Ликёры

Одна из самых объемных по количеству наименований и, пожалуй, одна из самых почтительных по возрасту группа алкогольных напитков – это ликеры. Этот напиток имеет общие корни с бальзамами и битерами, когда все эти напитки изготавливались под эгидой монашеских орденов и алхимиков. Название напитка «ликер» восходит корнями к латыни, где «liquefacere» означает «растворять». Ведь ликер может быть основан на любом алкогольном напитке, растворенном абсолютно любым ягодным, фруктовым и даже растительным компонентом. Наиболее популярными и часто используемыми в производстве ликеров ягодами, являются малина, вишня, черная смородина, тутовые плоды и черника. Тем не менее, есть некие стандарты, характерные для группы напитков, под названием «ликеры». Итак, ликером называется ароматизированный, слегка подслащенный алкогольный напиток (содержание сахара не менее 200 гр/л), крепость которого варьируется от 17° до 70°. Еще в прошлом веке ликеры подавались во время основной трапезы, преимущественно на обед в наши дни это, скорее, дижестив или апертитив. В зависимости от свойств конкретной марки, может подаваться в чистом виде, либо со льдом (водой). Чаще всего подаются при комнатной температуре, не охлаждая предварительно. Хранить ликеры также не рекомендуется в холоде, так как напиток может помутнеть.

Амаретто Amaretto

Есть легенда, согласно которой в начале 16 века один из учеников Леонардо да Винчи рисовал фрески в небольшом городке Саронно. Ему позировала прекрасная юная леди, которая пленила художника. По каким-то обстоятельствам, двум молодым сердцам не суждено было воссоединиться и в день разлуки юная дева преподнесла своему возлюбленному напиток со вкусом миндаля, изготовленный собственноручно. Благодаря этой легенде амаретто и по сей день сохранил репутацию «напитка влюбленных». Рецепт приготовления Amaretto многие годы хранился в строгой тайне и передавался из поколения в поколение. Потомок Джованни Реины, считающегося основателем этого напитка, Доменико Реина, в 20 веке открыл магазин и свое небольшое производства ликера. Дела довольно быстро пошли в гору. Так появилась компания по производству Amaretto. Называется она Illva Saronno, расположена, конечно же, в том самом городе Саронно и управляется семьей Реина, свято чтущей традиции и рецептуру производства Amaretto.

Бейлис Baileys

В 1974 году в предместье Дублина впервые появился первый в мире сливочный ликер Baileys Irish Cream. Наряду с упорством и трудом, появлению этого ликера способствовала и счастливая случайность. Еще в начале 1970ых группа молодых людей во главе с Дэвидом Дэном мечтала создать некий необычный, вкусный и не очень крепкий напиток. Будучи приверженцем использования только натуральных продуктов, ирландец Дэнд не мог обойти вниманием знаменитый ирландский виски и не менее знаменитые ирландские сливки. Попытавшись вначале просто смешать их миксером и получив приятную на вкус консистенцию, Дэнд на протяжении четырех лет искал технологию, позволяющую сохранить вкус и структуру постоянными. Так, появился Бейлис (Baileys), известный и любимый во всем мире. К виски со сливками добавили шоколад, немного ванили, сахара, мяты и карамели. Сегодня Бейлис (Baileys) поставляется в 169 стран. Принято употреблять как в чистом виде, так и со льдом. Используется для изготовления коктейлей. Идеально сочетается кофе.

Броганс Brogans

В 1998 году в Ирландии Патриком Броганом было основано независимое предприятие P.G. Brogan & Company. Начиная фермером и, работая впоследствии, на производстве, изготавливающем ликеры, Броган решил создать свой собственный ликер с особым вкусом и отменным качеством. В результате, соединив лучшие продукты, применив свои профессиональные знания и проявив упорство, достойное похвалы, он создал извесный всему миру ирландский сливочный ликер Броганс (Brogans)**.** Для его производства используются высококачественные ирландские сливки от лучших фермерских хозяйств, расположенных на зелёных пастбищах Royal County Meath и 10летний односолодовый ирландский виски, создаваемый винокурней Кули (Cooley). После тройной дистилляции виски выдерживается в бочках из американского дуба, в которых ранее хранился бурбон, либо из испанского дуба, в которых ранее выдерживался херес. В результате получается идеальный, сбалансированный ликер, гармонично сочетающий в себе нежность сливок и тепло виски.

