

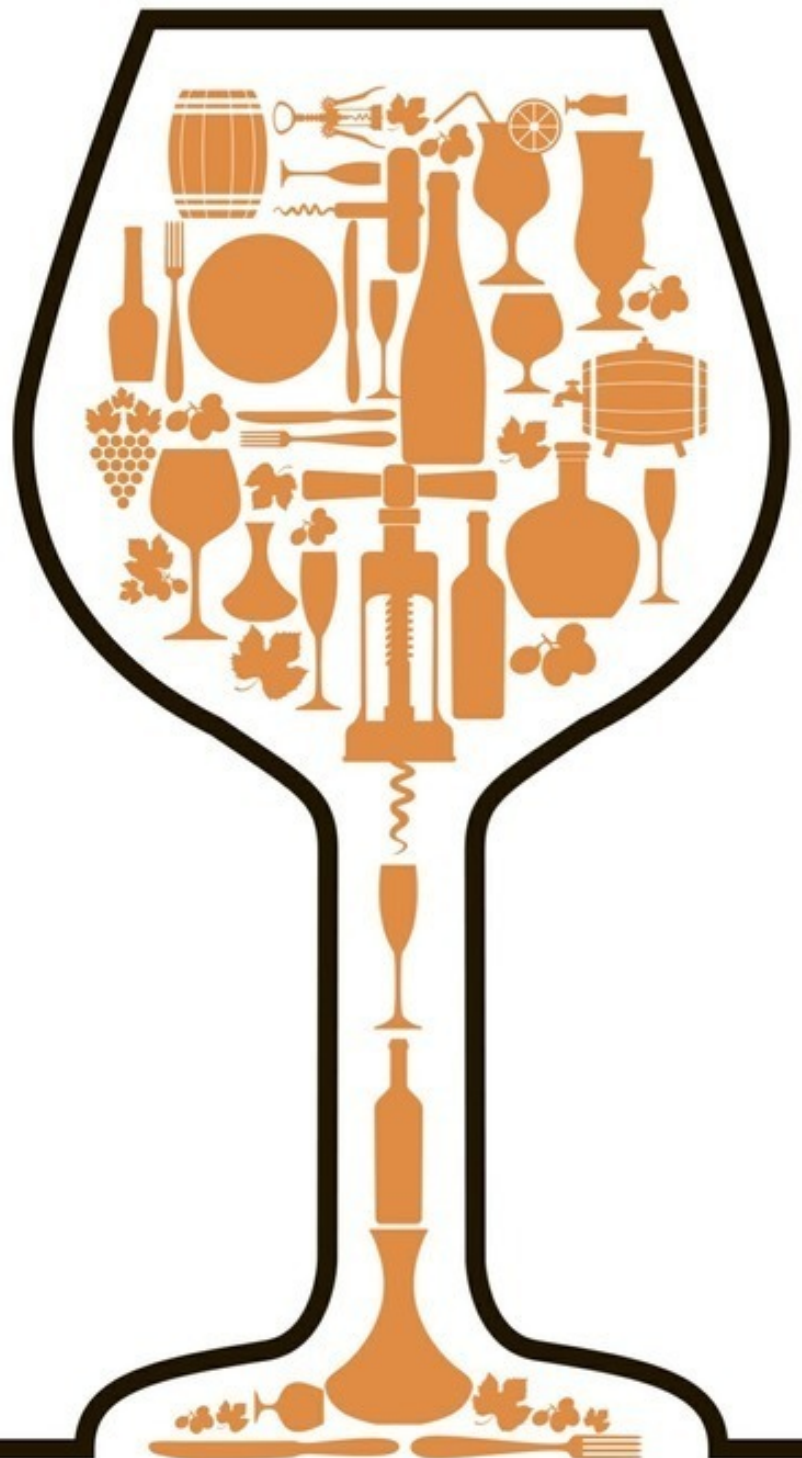
Алкофан

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ И КУЛЬТУРА ПИТИЯ

*Систематическая
энциклопедия
от **АЛКОФАНА***

Характеристика
более
50 напитков,
а также методы
борьбы
с похмельем,
перегаром
и быстрым
опьянением

ОТ СОЗДАТЕЛЯ
САЙТА
ALCOFAN.COM



Алкофан

**Алкогольные напитки и культура
пития. Систематическая
энциклопедия от Алкофана**

«Издательские решения»

Алкофан

Алкобольные напитки и культура питания. Систематическая энциклопедия от Алкофана / Алкофан — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-901761-1

Книга для тех, кто хочет разбираться в спиртном на уровне «продвинутого пользователя»: знать нюансы технологии производства, историю, известные марки, коктейли и особенности употребления более чем 50 алкобольных напитков. Отдельное внимание уделено борьбе с быстрым опьянением, похмельем и перегаром. Полученные знания дадут возможность не только сполна насладиться выбранным напитком, но и стать признанным алкобольным экспертом в кругу друзей и близких, пропагандистом культуры питания.

