1 бокал

Аперитив Martini Fiero - 75 мл

Тоник - 75 мл

Кружок апельсина для украшения

1. Наполнить льдом крупный шарообразный бокал.
2. Налить ингредиенты.
3. Деликатно перемешать.
4. Украсить кружком апельсина.



Раффинато

Raffinato

Эволюция коктейля «Милано-Торино», в которой винная сторона подчеркнута яркими citrusовыми нотами. Рецепт Франческо Чионе, Octavius Bar, Милан.

На 1 бокал

Биттер Martini Riserva Speciale - 50 мл
Вермут Martini Riserva Speciale Rubino - 40 мл
Аперитив Barolo Chinato - 10 мл
Цитрусовый биттер - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, положив в него предварительно крупный кусок льда.

Горькая легенда

Bitter Leyenda

Рецепт Марио Фарулла, ресторан Vassano, Рим.

На 1 бокал

Биттер Martini Riserva Speciale - 30 мл
Вермут Martini Riserva Speciale Ambrato - 20 мл
Текила Patrón Silver - 25 мл
Ликер St-Germain - 5 мл

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно крупный кусок льда.



Горький Манхэттен

Bitter Manhattan

Твист на классический американский коктейль, в котором упор делается на горькую сторону. Толика перца придает напитку дополнительные древесно-пряные ноты. Рецепт Массимо Д'аддецио, Chorus Café, Рим.

На 1 бокал

Биттер Martini Riserva Speciale - 40 мл
Ржаной виски (или бурбон) - 60 мл
Мадагаскарский перец - щепотка

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Гороховый биттер

Pea Bitter

Необычное сочетание красного биттера со свежими горохово-цитрусовыми ароматами. Рецепт Маттео ди Иенно, Locale Firenze, Флоренция.

На 1 бокал

Биттер Martini Riserva Speciale - 45 мл
Домашняя содовая из цитрона* - 60 мл
Молодой горох

1. В узкий бокал налить биттер и охлажденную содовую.
2. По стенке бокала нанести мазком выжимки гороха**. Украсить ростками гороха.

* Путем дистилляции изготовить паровую вытяжку из цедры цитрона, а затем насытить ее газом при помощи аппарата Soda stream.

** Крутить горох в центрифуге Spinzall 15 минут. Собрать остатки (выжимки).



1270
 707,00
 72,00
 75,00
 82,50
 44,00
 48,50
 109,10
 67,00
 64,00
 50,00
 81,50

Винтажные коктейли – это отражение своей эпохи, немного ностальгии в бокале, а также часть общего культурного наследия. Они дают возможность понять, что пили люди в ту или иную эпоху и каким вкусам отдавали предпочтение. Кроме того, винтажные рецепты – это бесконечный источник вдохновения для создания новых коктейлей.

Итальянский Аппетайзер

Italian Appetizer

Cedro (или Aqua di Cedro) – это прозрачный ликер из ароматной кожуры цитрона (*Citrus Medica*). Сегодня некоторые итальянские производители популяризируют этот известный в прошлом ликер, сопровождая моду на аперитивы, исторические напитки и благородные цитрусовые ароматы. Не надо путать Cedro с другим итальянским ликером – Limoncello!

Адаптация рецепта из сборника Адольфа Торелли «900 рецептов американских коктейлей и напитков», 1930 год.

На 1 бокал

Биттер Fernet Branca - 15 мл

Ликер Cedro (или Aqua di Cedro) - 15 мл

Ликер Crème de Menthe - 15 мл

Содовая

Твист из лимонной цедры

1. В высокий бокал положить лед и цедру.
2. Налить биттер и ликеры. Перемешать.
3. Добавить содовую. Слегка перемешать.

Мартини пунш

Martini Punch

Адаптация рецепта из сборника Адольфа Торелли «900 рецептов американских коктейлей и напитков», 1930 год.

На 1 бокал

Вермут Martini Rosso - 40 мл

Коньяк - 20 мл

Ликер Cachaço - 10 мл

Содовая

1. Все ингредиенты, кроме содовой, взбить в шейкере с дробленным льдом.
2. Перелить в в бокал рокс. Добавить содовую.
3. Украсить ломтиком апельсина и сезонными фруктами.

Джотто

Giotto

Перед вами один из многочисленных итальянских коктейлей, носящих имена художников. Он назван в честь Джотто ди Бондоне, который считается крупнейшим живописцем эпохи Предвозрождения. Что касается рецепта, то это творческое и аперитивное сочетание водки, вермута и клубники относится ко второй половине 20 века.

На 1 бокал

Водка - 30 мл

Сухой вермут Martini Extra Dry - 30 мл

Клубничный сироп - 10 мл

Свежая клубника – две-три ягоды

1. На дне шейкера раздавать мадлером клубнику.
2. Добавить лед и другие ингредиенты.
3. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.



ТестаРосса

TestaRossa

Этот коктейль такого же красного цвета, как суперкар Ferrari Testarossa, который был разработан в 1980-х годах.

На 1 бокал

Биттер Campari или Martini Riserva - 30 мл

Водка - 30 мл

Тоник или содовая - немного

1. В бокал рокс положить лед.
2. Налить биттер и водку. Перемешать.
3. Сверху сбрызнуть тоником или содовой.

Феррари

Ferrari Cocktail

Еще один отсыл к жемчужине итальянского автомобилестроения. Это сочетание сложных ароматов красного биттера с лекарственными нотами Fernet Branca подается безо льда в бокале рокс.

На 1 бокал

Биттер Campari или Martini Riserva - 30 мл

Биттер Fernet Branca - 30 мл

1. Биттеры перемешать в смешительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный бокал рокс.

Улыбка по-милански

Sorriso Milanese

«Коктейль надо пить, пока он улыбается». Так говорил легендарный бармен Гарри Крэддок, имея ввиду, что смешанный напиток нужно употребить пока он еще холодный и пенистый после встряхивания в шейкере. Данный коктейль нам сдержанно улыбается на миланский манер, включая знаменитый красный биттер, появившийся на свет в этом городе. Ну а рецепт коктейля был придуман в другом городе – Барселоне, в известном баре Boadas.

На 1 бокал

Водка - 50 мл

Биттер Campari или Martini Riserva - 25 мл

Ликер Apricot Brandy - 25 мл

Биттер Angostura - дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

Чинар Коктейль

Cynar Cocktail

Чарльз Шуманн. «American Bar», 1991 год.

На 1 бокал

Вермут Martini Bianco - 30 мл

Биттер Cynar - 30 мл

Долька апельсина

1. В бокал рокс положить лед. Налить вермут и биттер. Перемешать.
2. Отжать в коктейль дольку апельсина и опустить ее в бокал.

Торино Рики

Torino Rickey

Рецепт из сборника Луиджи Веронелли «I cocktails», 1963 год.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva Rubino - 100 мл

Свежевыжатый сок небольшого лимона

Сахарный сироп - одна барная ложка

Содовая

1. Вермут, лимонный сок и сахарный сироп взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Сцедить в бокал рокс, наполненный свежим льдом.
3. Добавить содовую и сразу подать.

Гарibaldi

Garibaldi

Джузеппе Гарibaldi – уроженец Ниццы и народный герой Италии. Он жил в 19 веке и боролся против иноземного порабощения своей страны. Его имя увековечено в этом коктейле, который в свое время считался классическим, а потом сошел с международной сцены, оставаясь востребованным только на Лазурном берегу и в Италии, в частности на Ривьере и в Милане. Сегодня с распространением моды на аперитив и итальянские напитки, «Гарibaldi» вновь набирает популярность в разных странах.

На 1 бокал

Биттер Martini Riserva - 45 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 105 мл

Сахарный сироп (факультативно, в зависимости от сладости сока) - два дэш

1. В высокий бокал положить лед.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.
3. Украсить ломтиком апельсина.

Сангрия от Федерико Феллини

Sangria di Federico Fellini

Жизнь состоит из волшебных мгновений, которые хочется пить, как сладкое вино, говорил Федерико Феллини. Перед вами рецепт «сладкого вина» от самого режиссера. Он поделился им с журналисткой и кулинарным автором по имени Нинетт Лайон. Работая для Vogue, она брала интервью с гастрономическим уклоном у многих известных личностей из мира искусства: от Энди Уорхола до Пабло Пикассо. Кроме того, Нинетт Лайон много путешествовала и встречала барменов из разных стран. Свои знания о коктейлях и собранные по всем миру рецепты Нинетт Лайон вместила в книжку «Le guide marabout des cocktails», которая была издана в 1980-х годах.

На компанию

Красное вино - две бутылки (1.5 л)

Ликер Strega - 40 мл

Коньяк - 50 мл

Апельсиновый сок - 300 мл

Лимонный сок - 150 мл

Слайсы апельсина - 6 штук (порезать пополам)

Слайсы лимона - 2-3 штуки (порезать на четвертинки)

Персики или абрикосы - 3-4 штуки (снять кожицу, порезать кусками)

Сахарный песок - 3-4 ст. л.

Газированная вода

1. Все ингредиенты, кроме газированной воды, перемешать и дать настояться в холодильнике.

2. Перед подачей добавить бутылку сильно-охлажденной газированной воды.

Вивальди

Vivaldi

Нежный и деликатный, но одновременно сухой и бодрящий коктейль. Такой же, как и музыка знаменитого композитора. Он был создан в конце 1970-х годов, в честь 300-летия со дня рождения Вивальди, в венецианском «Гритти паласе» барменом по имени Джузеппе Фонтана.

Нинетт Лайон. «Le guide marabout des cocktails», 1986 год.

На 1 бокал

Сухое белое вино - 100 мл

Красный биттер - 20 мл

Белый ром - 20 мл

1. В смешительном стакане, заполненном льдом, перемешать все ингредиенты.

2. Отфильтровать в охлажденный бокал рокс.

Стромболи

Stromboli

Маленький итальянский остров с действующим вулканом, расположенный к северу от Сицилии, дал название этому коктейлю, извергающему горьковато-сладкие ароматы. А сам коктейль был создан в баре Boadas, в Барселоне.

На 1 бокал

Водка - 30 мл

Красный вермут - 30 мл

Аперитив Amer Picon - 30 мл

Биттер Angostura - дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.

2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



РЕЦЕПТЫ

Просекко продолжает свой взлет в космос, и его продажи в барах растут с астрономической скоростью. Год за годом, день за днем, бутылками и бокалами, со льдом и в коктейлях – весь мир пьет все больше просекко. Просекко, как и вермут, – это базовый напиток итальянского *Aperitivo*. Просекко радостно стимулирует аппетит, его пузырьки углекислого газа освежают рецепторы, а легкие фруктовые ароматы никогда не надоедают. Кроме того, на основе просекко готовится множество аперитивных игристых коктейлей, которые и представлены на этих страницах.

Збальято, он же Негрони Збальято

Sbagliato

Рожденный в миланском баре Basso коктейль «Збальято» – это не просто ошибочный слепок легендарного «Негрони». Когда Италия имитирует Италию, копия получается такой же прекрасной, как и оригинал. «Збальято» – это напиток Милана. Исторический коктейль, созданный для *Aperitivo*. В нем есть все, что надо для счастья: культовое сочетание красного биттера и вермута, ароматическая мощь которого подчеркнута игристой структурой просекко. Правильная пропорция – это треть, треть и треть. Обсуждению не подлежит.

В отличие от шорт-дринка «Негрони», «Збальято» – это более долгий коктейль,

но почти такой же интенсивный. Он подходит как мужчинам, так и женщинам и прекрасно взаимодействует со всеми апетайзерами итальянской кухни. Когда «Збальято» приготовлен на основе ингредиентов, которые хорошо сочетаются между собой, образуя полную гармонию между сладостью и горечью, ему в мире практически нет равных.

На 1 бокал

Вермут Martini Riserva (Rubino или Ambrato) - 60 мл

Биттер Martini Riserva - 60 мл

Игристое вино Martini Prosecco - 60 мл

1. В высокий бокал положить лед.
2. Налить вермут, биттер и игристое вино.
3. Украсить ломтиком апельсина.

Беллини

Bellini

Эта восхитительная смесь игристого вина и персикового пюре была придумана в венецианском «Гаррис баре» его основателем – Джузеппе Чиприани – по случаю



ITALIANS DO IT BETTER

выставки художника Джованни Беллини. Цвет коктейля напоминал колер тоги святого на одном из полотен живописца.

Вначале Чиприани предлагал «Беллини» лишь четыре месяца в году во время сезона персиков. Он собственноручно готовил персиковое пюре. Следуйте его примеру и вы получите исключительный коктейль.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 80 мл

Персиковое пюре* - 40 мл

1. Налить 40 мл пюре в смесительный стакан и добавить 40 мл просекко.
2. Аккуратно перемешать и перелить в высокий фужер или в чашу для шампанского, охлажденную в морозильнике.
3. Не перемешивая, долить остальное просекко.

*ПЕРСИКОВОЕ ПЮРЕ

Отберите спелые персики с белой мякотью. Очистите их от кожицы, удалите косточки и измельчите мякоть в блендере.

Если требуется, добавьте немного сахарного сиропа. Дайте готовому пюре настояться в холодильнике в течение часа. Вы можете заморозить готовое пюре, чтобы использовать его по прошествии сезона.

Жизнь в Венеции

Life in Venice

Сочность персика, острота розового перца, бодрящие пузырьки просекко в сочетании с водкой образуют гастрономическую вариацию «Беллини», которую можно подавать на аперитив или во время бранча.

На 1 бокал

Водка Grey Goose L'Orange - 35 мл

Пюре из персиков с белой мякотью - 20 мл

Сироп Гренадин - 5 мл

Персиковый биттер - два дэш

Охлажденное Martini Prosecco - 50 мл

Щепотка молотого розового перца (плюс три горошины для украшения)

1. В смесительном стакане перемешать все ингредиенты, кроме просекко до образования пены.
2. Немного подождать, чтобы пена осела, и перелить в охлажденный фужер.
3. Сверху налить охлажденное просекко.
4. Разместить на поверхности три горошины розового перца.



ITALIANS DO IT BETTER

Смерть в Венеции

Death in Venice

Рецепт Тони Кониглиаро. Это твист на венецианский «Спритц», в котором ноты горького апельсина, присущие красному итальянскому биттеру, перекликаются с бодрящими аккордами грейпфрута и фруктовой свежестью просекко.

На 1 бокал

Биттер Campari или Martini Riserva - 15 мл
Домашний грейпфрутовый биттер - три дэш
Охлажденное просекко - 125 мл

1. В охлажденный фужер налить биттеры.
2. Добавить просекко. Слегка перемешать.
3. Отжать в бокал кусочек апельсиновой цедры.

Фламенко

Flamenco

Этот коктейль был создан в римском «Гаррис-баре» барменом Доменико Дзеппери, по прозвищу Миммо.

Адаптация рецепта из сборника Нинетт Лайон «Le guide marabout des cocktails», 1986 год.

На 1 бокал

Водка - 30 мл
Красный биттер - два дэш
Охлажденное просекко

1. В смешительном стакане, заполненном льдом, перемешать биттер и водку.
2. Отфильтровать в охлажденный винный бокал.
3. Добавить просекко. Слегка перемешать.

Хуго

Hugo

Этот вдохновленный «Спритцем» напиток происходит с сервера Италии. Согласно разным версиям, «Хуго» появился на свет либо в конце 90-х, либо в начале 2000-х годов. Следует отметить, что, наряду с приведенным ниже рецептом, есть вариант «Хуго», в котором вместо сиропа из цветов бузины используется сироп из Melissa.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 60 мл
Содовая вода - 60 мл
Сироп из цветов бузины - 30 мл

1. В крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить ингредиенты.
3. Украсить мятыми листьями.

Россини

Rossini

Эта клубничная производная знаменитого венецианского коктейля «Беллини» названа в честь автора множества опер Джоаккино Россини.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 120 мл
Спелая клубника - две-три ягоды
Немного сахара (в зависимости от сладости ягод)

1. Растолочь клубнику с сахаром в пюре.
2. Положить пюре в охлажденный фужер.
3. Налить игристое. Слегка перемешать.
4. Украсить клубникой.



Пуччини

Puccini

Сочетание просекко с мандарином носит имя знаменитого итальянского оперного композитора Джакомо Пуччини.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 80 мл
Свежевыжатый мандариновый сок - 40 мл

1. Налить ингредиенты в охлажденный фужер.

Тициан

Tiziano

Сочетание просекко с соком красного винограда, подобно коктейлю «Беллини», носит имя итальянского живописца Вечеллио Тициана.

На 1 бокал

Охлажденное Martini Prosecco - 85 мл
Сок красного винограда - 35 мл

1. Налить ингредиенты в охлажденный фужер.



Игристые вина: от аперитива до десерта

Просекко, Брют, Асти, Розе... – игристые вина всегда приветствуются там, где нужна атмосфера праздника. Их подают в составе коктейлей, со льдом или в чистом виде наподобие вина и для сочетаний с блюдами. Невысокая крепость в алкоголе, восхитительные ароматы, свежесть и престиж – вот те достоинства, которые делают их незаменимыми.

Так, за последние годы просекко стало символическим напитком Италии, и это игристое вино подают всеми возможными способами. Что касается Asti, то его можно сервировать сильно охлажденным на аперитив или же при температуре 12°C – к типичным итальянским десертам.

В этом и заключается магия игристых вин: они подходят для любого повода и для всех способов подачи.

MARTINI PROSECCO

Виноград сорта Глера, выросший в области Венето, в сочетании с сортами Шардоне и Пино Нуар, образуют это свежее, радостное сухое игристое вино, относящееся к престижному наименованию Prosecco D.O.C.

Фудпейринг. Тарелка с салями, прошутто и вяленой ветчиной из говядины – брезаолой –

БРЕНД

подчеркнут винный характер этого просекко. Кроме того, его отличным сопровождением при подаче на аперитив станут стущикини, а при подаче на обед или ужин – жареная рыба.

Подача. Ноты яблока и тимьяна раскроются при сервировке в хорошо охлажденном бокале для белого вина, в который при желании можно добавить лед.

MARTINI BRUT

Дом «Martini & Rossi» уже много лет сотрудничает с виноградарями из областей Венето и Фриули. Они поставляют отборные, собранные вручную плоды для производства игристого вина Martini Brut. Сорта Шардоне, Треббиано и Гарганега в секретной пропорции образуют деликатное, сложное фруктовое вино с миндальным послевкусием.

Фудпейринг. Сухая сторона Martini Brut идеально подчеркнет соленые аппетайзеры или типичные средиземноморские продукты, такие как орегано, оливковое масло и базилик. Кроме того, Martini Brut уравнивает

жирные закуски, например тосты из копченого лосося, сливочного масла и хлеба.

Подача. Подавать хорошо охлажденным в винном бокале, позволив развернуться всем богатым ароматам.

MARTINI ROSE EXTRA DRY

В основе этого розового спуманте лежит секретный купаж нескольких сортов винограда, включающий итальянский Рислинг и Неббиоло.

Фудпейринг. Вибрирующие ароматы дикой розы, сухофруктов и цитрусовых в купе со сбалансированным характером определяют это игристое вино для сочетания с морепродуктами, в частности со свежими устрицами, сбрызнутыми лимонным соком.

Подача. Подавать хорошо охлажденным в винном бокале (а не в фужере), чтобы дать возможность раскрыться ароматам и игристой структуре вина. При желании можно добавить лед.



БРЕНД

MARTINI ROSE DEMI SEC

Элегантное розовое полусладкое спуманте от дома «Martini & Rossi» включает виноград сортов Москато и Анчилотта.

Фудпейринг. Это свежее и пышное вино с ягодными ароматами и цветочно-цитрусовыми нотами можно подать как на десерт, так и на аперитив. В последнем случае его стоит попробовать в сочетании с маринованным кальмаром, мидиями, приготовленными на пару, или с простым копченым лососем, сбрызнутым лимоном.

Подача. Подавать хорошо охлажденным в винном бокале, чтобы дать возможность высвободиться всем ароматам. Летом рекомендуется добавить в бокал много льда.