Гальяно Galliano

В 1896 году благодаря тосканскому производителю бренди Артуро Ваккари появился Гальяно Аутентико (Galliano L'Autentico) – знаменитый итальянский ликер на травах, названный в честь героя Италии Джузеппе Гальяно, прославившегося мужеством в Первой Абиссинской войне. В составе напитка более 30 ингредиентов растительного происхождения. Здесь и травы, и ягоды, и коренья, и цветы. Основные нотки во вкусе – можжевельник, анис, лаванда и мята. Создание ликера Гальяно (Galliano) – сложный, длительный процесс, состоящий из 7 этапов настаивания растений на спирту и 6 этапов дистилляции. Изначально в линейке дома Гальяно (Galliano) доминировал напиток, крепостью 30°, со сладким ванильным вкусом. Но, не желая останавливаться на достигнутом, сегодня Гальяно (Galliano) предлагает любителям ликеров две новые марки с абсолютно новыми вкусами: Гальяно Ристретто (Galliano Ristretto) с зернами арабики и робусты и Гальяно Бальзамико (Galliano Balsamico) с бальзамическим уксусом. Крепость напитка поднялась до 42°. Качество же остается неизменным и достойным. Подается как в чистом виде в качестве дижестива, так и в составе коктейлей.

Драмбуи Drambuie

Легенда гласит, что этот ликер появился в 18 веке в честь принца изгнанной династии Стюартов, Чарли. Знающий толк в ликерах принц, заказал королевскому аптекарю эликсир, достойный Его Величества и Шотландии. Аптекарь не подвел. Из известных ингредиентов ликера Драмбуи (Drambuie) - солодовый шотландский виски и вересковый мед. Все остальные компоненты, равно как и рецептура изготовления напитка в целом – строжайший секрет. Хранителями этого секрета является клан Маккиннонов, которым принц оставил рецепт приготовления ликера Драмбуи (Drambuie) в знак признательности за свое спасение во времена войн в 18 веке, в которых принц принимал активное участие. За содействие принцу, клан Маккиннонов был арестован и лишен своих земель. Но гордые Маккинны сохранили рецепт Драмбуи (Drambuie) и сегодня это по праву их семейный напиток. В наши дни управляют производством не то однофамильцы, не то дальние родственники – действительно потомки тех самых Маккиннов – ведь будучи утерянным в 70ые годы 19 века рецепт, снова вернулся в семью через несколько лет, а появившись на рынке в 1909 году, стал первым ликером в Палате Лордов уже в 1916ом. В производстве этого известного во всем мире ликера бережно хранят традиции. Даже в оформлении бутылок мало что изменилось за последние сто лет – все та же квадратная бутылка, с той же этикеткой, на которой красуется фамильный герб Маккиннов и, конечно, надписью «Remember the gift of the prince».

Калуа Kahlua

Сегодня, один из самых популярных ликеров в мире - Калуа (Kahlua). Производится с1936 года в Мексике, когда Педро Домеск решил создать кофейный напиток, содержащий алкоголь. Это кофейный ликер, для изготовления которого используются исключительно лучшие бобы кофе «арабика», а точнее мексиканский сорт Арабики, который выращивается в мягком климате субтропиков на высоте 900-1400 метров над уровнем моря.

Кроме кофе высшего сорта, в рецепте ликера Kahlua есть такие ингредиенты, как мексиканский тростниковый ром высочайшего качества, очищенный спирт и сладкий ванильный сиро. Калуа (Kahlua) - один из самых популярных в мире ликеров. На его основе делаются холодные и горячие коктейли, в том числе и знаменитый Б52. несмотря на то, что это молодой напиток, не имеющий вековых историй – Kahlua известен во всем мире и имеет свое, особое место в сердце ценителей алкогольных напитков.

Куантро Cointreau

Родиной этого знаменитого, сложного и неповторимого апельсинового напитка является французский город Анже, где в 1849 году Эдуард Куантро открыл небольшое производство, в стенах которого в 1875 года появился ликер Куантро (Cointreau). Спустя небольшой промежуток времени, слава это напитка разлилась далеко за пределами Франции. Казалось бы, в производстве Куантро (Cointreau) нет ничего сложного: мацерация (размачивание) цедры апельсинов двух сортов – горького и сладкого, дистилляция, с последующим добавлением родниковой воды. Но, тем не менее, эта технология используется только для производства именно ликера Куантро (Cointreau) - ведь идеальные пропорции компонентов и нюансы технологических процессов известны только членам семьи Куантро. При дегустации этого напитка первым делом характерно ощущение аромата апельсина. Далее чувствуется холодок, и в конце добавляется крепость напитка. Ликер имеет долгое мягкое послевкусие. Подается охлажденным, в чистом виде. Хорош и в составе коктейлей – знаменитых «Камкадзе», «Марагрта», «Космополитен», «Б52» и некоторых других.