ISBN 978-5-44-901761-1

© Алкофан
© Издательские решения

Содержание

От автора	6
Теоретические основы приготовления алкогольных напитков	7
Спиртовое брожение, или Как сахар превращается в спирт	8
Виды дрожжей	8
Сырье для получения алкогольных напитков	9
Дистилляция и ректификация – две технологии получения крепкого алкоголя	11
Понятие дистилляции	11
Дробная перегонка: «головы», «тело» и «хвосты» дистиллята	12
Суть ректификации	12
Разница между дистилляцией и ректификацией (водкой и самогонном)	13
Влияние сивушных масел на алкогольные напитки	15
Вред и польза сивушных масел	15
Значение бочковой и бутылочной выдержки	17
Система выдержки Criadera and Solera («Криадера и солера»)	18
Принцип выдержки	18
Нюансы технологии	18
Виды выдержки бренди солера	19
Преимущества и недостатки	19
Крепость алкоголя: градусы, проценты, обороты, ABV, proof	20
Контроль спиртных напитков по происхождению	22
Российская действительность	23
Алкогольные традиции	24
Понятие аперитивов и дигестивов	25
Как правильно держать бокал или рюмку с напитком	26
Зачем и как правильно произносить тосты	27
Особенности тостов в разных странах	27
Правила этикета тостов в России	28
Как правильно говорить тосты	28
Традиция чокаться бокалами (рюмками)	30
Как правильно чокаться	30
Что значит пить на брудершафт	32
Отношение к алкоголю в религиях мира	33
Алкоголь в христианстве	33
Алкоголь в исламе	34
Буддизм и алкоголь	34
Достижения и провалы «сухих законов» в России и США	36
Николай II, Первая мировая война и первые годы советской власти	36
Михаил Горбачев и легендарный «Сухой закон» в СССР	36
Вудро Вильсон и «сухой закон» в США	37
Нелепые антиалкогольные законы	38
Почему любой «сухой закон» обречен на провал	38
Конец ознакомительного фрагмента.	39

Алкогольные напитки и культура питания Систематическая энциклопедия от Алкофана

Алкофан

Переводчик Юлия Николаевна Чухвичева

© Алкофан, 2018

© Юлия Николаевна Чухвичева, перевод, 2018

ISBN 978-5-4490-1761-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора

Дорогой читатель!

Современная культура употребления алкоголя в русскоязычной среде сформировалась под влиянием водки – самого дешевого и доступного спиртного на протяжении последних восьмидесяти лет. В результате теперь почти все алкогольные напитки принято пить из рюмок, закусывая тем, что есть на столе. Наслаждение спиртным как таковым уходит на второй план, главной целью становится опьянение.

Между тем культура питания других алкогольных напитков сильно отличается от водочной – нужно правильно выбрать объем и форму бокалов, температуру подачи, сопутствующие блюда, учесть другие факторы. Всё это формирует альтернативную культуру, в которой важно насладиться дегустацией выбранного спиртного в кругу друзей и близких, а не провести время в пьяном угаре, жалея о последствиях утром.

Цель этой книги – дать читателю представление об особенностях спиртных напитков: используемом сырье, методах производства, истории появления, правилах подачи и подбора блюд, популярных марках и коктейлях. Ознакомить с алкогольными традициями и этикетом разных стран. Формировать и пропагандировать культуру употребления спиртного с акцентом на дегустацию и приятное времяпрепровождение, а не на быстрое опьянение. Способствовать тому, чтобы истинные знатоки и ценители алкогольных напитков, которых у нас с каждым годом становится всё больше, воспринимались обществом как люди, увлеченные своим делом, а не завуалированными алкоголиками.