MARTINI ASTI

На обласканных солнцем холмах Пьемонта созревает ароматный виноград сорта Москато Бьянко, из которого Вайнмейкер дома

«Martini & Rossi» создает знаменитое вино Martini Asti. Оно относится к самой престижной категории D.O.C.G., которая гарантирует высокое качество вина, его происхождение и использование традиционных методов производства. Собранный виноград деликатно отжимают, минимизируя контакт с кожей и препятствуя началу брожения. Сусло быстро фильтруют и охлаждают. Затем его помещают в закрытые чаны, где и происходит брожение, которое, насыщая вино углекислым газом, делает его игристым, но при этом сохраняются все тонкие и возвышенные фруктовые ароматы.

Во вкусе Martini Asti свежесть персика и тепло дикого шалфея постепенно уступают место нотам груши и ананаса.

Фудпейринг. Фруктовый и мягкий характер Martini Asti предопределяет его для сопровождения десертов и свежих фруктов.

Подача. Подавать Martini Asti следует охлажденным, наливая в винные бокалы, чтобы раскрылись все его фруктовые ароматы. Можно добавить в вино пару кубиков льда.



БРЕНД

MARTINI COLLEZIONE SPECIALE ASTI

Только виноград сорта Москато Бьянко, выращенный на участках оптимальной высоты, образует это исключительное игристое вино, которое производят в местечке Санто-Стефано-Бельбо, в Пьемонте при помощи традиционных методов и под строгим контролем со стороны Вайнмейкера дома «Martini & Rossi». Категория вина D.O.C.G. – самая престижная в Италии.

Martini Collezione Speciale Asti развивает изысканные фруктовые ароматы с оттенками розмарина, зеленого чая, цветов бузины, персика и лимона.

Фудпейринг. Эти элегантные, сладкие ароматы отлично подойдут к закускам со вкусом умами, например к грибам или помидорам, не забывая, конечно же, про десерты.

Подача. Martini Collezione Speciale Asti предназначено, в первую очередь, для особых случаев. Его следует подавать хорошо охлажденным в широких фужерах или винных бокалах, чтобы проявились все пышные ароматы вина.

MARTINI COLLEZIONE SPECIALE PROSECCO

Это изысканное и сложное просекко полностью изготовлено из отборного винограда сорта Глера, выращенного в Венето и Фриули. У Вайнмейкера Ливио Пранди получается ароматное, свежее и фруктовое вино с утонченным сухим характером и роскошным мягким финалом. Категория вина D.O.C. отражает применение традиционных методов производства и высокие стандарты качества.

Фудпейринг. Изящные и сухие фруктовые ароматы Martini Collezione Speciale Prosecco оттенят еду с выразительным вкусом. Маринады, острые сыры, бальзамический уксус – вот некоторые идеи для поиска идеальной фуд-пары.

Подача. Martini Collezione Speciale Prosecco – это игристое вино для празднования значимых событий. Его следует подавать хорошо охлажденным в широких фужерах или винных бокалах, чтобы дать возможность полностью раскрыться всем его ароматам и игристому характеру.





CLASSIC

WILL NEVER DIE

Исторические коктейли
— на аперитив и —
для сопровождения еды



В 1860-х годах американцы познакомились с вермутом и тут же сделали его основой смешанных напитков. Так на свет появился Vermouth Cocktail, состоявший поначалу только из итальянского вермута и лимонной цедры. «Вермут-коктейль» сыграл важную роль в истории миксологии, проложив путь целой армии американских коктейлей. Самый известный среди них – это, разумеется, «Манхэттен». Но и другие исторические экземпляры заслуживают большого внимания, обладая ярко выраженным аперитивным характером.

Тип Топ

Tip Top

«Тип Топ» прекрасно справится с ролью аперитива благодаря своей невысокой крепости и горьковато-сладким нотам. Рецепт встречается в книге Альберта Стивенса Крокетта «The Old Waldorf-Astoria Bar Book», изданной в 1935 году. Автор относит его к коктейлям, появившимся на свет до сухого закона и до Первой мировой войны.

На 1 бокал

Сухой вермут - 60 мл

Ликер Bénédictine - четыре дэш

Биттер Angostura - два дэш

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из цедры лимона.

Герцогиня

Duchess

Этот исторический американский коктейль основывается на типичных аперитивных напитках. В сборнике Жака Строба «Drinks» (1914 год) он состоит из равных частей абсента, красного и сухого вермута. В другом источнике – книге Альберта Стивенса Крокетта «The Old Waldorf-Astoria Bar Book» (1935 год) – рецепт из трех перечисленных ингредиентов фигурирует под названием Loftus. Как поясняет автор, назван он в честь британской актрисы Сисси Лофтус (1876 – 1943). А рецепт под названием Duchess включает четвертый ингредиент – дэш апельсинового биттера. Подавая коктейль на аперитив, рекомендуется разбавить абсент водой в пропорции один к одному.

На 1 бокал

Красный вермут - 30 мл

Сухой вермут - 30 мл

Абсент – 30 мл

(а при подаче на аперитив:
15 мл абсента, 15 мл воды)

Апельсиновый биттер - дэш

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из апельсиновой цедры.

Херес – это исторический ингредиент аперитивных коктейлей, который вновь пользуется популярностью в барах по нескольким причинам. Во-первых, херес родом из Испании. А значит он напрямую связан с тапас. Во-вторых, существует не один херес, а несколько его разновидностей. В-третьих, херес часто используется на кухне. Поэтому коктейли с хересом отлично подходят для сочетания с едой. Херес – это очень типичный напиток. Создавая авторские коктейли на его основе, следует проявлять осторожность, чтобы взять от хереса только лучшее.

Адонис

Adonis

С начала 20 века «Адониса» подавали в нью-йоркском отеле «Уолдорф-Астория». Коктейль получил свое название в честь одноименной театральной постановки. Перед вами версия рецепта от Жака Строба, она восходит к 1914 году. Впоследствии рецепт был включен во все сборники коктейлей, но уже содержал равные доли хереса и вермута.

На 1 бокал
Херес - 25 мл
Вермут Martini Rosso - 50 мл
Апельсиновый биттер - два дэш

1. Перемешать ингредиенты со льдом в смешительном стакане. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
2. Украсить твистом из апельсиновой цедры.



Коронация

Coronation Cocktail

Аперитивный коктейль из культовой британской книги легендарного Гарри Крэдока «The Savoy Cocktail Book», 1930 год.

На 1 бокал
Херес - 40 мл
Сухой вермут - 40 мл
Апельсиновый биттер - два дэш
Ликер Maraschino - дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

CLASSIC WILL NEVER DIE

Бамбук

Bamboo Cocktail

Коктейль «Бамбук» – классика с интересной историей. Он был изобретен в 1890-х годах Луисом Эппингером, немцем, управлявшим «Гранд Отелем» в Иокогаме, в Японии. В то время Иокогама была главным портом и наиболее европеизированным городом страны. Среди прочих знаменитостей «Гранд Отель» посещал Редьярд Киплинг. Коктейль стал пользоваться большим успехом, и его можно было заказать в лучших барах Америки, в частности, в Нью-Йорке. Первое найденное мной упоминание «Бамбука» встречается в книге Пола Э. Лоу «Drinks. How to Mix and How to Serve» (1904 год). Но этот рецепт включал сладкий итальянский вермут, а не сухой французский. Сегодняшняя версия «Бамбука» с французским вермутом и биттерами появляется в 1908 году в справочнике Билла Бусби.

Поскольку немец Луис Эппингер держал салуны в Сан-Франциско, миксологи этого города широко используют его рецепт, и коктейль можно встретить в лучших местных барах.

Можно добавить, что Bamboo – это ближайший родственник коктейля «Коронация», представленного на соседней странице.

На 1 бокал

Херес Amontillado - 45 мл

Сухой французский вермут - 45 мл

Апельсиновый биттер - два дэш

Биттер Angostura - дэш

1. Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.

Шерри Твист

Sherry Twist

Эти два варианта аперитива на основе хереса фигурируют в сборнике «Petits & Grands Verres», изданном в Париже в 1927 году. Немного позднее они появляются в книге Пэтрика Гэвина Даффи «The Official Mixer's Manual» (1934 год). Можно предположить, что рецепты перекочевали в труд Даффи именно из французского сборника, ибо в обоих источниках они приводятся из расчета на шесть порций.

№. 1

На 6 порций

Херес - 225 мл

Сухой вермут - 75 мл

Коньяк - 75 мл

Ликер Трипл сек - 50 мл

Лимонный сок - 25 мл

Небольшой кусочек корицы

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденные коктейльные бокалы.

№. 2

На 6 порций

Херес - 187.5 мл

Виски - 150 мл

Ликер Трипл сек - 37.5 мл

Сок одного апельсина

Гвоздика - две палочки

Сок четверти лимона

Перец - щепотка

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденные коктейльные бокалы.



Кровавая Мэри

Bloody Mary

«Кровавая Мэри», созданная в Париже в 1920-х годах, является одним из наиболее гастрономических коктейлей, который можно подать как на аперитив, так и во время бранча.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 50 мл

Качественный томатный сок - 100 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл

Соус Worcestershire - 5 мл

Соус Tabasco - 5 мл

Соль и молотый черный перец - щепотка

Сельдерей и другие ароматические травы (для гарниша)

1. В хайбол положить 5-6 кубиков льда.
2. Налить водку, соки и соусы. Добавить соль с перцем. Перемешать.
3. Украсить веточкой сельдерея и другими пряностями.

Московский мул

Moscow Mule

В час аперитива на террасах кафе Парижа, Милана и других городов медная кружка с «Московским мулом» прочно соседствует со «Спритцем», «Негрони» и другими традиционными напитками для начала вечера. Что касается происхождения коктейля, то сочетание водки с имбирным пивом было придумано в 1940-е годы в Лос-Анджелесе.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 60 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Ginger Beer

1. Наполнить металлическую кружку дробленным льдом.
2. Налить ингредиенты, перемешать.
3. Украсить ломтиком лайма и тонким слайсом имбиря.



Соленая собака

Salty Dog

Сочетание водки с грейпфрутовым соком и солью послужит освежающим напитком для начала вечера. Считается, что «Соленая собака» появилась на свет в 1960-х годах. Она является эволюцией исторического коктейля «Грейхаунд» (джин и сок грейпфрута, без соли).

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 40 мл

Свежевыжатый сок грейпфрута - 120 мл

Соль для красты

1. У высокого бокала сделать красту из соли.
2. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом. Перелить в подготовленный бокал.
3. Украсить ломтиком грейпфрута и слайсом лайма.

Морской бриз

Sea Breeze

Элегантный, классический и освежающий лонг-дринк на основе водки, сочетающий свежесть грейпфрута с шармом клюквы.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 45 мл

Клюквенный сок - 30 мл

Свежевыжатый сок грейпфрута - 60 мл

Долька лайма для гарниша

1. В высокий бокал положить лед.
2. Налить водку и сок грейпфрута. Перемешать.
3. Сверху налить клюквенный сок.
4. Украсить долькой лайма.

РЕЦЕПТЫ

Во второй половине 19 века Британский флот закупал в качестве лекарства от цинги напитков под названием Rose's Lime Juice. Однако этот подслащенный сок лайма не очень то нравился морякам. Тогда корабельный врач по имени Томас Десмонд Гимлет решил сделать «лекарство» более привлекательным и добавил в него джин. Моряки окрестили коктейль «Гимлетом» в честь врача.

В наши дни бармены упражняются в приготовлении собственного домашнего кордиала из лайма вместо премикса Rose's Lime Juice, который, кстати, производится до сих пор. Кроме того, кордиалы из других плодов и растений позволяют по-новому взглянуть на этот классический коктейль. Джин Oxley, полученный путем холодной дистилляции, сохраняет свежие ароматы ботаникалов, превращая «Гимлет» и его вариации в яркий и сбалансированный аперитив.



Гимлет

Gimlet

На 1 бокал

Джин Oxley - 50 мл

Домашний кордиал из лайма* - 15 мл

Мятный лист для украшения

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в небольшой охлажденный винный бокал.
3. Украсить мятным листом.

Летний Гимлет

Summer Gimlet

На 1 бокал

Джин Oxley - 50 мл

Домашний кордиал из ромашки* - 15 мл

Соцветие гипсофила для украшения

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в небольшой охлажденный винный бокал.
3. Украсить соцветием гипсофила.

Зимний Гимлет

Winter Gimlet

На 1 бокал

Джин Oxley - 50 мл

Домашний кордиал из клементинов и зеленого чая* - 15 мл

Сушеный флердоранж для украшения

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в небольшой охлажденный винный бокал.
3. Украсить сушеным флердоранжем.

*ДОМАШНИЙ КОРДИАЛ

Количество ингредиентов в рецепте приведено в расчете на 500 мл готового кордиала, этого хватит примерно на 30 «Гимлетов». Растительные ингредиенты зависят от того, какой вкус и аромат вы хотите сообщить кордиалу. Так, для лаймового кордиала добавьте натертую на мелкой терке цедру четырех лаймов. Для ро-



машкового кордиала используйте столько ромашковой заварки, сколько необходимо для приготовления четырех чашек чая. Хранить готовый кордиал следует в холодильнике не более 4 месяцев.

Сахарный песок - 350 г

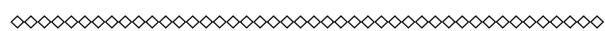
Растительные ингредиенты в зависимости от выбранного ароматического профиля

Горячая вода - 350 мл

Лимонная или молочная кислота - 15 г

1. В миске перемешать сахар с растительными ингредиентами. Оставить на ночь для насыщения ароматами.
2. Налить в миску горячую воду. Перемешивать до полного растворения сахара. Оставить настояться 3-4 минуты.
3. Процедить сквозь стрейнер или марлю, чтобы отделить все растительные частицы. Дать остыть.
4. В охлажденную смесь добавить кислоту. Хорошо перемешать до полного растворения. Кордиал станет прозрачнее, а его ароматы – выразительнее.
5. Перелить в бутылку, подписать и поставить в холодильник.





ЖАРКИЙ ВЕЧЕР НАЧИНАЕТСЯ С
ЭКЗОТИКИ

Рецепты на основе рома, кашасы,
——— текилы и мескаля ———



РЕЦЕПТЫ

Куатро Хайбол

Cuatro Highball

Четырехлетний ром с имбирным элем – это карибское солнце со льдом, или рай в бокале, который потягивают на закате в хорошей компании.

На 1 бокал

Ром Bacardi Añejo Cuatro - 50 мл

Имбирный эль - 100 мл

Сок четверти лайма

Коктейльный биттер - три дэш

1. Высокий бокал наполнить льдом. Налить ингредиенты. Перемешать.
2. Гарнировать дольками лайма.

Пунш с ромом

Rum Punch

Излюбленный аперитив жителей Карибских островов, который они разделяют с

семьей и друзьями. Существует множество вариаций пунша. В данной версии ромы Bacardi отлично сочетаются с фруктовыми вкусами и ароматами. Количество ингредиентов в рецепте приведено в расчете на одну порцию. Надо умножить его на количество гостей.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 25 мл

Ром Bacardi Carta Negra - 10 мл

Апельсиновый сок - 25 мл

Ананасовый сок - 25 мл

Клюквенный сок - 10 мл

Сироп Гренадин - 5 мл

Слайс лимона

1. В большом контейнере смешать все жидкие ингредиенты. Держать в холодильнике, пока как следует не охладится.
2. Перед подачей перелить в чашу для пунша, заполненную льдом.
3. Опустить в чашу кружки лимона.
4. Подавать в индивидуальных высоких стаканах со льдом и кружком лимона.





100% AGAVE
BACARDÍ
CARTA BLANCA
SUPERIOR WHITE RUM
ESTABLISHED 1862
FAMILIA BACARDÍ



Ром... Рай... Аперитив

Когда солнце уходит в закат и в темнеющем южном небе проносятся первые летучие мыши, на стойках и столах появляются бутылки Bacardi.

Этот ром хранит наследие своего создателя – дона Факундо Бакарди, который разработал его рецепт в 1862 году. Вся линейка ромов Bacardi посвящается легкости бытия, радости застолья, удовольствию от встреч с друзьями за щедрыми коктейлями, вкусной едой и хорошей музыкой.

С разными ромами Bacardi можно приготовить весь спектр экзотических коктейлей для аперитива и сопровождения еды. Легкий белый ром Bacardi Carta Blanca создан для восхитительных «Мохито» и «Дайкири». А выдержанные в дубовых бочках ромы Bacardi, благодаря своему интенсивному вкусу, послужат сопровождением всем пря-

мым и выразительным блюдам экспрессивной тропической кухни.

Экзотические коктейли готовятся на основе вкуснейших ингредиентов, которые отлично стимулируют аппетит. Они обладают идеальным балансом между сладостью и кислотностью, освежают после знойного, солнечного дня, расслабляя душу и тело. Кроме того, экзотические коктейли как нельзя лучше подходят для сопровождения одноименной кухни. Следуя гастрономическим традициям, которые существуют на разных тропических островах, бармен может с легкостью предлагать экзотические коктейли к самым разным кухням: креольской, гавайской, карибской, азиатской...

BACARDÍ CARTA BLANCA

Этот легкий белый ром производится с соблюдением основных методов, разработанных доном Факундо Бакарди в 19 веке. В частности, ноты ванили и миндаля обусловлены выдержкой части спиртов в бочках из белого американского дуба, а шелковистая текстура обеспечивается благодаря угольной фильтрации по секретной технологии.

Подача. Этот мягкий и деликатный ром обладает характером, но не подавляет вкус других ингредиентов коктейля. Поэтому он просто создан для смешивания. На его основе готовится множество коктейлей, самые популярные из которых – это классические «Мохито» и «Дайкири».

BACARDÍ CARTA ORO

В 1862 году дон Факундо Бакарди заложил основы этого мягкого, бархатистого рома. Выдержка в обожженных дубовых бочках и фильтрация сквозь древесный уголь позволяют создать золотистый ром с ароматами

ванили, молочного ириса и обжаренного миндаля, которые подчеркнуты фруктовыми, сладкими нотами банана и апельсиновой цедры.

Подача. «Куба Либре» и «Эль Президенте» – это самые известные представители целой лиги экзотических коктейлей, которые не могут обойтись без золотистого рома.

BACARDÍ CARTA NEGRA

Этот ром выдерживается в сильно обожженных дубовых бочках, набирая глубокий красно-коричневый цвет и интенсивный вкус. Это сближает его с флотским ромом (navy rum), который в свое время пили на кораблях Британской королевы. Вместе с тем, Bacardí Carta Negra подвергается угольной фильтрации, которая придает ему особую мягкость, отличающую этот ром от жгучих «собратьев» в британском стиле. Он проявляет сладкие ароматы тропических фруктов, ириса и ванили с нотами лакрицы и мелассы.

Подача. Bacardí Carta Negra послужит прекрасной основой для тики-коктейлей и пуншей. Кроме того, мягким вкусом этого вы-





держанного рома можно насладиться в формате шота с долькой апельсина, посыпанного молотой корицей. Эта подача называется B-Black.

BACARDÍ AÑEJO CUATRO

В течение четырех лет карибское солнце опалает бочки, в которых выдерживается этот ром. В результате напиток обладает золотисто-абрикосовым цветом и неповторимым ароматом с нотами ванили, обожженного дуба, меда и гвоздики, а также мягким послевкусием.

Подача. Подайте Bacardí Añejo Cuatro вечером на аперитив в сочетании с имбирным элем в коктейле «Куатро Хайбол».

BACARDÍ GRAN RESERVA 8 AÑOS

Рецепт этого рома восходит к 1862 году. Для его производства отбирают резервные ромовые спирты, выдержанные не менее 8 лет в дубовых бочках. За ярко-золотистым цветом Bacardí Gran Reserva 8 Años кроется не

менее яркий характер. В нем преобладают ноты чернослива, абрикоса, мускатного ореха и ванили, которые подчеркивают мягкий вкус напитка.

Подача. Bacardí Gran Reserva 8 Años проявит себя как при подаче в чистом виде, так и в составе коктейлей, среди которых классические Old Fashioned и Old Cuban.