Малибу Malibu

Знаменитый коксовый ликер Малибу (Malibu) был рожден на карибском Барбадосе. Производит его компания West Indian Rum Distillery, расположенная в местечке Black Rock, история которой начинается еще с 19 века. Изначально, предприятие выпускало лишь ром, но с 1980 года здесь наладили и производство ликера. Согласно легенде, однажды с пальмы сорвался кокосовый орех и упал в бочку с ромом. Так возникла идея

создания ликера на основе рома с добавлением кокосового молока. Получаемый в результате напиток имеет крепость 21° - ниже, чем у рома, и поэтому называется ликером. Это сладковатый, матово-белый напиток с изумительным мягким вкусом. Его можно употреблять и в чистом виде, и с добавлением тоника или сока. Также, Малибу (Malibu) широко используется в составе знаменитых по всему миру коктейлей. В линейке ликеров Малибу (Malibu) представлены классический кокосовый Coconut, Mango Rum – с экстрактом манго, Passion Fruit Rum – с экстрактом маракуйи.

Мари Бризар Marie Brizard

Согласно преданию, около 250 лет назад в Бордо жила Мари Бризар, которая занималась благотворительностью и спасла не одну жизнь. Одним из счастливчиков, спасенных ею от смерти, был моряк, который в знак благодарности раскрыл ей секрет изготовления ликера на основе аниса. В 1775 году Мари Бризар с племянником основали в Бордо производство по созданию ликеров, известных сегодня во всем мире. Как и во времена самой мадам Бризар, и сегодня в производстве используются только спелые, качественные фрукты и экологически чистые травы, а также уникальные рецепты, передающиеся из поколения в поколение, что позволило марке Marie Brizard стать третьей в мире среди производителей ликеров. И даже дизайн бутылки разработан специально для максимально удобного использования барменами. В линейке продукции Marie Brizard представлено более 25 различных наименований.

Патрон Patron

В 1989 году американский миллиардер Джон Пол Де Джорджиа, основал компанию Patron Spirits,так как будучи большим любителем текилы, он не мог найти ни один удовлетворяющий его запросам достойны напиток. Именно усилиям Patron Spirits в мире возобновился интерес к текиле, которая на тот момент времени считалась второсортным напитком. Но Patron Spirits не желали останавливаться на достигнутом. Так, появился ликер, изготовленный на основе текилы. Это совершенно новаторский и молодой продукт со смелым чистым вкусом. Необходимо обладать большим мастерством, чтобы изготовить ликеры Patron так, чтобы не растерять основных ноток ключевого напитка - чистой текилы Patron с ароматом алоэ. Наиболее популярный в линейке ликер Patron XO Café – напиток с сухим, анне сладковатым вкусом с повышенной крепостью. Идеален для приготовления коктейлей.

Полар ЛАЙМЕС Polar Limes

В 80ых годах прошлого века в немецких барах появился новый напиток, который получали из клубничного пюре с добавлением водки и сока лайма. Этот клубничный коктейль был очень популярен благодаря свежему, клубничному вкусу. Позже появились и другие фруктовые оттенки. Так появилась линейка фруктовых ликеров, благодаря нахождению в составе которых того самого лайма и вся линейка продукции называется Лаймс. Сегодня ликеры Polar Limes представлены в трех вкусовых решениях: клубника, маракуйа и груша. Все ликеры можно употреблять в чистом виде, желательно охлажденными. Кроме того они идеальны в качестве основы для коктейлей, хорошо сочетаются со льдом и шампанским.

Самбука Sambuca

Sambuca – традиционный итальянский напиток, который впервые был выпущен в 1851 году Луиджио Манци в Италии, в небольшом городке Чивитавеккья. Это анисовый ликер, прозрачный, крепостью до 40°. Слово «самбука» немного схоже в произношении с итальянским словом, обозначающим бузину – sambuco. Но, несмотря на легенды связанные с этим совпадением, считается, что название напитка не имеет отношения к бузине. Тем не менее, в составе напитка бузина все же присутствует. Кроме того в производстве используют такие ингредиенты, как спирт (преимущественно пшеничный), анис, сахар и ароматические травы. Тайна состава ликера Sambuca ревностно и свято охраняется. Особую популярность напиток получил после Второй мировой войны, когда Анджело Молинаре открыл производство самбуки и практически сразу ликер Sambuca стал неотъемлемой модной частью жизни итальянцев. Самбуку можно употреблять в чистом виде либо со льдом или с добавлением воды. Среди молодежи популярен так называемый способ Sambuca con mosca (Самбука с мухами) – три зернышка кофе, символизирующие здоровье, счастье и богатство (а вовсе не мухи!) добавляются в бокал с неразбавленным чистым ликером. Напиток поджигают и переливают в другой бокал. Первый бокал при этом накрывают, дабы не дать выйти алкогольным парам. Теплую самбуку выпивают и через трубочку вдыхают пары из первого бокала. При желании, можно разгрызть и кофейные зерна – так лучше раскрывается анисовый вкус.