Для простоты восприятия книга составлена в формате систематической энциклопедии. Это значит, что напитки сгруппированы по близости технологии производства и органолептическим свойствам (вкусу, аромату и цвету), а не в алфавитном порядке как в обычных энциклопедиях. Недостаток алфавитного перечня в том, что зачастую под разными названиями скрываются очень похожие и даже идентичные напитки. Систематическая группировка позволяет один раз описать общие черты всей группы, а затем указывать только характерные особенности каждого спиртного.

Книгу можно читать по отдельным главам или подглавкам, изучая только конкретные напитки. Однако для лучшего усвоения материала советую ознакомиться с первой главой, в которой изложена базовая теория приготовления алкогольных напитков.

Вопросы автору книги и всему сообществу ценителей спиртного можно задать в комментариях к статьям на сайте alcofan.com или на форуме «Братство Алкофанов», там же находится много других интересных материалов, не попавших в книгу в силу ограниченности её объёма. Ролики о культуре употребления алкоголя, методы приготовления коктейлей и рецепты домашних алкогольных напитков опубликованы на нашем [«Канале любителей спиртных напитков»](#) на видеохостинге YouTube.

Удачи в изучении удивительного мира алкоголя, пейте с умом!

*С уважением,
АлкоФан.*

Теоретические основы приготовления алкогольных напитков



Спиртовое брожение, или Как сахар превращается в спирт

Спиртовое брожение лежит в основе приготовления любого алкогольного напитка. Это самый простой и доступный способ получить этиловый спирт. Второй метод – гидратация этилена – является синтетическим, применяется редко и только в производстве водки.

Спиртовое брожение – это процесс превращения дрожжами глюкозы в этиловый спирт и углекислый газ в анаэробной (бескислородной) среде. Уравнение следующее:



В результате одна молекула глюкозы превращается в две молекулы этилового спирта и две молекулы углекислого газа. Также в процессе брожения образуются сивушные масла: бутиловый, амиловый, изоамиловый, изобутиловый и другие спирты, которые являются побочными продуктами обмена аминокислот. Во многом сивушные масла формируют аромат и вкус напитка, но большинство из них вредны для человеческого организма, поэтому производители стараются очистить спиртное от вредных сивушных масел, но оставить полезные примеси.

Дрожжи – это одноклеточные грибы шарообразной формы (всего существует около 1500 видов), активно развивающиеся в жидкой или полужидкой среде, богатой сахарами: на поверхности плодов и листьев, в нектаре цветов, мертвой фитомассе и даже почве.

Это одни из самых первых организмов, «прирученных» человеком. В основном дрожжи используются для выпечки хлеба и приготовления спиртных напитков. Археологами установлено, что древние египтяне за 6000 лет до н. э. научились делать пиво, а к 1200 году до н. э. освоили выпечку дрожжевого хлеба.

Научное исследование природы брожения началось в XIX веке. Первыми его химическую формулу предложили Ж. Гей-Люссак и А. Лавуазье, но осталась неясной сущность процесса, возникло две теории. Немецкий ученый Юстус фон Либих предполагал, что брожение имеет механическую природу – колебания молекул живых организмов передаются сахару, который расщепляется на спирт и углекислый газ. В свою очередь, Луи Пастер считал, что в основе процесса брожения биологическая природа – при достижении определенных условий дрожжи начинают перерабатывать сахар в спирт. Пастеру опытным путем удалось доказать свою гипотезу, позже биологическую природу брожения подтвердили другие ученые.

Русское слово «дрожжи» происходит от старославянского глагола *drozhati*, что значит «давить» или «месить», здесь прослеживается явная связь с выпечкой хлеба. В свою очередь, английское название дрожжей *yeast* восходит к староанглийским словам *gist* и *gust*, которые значат «пена», «выделять газ» и «кипеть», что ближе к винокурению.

Виды дрожжей

В приготовлении алкогольных напитков используют спиртовые, винные или пивные дрожжи. У каждого вида есть своя сфера применения, преимущества и недостатки.

Спиртовые дрожжи подходят для зерновых дистиллятов, любого крахмалосодержащего сырья и сахарного самогона. Быстро бродят (3—7 дней) и неприхотливы к внешним условиям (в сравнении с другими штаммами). Для сбраживания фруктовых браг спиртовые дрожжи обычно не применяются, поскольку могут испортить аромат и вкус напитка, добавив характерные спиртовые тона. Большинство начинающих самогонщиков вместо спиртовых дрожжей используют хлебопекарные сухие или свежие (прессованные) ввиду их большей доступности.