BACARDÍ GRAN RESERVA 10 (DIEZ) AÑOS

Этот выдержанный темно-золотой ром был выпущен на рынок в 2018 году. Он отражает весь громадный опыт, накопленный Мастерами рома Бакарди за более чем 150-ти летнюю историю производства. Напиток выдерживается в обугленных бочках из американского белого дуба в жарком Карибском климате не менее 10 лет, приобретая мягкий вкус с яркими нотками персика, банана и груши и оттенками карамелизированной ванили и дуба.

Подача. Богатый и сложный букет этого ароматного рома следует оценить, не спеша, подав его в чистом виде или со льдом. Идеален в сопровождении хорошей сигары.

Экзотические коктейли и еда

Поиск сочетаний между, так называемыми, экзотическими коктейлями и едой – это приятное занятие, так как оно дает прекрасные результаты. Важно только не впадать в сложности. У экзотических продуктов и так богатые ароматы и выразительный вкус. Самым трудным будет сдерживать полет фантазии. Вот некоторые принципы, которым надо следовать.

- Оставайтесь в зоне «сауэр», то есть – кисло-сладком равновесии. Это доминирующие вкусы экзотической кухни, к которым добавляются перец и прочие специи. Другой баланс, в частности горько-сладкий, труднее достичь. Поэтому не усложняйте себе задачу.

- Вдохнитесь экзотическими соусами. Их количество бесконечно, и большинство из них содержат ингредиенты, которые можно использовать в коктейлях.

- Не забывайте про экзотические ингредиенты, которые уже есть в вашем баре. В частности, у многих коктейльных биттеров экзотическое происхождение.

- Проявляйте осторожность в отношении продуктов, которые кажутся простыми в смешивании, но на самом деле требуют большого опыта. Я имею в виду кокосовое молоко, ананасовый сок, личи, маракуйю и даже бананы. У них сильный и простой вкус, который легко становится доминирующим. Их следует использовать с предосторожностями.

- Используйте для фудпейринга классические коктейли в их оригинальной версии. «Май Тай», «Зомби», «Дайкири», «Мохито» и другие легендарные коктейли уже прошли испытание временем и отлично сочетаются с экзотической кухней. Отдельно вы можете разработать авторские коктейли для со-

четания с экзотическими закусками специально для тех гостей, которых интересует все новое.

- Берите пример с сомелье. Используйте выдержанные спиртные напитки наподобие красных танинных вин, а невыдержанные – наподобие белых. Легкие вина подают к легким блюдам с легкой текстурой: овощам, рыбе, белому мясу. Мощные вина, выдержанные в бочках, сервируют к дичи, красному мясу и другим блюдам с выразительным вкусом, который смягчает танины вина, позволяя им раствориться в еде, откуда и получается сочетаемость. Аналогичным образом подходите к спиртным напиткам при подборе фуд-пары. Даже если процесс старения в бочках отличается у вин и спиртных напитков, между ними есть много общих моментов, которые оправдывают данный подход. При выдержке в бочках спиртные напитки частично насыщаются теми же ароматами и вкусами, что и вина. Процесс окисления у вин и у крепкого алкоголя тоже несколько схож. Поэтому правила сочетания вин с едой могут применяться к спиртным напиткам с шансом на успех.

ЭКЗОТИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ И АППЕТАЙЗЕРЫ В ARMANI VAMBOO BAR, МИЛАН.

Коктейль под названием Fly to Asia включает: ром Bacardi 8, сок манго, подсластитель из стевии, сок лайма, ликер Bénédictine и тинктуру из перца чили.



Согласно старинным документам, «Кайпиринья» восходит к 1856 году. Тогда из-за эпидемии холеры было запрещено пить воду в чистом виде и рекомендовалось разбавлять с ее помощью кашасу, смешанную с лаймом и сахаром. Есть и другие легенды на эту тему, но все они свидетельствуют о том, что кашаса способна защитить пищеварительную систему человека. А все что хорошо для желудка, хорошо и для стимуляции аппетита! Поэтому «Кайпиринья» и ее вариации – это отличные аперитивы, которые в Бразилии пьют на закате солнца.



Дынная Кайпиринья

Melon Caipirinha

Дыня – это один из лучших плодов для закусок, в частности в паре с прошутто. В сочетании с кашасой, кленовым сиропом и соком лайма дыня образует ароматный аперитивный коктейль.

На 1 бокал

Кашаса Leblon - 45 мл

Спелая дыня - четыре слайса

Лимонный сок - 15 мл

Кленовый сироп - 15 мл

1. На дне шейкера хорошо размять дыню в кленовом сиропе. Добавить лед, кашасу и лимонный сок.
2. Основательно взбить и перелить в бокал рокс.
3. Украсить шариком из дыни.



ЭКЗОТИКА НА АПЕРИТИВ

Арбузная Кайпиринья

Watermelon Caipirinha

Освежающий коктейль для начала вечера.

На 1 бокал

Кашаса Leblon - 45 мл

Арбуз - четыре слайса

Сахарный сироп - 15 мл

1. На дне шейкера размять арбуз в сиропе. Добавить лед и кашасу.
2. Основательно взбить и перелить в бокал рокс.
3. Украсить ломтиком арбуза.



Кайпиринья с кумкватом и имбирем

Kumquat Ginger Caipirinha

Цитрусовые и имбирные ароматы прекрасно подходят для аперитивного коктейля.

На 1 бокал

Кашаса Leblon - 45 мл

Кумкваты (разрезать пополам) - 5 шт

Молотый имбирь - щепотка

Сахарный сироп - 30 мл

1. На дне шейкера размять кумкваты и имбирь в сиропе. Добавить лед и кашасу.
2. Основательно взбить и перелить в бокал рокс.
3. Украсить слайсом кумквата.



Текила по своей природе является аперитивом. Она богата свежими и фруктовыми ароматами. Ее подача с солью, лимоном или сангритой лишней раз доказывает ее аперитивные свойства. А под хорошую текилу необходима соответствующая закуска, иначе аперитив может быстро превратиться в оргию ацтеков. Поэтому такос кажутся созданными специально для того, чтобы наполнить пустые желудки и сделать так, чтобы текила не слишком быстро ударила в голову. Такос содержат разнообразную начинку: маринованное мясо или рыбу, сырые или тушеные овощи, свежие травы, гуакамоле, а едят их руками.



Палома Алхимика

Alchemist Paloma

Пряный и дымный апгрейд классической «Паломы».

На 1 бокал

Текила Patrón Reposado - 60 мл
Имбирно-лаймовый лимонад - 60 мл
Свежевыжатый грейпфрутовый сок - 45 мл

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл
Сироп агавы - 22.5 мл
Апельсиновый биттер - три дэш
Виски - 5 мл (флоат)

Ацтек Розита

Aztec Rosita

Рецепт из бара El Copitas, Санкт-Петербург.

На 1 бокал

Текила Reposado - 40 мл
Мескаль - 5 мл
Вермут Martini Bianco - 25 мл
Вермут Martini Riserva Rubino - 25 мл
Красный биттер - 20 мл
Black Mole Tincture* - 10 мл

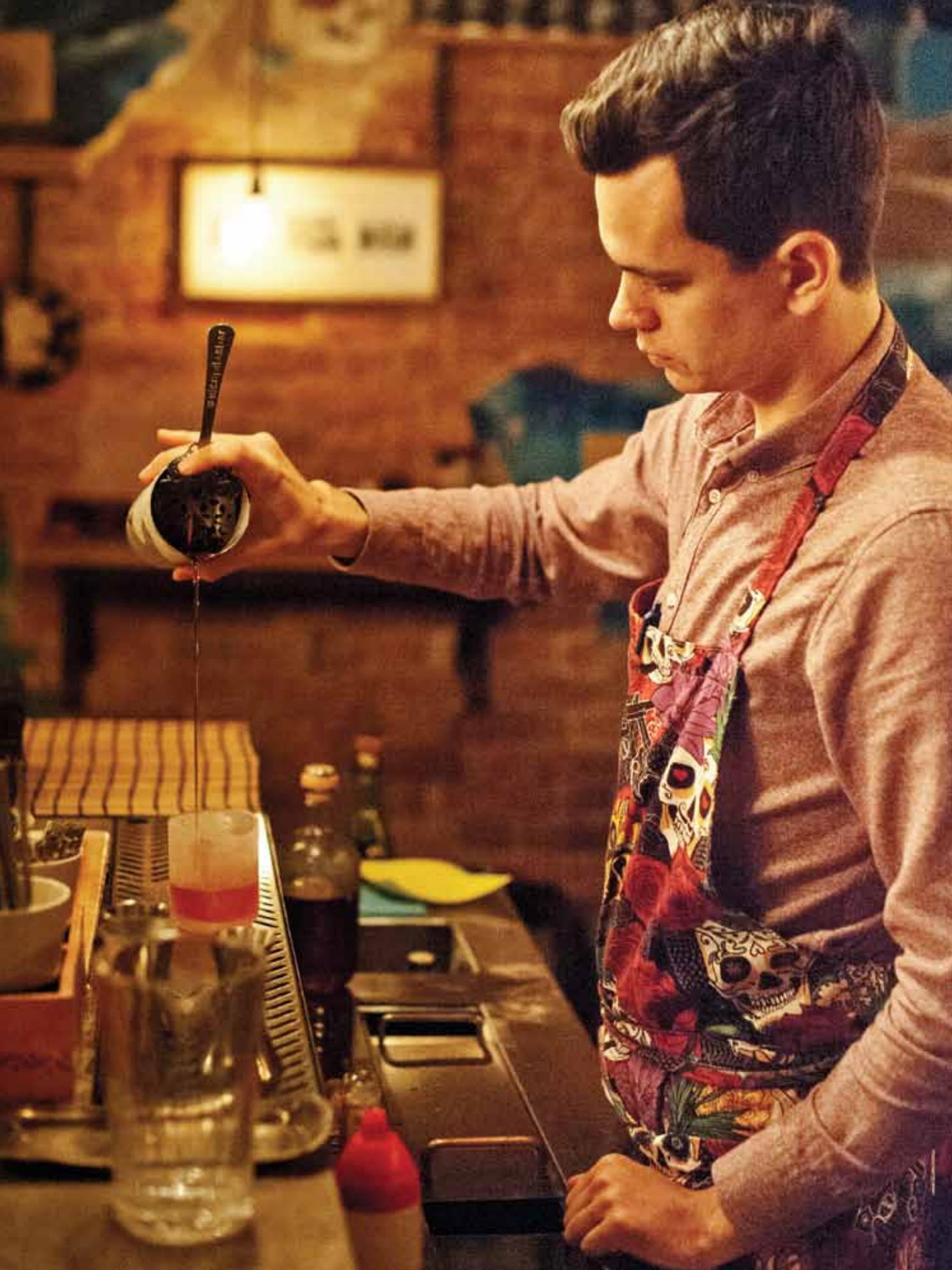
1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно большой кусок льда.
3. Украсить шоколадом и твистом из апельсиновой цедры.

*BLACK MOLE TINCTURE

Текилу (1 литр) настоять на ингредиентах мексиканского соуса Моле Поблано: обжаренный миндаль, перец-чили, перец-анчо, какао-бобы, черный шоколад.

Добавить ликер Ancho Reyes Original (200 мл) и соленую карамель.

1. На высоком крупном бокале сделать красту из соли и наполнить бокал льдом.
2. Все ингредиенты, кроме лимонада и виски, взбить в шейкере, наполненном льдом.
3. Отфильтровать в подготовленный бокал. Добавить лимонад.
4. Украсить долькой грейпфрута.
5. Сверху налить виски



ЭКЗОТИКА НА АПЕРИТИВ

Сильвер Спритц

Silver Spritz

Сочетание текилы с клубникой и цитрусовыми подчеркнуто игристым вином. Коктейль послужит ароматным, фруктовым и освежающим аперитивом.

На 1 бокал

Текила Patrón Silver - 60 мл
Клубничное пюре - 30 мл
Лимонный сок - 22.5 мл
Сахарный сироп - 22.5 мл
Сок красного апельсина - 15 мл
Охлажденное игристое вино

1. Все ингредиенты, кроме игристого, взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать (дабл стрейн) в бокал рокс, положив в него предварительно большой кусок льда.
3. Добавить игристое вино
4. Украсить слайсом красного апельсина.

Негрони Моряка

Sailor's Negroni

Этот лояльный твист на «Негрони» – родом из Италии. Он сохраняет душу своего образца для подражания – красные вермут и биттер, но переносит их в новое, кофейно-копченое измерение.

Рецепт Флавио Анджолилло, бар MAGCafe, Милан.

На 1 бокал

Красный вермут - 30 мл
Красный биттер - 30 мл
Мескаль - 10 мл

Кофейный ликер Old Sailor Coffee - 10 мл

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, положив в него предварительно несколько кубиков льда.
3. Украсить мятой.

Стрит Смарт

Street Smart

Коктейль-аперитив со вкусом агавы и цитрусовых, ванильно-пряными ароматами белого вермута и нотой сельдерея.

На 1 бокал

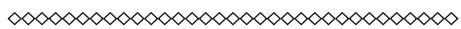
Текила Patrón Silver - 60 мл
Вермут Martini Bianco - 15 мл
Сок лайма - 30 мл
Сироп агавы - 7.5 мл
Сельдерейный биттер - два дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал рокс, заполненный льдом, сделав на нем предварительно красту из соли и перца.
3. Украсить слайсом лайма.



Справа. Подача коктейля
Sailor's Negroni в баре
MAGCafe, Милан.





ВИСКИ

ОТКРЫВАЕТ АППЕТИТ



РЕЦЕПТЫ

Первый в истории рецепт под названием Appetizer, который мне удалось найти, содержится во французском издании «Барьяна. Практичный сборник всех американских и английских напитков» 1902 года за авторством Луи Фукетта. Готовился Appetizer на основе шотландского виски, свидетельствуя о том, что скотч уже издавна служил аперитивом, стимулирующим аппетит. Название коктейля было взято на вооружение другими барменами, ибо «Аппетайзер» в разных вариациях фигурирует во многих коктейльных справочниках, изданных в первой половине 20 века. Так, сборник Хьюго Энслина, вышедший в Америке в 1916 году, включает пять версий «Аппетайзера», два из них готовятся на основе виски.

Аппетайзер

Appetizer

Луи Фукетт. «Барьяна», 1902 год.

На 1 бокал

Шотландский виски - 60 мл
Биттер Angostura - 4 дэш
Лимонный сок - 2 дэш
Сахарный песок - одна ч.л.

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить лимонной цедрой.

Олд фешенд Аппетайзер

Old Fashioned Appetizer

Хьюго Энслин. «Рецепты смешанных напитков», 1916 год.

На 1 бокал

Бурбон или ржаной виски - 30 мл
Аперитив Dubonnet - 30 мл
Ликер Curaçao - два дэш
Абсент - два дэш
Биттер Peychaud - дэш
Слайс апельсина
Слайс ананаса
Твист из лимонной цедры

1. В бокал олд фешенд положить лед.
2. Налить виски, Dubonnet, ликер и абсент. Перемешать.
3. Украсить лимонной цедрой, слайсом апельсина и ананаса. Сбрызнуть биттером.

Аппетайзер No. 3

Appetizer No. 3

Хьюго Энслин. «Рецепты смешанных напитков», 1916 год.

На 1 бокал

Ржаной виски или бурбон - 30 мл
Ликер Curaçao - три дэш
Биттер Peychaud - два дэш
Кусочек лимонной цедры
Кусочек апельсиновой цедры

1. В смешительном стакане, заполненном льдом, перемешать все ингредиенты, включая цедру.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



Dewar's
— 12 —

Dewar's

Dewar's
— 12 —

Dewar's
— 12 —

Dewar's

Dewar's
— 18 —

Dewar's
— TRUE SCOTCH —

Виски Dewar's Как его подать и с чем его пить?

Виски – это одновременно простой и сложный напиток, что обуславливает его величие и красоту. Он простой, так как получен людьми, артизанальным путем, из натуральных ингредиентов. Если рассматривать каждый производственный этап по отдельности, то в них нет ничего мудреного. Но совокупность всех этих задач из-за их количества и вариаций обладает бесконечной сложностью, ибо все комбинации возможны. Наконец, два основных ингредиента виски – это опыт и время, а они не продаются в соседнем супермаркете. На каждом этапе производства разные виски отдаляются друг от друга, как частицы расширяющейся вселенной. Поэтому у каждого виски свой характер и свой идеальный способ подачи.

Предлагая различные виски на аперитив к апетайзерам или к более сложным блюдам, созданным шеф-поваром, бармен должен отлично разбираться в их ароматах и других свойствах. Рассмотрим основные характеристики виски из линейки Dewar's. Разберемся, как их производят, какие у них ароматы и какие способы подачи им лучше

всего подходят. Между разными виски семейства Dewar's есть существенные различия, несмотря на то что все они получены с использованием метода «двойной выдержки», при котором купаж уже выдержанных спиртов отправляют выдерживаться еще шесть месяцев в небольших дубовых бочках, объемом 250 литров. Во время этого



повторного созревания виски достигает мягкости, гармонии и развивает дополнительные ароматы. Благодаря этому фирменному методу, Dewar's награжден рекордным количеством медалей. В ходе своей истории он получил более 1000 наград!

DEWAR'S WHITE LABEL

White Label был создан более 100 лет назад. Он отвечает всем требованиям аперитива. Это элегантный и сбалансированный виски с ароматами меда, ванили и груши, которые подчеркнуты легкими дымными нотами. Не стоит утопить эти изящные ароматы в сложных коктейлях. «Хайбол» – виски со льдом и содовой – отличный способ прочувствовать все ароматы Dewar's White Label. Невысокая крепость «Хайбола» позволяет спокойно начать вечер и безмятежно дождаться ужина. «Хайбол» – это идеальный, деликатный аперитив, который может сопровождать все типы апетайзеров: на основе лосося, на основе мяса, а также разные колбасы и даже дары моря. К тому же, содовая – это не самый дорогой ингредиент. А снижая себестоимость коктейля, вы можете подать более интересные апетайзеры, что повысит общий уровень предложения. Поверьте мне: ваши гости это оценят. В том случае, если требуется более пряный и тонизирующий напиток, вы можете отдать предпочтение «Имбирному Хайболу» (см. рецепт на стр. 149).

DEWAR'S 8 Y.O. CARIBBEAN SMOOTH

Этот виски – новинка 2019 года. Бленд составляют более 40 солодовых и зерновых виски. Сердцем купажа является солодовый виски с семейной дистиллерии Aberfeldy, обеспечивающий медово-вересковые нотки в послевкусии.

Dewar's 8 y.o. Caribbean Smooth проходит тройную выдержку. Сначала солодовые и зерновые виски выдерживаются отдельно

друг от друга в дубовых бочках не менее 8-ми лет. Затем они смешиваются и помещаются в старые дубовые бочки, где в течение 4-6 месяцев проходит, так называемая, «женитьба». Степень готовности купажа определяет Мастер купажа – Стефани Маклеод. Далее готовый купаж помещается в бочки из-под рома Bacardi еще на 12 месяцев. Ромовые бочки добавляют ноты тропических фруктов, кокоса и карамели. В итоге получается гармоничный скотч с необычным тропическим послевкусием. Рекомендуется насладиться им в чистом виде или со льдом. Он также проявит свой оригинальный характер в коктейлях, в частности в «Кокосовом Хайболе».

DEWAR'S 12 Y.O.