Сент Бренданс Saint Brendans

В Ирландии, в 484 году, родился Святой Брендан, которого в миру прирождении звали Киаррайгт Луахра. Имя его изначально попало в историю благодаря тому, что в поисках Очарованной страны, он семь лет провел в плавании по морям и океанам. Некоторые говорят, что не было вовсе никакого путешествия. Другие же источники пишут, что видел он на своем пути и благословенный остров – воплощение рая на земле, и морское чудище настолько больших размеров, что Брендан высадился на него, приняв за сушу. Как бы то ни было, Брендан Клонфертский, как его еще называли современники, стал довольно популярным и имел множество последователей и учеников. Благодаря ему было построено множество монастырей. Им же был основан Клонферт – деревня в Ирландии с одноименным собором, где и был похоронен святой Брендан. После смерти был канонизирован католической церковью. В наши дни он особо почитаем в США, как покровитель военно-морского флота. Известный во всем мире ирландский сливочный ликер Saint Brendans назван именно в честь Брендана Клонфертского. Это идеально сбалансированный напиток, который хорош как для употребления в чистом виде либо с добавлением льда, так и для приготовления коктейлей. Кроме того, он отлично сочетается с кофе или горячим шоколадом. В основном подается как дижестив.

Шартрез Chartreuse

В 17 веке во Франции маршал Франсуа Аннибал д’Эстри подарил монашескому ордену Шартрез (Chaurtreuse) трактат с названием «Эликсир долголетия». По неизвестным причинам рукопись была повреждена и, для ее восстановления понадобилось около столетия. По окончании работ в 1737 году в Гренобле, отец Жером Мобек, опираясь на рукопись, создал первую партию того самого эликсира, крепостью в 71°. В 1764 году появилась несколько усовершенствованная, более мягкая структура крепостью 55°. Этот вариант ликера производится и в наши дни под маркой Chaurtreuse Verte – Зеленый Шартрез. Во времена французской революции монахи вынуждены были покинуть не только монастырь, но и Францию. Драгоценный трактат оказался в руках гренобльского лекаря. Лишь в 1816 году он снова попал в монастырь. Благодаря мужеству и упорству монахов была сохранена рецептура Chaurtreuse Verte. Более того, в 1838 году появился еще один ликер Шартрез Желтый (Chaurtreuse Jaune), крепость которого составляет 40°. Сложная судьба Ордена вновь заставила на время покинуть стены монастыря. Монахи, оказавшись в Каталонии, производили напиток под другим именем. Но в 1929 году все вернулось на свои места. В наши дни Шартрез (Chaurtreuse) знаменит во всем мире Тайну его приготовления знают всего 2 монаха.

Шериданс Sheridans

Появился этот ирландский ликер в Дублине, в 1994 году на том же заводе, что и его не менее знаменитый соотечественник – Бейлис благодаря компании Томас Шеридан и сыновья. Помимо исключительных вкусовых особенностей, нужно отдать должное и разработке дизайна бутылки ликера Sheridans. Это черно-белая бутылка разделенная перегородкой, благодаря чему в одной части хранится ванильный ликер, а в другой – шоколадно-кофейный. В умелых руках при наполнении низкого бокала, белый ликер аккуратно покрывает темный. Пожалуй, совершенно оправдано признание ликера Sheridans самым креативным изобретением производителей алкогольных напитков. Ценители Sheridans рекомендуют его к употреблению в чистом виде. Допускается подача со льдом, либо добавление в кофе или десерты. Также используется для приготовления сложных коктейлей. Примечательно, что ликер остается свежим в течение полутора лет, так как крепость виски позволяет сохранить свежесть остальных компонентов.

Моцарт Mozart

В 1954 году в австрийском Зальцбурге стали производить шоколадные ликеры Моцарт (Mozart). Он был создан как дань уважения великому музыканту, родившемуся здесь же. Как известно, из всех ликеров шоколадные – самые сложные в изготовлении. Крайне сложно сохранить жидкую структуру без нагрева. Непревзойденным мастером в этом деле по праву считается австрийский завод H.C. Konig Ges m.b.H. Вполне логично, что многие ингредиенты и, особенно техника производства хранятся в строжайшем секрете. Известно лишь, что для создания ликеров Моцарт (Mozart) используются исключительно натуральные компоненты. Алкоголь, используемый в производстве, дистиллируется из спелых фруктов. Какао, используемый на производстве, только двух элитных сортов – Форастерио и Тринитарио. Он смешивается со спиртом и проходит выдержку на протяжении двух месяцев. Далее – дистилляция, исключительно на основе какао – таков принцип для всех напитков Mozart. Бутылки, в которые разливается готовый ликер, легко узнаваемы. Они особым образом упаковываются, дабы максимально дольше сохранить свойства и качества содержимого. К горлышку прикреплены бирки с рекомендациями по хранению и употреблению напитка. Сегодня ликеры Моцарт (Mozart) импортируются в 70 стран по всему миру.