Винные дрожжи нужны для приготовления вина, наливок (сделанных методом брожения) и фруктовых браг для бренди, коньяка, кальвадоса и т. д. Не влияют или даже обогащают аромат и вкус готовых напитков, но имеют длительный период брожения (30—60 дней) и чув-

ствительны к внешним условиям: температуре, освещению, концентрации сахара и спирта в сусле.

Винные дрожжи бывают «дикими» и «культурными». «Дикие» – штаммы, живущие на кожице фруктов и ягод, представляют собой характерный белый тонкий налет на плодах (не путать с плесенью). «Культурные» – лучшие расы, отобранные и разведенные в лабораторных условиях из дрожжей на винограде, обычно распространяются в виде порошка. В плане стабильности брожения, крепости и формирования органолептических свойств напитка «культурные» дрожжи лучше «диких».



Белый налет на винограде – винные дрожжи

Пивные дрожжи впервые как отдельный штамм были выделены специалистами компании Carlsberg в 1881 году. До этого в пивоварении использовались случайные штаммы дрожжей, попадавшие в сусло из воздуха. Процесс брожения было сложно контролировать, а готовое пиво больше напоминало кислую брагу с хмелем и мало походило на современный, хорошо сбалансированный пенный напиток.

Пивные дрожжи бывают двух видов:

– верхового брожения (рабочая температура 14—28°C) – в активном состоянии находятся сверху сусла, благодаря высшим спиртам и эфирам формируют широкую гамму ароматов, позволяют создавать более крепкие сорта пива;

– низового брожения (оптимальная температура 6—8°C) – при брожении оседают на дне в виде рыхлого осадка, лучше раскрывают солодовый аромат и хмелевые нотки, а пиво всегда светлое. Около 97% современного промышленного пива производят с использованием дрожжей низового брожения.

Сырье для получения алкогольных напитков

Дрожжи перерабатывают на спирт четыре вещества: сахарозу (обычный сахар), мальтозу (сахар, полученный путем расщепления крахмала в зерне, представляет собой два остатка глюкозы), фруктозу и глюкозу. Одна молекула сахарозы состоит из двух равных молекул фруктозы и глюкозы. Также глюкозу и сахарозу в достаточно больших количествах содержат ягоды, фрукты и мед.

Если большинство фруктовых соков можно забраживать сразу, а сахар и мед – после разведения водой, то в случае с зерном сначала нужно преобразовать крахмал до мальтозы, этот процесс называется осахариванием. Осахаривание – расщепление крахмалосодержащего сырья (злаков, муки, крупы, картофеля и т. д.) до простых сахаров под воздействием естественных (из солода) или искусственных (синтетических) ферментов. В силу температурных особенностей технологии первый метод называется горячим осахариванием, второй – холодным.

Горячее осахаривание – классический метод, который используется столетиями для получения пива, виски, бурбона и других алкогольных напитков на основе зерна. Сначала злаки проращивают во влажной среде, благодаря этому активируются нужные ферменты, способные перерабатывать крахмал. Проросшее до нужного состояния зерно называют солодом. Готовый солод сушат, перемалывают, заливают водой и несколько часов варят при температуре 60—72° С, чтобы крахмал расщепился до сахара. Полученное сладкое варево охлаждают, вносят дрожжи и перебродивают на спирт.

При холодном осахаривании солод заменяют двумя искусственными ферментами – амилоубтилином и глюкавамоорином. Первый частично расщепляет молекулы, второй – перерабатывает крахмал в сахар. Технология холодного осахаривания значительно проще и дешевле солодовой варки, а выход спирта примерно одинаковый. Ферменты вместе с водой просто добавляют в сырье комнатной температуры на этапе приготовления браги. Преобразование крахмала в сахар и брожение идут почти одновременно.

Однако холодное осахаривание в основном используется только для получения чистого спирта-ректификата, поскольку большинство винокуров считают, что синтетические ферменты оставляют специфическое послевкусие в напитке даже после нескольких дистилляций (перегонок), а для полной очистки требуется ректификация, после которой из алкоголя удаляются как вредные, так и полезные примеси, отвечающие за аромат и вкус.