Двенадцатилетний Dewar's – это виски с концентрированными ароматами и обволакивающей текстурой. Оттенки меда и карамелизированного яблока, вибрирующие между свежим виноградом и лимонными тонами, уступают место финалу с дубовыми нотками. Этот виски – идеальный представитель своей возрастной категории, что позволяет использовать его в самых разных сервировках и сочетаниях. Говоря это, я не имею ввиду, что он нейтрален и поэтому подойдет для любого способа подачи. Я пытаюсь объяснить, что Dewar's 12 y.o. – это уже взрослый и сформировавшийся виски. Поэтому каким бы образом вы его не подавали – со льдом, с содовой или в составе ваших авторских коктейлей, – он каждый раз проявит свой яркий характер. Глобальный бренд-амбассадор – Фрэнсер Кэмпбелл – рекомендует готовить коктейль Dramble на основе Dewar's 12 y.o. Мне очень нравится этот коктейль, в нем виски и ежевика достигают идеального согласия. Это одновременно освежающий и интенсивный напиток, который подчеркивает достоинства виски. Рекомендую вам включить его в меню, так как он подходит и любителям виски, и тем, кто только начинает знакомство

— ESTD 1846 —
Dewar's

ДВОЙНАЯ ВЫДЕРЖКА
• ДЛЯ МЯГКОСТИ ВКУСА •



**НОВЫЙ DEWAR'S
ХАЙБОЛ КОКОСОВЫЙ**

ВИСКИ DEWAR'S В CARIBBEAN SMOOTH,
• СОДОВАЯ, КОКОСОВЫЙ СИРОП, ЛАЙМ •

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

с этой категорией. Кроме того, Dewar's 12 у.о. сочетается с едой. Для этого вы можете приготовить с ним легкие коктейли (снизив содержание алкоголя примерно до крепости вина). При этом, благодаря ароматической интенсивности Dewar's 12 у.о., эти коктейли останутся выразительными и смогут составить пару блюдам с мощным вкусом.

DEWAR'S 15 У.О.

Dewar's 15 у.о. составлен из солодовых виски Хайленда и Спейсайда, которые после купажирования подвергаются повторной выдержке. 15 лет – немалый возраст для виски. За это время он успевает развить мягкость и богатые, сложные ароматы. Мед, экзотические фрукты, молочный ирис, ваниль и кокосовый орех сливаются воедино в полной гармонии, когда ни один из ароматов не превалирует над другими.

В первую очередь, этот виски пьют в чистом виде или слегка разбавленным водой. Но если вы создаете на его основе авторский коктейль, то он получится концентрированным во вкусе, и каждый маленький глоток позволит оценить ваше мастерство. Что касается сочетания с едой, то все что было сказано в отношении Dewar's 12 у.о., еще более справедливо для Dewar's 15 у.о. Согласно общим правилам фудпейринга, чем выразительнее и текстурнее еда, тем мощнее и выдержаннее должен быть виски.

DEWAR'S 18 У.О.

Dewar's 18 у.о. – представитель высшего класса. Все, что нам нравится в Dewar's 12 у.о. и Dewar's 15 у.о., здесь еще более возвеличено. Он богатый и мягкий, щедрый и нежный. Ноты ванили, марципана и миндаля вызывают интенсивное удовольствие. Dewar's 18 у.о. следует пить в чистом виде или разбавленным дэшем воды.

Драмбл

Dramble

Гармоничное согласие выдержанного шотландского виски с фруктовыми ароматами ежевики.

На 1 бокал

Виски Dewar's 12 или 15 у.о. - 50 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 25 мл
Сахарный сироп - 15 мл
Крем-ликер из ежевики - 10 мл

1. Все ингредиенты, кроме ликера, налить в бокал рокс.
2. Наполнить бокал дробленым льдом и перемешать содержимое.
3. Добавить дробленого льда и влить ликер по центру коктейля.
4. Украсить ягодой ежевики.

Рамблер

Rambler

Виски Dewar's в сочетании с другими шотландскими продуктами и бергамотом. Вода, используемая в рецепте, происходит из источника дистиллерии «Аберфелди», где производят виски Dewar's. Рецепт из эдинбургского бара Devils Advocate.

На 1 бокал

Виски Dewar's 12 у.о., настоянный на шотландском чае Эрл Грей, бергамоте и мёде, - 40 мл
Ликер Drambuie - 10 мл
Газированная вода Pitilie Burn - 100 мл

1. Наполнить высокий стакан льдом.
2. Налить настойку на виски и ликер. Добавить газированную воду. Деликатно перемешать.
3. Украсить кружком лимона.

«Хайбол» и другие коктейли с виски на все случаи жизни

Фрэнсер Кэмпбелл

Глобальный бренд-амбассадор Dewar's

Совершенно разные способы и тренды потребления виски соседствуют друг с другом. Фрэнсер Кэмпбелл – амбассадор бренда Dewar's – рассказывает о том, что на протяжении веков виски был и средством от простуды, и дижестивом, и аперитивом.

Читая книги начала 20 века, можно заметить, что виски подавали в качестве аперитива. Его также потребляли в виде лонг-дринков, например, с сельтерской водой. Какие вам известны исторические факты, касающиеся использования виски в роли лекарственного средства?

Виски, в особенности, шотландский, всегда был связан с лечением различных расстройств здоровья. Ранние упоминания указывают, что виски использовался для предупреждения гриппа и простуды в холодном климате Хайленда. Он также часто применялся в качестве антисептика и болеутоляющего средства при ранениях на войне.

В период сухого закона в США в 1920-х годах допускался некоторый ввоз шотландского виски, поскольку он расценивался как лекарство. Томми Дюар вспоминает, как приехал в США, он заглянул в магазин, чтобы проверить, сможет ли он купить бутылку виски, и у него состоялся такой разговор с хозяином:

- Вы продаете виски?
- Вы болеете, мистер, у вас есть больничный лист?
- Нет.
- В таком случае, я не могу продать вам виски. Видите ли, у нас действует сухой закон,

и я не имею права продавать виски. Но я полагаю, что наша микстура от холеры должна вполне вас устроить. Возьмите эту бутылку. К своему большому изумлению, Томми получил в руки одну очень знакомую бутылку. С одной стороны была этикетка «Микстура от холеры; принимать по винному бокалу каждые два часа». А с другой стороны красовалась этикетка известного шотландского производителя виски.

Продолжая лекарственную тему, можно добавить, что популярным напитком, усиливающим целебные свойства виски, является «Хот Тодди» (виски с лимонным соком, медом и имбирем, разбавленный кипятком), а также повсеместно распространенный «Пенициллин»: практически виски-сауэр-версия «Хот Тодди» с торфянистым виски с острова Айла. Какие чудесные средства для предупреждения простудных заболеваний!

Существуют ли английские или шотландские традиции, убеждающие в том, что мы можем наслаждаться виски в качестве аперитива?

В Великобритании виски постоянно бьется с собственным имиджем, чтобы его признали в качестве аперитивного напитка. Многие все еще считают виски чем-то, предназна-

ченным для потребления после ужина, из-за несколько тяжелых и сложных вкусовых характеристик, которые обычно ассоциируются со скотчем, как например привкус торфяного дыма. К счастью, существуют тренды, распространяющиеся из других стран, в частности из Японии, где «Хайбол» (виски с содовой) потребляют до, во время и после еды! Японские бары – изакайя – это логово еды и напитков, а также пример заведений, где вы чаще всего можете наблюдать подобный, универсальный стиль потребления виски. Это напоминает культуру аперитива, которая встречается в теплых странах, вроде Италии, Испании и Франции, где перед и во время еды наслаждаются легкими и освежающими напитками в стиле «Спритца».

Как вы думаете, купажированные виски – более легкие по стилю по сравнению с солодовыми, но одновременно с более комплексными ароматами, при выдержке которых использовались бочки из-под хереса (который сам по себе является аперитивом) – в большей мере подходят для подачи на аперитив?

Безусловно, имеет смысл сервировать в начале более легкий купажированный виски, а затем в процессе еды переходить к более полнотелым и сложным напиткам. Я не могу сказать, что это строгое и непреложное правило, но все же следует брать в расчет те доминирующие вкусы, текстуры и ощущения, которые присущи некоторым сортам виски. Если вы начинаете прямо с выдержанного солодового виски с острова Айла, то потом вы будете ощущать только его вкус в течение нескольких ближайших часов.

Поговорим о виски Dewar's. Какие ингредиенты в сочетании с Dewar's вы считаете лучшими и наиболее подходящими для создания коктейля-аперитива, «пробудителя аппетита»?

Если начать с самого простого, то идеальным средством для возбуждения наших вкусовых рецепторов является газированная вода.

Кислота и резкость содовой воды вызывает слюноотделение, разжигая аппетит как к еде, так и к другим напиткам! Сочетание с ароматами цитрусовой цедры и, разумеется, высококлассным виски делает «Хайбол» превосходным аперитивом.

Вы можете добавить в виде эксперимента в «Хайбол» некоторые ликеры и вермуты, чтобы получить новые вкусы. Например, «Хайлендский Хайбол» – это долгая, освежающая версия «Бобби Бернса», классического шотландского коктейля. Взяв виски Dewar's 12-летней выдержки, добавив сладко-горький растительный вкус вермута Martini Rosso вместе с богатыми и пряными нотами ликера Bénédictine, вы можете привнести в коктейль сложность и глубину, сохранив при этом вызывающую аппетит газированную структуру содовой воды. Подается со льдом и украшается долькой апельсина.

Если вы хотите воспользоваться для коктейля-аперитива преимуществами ярких освежающих свойств цитрусовых, прекрасным вариантом будет «Драмбл»: смешанный с колотым льдом 12-летний виски Dewar's, свежий лимонный сок, ликер Crème de Mure и сахарный сироп.

Какова нынешняя ситуация в лондонских барах в отношении аперитива? Пьют ли в Англии все больше напитков на аперитив, как это наблюдается в континентальной Европе?

За последние годы в Великобритании приобрел значительную популярность «Спритц», но, тем не менее, коктейлем номер один остается «Джин-тоник». Также стал значительно востребованной «Негрони», интенсивный горько-сладкий вкус которого подходит для аперитива. Бары и бармены много экспериментируют с вариантами «Хайбола», используя дополнительные ингредиенты, такие как вермуты, хересы, биттеры, лимонады собственного изготовления и игристые вина, так что интересно будет посмотреть, какие напитки пройдут проверку временем лет через пять. ■



Dewar's
12
The Scotch Whisky

Хайбол

Highball

В компании «Дюарс» говорят, что в 1892 году Томми Дюар был с друзьями в Нью-Йорке, где он заказал «бол» со своим виски (ball – традиционное название стаканчика виски). Но потом передумал и попросил подать виски в высоком стакане с содовой и льдом. Так появился на свет «Хайбол», который послужит мягким и освежающим аперитивом.

На 1 бокал

Виски Dewar's White Label или 12 у.о. - 50 мл

Содовая - 100 мл

Твист из лимонной цедры

1. Наполнить высокий стакан льдом.
2. Налить все ингредиенты. Перемешать.
3. Гарнировать лимонным твистом и подавать с бумажной или прозрачной трубочкой.

Хайлендский Хайбол

Highland Highball

«Хайбол» – это прекрасная основа для креативных экспериментов. В данном случае он превращается в лонг-дринк-версию классического коктейля «Бобби Бернс».

На 1 бокал

Виски Dewar's 12 у.о. - 40 мл

Вермут Martini Rosso - 15 мл

Ликер Bénédictine - 10 мл

Содовая - 100 мл

1. Виски, вермут и ликер перемешать в смешительном стакане, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в высокий стакан, наполненный льдом. Добавить содовую.
3. Украсить ломтиком апельсина.



Томми Д Хайбол

Tommy D Highball

Аперитивный Хайбол, созданный в честь Томми Дюара, который сделал виски Dewar's известным во всем мире.

На 1 бокал

Виски Dewar's 12 у.о. - 50 мл

Сироп маракуйи - 20 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл

Тоник - 50 мл

Содовая - 50 мл

Половинка маракуйи

1. Наполнить высокий стакан льдом.
2. Налить все ингредиенты. Перемешать.
3. Гарнировать половинкой маракуйи.

ВИСКИ В АПЕРИТИВНЫХ КОКТЕЙЛЯХ



Кокосовый Хайбол

Coconut Highball

Экзотический вариант Хайбола на основе восьмилетнего виски Dewar's, заключительный этап выдержки которого прошел в бочках из-под карибского рома.

На 1 бокал

Виски Dewar's Caribbean Smooth 8 у.о. - 50 мл

Кокосовый сироп - 20 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Содовая - 100 мл

Круглая долька лайма и ветка мяты

1. Наполнить высокий стакан льдом.
2. Налить все ингредиенты. Перемешать.
3. Гарнировать лаймом и мятой. Подавать с бумажной трубочкой или без.



Имбирный Хайбол

Highball Ginger Ale

На 1 бокал

Виски Dewar's White Label или 12 у.о. - 50 мл

Имбирный сироп - 10 мл

Имбирный эль - 100 мл

Долька лайма

1. Наполнить высокий стакан льдом.
2. Налить все ингредиенты. Перемешать.
3. Гарнировать лаймом и подавать без трубочки.

РЕЦЕПТЫ

В начале 20 века большинство коктейлей готовилось на основе джина, а самым главным из них был культовый аперитив «Драй Мартини» (джин и сухой вермут, смешанные, а не взбитые; с оливкой или цедрой лимона). «Драй Мартини» дал рождение огромному семейству коктейлей. Вот некоторые из его «отпрысков». Их рецепты позаимствованы в сборнике «Petits & Grands Verres» («маленькие и большие бокалы» – по-французски), изданном в 1927 году в Париже. Они более нежные, ароматные и еще более аперитивные по сравнению со своим образцом для подражания.

Зеленый дьявол

Le Diable Vert

Сухой и крепкий. Вызывает приятный подъем без последующего эмоционального спада. Так охарактеризован этот коктейль в сборнике «Petits & Grands Verres». Предлагается смешать ингредиенты заранее и хранить коктейль в бутылке.

На 6 порций

Джин - 300 мл

Сухой вермут - 60 мл

Красный вермут - 20 мл

Эликсир Elixir Végétal de la Grande Chartreuse - 40 мл

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденные коктейльные бокалы.

Апельсиновый Мартини

Orange Martini

Рецепт этой цитрусовой вариации «Мартини» включает процесс настаивания на апельсиновой цедре.
«Petits & Grands Verres», 1927 год.

На 6 порций

Джин - 200 мл

Сухой вермут - 160 мл

Красный вермут - 80 мл

Кожура одного апельсина (снять цедру тонким слоем, по возможности не затрагивая белую прослойку)

Апельсиновый биттер (для ополаскивания бокала)

1. Смешать джин и вермуты. Поместить в смесь нарезанную кусочками цедру апельсина. Дать настояться один-два часа.
2. Перед подачей охладить смесь, перемешав ее со льдом в смесительном стакане.
3. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал, предварительно сполоснув его апельсиновым биттером.

Мартини Специаль

Le Martini Spécial

«Petits & Grands Verres», 1927 год.

На 6 порций

Джин - 300 мл

Красный вермут - 112.5 мл

Флердоранж - 25 мл

Абсент - дэш

Биттер Angostura - один-два дэш

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденные коктейльные бокалы.

Безграничные сочетания с джином

Джин – это, возможно, самый аперитивный из крепких спиртных напитков. Вспомним о том, что с самого начала существования «Драй Мартини» был символическим аперитивным коктейлем в Соединенных Штатах, а в наши дни «Негрони» является главным аперитивом планеты. Кстати, возрождение и сегодняшний успех джина совпали с распространением аперитива. Благодаря ароматическому богатству, возможности джина в миксологии и фудпейринге практически безграничны.

Историческим предшественником джина был напиток с можжевелевой ягодой под названием «дженевер». Поначалу дженевер использовался как лекарство, а потом проявил себя в качестве отличного дижестива. Кроме того, благодаря гастрономическим свойствам, его стали использовать во многих блюдах северо-европейской кухни. С утра дженевер добавляют в кофе, им ароматизируют соусы и паштеты, с его помощью фламбируют блюда из мяса и дичи.

Джин сохранил гастрономические свойства дженевера, но стал его облагороженным наследником. Развитие джина совпало с апогеем Британской колониальной империи. Поэтому джин испытал влияние разных культур, что обуславливает его сложность, изысканность и гармонию. Одним из лучших примеров может послужить джин Bombay Sapphire: на его этикетке изображена королева Виктория, а его имя отсылает к британской колонии – Индии.



Драй Мартини

Dry Martini

Классика среди классики. Излюбленный аперитив актеров и политиков 20 века.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл
Вермут Martini Extra Dry - 15 мл

1. Ингредиенты перемешать в смесительном стакане, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Отжать в бокал лимонную цедру и опустить ее в коктейль. Или опустить в бокал оливку.

БОМБАЙ SAPPHIRE

Этот джин основывается на рецепте 1761 года, в состав которого были введены два дополнительных ботаникала: перец кубеба с острова Ява, сообщающий напитку свежий, перечный вкус, и райские зерна из Африки – афродизиак с имбирно-апельсиновыми ароматами. Они дополнили уже прописанный в рецепте набор пряностей – можжевельник (из Италии), кориандр (из Марокко), лакрицу (из Китая), лимон (из Испании), оррис (из Италии), кору кассии (из Индокитая), миндаль (из Испании) и ангелику (из Германии), – образовав таким образом композицию из десяти ботаникалов.

Ароматы из пряностей вытягиваются в перегонном аппарате особой конструкции. Пары спирта проходят через медную корзину, в которой уложены ботаникалы в определенном порядке, что обеспечивает точность пропорций различных ароматов и богатый, глубокий букет джина.

STAR OF BOMBAY

Суперпремиальный джин Star of Bombay назван в честь сапфира в 182 карата, который в 1920-х годах актер Дуглас Фэрбенкс подарил своей жене Мэри Пикфорд (она, кстати, дала свое имя одному кубинскому коктейлю). Этот джин содержит еще два дополнительных ботаникала: бергамот из итальянской Калабрии и семена амбретты из Эквадора.

БОТАНИКАЛЫ В КОКТЕЙЛЯХ

Все перечисленные ботаникалы играют фундаментальную роль в сочетаниях с другими ингредиентами коктейля. Задача Мастера-ботаника заключается в том, чтобы каждая пряность, растение, кора, корень не только гармонировали с другими ботаникалами джина, но одновременно – выделялись среди них, с целью: войти в резонанс со сторонними

ингредиентами при создании коктейлей. Мастер-ботаник Ивано Тонутти не только следит за производством джинов Bombay, но также вершит судьбы аперитивов Martini. Поэтому неудивительно, что джины Bombay достигают замечательных результатов в сочетании с биттером и вермутами Martini. Сбалансированность и богатство джинов Bombay позволяет им гармонировать как с пряной и ароматной азиатской кухней, так и с выразительными испанскими тапас или с солнечными нотами *aperitivo* по-итальянски.

Бомбей Сапфир и Тоник

Bombay Sapphire & Tonic

Джин-тоник немало изменился с тех пор, как его придумали британские офицеры, воевавшие в Индии. Сегодня его можно подать в шарообразном бокале, а также добавить перец, тимьян, имбирь, мяту... В этом случае он не только послужит отличным аперитивом, но и станет отправной точкой для креативного фудпейринга.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire -
50 мл

Премиальный тоник -
100 мл

Долька лайма

1. Крупный шарообразный бокал наполнить льдом.
2. Перемешивать лёд до тех пор, пока не охладится бокал. Слить образовавшуюся воду.
3. Поверх льда налить джин. Отжать в напиток дольку лайма и опустить её в бокал.
4. Перемешать содержимое бокала.
5. Наклонить бокал. Влить охлажденный тоник по нижней стенке бокала. Аккуратно сделать один оборот барной ложкой, перемешав джин с тоником.



Ботаникалы пробуждают аппетит и творческие способности

Сэм Картер

Главный бренд-амбассадор, The Bombay Spirits Company Ltd.

Сэм Картер работает в должности амбассадора джина Bombay Sapphire с начала 2009 года. Его задача – делиться добрыми словами о постоянно растущей категории джина, о креативном мире Bombay Sapphire, его стабильном производственном процессе и ярких, бодрящих коктейлях на его основе. Посвятив более 24 лет индустрии спиртных напитков, Сэм накопил обширные познания, благодаря различным тренингам в пятизвездочных отелях и мишленовских ресторанах. Сэм считается крупнейшим специалистом в том, что касается джина и коктейлей на его основе. В особенности он гордится той ключевой ролью, которую он сыграл в команде при разработке и выводе на рынок инновационного джина класса супер премиум – Star of Bombay, выигравшего звание лучшего Лондонского сухого джина на конкурсе IWSC 2016 года.