Теоретический выход спирта из глюкозы и фруктозы одинаков – 0,647 л из 1 кг сырья, а 1 кг сахарозы или мальтозы дает до 0,681 л спирта. Практический выход обычно всегда ниже теоретического на 10—15%. Это значит, что при прочих равных условиях из сахарозы или мальтозы получается на 5% больше самогона, чем из глюкозы и декстрозы.

Стоит отметить, что сладость вещества как таковая не имеет прямого отношения к выходу спирта, поскольку дрожжам требуются углеводы. Например, синтетический заменитель цикламат в 30—50 раз слаще сахара, но дрожжи его не перерабатывают. Из искусственных сахарозаменителей алкоголь не производят.

Дистилляция и ректификация – две технологии получения крепкого алкоголя

Если для приготовления вина или пива сразу после брожения переходят к выдержке и бутелированию напитков, то в случае с крепким алкоголем (водкой, виски, коньяком и т. д.) сначала нужно получить более-менее чистый спирт, чтобы избавиться от большинства других примесей. Для этого отыгравшую брагу либо дистиллируют (перегоняют на самогонном аппарате), либо подвергают ректификации с помощью специальной колонны.

Понятие дистилляции

В приготовлении спиртных напитков под дистилляцией (от лат. *distillatio* – стекание каплями) понимают процесс испарения спиртосодержащей смеси с последующим охлаждением и конденсацией образовавшихся паров для отделения спирта от других веществ в браге. Полученная в итоге жидкость называется дистиллятом, а само устройство – дистиллятором. Однако в России зачастую термин «дистилляция» заменяют синонимом – «перегонка».

Принцип работы дистиллятора. Жидкость доводят до кипения в перегонном кубе, образовавшиеся пары поступают в охладитель («змеевик») – изогнутую трубку, охлаждаемую водой или другим способом, где переходят в жидкое состояние и стекают в приемную емкость. Самый примитивный самогонный аппарат состоит из источника нагрева, куба для браги, охладителя, соединительных элементов (трубок, по которым движется пар) и приемной емкости для сбора дистиллята.

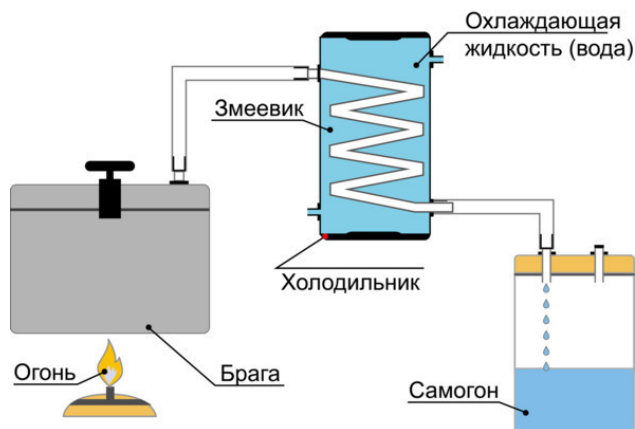


Схема работы самогонного аппарата

Теоретически дистилляция основана на том, что все компоненты браги имеют разную температуру кипения, вследствие чего можно получить чистые фракции. Однако на практике вещества с примерно равной температурой кипения в парообразном состоянии перемешиваются и не поддаются разделению на отдельные компоненты. Это значит, что после дистилляции в спирте обязательно останутся другие примеси, полностью убрать которые невозможно физически, выход получается «смазанным». Несмотря на этот недостаток, большинство крепких алкогольных напитков (коньяк, виски, текила и т. д.) получают именно методом дистилляции. Производитель старается минимизировать количество вредных компонентов, но оставить большинство полезных, которые во многом формируют аромат и вкус алкоголя. Это делается с помощью так называемой дробной перегонки.

Дробная перегонка: «головы», «тело» и «хвосты» дистиллята

Количество вредных примесей зависит от сырья, воды, дрожжей, температуры, длительности брожения, конструкции самогонного аппарата и технологии перегонки. Методика приготовления большинства напитков предусматривает две-три дистилляции. Цель первой перегонки – получить более-менее чистый продукт (на языке технологов называется спирт-сырец), качество которого проще улучшать. Первую дистилляцию прекращают, когда крепость в струе падает ниже 25—30%. Полученный спирт-сырец (зачастую мутная жидкость с содержанием спирта до 40%) перегоняют еще минимум один раз, однако, чтобы получить уже качественный напиток, весь дистиллят разделяют на три части (фракции): «голову», «тело» и «хвосты».