Сэм говорит про себя, что он творит вопреки обескураживающей фразе Альберта Эйнштейна: «Творчество заразно, избегайте его».

Сэм, существуют ли какие-либо исторические документы, рассказывающие об аперитивных свойствах джина?

- Да! Я советую вам книгу Дэвида Эмбери «Высокое искусство смешивания напитков» (The Fine Art of Mixing Drinks), где автор подчеркивает важное значение джина в аперитиве в ходе всей его истории. Он настаивает, что именно джин быстрее всего «поднимает настроение» и является идеальным напитком после тяжелого рабочего дня во время «коктейльного часа», предшествующего ужину.

Какие растения, используемые в качестве ингредиентов джина Bombay Sapphire, в наибольшей степени обладают стимулирующими аппетит свойствами?

В состав Bombay Sapphire входят 10 ботаникалов. Самые яркие, свежие и бодрящие из них обеспечивают качества, необходимые для успешного коктейля-аперитива. Это те растительные ноты, которые вы стремитесь ощутить в начале палитры (они противостоят финалу с заключительными нотами). Такие растения обладают ароматом (собственно запахом, воспринимаемым через нос, плюс

Лэверсток

The Laverstoke

Коктейль назван в честь дистиллерии «Лэверсток Милл», где производится каждая капля джина Bombay Sapphire. Вермут в рецепте можно варьировать в зависимости от сезона: весной – Bianco, летом – Rosato, осенью – Extra Dry, зимой – Rosso, а в особых случаях – Ambrato или Rubino.

Фудпейринг. Этот коктейль отлично сочетается с такими закусками, как хумус с лимоном и кориандром, тосты из питы в сопровождении греческого йогурта с мятой, тортильи с хамоном серрано, жареные кольца кальмаров с чесночным соусом айоли.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл

Белый вермут Martini Bianco - 15 мл

Ликер из цветов бузины St-Germain - 15 мл

Охлажденный имбирный эль из свежееоткупоренной бутылки Fever-Tree Refreshingly Light Ginger Ale - 100 мл

Две дольки лайма

Верхушка ветки мяты

Слайс имбиря (факультативно)

1. В крупный шарообразный бокал отжать дольки лайма и опустить их бокал. Добавить имбирь.
2. Налить джин, вермут и ликер. Хорошо покрутить бокал, перемешав его содержимое.
3. Добавить кубики льда до верха бокала и перемешать, чтобы охладить ингредиенты.
4. Налить имбирный эль и еще раз деликатно перемешать.
5. Разбудить верхушку мяты и украсить ей коктейль.







Сэм Картер на фоне футуристической оранжереи, расположенной на территории дистрибуции «Лэверсток Милл», где производят джин Bombay Sapphire.

ретроназальным ароматом, поднимающимся уже из глотки) и вкусом цитрусовой, цветочной и пряной группы. Среди наших ботаникалов – это лимонная цедра, кориандр, оррис (корень ириса), перец кубеба и специя «райские зерна». Мы используем высушенную на воздухе цедру превосходных испанских лимонов, которая обладает восхитительными мармеладными и апельсиновыми нотами. Собранные вручную зерна марокканского кориандра проявляют цитрусовые ароматы лимона и апельсина, а также пряные имбирные ноты и оттенки шалфея, которые приносят запахи свежескошенной зеленой травы. Очищенный вручную итальянский оррис (корень ириса) придает джинну яркий фиалковый аромат (подобно духам Chanel №5), а также фруктовый вкус красной ягоды, например, летней английской малины. Яванский перец кубеба сообщает джинну неожиданную цветочно-перечную пряность розы, герани и лаванды. Наконец, райские зерна из Ганы в Западной Африке обладают исключительно сложными запахами, сочетая богатый темный шоколад, яркий апельсин, теплую пряность имбиря, равно как определенный цветочный аромат, наподобие душистой лаванды. Вот какая яркая и бодрящая сложность ароматов достигается благодаря этому небольшому набору ботаникалов.

С другой стороны, более тяжелые, «землистые», корневые и древесные ботаникалы – такие как корень дягиля, лакрица, а также кора кассии и миндаль (придающий напитку шелковистую текстуру) помогают джинну проявлять себя в напитках, подаваемых после ужина, то есть, диджестивах.

Существуют ли английские традиции в отношении сочетания джина с едой?

В истории Англии можжевельник (основной и обязательный хвойный ботаникал, входящий в состав джина) по традиции использовался в качестве приправы к дичи – фазану, куропатке, оленине.

Что касается напитков, то с 1950-х годов Бри-

танский высший свет любил бросать крупные и жирные зеленые оливки в свои «Драй Мартини» на основе джина. Зачастую на оливки смотрели, как на замену обеденного блюда, особенно, если в «Драй Мартини» бросали сразу по три оливки, а за обедом могли выпить три коктейля. Это же целых 9 оливок! Почти целый обед! :))

Классические британские живые изгороди часто образованы терном и дикой сливой, плоды которых традиционно настаивали с джином и сахаром. Эту настойку можно назвать первоначальным «Пинк джином», который в последние годы пользуется немалой популярностью у молодых сладкоежек.

Джин знаменит своим сочетанием с вермутом в составе коктейля «Негрони» и, разумеется, в качестве основы «Драй Мартини». Какие еще жидкие ингредиенты (алкогольные или нет) лучше всего сочетаются с джином Bombay Sapphire?

Из других напитков с Bombay Sapphire превосходно сочетается сухой испанский херес, благодаря его солоноватым ароматам и земляным фруктовым нотам. Например, сухой херес La Gitana Manzanilla с джином Bombay Sapphire, сладким вермутом и биттером (персиковым) образуют превосходный коктейль «Адонис №2».

Цветочные тона британских продуктов из цветов бузины, например Elderflower Cordial (Bottlegreen), а также французского ликера из цветов бузины St-Germain отлично сочетаются с яркими свежими цветочными ароматами Bombay Sapphire, полученными благодаря методу паровой экстракции (в отличие от большинства других брендов джина, которые настаивают и перегоняют, отяжеляя их «переваренными» привкусами).

Другой выдающийся пример ароматического компонента, превосходно сочетающегося с джином Bombay Sapphire, – это имбирь. То есть, имбирный эль или имбирное пиво. Мне лично больше по душе гибкость и смешиваемость имбирного эля, связанная с его



Леджеро Мартини

The Leggero Martini Cocktail

Коктейль «Леджеро Мартини» с пониженной крепостью оставляет большой простор для вашего творчества. Вы можете варьировать в рецепте вермут Martini в зависимости от желаемого результата. Отдать предпочтение тому или иному джину из линейки Bombay Sapphire. Использовать не только бузинный тоник, но и тоник с любым другим вкусом. Сделать гарниш из любой цедры: апельсина, лимона, лайма или розового грейпфрута. Возможности практически бесконечны. Смешивайте креативно! Здесь представлена любимая версия коктейля главного бренд-амбассадора джина Bombay Sapphire – Сэма Картера.

Фудпейринг. Этот коктейль послужит прекрасным сопровождением крупных, жирных, сочных зеленых оливок, а также высушенных под солнцем томатов. Он станет правильной парой жареному осьминогу, приправленному сладкой испанской паприкой, и моллюскам с петрушкой в соусе из сухого хереса.

На 1 бокал

Джин Star of Bombay - 25 мл

Вермут Martini Riserva Rubino - 25 мл

Охлажденный тоник из свежееоткупоренной бутылки Fever-Tree Aromatic Tonic - 25 мл

Вырезанная в форме круга цедра апельсина

1. Ингредиенты перемешивать 20 секунд в смесительном стакане, заполненном льдом.
2. Охлажденную и идеально разбавленную смесь отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить кружком цедры, предварительно отжав его над коктейлем и сбрызнув последний эфирными маслами.

Розе Спритц

Rosé Spritz

Фудпейринг. Хорошо подходит для тостов с помидорами и жареным чесноком, а также – к холодным закускам на основе иберийского хамона.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл

Розовый вермут Martini Rosato - 25 мл

Охлажденный тоник из свежееоткупоренной бутылки Fever-Tree Elderflower Tonic - 100 мл

Долька апельсина

1. В крупный шарообразный бокал отжать дольку апельсина и опустить ее бокал.
2. Добавить джин и вермут. Хорошо покрутить бокал, перемешав его содержимое.
3. Добавить кубики льда до верха бокала и налить тоник. Аккуратно перемешать.

легкой пряностью и корневыми, землистыми ароматными привкусами. Имбирное пиво может оказаться слишком подавляющим и одномерным. Имбирный эль (в особенности, Fever-Tree's Ginger Ale) превосходно сочетается с джином Bombay Sapphire, несколькими свежими листьями мяты и кубиками льда. Отличный напиток, чтобы расслабиться вечером в саду в ожидании ужина. Кроме того, можно приготовить целый большой кувшин или графин, увеличив долю всех компонентов в 4 или 5 раз, чтобы разделить его с близкими друзьями или с семьей.

Наконец, я хотел бы упомянуть, что с нашим джином отлично сочетается миндальный сироп «оршад», поскольку в состав джина уже входит горький миндаль с юга Испании. Этот ботаникал при перегонке сообщает напитку гладкий, шелковистый и сливочный вкус. Попробуйте джин со свежесжатым лимонным соком, оршадом и охлажденной содовой, подав его в качестве лонг-дринка с кубиками льда. Превосходно с канапе перед ужином.

Еще одной важной темой является сочетание Bombay Sapphire с азиатской кухней. Можете ли вы привести несколько особых примеров сочетаний с типично азиатскими ароматами?

В 2011 году в линейке Bombay Sapphire появился новый джин под названием Bombay Sapphire East с добавлением зерен пряного душистого черного перца и свежего душистого лемонграсса из Таиланда и Вьетнама. Этот джин исключительно хорош в историческом коктейле Red Snapper (вариант «Кровавой Мэри» с джином). Это чрезвычайно гибкий напиток, что позволяет адаптировать его, добавляя дополнительные ароматы в зависимости от вкусов потребителя, например, васаби (вместо хрена). Я рекомендую дополнить двойную порцию джина хорошей дозой томатного сока, небольшим количеством лимонного сока или сока юдзу, перемешав со льдом, раздавленным лемонграссом, имбирем и васаби для остроты, а вместо дэша сухого хереса (который я обычно добавляю

Мы любим креативное смешивание, когда бармен проявляет творческий подход, раскрывает свои глубинные креативные способности, создавая новые чудесные коктейли.

ради сложности) чудесной креативной добавкой будет капля саке. Отфильтровать в бокал, заполненный кубиками свежего льда. Украсить длинной веткой лемонграсса, тертым имбирем и посыпать свеженарубленным тайским чили. Подобный твист на коктейль Red Snapper чудесно подходит на роль аперитива перед ужином, благодаря пряному лимонному аромату, и всегда производит обворожительно бодрящий эффект. Это один из коктейлей, подготавливающих вас к приему пищи. Этот коктейль позволяет приспособиться к вкусам потребителя, поскольку он находится на пике креативности. От имени бренда я могу сказать, что мы любим креативное смешивание, когда профессиональный или домашний бармен проявляет творческий подход, раскрывает свои глубинные креативные способности, создавая новые чудесные коктейли.

Когда я недавно был в Милане, столице аперитива, я отметил, что коктейли на основе джина подают с тапас из морепродуктов, что образует очень успешные сочетания. Это показывает, насколько живым интересом пользуется джин в мировой столице аперитива.

Я совершенно согласен с вашими наблюдениями. Я заметил то же самое в Испании и получил из первых рук сведения, что наш джин Bombay Sapphire, а также коктейли на его основе сочетаются с очень широким спектром испанских тапас: холодные мясные блюда, копченые сыры, зеленые оливки, каперсы, жареный миндаль, хлеб с помидором (Pan Tomquet), артишоки, перец падрон (Pimientos de Padron) и т.д. ■



Сапфир – Семьдесят пять

Bombay Sapphire 75

Фудпейринг. Жареный миндаль, каперсы, фундук, арахис, закуски с выразительным вкусом, а также крокеты с хамоном сerrano и базиликом подойдут в качестве фуд-пары к этому твисту на классику.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 35 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Сахарный песок - две барные ложки
Охлажденное розовое игристое вино из Англии - 75 мл

1. На дне шейкера растворить сахар в лимонном соке.
2. Добавить джин и лед. Встряхнуть шейкер в течение 5-8 секунд.
3. Процедить (дабл стрейн) в охлажденный фужер. Добавить игристое. Деликатно перемешать.
4. Украсить цедрой лимона.

Черносмородиновый Мул

Bombay Sapphire Cassis Mule

Рецепт этого коктейля вдохновлен одновременно «Московским мулом» и французским «Киром».

Фудпейринг. Пряные и фруктовые ароматы этого коктейля подчеркнут вкус таких тапас, как копченые сыры, сыр манчего, колбасы чоризо, ломо и пепперони, а также овощных закусок – зеленого перца из Падрона, сыра фета, начиненного сладким красным перцем, картофеля «Пататас бравас» с острым томатным соусом.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 50 мл
Черносмородиновый ликер Edmond Briottet Double Crème de Cassis - 15 мл
Свежевыжатый сок лайма - 15 мл
Охлажденное имбирное пиво из свежоткупоренной бутылки Fever-Tree Refreshingly Light Ginger Beer - 75 мл
Долька лайма и ветка мяты

1. В крупный шарообразный бокал налить джин, ликер и сок лайма. Хорошо перемешать.
2. Добавить кубики льда до верха бокала и налить имбирное пиво.
3. Деликатно перемешать.
4. Отжать в коктейль дольку лайма и опустить ее в бокал. Разбудить верхушку мяты и украсить ей коктейль.



Бурлеск

Burlesque

На последнем этаже миланского отеля Armani находится Armani Bamboo Bar, откуда в час аперитива открывается великолепный вид на город. Здесь в дизайнерском интерьере подают вкусные апетайзеры и изысканные коктейли. Вот один из рецептов.

На 1 бокал

Джин Bombay Sapphire - 30 мл

Сок лайма - 15 мл

Сироп из ромашки - 15 мл

Сироп из розы - 15 мл

Охлажденное розовое шампанское

1. В охлажденный винный бокал налить шампанское.
2. Остальные ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом.
3. Отфильтровать в бокал с шампанским.
4. Украсить цедрой апельсина.

Просвещение

Les Lumières

Просвещение (Les Lumières – по-французски) – это культурное движение в Европе конца 17-18 веков, ставившее своей целью распространение идеалов науки, свободы и прогресса. Рецепт из миланского отеля Mandarin Oriental.

На 1 бокал

Джин Star of Bombay - 35 мл

Желтый ликер Chartreuse - 25 мл

Ликер St-Germain - 25 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Апельсиновый биттер - два дэш

Шафран - щепотка

Оливковое масло - три капли

1. Все ингредиенты, кроме шафрана и масла, взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Разместить на поверхности коктейля шафран и три капли оливкового масла.



Искусство дракона

Dragon Art

Рецепт Тони Шеферда, Just Cavalli, Милан.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Сахарный сироп - 25 мл

Сок лайма - 25 мл

Сироп из лаванды - барная ложка

Содовая

Три слайса питахайи (драконий фрукт)

1. Джин, сиропы и сок лайма взбить в шейкере, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в бокал, положив в него предварительно слайсы экзотического фрукта и дробленый лед.
3. Сверху налить содовую.
4. Подавать с трубочками из биопластика.

Сент-Клементс

St Clement's

Поначалу «Сент-Клементс» был исключительно безалкогольным коктейлем. Но потом кто-то добавил в него джин, и напиток заиграл новыми ароматами и дополнительными свойствами. Он послужит отличным аперитивом, благодаря своему горьковато-цитрусовому характеру.

На 1 бокал

Джин Oxley - 40 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 30 мл

Тоник - 80 мл

1. В высокий бокал положить 4-5 кусков льда.
2. Налить джин и соки, перемешать.
3. Добавить тоник.
4. Украсить верхушкой мяты и ломтиками апельсина и лимона или твистами из их цедры.



Грей Гуз Физз

Grey Goose Fizz

Мягкий вкус французской водки Grey Goose подчеркнут бодрящими нотами грейпфрута и сочными ароматами персика. Послужит изысканным и современным аперитивом. Рецепт Лионеля Рабеаривело из Санкт-Петербургского бара Imbibe.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 40 мл

Персиковый ликер - 20 мл

Свежевыжатый сок грейпфрута - 20 мл

Премиальный тоник - 80 мл

Дольки грейпфрута и веточка тимьяна

1. В крупный винный бокал налить водку, ликер и сок грейпфрута
2. Наполнить бокал льдом доверху.
3. Добавить тоник. Перемешать барной ложкой.
4. Гарнировать дольками грейпфрута и веточкой тимьяна.

Апельсиновый Гран Физз

L'Orange Grand Fizz

Солнечные ноты апельсина и душистые оттенки цветов бузины со всей чистотой и яркостью проявляются благодаря водке.

На 1 бокал

Водка Grey Goose L'Orange - 45 мл

Ликер St-Germain - 30 мл

Свежевыжатый сок апельсина - 15 мл

Содовая - 60 мл

Три дольки апельсина

1. В крупный винный бокал налить водку, ликер и апельсиновый сок.
2. Наполнить бокал льдом доверху.
3. Добавить содовую. Перемешать.
4. Опустить в бокал дольки апельсина.

Верт (Зеленый аперитив)

Verte

Аперитивный коктейль, в котором растительные ароматы ликера Chartreuse и ноты лайма оттеняют безупречный характер водки.

На 1 бокал

Водка Grey Goose - 50 мл

Зеленый ликер Chartreuse - 10 мл

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Сахарный сироп - 5 мл

Биттер Angostura - дэш

1. Все ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из цедры лайма.





АПЕРИТИВ *à la française*

Ст-Жермен Спритц

The St-Germain Spritz

Обновленный вариант «Спритца», в котором с блеском раскрываются восхитительные ароматы ликера из цветов бузины.

На 1 бокал

Ликер St-Germain - 40 мл

Охлажденное просекко - 60 мл

Содовая - 60 мл

1. Все ингредиенты налить в высокий бокал, заполненный льдом. Деликатно перемешать.
2. Украсить твистом из лимонной цедры.

Френчи Негрони

Frenchie Negroni

«Негрони» с французским акцентом.

На 1 бокал

Джин Oxley - 25 мл

Ликер St-Germain - 25 мл

Вермут Martini Riserva Speciale Rubino - 25 мл

Биттер Martini Riserva Speciale - 25 мл

1. Бокал рокс наполнить льдом.
2. Налить ингредиенты. Перемешать.

Оливетт

Olivette

Нежный вариант «Драй Мартини», в котором преобладают французские ингредиенты, оттеняющие ароматическую глубину британского джина.

На 1 бокал

Джин Oxley - 30 мл

Ликер St-Germain - 15 мл

Вермут Noilly Prat Dry - 30 мл

1. Все ингредиенты перемешать в смешительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Опустить в бокал зеленую оливку.

Парижский Дайкири

Parisian Daiquiri

Твист на классический «Дайкири» от Дениса Тёмного.

На 1 бокал

Ром Bacardi Carta Blanca - 50 мл

Ликер St-Germain - 30 мл

Свежевыжатый сок лайма - 30 мл

Сахар - 1 ч.л.

Слайс лайма (для украшения)

1. Добавить в шейкер сок лайма и сахар. Перемешать барной ложкой до растворения.
2. Добавить оставшиеся компоненты и лёд. Энергично взбить не менее 15 секунд.
3. Сцедить в замороженный коктейльный бокал (или купит).
4. Гарнировать тонким круглым слайсом лайма.



Скромный черносмородиновый ликер Crème de Cassis произвел настоящий переворот на аперитивной сцене в начале 20 века. Без него не существовало бы доброй половины французских аперитивных коктейлей. Среди них: «Кир» и все его многочисленные вариации, «Шамбери-Кассис», который пил сам Хемингуэй, а также упомянутый Франком Мейером «Кассиско» и многие другие рецепты.

Кир

Kir

«Кир» носит имя бургундского священника и градоначальника Дижона – Феликса Кира. В начале 20 века он велел подавать на приемах коктейль из местных продуктов: черносмородинового крем-ликера и белого вина Алиготе. Успех напитка во Франции был феноменальным и остается таким по сей день. Люксовая версия «Кира» – Kir Royal (с шампанским) – тоже широко востребована. Другие члены кирной семьи, как например «Кардинал» или «Коммунар», менее известны. В наше время вино в рецепте «Кира» совсем не обя-

АПЕРИТИВ *à la française*

зательно должно быть бургундским. Да и сам кассис можно заменить на ежевичный, черничный, малиновый или другой ликер.

На 1 бокал

Ликер Crème de Cassis - 25 мл
Белое вино, охлажденное до 6-8°C - 100 мл

1. В охлажденный винный бокал налить ликер и вино. Перемешать.

Королевский Кир

Kir Royal

Заменив в рецепте «Кира» белое вино на шампанское и подав напиток в фужере, мы получим «Королевский Кир».

Кардинал

Cardinal

Если в рецепте «Кира» заменить белое вино на красное бургундское, то получится «Кардинал» (Cardinal). Не путать с «Кардинале» (итальянский коктейль, представляющий собой вариацию «Негрони»).

Коммунар

Communard

Эта народная версия «Кардинала» готовится на основе красного вина из Божоле (25 мл Crème de Cassis, 100 мл вина). Фруктовые ароматы Божоле отлично подчеркивают яркие ноты черносмородинового ликера. «Коммунар» можно выпить во всех «бушонах» Лиона – небольших ресторанах, где подают традиционную лионскую кухню, сделавшую этот город гастрономической столицей Франции.

Шамбери-Кассис

Chambéry Cassis

Шамбери – регион Франции, где производят вермуты, – дал название этому коктейлю, который пользовался большим успехом в начале 20 века и даже был упомянут в автобиографическом романе Хемингуэя «Праздник, который всегда с тобой». Сочетание сухого вермута и черносмородинового крем-ликера обладает изысканностью и гармонией, поэтому может послужить отправной точкой для создания множества аперитивных коктейлей.

Стоит добавить, что этот напиток также называется «Вермут-Кассис». А в сборнике А. Торелли «900 рецептов американских коктейлей и напитков» (1930 год) он фигурирует под названием French Aperitif, что лишний раз подтверждает его очевидные аперитивные свойства.

В американском сборнике за авторством Альберта Стивенса Крокетта «The Old Waldorf-Astoria Bar Book» (1935 год) схожий коктейль (равные доли сухого вермута и крем-ликера, разбавленные содовой) назван французским словом Pompiet, что по-французски значит «Пожарник»...

На 1 бокал

Сухой французский вермут - 70 мл
Ликер Crème de Cassis - 20 мл
Содовая

1. В винный или в высокий бокал положить лед. Налить ликер и вермут.
2. Перемешать.
3. Добавить содовую.
4. Украсить твистом из лимонной цедры.

Макка

Maska

Этот коктейль на основе джина с кассисом и двумя видами вермутов обладает мощными аперитивными свойствами. Его рецепт приводится в сборнике Франка Мейера «Искусство смешивания напитков» (1936 год), где сообщается, что напиток пользуется популярностью во Франции. Версия от Франка Мейера не включала содовую воду, которую принято добавлять сегодня.

На 1 бокал

Джин - 30 мл

Красный вермут - 30 мл

Сухой вермут - 30 мл

Ликер Crème de Cassis - дэш

Содовая

1. В высокий бокал положить 4-5 кубиков льда.
2. Налить джин, вермуты и ликер, перемешать.
3. Сверху добавить содовую.
4. Отжать в коктейль кусочек лимонной цедры и опустить его в бокал.

Кассиско

Cassisco

Cassisco – производная от Cassis (черная смородина) и Co (Cognac) – это исторический парижский аперитив. Рецепт из книги Франка Мейера «Искусство смешивания напитков» (1936 год).

На 1 бокал

Ликер Crème de Cassis - 15 мл

Коньяк - 30 мл

Содовая

1. В рокс или крупный винный бокал положить несколько кубиков льда.
2. Налить ликер и коньяк. Добавить содовую.

В продолжение темы Франка Мейера, который царствовал за стойкой бара парижского отеля «Ритц», пополним арсенал еще двумя рецептами аперитивных коктейлей, на этот раз без черносмородинового ликера.

Никиз Физз

Nicky's Fizz

Коктейль был создан Франком Мейером в 1920-х годах в баре «Камбон» (отель «Ритц») в честь гостя, князя Николая Туманова.

На 1 бокал

Джин - 60 мл

Сок грейпфрута (подслащенный) - 30 мл

Содовая или тоник

1. Джин и сок взбить в шейкере со льдом. Перелить в бокал рокс.
2. Добавить содовую или тоник.

Морской горох

Sea Pea

Коул Портер – завсегдатай бара «Камбон», расположенного в парижском отеле «Ритц», и друг Франка Мейера – придумал этот коктейль в 1933 году.

Колин Питер Филд. «Les Cocktail du Ritz Paris», 2001 год.

На 1 бокал

Анисовая настойка - 30 мл

Лимонный сок - 10 мл

Тоник

1. Анисовую настойку и лимонный сок налить в бокал рокс, заполненный льдом.
2. Добавить тоник.

АПЕРИТИВ *à la française*

Сборник Адольфа Торелли под названием «900 рецептов американских коктейлей и напитков. Гид бармена и шикарного гурме» является кладезью аперитивных коктейлей. Что стоит лишь тот факт, что в нем встречается первое в истории письменное упоминание «Американо»! Торелли был шеф-барменом отеля «Винтер Палас» в Ницце. Его труд вышел в свет в 1927 году и потом с успехом переиздавался несколько лет подряд. Он дает хорошее представление о том, какие смешанные напитки подавали на аперитив роскошной публике Ривьеры в начале прошлого века.

Тореллиз Аппетайзер

Torelli's Appetizer

Более нежный и менее крепкий твист Адольфа Торелли на культовый коктейль «Американо», в котором он предвосхищает современную моду на крупные винные бокалы.

На 1 бокал

Красный вермут - 60 мл

Красный биттер - 20 мл

Содовая

Кусочек лимонной цедры

1. В крупный винный бокал положить лед и цедру.
2. Налить вермут и биттер. Перемешать.
3. Долить содовой.

Хэлси коктейль

Healthy Cocktail

Адаптация рецепта из сборника Адольфа Торелли «900 рецептов американских коктейлей и напитков», 1930 год.

Рецепт А

На 1 бокал

Хинная настойка - 70 мл

Анисовая настойка - 5 мл

Биттер Angostura - дэш

Рецепт В

На 1 бокал

Хинная настойка - 70 мл

Ликер Crème de Cassis - 5 мл

Биттер Angostura - два дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере с дробленым льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.

Сюз коктейль

Suze Cocktail

Адаптация рецепта из сборника Адольфа Торелли «900 рецептов американских коктейлей и напитков», 1930 год.

На 1 бокал

Аперитив Suze - 60 мл

Ликер Crème de Cassis - дэш

Лимонный сироп - дэш

1. Ингредиенты взбить в шейкере с дробленым льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить твистом из лимонной цедры.









Глава 4

БОТАНИКАЛЫ ОТ А ДО Я

Цветы и корни, плоды
и кора, листья и кожура в
производстве аперитивов

ANTICA SPECIALITÀ DI CASA

BALZOLA

ALASSIO DAL 1902



Naturale infuso di:
**ERBE - PIANTE - CORTECCE
RADICI E FIORI**

Balzola Pinalda

Аир болотный

Acorus calamus

Душистый корень

Латинское название аира происходит от греческого *akagos*, что обозначает растение с душистым корнем. Аир используется в качестве лекарства с незапамятных времен. Он растет по берегам водоемов. Появившись на свет в Азии, аир распространился в Европе и Северной Америке.

Вещества, содержащиеся в корневище аира, повышают возбудимость к вкусовым раздражителям, стимулируют аппетит, улучшая пищеварение и тонизируя нервную систему. Высушенные корневища аира используются в качестве пряности в гастрономии.

Эфирное масло аира ценится в парфюмерии. Обладая аперитивно-дигестивными свойствами, аир (опять же его корневище) находят применение при производстве биттеров, ликеров, вермутов, настоек.



Альпиния лекарственная

Alpinia officinarum

Родственница имбиря

Альпиния лекарственная происходит не из Альп, как можно было бы судить по ее названию. Это азиатское растение, дикие представители которого встречаются только на острове Хайнань, в Китае. Культивируется альпиния во многих странах, как Азии, так и в Америке и в странах Средиземноморья. Это травянистое растение также называется Калган лекарственный, или Галангал малый, и оно относится к семейству Имбирные.

Корневище альпинии обладает приятным ароматом с нотами камфоры, мирта и кардамона, а также пикантным перечным вкусом с лимонным оттенком. Подобно имбирю, корневище альпинии используют как в кулинарии, так и в качестве лекарственного средства, стимулирующего аппетит и способствующего пищеварению. Неудивительно, что альпиния находит применение в индустрии аперитивов при производстве вермутов, амаро и биттеров.





Рекламная афиша начала 1920-х годов за авторством Анри Делваля представляет анисовую настойку *Fap'Anis*. Лицом бренда стала эксцентричная и роскошная актриса и танцовщица Габриэлла Деллис родом из Марселя.

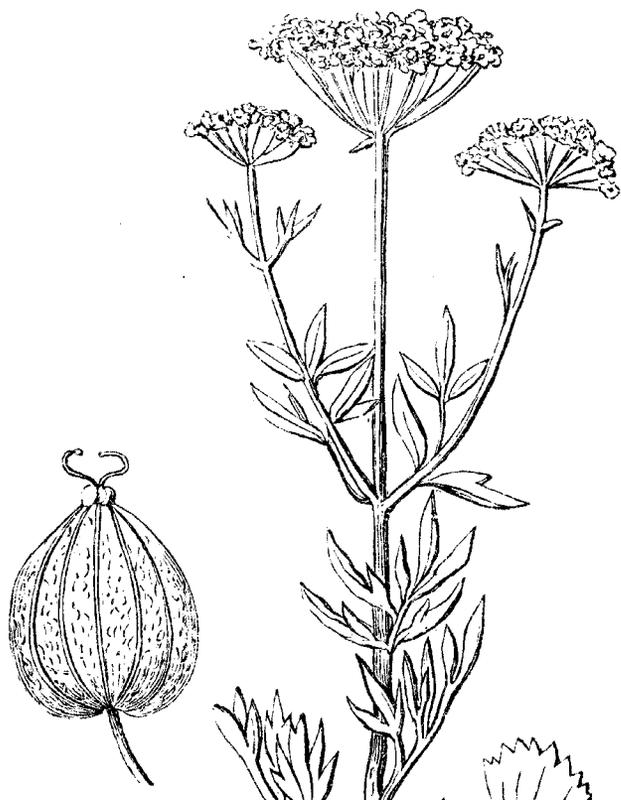
АНИС

Pimpinella anisum

Главная пряность целой группы аперитивов

Анис – это пряная трава, одно- или двух-летняя. Родом она, по всей вероятности, из Средиземноморья. Сегодня анис разводят во многих странах мира.

Главную ценность представляют листья и зерна растения, обладающие пряными «зелеными» ароматами. Листья используются в кулинарии для салатов, супов и других блюд. Зерна ценятся кондитерами. Кроме того, они служат для ароматизации целой группы крепких спиртных напитков, которой анис дал свое название. Речь идет об анисовых настойках, к которым относятся пастис, узо, арака... Вместе с тем, анис используется и для ароматизации других спиртных напитков, в частности – некоторых брендов джина.



Апельсин горький

Citrus Aurantium

Незаменимые ароматы

По своему происхождению апельсиновое дерево считается гибридом между мандарином (*Citrus reticulata*) и помело (*Citrus maxima*). Последний является прародителем современных грейпфрутов.

Существуют сладкие (*Citrus sinensis*) и горькие (*Citrus aurantium*) апельсины. Среди них за свои лекарственные и ароматические свойства особенно ценится горький Севильский апельсин (*Citrus aurantium*, var. *bigaradia*). Он тоже называется «Бигарадия». Это древнее дерево родом из Гималаев. Оттуда в период позднеримской цивилизации оно проникло в Месопотамию, а потом – в Сирию, на Сицилию и в Андалузию, где его разводили в декоративных и хозяйственных целях. Сегодня горький апельсин выращивают во многих странах мира.

Кулинария, парфюмерия, медицина используют плоды, цветы, листья, цедру и косточки бигарадии, а также эфирные масла на их основе. Корочки горького апельсина служат сырьем для производства ликеров Трипл сек

и различных биттеров. Кроме того, ими ароматизируют французские аперитивы на основе вина и итальянские вермуты.

КИНОТТО (*Citrus aurantium* var. *myrtifolia*) – это еще один подвид горького апельсина, который используют для аперитивно-дигестивных напитков. Этот цитрус происходит из Китая, что объясняет его название. Сегодня его выращивают, главным образом, в Италии (Лигурия, Тоскана, Калабрия и Сицилия). На основе кинотто готовят одноименный лимонад – Chinotto. Говорят, что кинотто играет важную роль в ароматическом профиле биттера Campari. Также он служит для производства некоторых других амаро и дигестивов.

Известный любителям чая цитрус БЕРГАМОТ (*Citrus bergamia*) является, вероятно, результатом скрещивания горького апельсина с лаймом или лимоном. Сегодня бергамот разводят практически только в итальянской Калабрии. Цедра бергамота ценится за свои исключительные ароматические качества и используется в парфюмерии и гастрономии, в частности для знаменитого чая Earl Grey. Кроме того, бергамот входит в состав некоторых аперитивных брендов, а также служит одним из ботаникалов при производстве суперпремиального джина Star of Bombay.



Бадьян настоящий, или Анис звездчатый

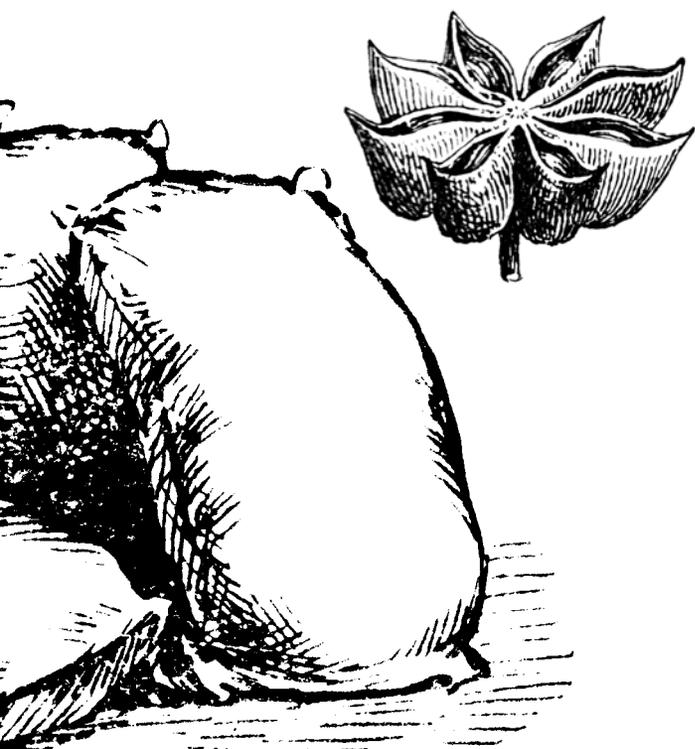
Illicium verum

Специя и лекарство против гриппа

Бадьян – это вечнозеленый кустарник или небольшое дерево, распространенное в странах Юго-Восточной Азии. Плоды растения имеют форму звезды. Они используются в качестве пряности и содержат ароматное эфирное масло, богатое анетолом, который кристаллизуется при контакте с водой и придает ей опаловый оттенок.

Бадьян обладает общепризнанными медицинскими свойствами. В частности, он способствует пищеварению, а также из него изготавливают лекарство против гриппа.

Наряду с анисом обыкновенным и другими пряностями, плоды бадьяна используются для производства пастиса и других анисовых настоек (узо и самбука), а также вермутов и некоторых ликеров, например итальянского Galliano.



Бузина

Sambucus

Белые душистые цветки

Бузина – кустарник или небольшое дерево – растет в зонах с умеренным или субтропическим климатом. Несколько видов бузины используются в лекарственных целях.

В производстве алкогольных и безалкогольных напитков находят применение соцветия черной бузины (*Sambucus nigra*). Их ароматы с некоторых пор прочно прописались среди востребованных душистых компонентов коктейлей.

Ароматы цветов бузины могут быть добавлены в смешанный напиток в форме коктейльного биттера или кордиала (Elderflower cordial) или же ликера, самый известный из которых – это французский St-Germain.

Кроме того, соцветия бузины используются для ароматизации вин, джинов, вермутов.

Гвоздика

Syzygium aromaticum

Ноты зубного кабинета и восточные оттенки

Популярная пряность – гвоздика – представляет собой высушенные на солнце нераскрывшиеся бутоны гвоздичного дерева. Дерево это произрастает в тропическом климате, и его родина – Индонезия.

Говоря об olфактивных свойствах гвоздики, следует отметить, что, в первую очередь, эта пряность ассоциируется с запахом зубного кабинета. А все благодаря душистому веществу под названием «евгенол», которое входит в состав гвоздики, а также используется в стоматологии в качестве анальгетика и антисептика. Кроме того, гвоздика обладает интересными пряными ароматами восточного направления, которые в сочетании с другими специями находят применение в парфюмерии, причем как для женских, так и для мужских духов.

В кулинарии спектр использования гвоздики весьма широк: от маринадов до кондитерских изделий, включая мясные блюда и рыбу. Гвоздика служит одной из пряностей для вермутов, некоторых ликеров и может входить в состав различных домашних настоек.



Горечавка желтая

Gentiana lutea



Корень на аперитив

Это крупное травянистое растение с желтыми цветами может жить до 50 лет. В диком виде оно встречается в Альпах и других горных массивах Европы. Корни желтой горечавки содержат горькие гликозиды и издавна славятся своими аперитивными свойствами. Чтобы корень достиг зрелости, требуется от 10 лет (для культивируемой горечавки) до 20-30 лет (для дикорастущей). Длина корневища достигает одного метра, а вес – нескольких килограмм. Извлекают корень из земли вручную при помощи орудия, называемого «вилы дьявола».

Настой и дистиллят из корня горечавки используется во Франции для многих аперитивных напитков, среди которых Suze, Bonal и Pison. В Италии при помощи корня горечавки ароматизируют вермуты, амаро и некоторые ликеры.

Девясил высокий

Inula helenium



Пряный корень

Девясил высокий, он же дикий подсолнечник представляет собой травянистое растение, лекарственное воздействие которого известно со времен древних греков. Полезные свойства девясила сконцентрированы в горькой и ароматной подземной части растения.

Корневище девясила используется в качестве пряности для кондитерских изделий и напитков, а также служит для ароматизации вермутов.

Дягиль (или Дудник, или Ангелика)

Angelica archangelica
(или *Archangelica officinalis*)

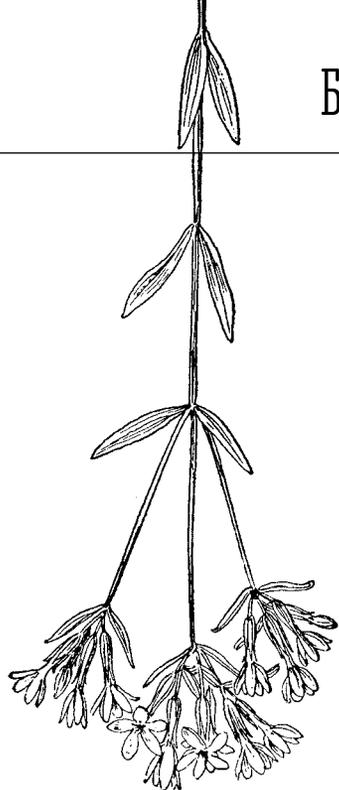


«Противоядие от всех болезней»

Неприхотливый дягиль имеет скандинавское происхождение. Сегодня в диком виде он произрастает, главным образом, в Северной, Центральной и Восточной Европе, в Сибири и на Северном Кавказе.

Все части растения – и корни, и листья, и побеги, и семена – обладают приятным ароматом и находят применение в гастрономии. Эфирные масла дягиля используются в парфюмерии. Что касается ликеров, биттеров, джинов и аперитивов, то для их производства используется редьковидное корневище дягиля, содержащее полезные для пищеварения вещества, а также его семена и стебли. В давние времена корень дягиля входил в состав лекарства под названием «териак», которое многие века считалось противоядием от всех болезней. В наши дни это растение продолжает иметь широкое медицинское применение.





ЗОЛОТОТЫСЯЧНИК

Centaureum erythraea

Неприхотливое растение с аперитивными свойствами

Золототысячник обыкновенный – это травянистое растение с ярко-розовыми цветами, которое хорошо себя чувствует в умеренном европейском климате.

Золототысячник – лекарственное растение. Его листья и другие части используют в составе сборов и горькой настойки, как возбуждающее аппетит и желчегонное средство.

Кроме того, золототысячник обыкновенный находит применение в индустрии спиртных напитков, он служит для ароматизации итальянских вермутов, передавая им свою горчинку и аперитивные свойства.

ИМБИРЬ

Zingiber officinale

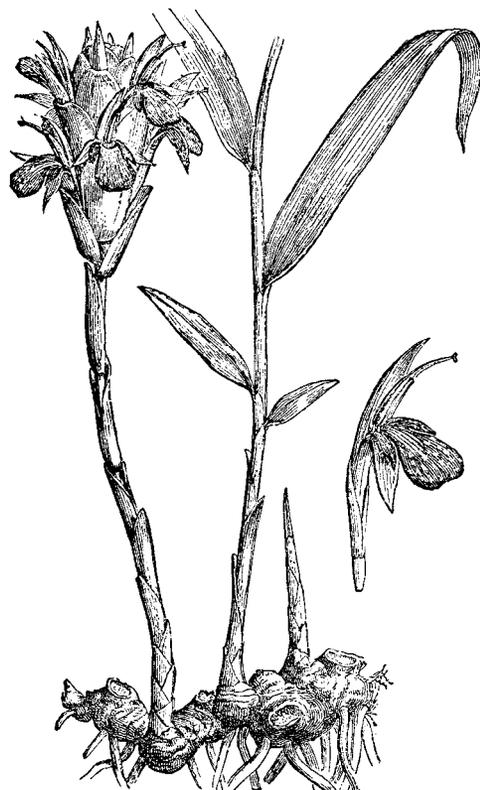
Жгучий пряный корень

Имбирь родом из Южной Азии. Его корневище обладает жгучим вкусом, содержит витамины, аминокислоты и другие полезные для здоровья вещества.

Пряный аромат имбиря ценится в гастрономии, где чаще всего используют корневище в высушенном и молотом виде.

Имбирный эль, входящий в состав знаменитого коктейля «Московский мул», – это один из излюбленных газированных напитков современных миксологов. Домашний сироп из свежего имбиря – ингредиент еще одного культового коктейля – «Пенициллин».

Производители спиртных напитков тоже не обходят имбирь стороной, ибо он используется для ароматизации некоторых аперитивов, биттеров и ликеров.



Ирис Флорентийский

Iris florentina

Красивый и хозяйственно полезный



Ирис – это один из красивейших цветов на планете. Причем, он прекрасен не только снаружи, но и «внутри». Так, ползучее корневище ириса флорентийского (orris root) – это очень ценный продукт в парфюмерии, бьюти-индустрии, а также в производстве вермутов, биттеров, джина.

Высушенное корневище (на фото внизу) имеет тонкие и приятные ароматы с фиалковыми нотами. Кроме того, оно обладает способностью «фиксировать» ароматы других ботаникалов, закрепляя таким образом общую композицию спиртного напитка или духов.

Ирис флорентийский, как подсказывает его название, родом из Тосканы. Вместе с тем, сегодня этот цветок выращивают во многих странах мира.





Иссоп

Hyssopus officinalis

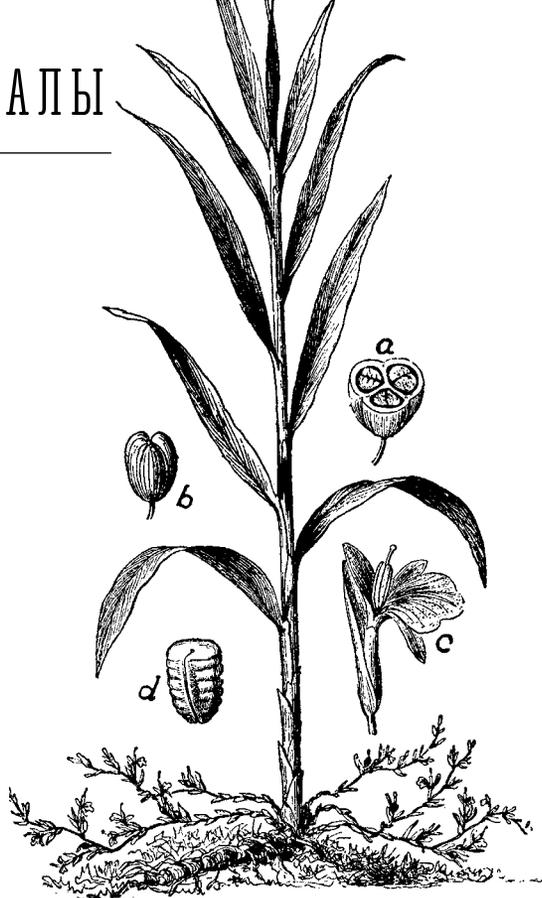
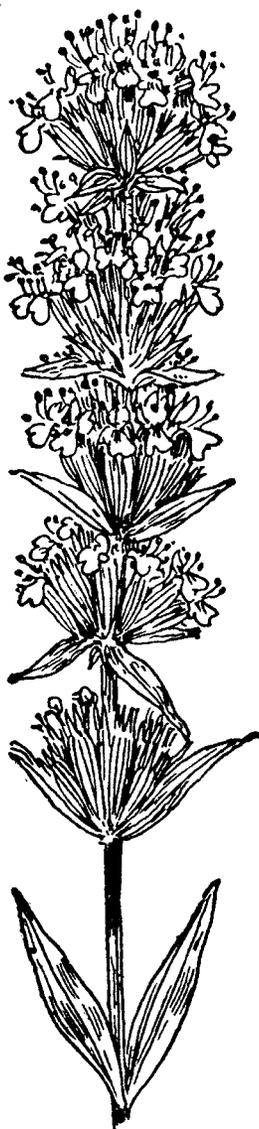
Деликатные лимонные ноты

Душистый иссоп предстает в виде многолетней травы или полукустарника с колосовидными, чаще всего сине-лиловыми соцветиями. Он любит солнечные, сухие и каменистые склоны Средиземноморья, Ближнего Востока, Кавказа и некоторых других регионов.

Листья иссопа используются в свежем и высушенном виде в кулинарии в качестве дополнения к блюдам и пряности.

Из них также получают эфирное масло, которое используется в медицине и парфюмерии.

Деликатные ароматы иссопа с присущими ему лимонными нотами ценятся в алкогольной индустрии. Иссоп служит для производства таких спиртных напитков, как пастис, абсент, вермуты, а также ликеры, в частности Chartreuse и Bénédictine.



Кардамон

Elettaria cardamomum

Утонченный характер

Кардамон, или кардамон зеленый представляет собой высокое травянистое многолетнее растение. Он происходит из Юго-Восточной Азии. Это широко используемая в индийской кухне пряность.

Ценные зерна кардамона, издающие яркие ароматы с камфорными и цитрусовыми нотами, заключены в трехгранные коробочки. Кардамон благоприятно влияет на пищеварение, а также обладает мощными тонизирующими свойствами, поэтому его добавляют в чай и кофе. В мире спиртных напитков, кардамон используется для ароматизации вермутов, джина, биттеров, анисовых настоек. Парфюмеры ценят кардамон за утонченный характер, который придает класс мужским ароматам. Наряду с кардамоном зеленым существует черный кардамон с более крупными зернами и менее изысканным вкусом.

Каскаролла

Croton eluteria



*Душистая
и тонизирующая кора*

Это невысокое дерево растет на Багамах и в некоторых других жарких странах. Его кора очень душистая и обладает лечебными свойствами. Она является тонизирующим средством, а также содержит вещества, вызывающие аппетит и способствующие пищеварению.

Ароматная горечь коры каскароллы и ее аперитивно-дигестивные качества ценятся производителями биттеров и вермутов.



Квассия

Quassia

*Ценная горечь
тропической древесины*



Квассия – это род тропических растений, который объединяет (согласно разным источникам) от одного до нескольких десятков видов деревьев и кустарников.

Один из них – это Квассия горькая (*Quassia amara*), произрастающая в Гвиане и Северной Бразилии. Ее древесина богата квассином – веществом с очень горьким вкусом.

Древесина квассии используется в терапевтических целях как желудочное средство, а также передает свою горчинку и аперитивные свойства тоникам, вермутам и биттерам.







Кникус благословенный

Cnicus benedictus

*Лекарственная трава из
монастырского огорода*

Кникус благословенный, он же Бенедикт аптечный – это однолетнее травянистое растение, которое встречается в странах Средиземноморья, на Кавказе, в Азии и Америке. По всей видимости, оно было названо именем Святого Бенедикта от того, что в Средние века эту траву выращивали в монастырских огородах в лекарственных целях. Бенедикт аптечный стимулирует секрецию желудочного сока и служит средством от множества заболеваний.

Как в медицине, так и в других областях применение находят верхушки растений. Свою горчинку они сообщают вермутам и амаро.



Кориандр

Coriandrum sativum

Популярная специя

Всем известное ароматическое растение кориандр, или кинза, обладает сильным, ярким запахом с оттенками цитрусовых и имбиря, а также пикантными нотами зеленой травы.

В пищу используются листья молодого кориандра в свежем виде или же его сушеные плоды (семена). В мире напитков кориандр – это ботаникал джина, а также пряность, входящая в состав некоторых ароматизированных вин и ликеров.



Корица

Cinnamomum verum

Востребованная пряность

Корица – вечнозеленое дерево, внутренний слой коры которого является одной из самых распространенных специй на планете. Корица может расти только в теплом климате, и ее культивируют в тропической зоне.

Кора используется либо в высушенном виде – в форме свернувшихся трубочек, либо после получения из нее эфирного масла.

Теплые, «восточные», пряные ароматы корицы ценятся, в первую очередь, при создании сладких блюд. Ее также применяют при производстве вермутов, пастиса и других спиртных напитков.

Если вы используете корицу для приготовления настоек или других домашних заготовок, то имейте в виду, что на рынке встречаются несколько разновидностей этой специи в зависимости от ее происхождения.

Самой ценной и качественной считается корица из Цейлона. Наиболее распространена индонезийская корица, у которой более крупные трубочки из-за того, что используется более толстый слой коры.

Второе место по объемам продаж занимает китайская корица. Ее получают из коры коричника китайского, который также называется «кассия». Эта корица дешевле цейлонской, и она обладает более терпким и острым вкусом.



Куркума цедоария

Curcuma zedoaria



Зри в оранжевый корень

Куркума цедоария – это теплолюбивое травянистое растение рода Куркума семейства Имбирные. Оно происходит из Индии и Индонезии. У него красивые душистые цветы, но ценятся совсем не они, а подземная часть растения.

Корневище цедоарии имеет внутри ярко-оранжевый цвет, оно обладает горько-жгучим вкусом и приятными ароматами с нотами манго. В свежем виде или же в высушенном и молотом – оно используется в кулинарии в качестве пряности, как и некоторые другие представители рода Куркума.

Эфирное масло на его основе ценится в парфюмерии. В мире аперитивов куркума цедоария находит применение при производстве биттеров и вермутов.

Лакрица

Glycyrrhiza glabra

Сладкий корень

Лакрица – это многолетнее травянистое растение семейства Бобовые с ароматным корневищем. Лекарственные, антиоксидантные свойства подземной части растения известны с очень давних времен. В традиционной китайской медицине корень лакрицы считается снадобьем долголетия.

Корень лакрицы используется в кулинарии: для конфет, сиропов, маринадов, тонизирующих напитков, которым он сообщает свои пряные, древесные, сладкие ароматы.

Производители аперитивов тоже не обходят стороной ценный лакричный корень. В частности, он используется для ароматизации пастиса из Марселя и итальянской самбуки.



Майоран

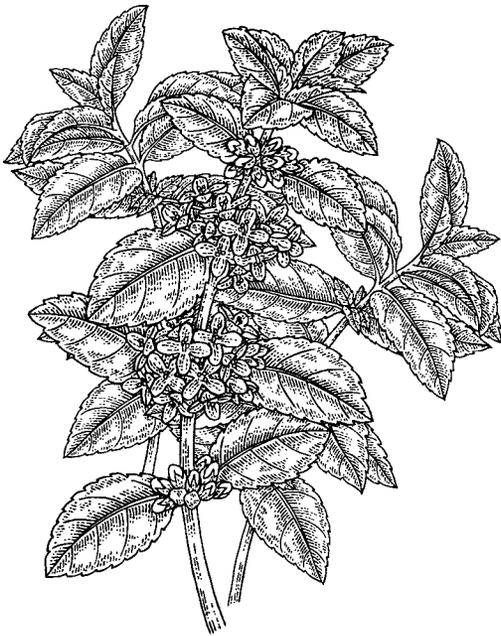
Origanum majorana

Средиземноморские ноты

Майоран – это многолетнее теплолюбивое садовое травянистое растение рода Душица. Оно появилось на свет по берегам Средиземного моря. Сегодня его культивируют по всей Европе.

Майоран используют в медицине и в кулинарии в качестве приправы. Он служит для ароматизации вермутов и некоторых ликеров, которым он сообщает свои яркие средиземноморские ноты.

По своему происхождению и свойствам, майоран близок к ОРЕГАНУ (*Origanum vulgare*) и ЧАБРЕЦУ (*Thymus*).



Мята

Mentha

*Бодрящие
ментоловые ароматы*

Мята – это одна из ароматических трав, наиболее широко используемых для производства алкогольных и безалкогольных напитков, а также для приготовления коктейлей. Без мяты не существовали бы такие классические коктейли, как «Мохито», «Минт Джулеп», «Олд Кубан».

Название мяты связывают с греческой нимфой по имени Минфа (или Минта), которая стала возлюбленной бога Аида. Супруга последнего в отместку превратила нимфу в душистую траву.

Род Мята охватывает несколько десятков видов и гибридов: от перечной мяты до японской. Практически все они очень ароматные, с яркими ментоловыми нотами и богаты эфирными маслами.



Мелисса

Melissa

*Успокаивающие
лимонные ноты*

Мелисса внешне похожа на мяту. Так же, как и мята, она носит имя греческой нимфы – Мелиссы, родоначальницы пчел. И мята, и мелисса принадлежат к семейству Яснотковые (Lamiaceae).

Но у мелиссы более тонкий аромат с лимонными, а не ментоловыми нотами. И если мята обладает тонизирующим свойством, то мелисса – напротив, успокаивающим.

Наряду с использованием в мире напитков и баров, оба растения находят применение в гастрономии, медицине, бьюти-индустрии и ароматерапии.

Фото на следующем развороте.

Антонио Розато, бар отеля Mandarin Oriental, Милан.





Полынь горькая

Artemisia absinthum

Дух вермута

Полынь – одно из древнейших лекарственных растений на земле. Оно используется для улучшения пищеварения, в качестве противовоспалительного средства, при заболеваниях желудка, печени, гриппе и множестве других болезней, включая даже лечение от алкоголизма!

Полынь неприхотлива и поэтому широко распространена. Она произрастает в разных странах по всему миру, будучи устойчивой и к засухам, и к морозам.

Полынь горькая (*Artemisia absinthum*) лежит в основе абсента, а также является ключевым ингредиентом вермута, который она наделяет своей выразительной горечью и душистыми ароматами.

В мире существует несколько сотен разновидностей полыни. В состав некоторых премиальных вермутов входит не только Полынь горькая, но и другие разновидности этого растения, что придает аперитивам дополнительную глубину и сложность. Для напитков может использоваться как корень, так и надземная часть растения. Полынь применяется также в кулинарии в качестве приправы, в частности для жареного мяса.



Ревень

Rheum

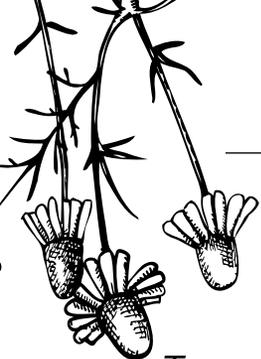


Типичная кислинка

Ревень весьма широко используется для аперитивных напитков, ибо он входит в состав таких известных биттеров, как Fernet Branca, Aperol и Zucca, а также находит применение при производстве вермутов и ароматизированных вин Barolo Chinato.

Ревень – это многолетнее крупное травянистое растение, которое выращивается в Европе и широко распространено в Азии. Оно объединяет около трех десятков видов. Стебли (черешки) ревеня могут достигать 80 см в высоту. Они обладают приятным вкусом с характерной кислинкой и используются в кулинарии подобно овощам или фруктам. Из них готовят пироги, варенье, цукаты, сиропы... Корневище ревеня содержит вещества с лекарственными свойствами, в частности, возбуждающими аппетит и способствующими пищеварению.





Ромашка

Matricaria

Теплые цветочные ароматы

Известное всем цветковое растение – ромашка – обладает теплыми и деликатными ароматами с яблочными нотами. Ромашка имеет около 20 видов. Три нижеследующих из них находят применение в медицине. Кроме того, они используются в бьюти-индустрии, кулинарии и производстве алкогольных напитков (вермуты, джин, ликеры).

Ромашка аптечная (*Matricaria recutita*)

Это одно из самых востребованных лекарственных растений. Эфирное масло, настои и отвары цветков обладают противовоспалительным, седативным, болеутоляющим воздействием. Антиоксидантные свойства экстракта ромашки аптечной находят применение в косметической промышленности. Отвар ромашки аптечной – более мягкий по сравнению с отварами римской и девичьей ромашки, которые горьковаты на вкус. Еще одно отличие аптечной ромашки заключается в том, что это однолетнее растение. А два других вида – многолетние.

Ромашка римская (*Chamaemelum nobile*)

Растение появилось на свет не в Италии, как можно было бы судить по его названию. Оно происходит с атлантического побережья Европы и северной Африки.

Ромашка девичья (*Tanacetum parthenium*)

Крупная ромашка, может достигать высоты 80 см. Она произрастает в странах южной и восточной Европы, где она появилась на свет, а также на Кавказе и во многих других странах. Она обладает выразительным ароматом, с оттенками хризантемы. В первую очередь, этот вид ромашки известен в качестве средства от головной боли.

Тонка, бобы (семена Диптериска душистого)

Dipteryx odorata

Пряные восточные оттенки

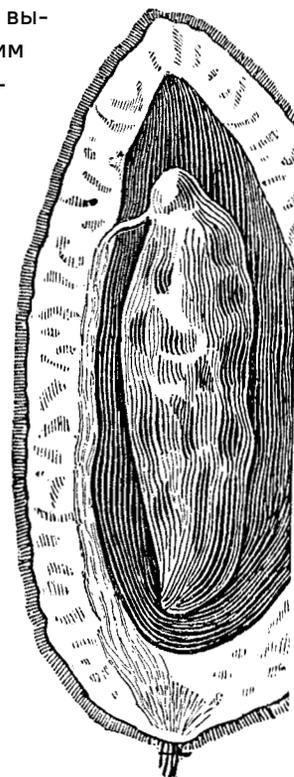
В тропиках Южной Америки произрастает дерево Диптериск душистый. Внутри плода этого дерева есть одно темное морщинистое семя длиной 3-4 см. Это и есть боб тонка.

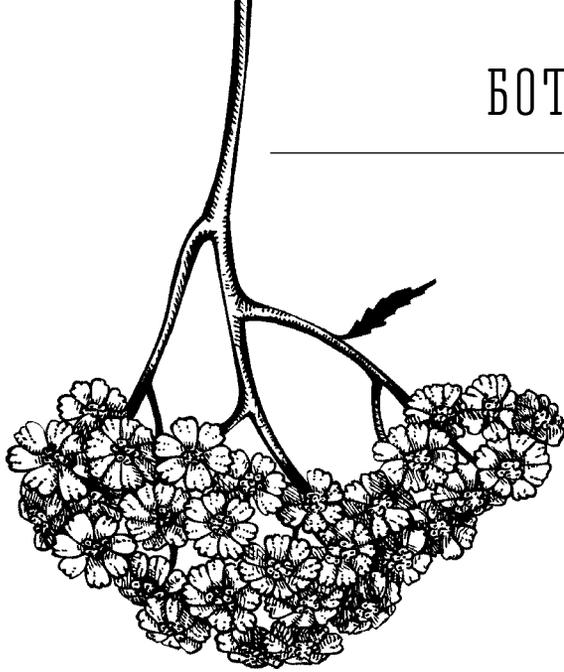
Бобы тонка богаты веществом под названием «кумарин». Они имеют приятный восточный, пряный аромат, напоминающий ваниль, миндаль, корицу и гвоздику.

Бобы тонка находят применение в кондитерском деле, служат для ароматизации сиропов, некоторых ликеров, джинов и вермутов, а также ценятся в парфюмерии.

В качестве интересного факта можно добавить, что бобы тонка вошли в композицию первых в истории духов для мужчин под названием Pour un Homme.

Этот аромат был выпущен французским парфюмерным домом Caron в 1934 году, ознаменовав собой пост-одеколонную эру. Аромат Pour un Homme до сих пор пользуется успехом, и им душились многие известные личности от Сержа Генсбурга до некоторых французских президентов.





Тысячелистник

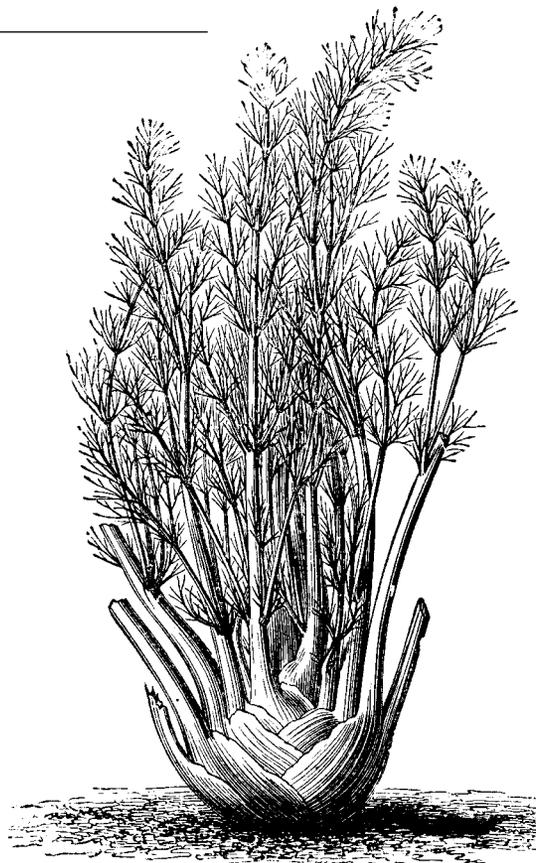
Achillea millefolium

Полезные вещества и терпкие ноты

Тысячелистник – многолетнее травянистое растение с красивыми белыми или розовыми соцветиями. Оно встречается практически повсеместно в России, а также в других странах Европы и Азии.

Тысячелистник богат различными кислотами, витаминами и многими другими полезными веществами, благодаря которым настои, отвары и экстракты этого растения находят очень широкое применение в медицине.

Обладая приятным терпким и пряным вкусом, тысячелистник служит приправой для разных блюд, а также используется в качестве ароматизатора спиртных напитков, в частности он является одним из компонентов вермута. Используется верхняя часть тысячелистника, главным образом, – его листья и соцветия.



Фенхель

Foeniculum

Анисово-полынные ароматы

Фенхель представляет собой крупное травянистое растение, которое может достигать в высоту 2,5 метра. Он обладает выраженным анисовым ароматом с нотами полыни.

Фенхель предпочитает средиземноморский климат, но его выращивают и в других регионах. С давних времен фенхель широко используют в разных областях: в медицине, парфюмерии, бьюти-индустрии, кулинарии. Клубни фенхеля применяют в гастрономии в качестве овоща, как в сыром виде, так и после тепловой обработки. Семена фенхеля служат пряностью.

В алкогольной индустрии фенхель используется при производстве пастиса, абсента, вермутов и некоторых ликеров.



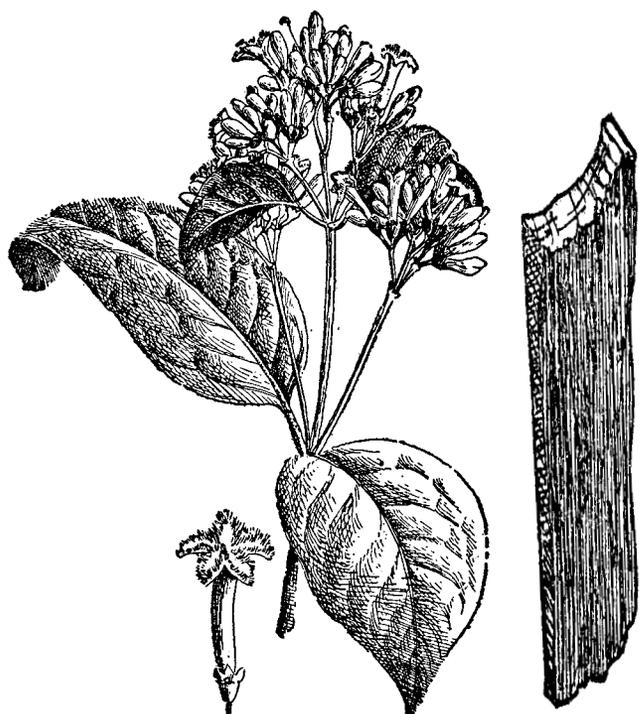
L'APÉRITIF ÉTANT MAINTENANT UNE VRAIE BYRRH..MANIE, IL EST JUSTE DE NE PLUS DIRE UN BARMAN, MAIS UN BYRRHMAN.

BYRRH

Хинное дерево

Cinchona

Главная пряность хинных настоек



23 вида хинного дерева объединены под латинским названием *Cinchona*. Это вечнозеленое растение встречается, главным образом, в сухих лесах, расположенных на горных склонах Анд в Южной Америке. Оно может достигать 18-метровой высоты. Кора хинного дерева содержит хинин, который помогает бороться с малярией и обладает жаропонижающим действием.

Хинный порошок стал известен в Европе в 17 веке. Он использовался при французском дворе и лечил от лихорадки короля Людовика XIV и других высокопоставленных особ. Кроме того, хинин обладает ароматной горечью, стимулирует аппетит и оказывая тонизирующее воздействие.

Благодаря всем этим свойствам, в середине 19 века хинный порошок обрел жидкую форму, дав рождение целой группе французских аперитивов на основе вина: так называемых, «хинных настоек». Аперитив Dubonnet, появившийся на свет в 1846 году, был создан в терапевтических целях. Но он пришелся публике по вкусу и достаточно быстро перешел из разряда лекарств в разряд аперитивов.

Вслед за Dubonnet на свет появились такие бренды хинных настоек, как Bonal, Byrrh, Lillet и другие. Что касается других напитков, то кора хинного дерева также служит ароматизатором биттеров, вермутов и безалкогольных тоников.

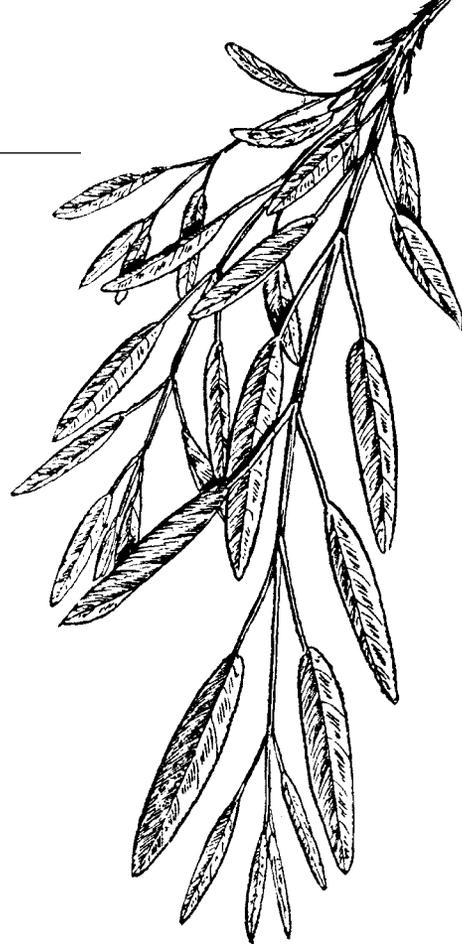
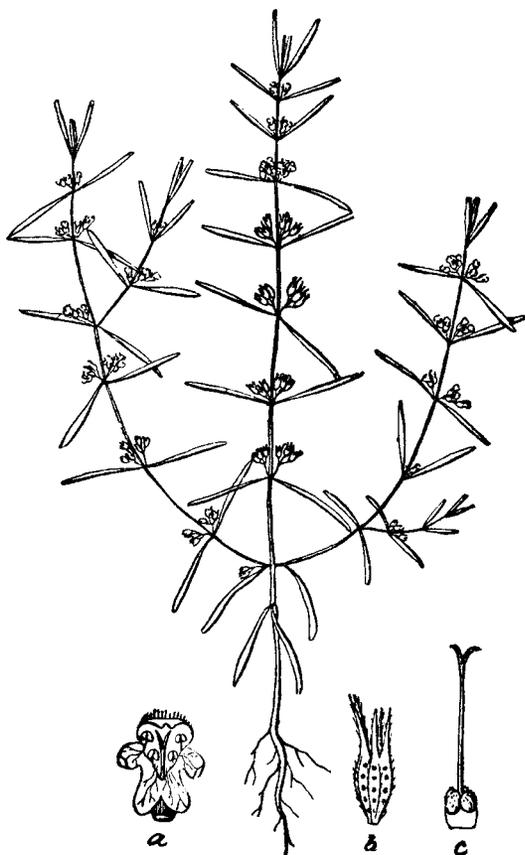
Чабер

Satureja

Ароматы Прованса

Ароматическая трава чабер в диком виде растет на обочинах дорог в Средиземноморских странах. Кроме того, существует садовый чабер, который культивируют в разных регионах.

Чабер – признанное лекарственное растение, обладающее антисептическими и дижестивными свойствами. Эфирное масло чабера находит применение в ароматерапии. Чабер широко используется в кулинарии в качестве пряности и входит в состав гастрономической смеси-приправы «Прованские травы». В мире аперитивов чабер служит для ароматизации некоторых вермутов.



Шалфей

Salvia officinalis

Листья с пикантными ароматами

Шалфей лекарственный – это теплолюбивое травянистое растение или даже полукустарник родом из Италии и юго-восточной Европы. К нашему времени он распространился повсеместно, и его культивируют в разных странах.

Шалфей лекарственный входит в общий род Шалфеев, который насчитывает несколько сотен видов и подвидов. Хозяйственный интерес представляют листья и цветущие верхушки шалфея. Медицина, косметика, парфюмерия, кулинария – вот сферы его использования. В индустрии спиртных напитков выразительные, пикантные ноты шалфея ценятся производителями вермутов, пастиса, ароматизированных вин и ликеров.



Ясенец

Dictamnus

Горящий куст

Ясенец белый (или дикий бадьян) – это многолетнее травянистое растение, лекарственные и ароматические свойства которого известны со времен древних греков.

Летом растение выделяет очень ароматное, летучее и горючее вещество. При сильной засухе или рядом с источником пламени ясенец может вспыхнуть, но само растение от этого не страдает. За это ясенец прозвали «горящим кустом».

В сочетании с другими ботаникалами ясенец используется для ароматизации вермутов, которым он сообщает свои характерные лимонные ноты.





ENTRÉE

ENTRÉE

ELABORATO CON
VINI ITALIANI
CONCERNATI ED ESTRATTI
DI ERBE
E SOSTANZE IN TINI
DI LEGNO

AMERICANO
NEGRONI
APEROL SPRITZ
MOJITOS
MARCOS
RAMOS
PILSNER URQUELL
PLANCHES
APERITIVES



L'ANTIQUAIRE

EST. 2010

CLASSIC COCKTAIL BAR & FINE SPIRITS

ELABORATO CON
VINI ITALIANI

ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА



Библия Бармена

Вот уже более 20 лет «Библия Бармена» снабжает самой актуальной информацией ценителей барного искусства. Это пятое издание легендарной книги было полностью обновлено и отражает всё богатство современного мира баров и коктейлей.

- Барная культура и сегодняшние тренды потребления.
- Всё о напитках и способах их подачи.
- Рецепты исключительных коктейлей и техника их приготовления.



Инстаграм автора



@fedor_evsevsky



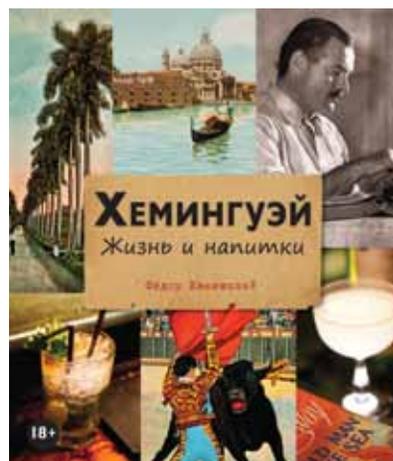
Гид продвинутого Бартендера

Этот гид по миксологии предназначен для барменеров, которые стремятся достичь прогресса в своем искусстве. Он служит необходимым дополнением к «Библии Бармена», представляя наиболее современные способы подачи и техники приготовления коктейлей: от самых сложных до очень простых. С ним вы научитесь готовить смешанные напитки нового поколения, которые придется по вкусу самым требовательным гостям.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам Bar Style

DELICATESSEN Культовые коктейли

Московский Delicatessen, вошедший в список 50 лучших баров планеты, славится теплой атмосферой и исключительными напитками. В этой книге вы почувствуете шарм Delicatessen и узнаете лучшие рецепты коктейлей, которые уже стали культовыми.

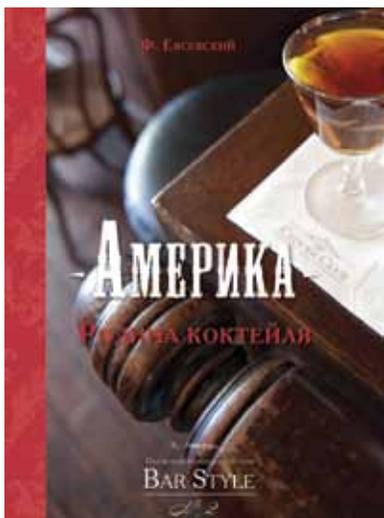


Хемингуэй Жизнь и напитки

Алкоголь был такой же частью жизни Хемингуэя, как слова – частью его книг. Только обжигаясь ромом или виски, он приглушал боль от других ожогов: будь то военные раны или удары судьбы, которые преследуют человека, воспринимающего жизнь как бесконечную борьбу. Связь Хемингуэя с барами и коктейлями заслуживает большего, чем просто тост за его здоровье. Эта книга посвящается легендарному автору, его любимым барам и напиткам, а также содержит рецепты исторических коктейлей, которые он пил, и современных коктейлей, созданных в его честь.



ДРУГИЕ КНИГИ АВТОРА



АМЕРИКА РОДИНА КОКТЕЙЛЯ

Познание Америки – необходимый этап для тех, кто хочет овладеть барной культурой. Именно из Америки растут корни миксологии, нисходя к 1806 году, когда в газете The Balance было впервые использовано слово «коктейль». Из Америки происходит большинство смешанных напитков, которые вдохновляют барменов на создание современных «твистов». Манхэттен, Олд Фэшнд, Минт Джулеп, Авиация, Московский Мул... Этот список практически бесконечен.

В книге отражены все исторические эпохи миксологии: от старинных салунных рецептов и запретных напитков времен сухого закона до тики-коктейлей. Вместе с тем, Америка – это не только историческая родина коктейля, но еще и двигатель сегодняшней миксологии. Поэтому автор также представляет в книге современные бары Нью-Йорка, Сан-Франциско и Нового Орлеана, с их барменами и их рецептами.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам Bar Style

Цифровые книги на www.litres.ru



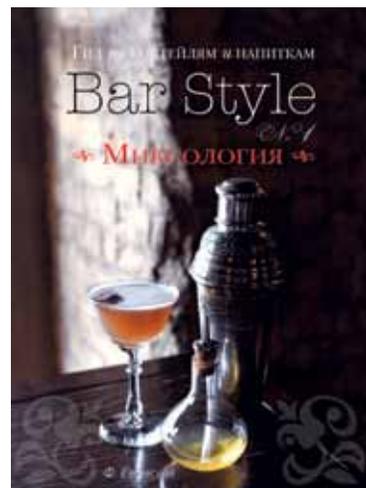
МОСКВА - ЛОНДОН ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ

На страницах гида лучшие бармены Москвы и Лондона соревнуются в силе воображения и творческих способностях, а также делятся своими рецептами, многие из которых уже завтра станут классикой. Здесь представлены трендовые заведения Москвы и Лондона, работающие в них бармены, их рецепты и ноу хау. Это настоящий труд исследования и репортажа.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам Bar Style

БИБЛИЯ СОМЕЛЬЕ И РЕСТОРАТОРА

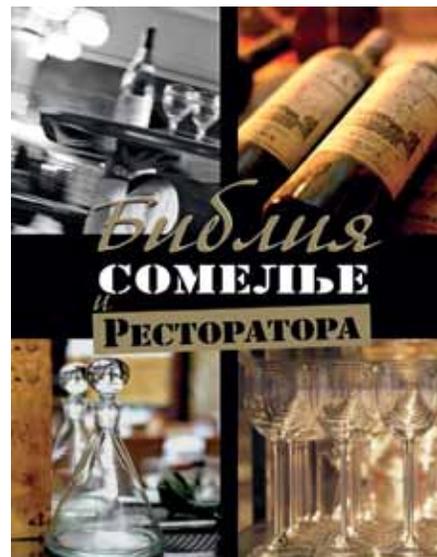
«Уникальное, самое исчерпывающее в мире издание для сомелье и других профессионалов ресторанного бизнеса. Эта незаменимая книга содержит всю эксклюзивную информацию, необходимую для высококлассной работы с винами и спиртными напитками».



BAR STYLE №1 МИКСОЛОГИЯ

Гид «Bar Style» – это спутник бармена и миксолога. Он отражает современное развитие мира напитков, не забывая о славном прошлом миксологии.

Серия: Гид по коктейлям и напиткам Bar Style



Фотографии барменов и заведений сделаны автором.
Вместе с тем, автор выражает признательность всем частным лицам
и компаниям, иллюстрации которых опубликованы в этой книге.

Фото коктейлей «Негрони» на обложке – Martini. Автор: Anna Palma

Фёдор Евсевский

Е 25 Аперитив. Король коктейлей. Серия: *Гид по коктейлям и напиткам «Bar Style»* –
М. Евробукс, 2020. – с. 208. Ил.

Формат 190 x 250 мм

Печать офсетная

Отпечатано в типографии SIA PNB Print, Латвия
www.pnbprint.eu