«Голова» («первач» или «первак») – начальная фракция с резким неприятным запахом. Содержит самые опасные примеси: метиловый спирт (много в зерновых и фруктовых брагах), ацетон, уксусный альдегид и другие. Благодаря тому, что температура кипения вредных веществ ниже, чем у этилового спирта, при перегонке они выходят первыми, следовательно, можно не допустить их попадания в основной продукт.

В обиходе первач считается самым качественным самогоном, поскольку крепкий и быстро опьяняет. Но на самом деле это яд в чистом виде, его употребление вызывает токсическое отравление, которое часто путают с опьянением.

«Тело» или «сердце» – средняя фракция, питьевая часть, основа любого крепкого напитка. Отбирается после «головы», когда дистиллят содержит минимум вредных веществ и максимум полезных.

«Хвост» – третья фракция, которая кроме этилового спирта содержит сивушные масла, дающие неприятный запах и мутный цвет. Температура кипения сивухи выше, чем у этилового спирта, поэтому чтобы отделить «хвост», достаточно вовремя прекратить сбор основного продукта – «тела».

В дальнейшем для приготовления напитка используют только среднюю фракцию – возможна очистка дистиллята углем (характерно для зернового сырья) и выдержка в бочках, металлических, керамических или стеклянных емкостях. «Голова» и «хвост» также содержат некоторое количество чистого спирта, но добыть его методом дистилляции нельзя, зато можно ректифицировать, получив чистый спирт.

Суть ректификации

Ректификация спирта – разделение многокомпонентной спиртосодержащей смеси на чистые фракции (этиловый и метиловый спирты, воду, сивушные масла, альдегиды и другие), имеющие разную температуру кипения, путем многократного испарения жидкости и конденсации пара на контактных устройствах (тарелках или насадках) в специальных противоточных башенных аппаратах – ректификационных колоннах.

Принцип работы ректификационной колонны. Жидкость в кубе доводят до кипения. Образовавшийся пар поднимается вверх по колонне и попадает в дефлегматор, где охлаждается и конденсируется (появляется флегма), затем по стенкам трубы возвращается в жидком виде в нижнюю часть колонны, на обратном пути контактируя с поднимающимся паром на тарелках или насадках. Под действием нагревателя флегма снова становится паром, а пар вверху – опять конденсируется дефлегматором. Процесс становится циклическим, оба потока непрерывно контактируют друг с другом.

После стабилизации (пара и флегмы достаточно для равновесного состояния) в верхней части колонны скапливаются чистые (разделенные) фракции с самой низкой температурой кипения (метиловый спирт, уксусный альдегид, эфиры, этиловый спирт), внизу – с самой

высокой (сивушные масла). По мере отбора нижние фракции постепенно поднимаются вверх по колонне.

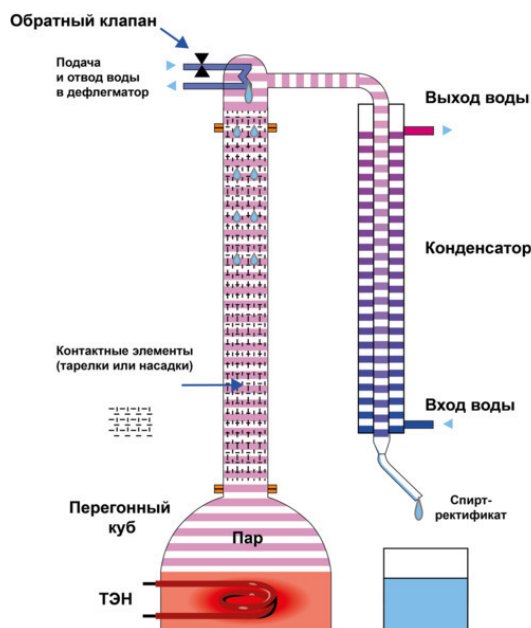


Схема работы ректификационной колонны

С физической точки зрения ректификация возможна, поскольку изначально концентрация отдельных компонентов смеси в паровой и жидкой фазах отличается, но система стремится к равновесию – одинаковому давлению, температуре и концентрации всех веществ в каждой фазе. При контакте с жидкостью пар обогащается легколетучими (низкокипящими) компонентами, в свою очередь, жидкость – труднолетучими (высококипящими). Одновременно с обогащением происходит обмен теплом. Момент контакта (взаимодействия потоков) пара и жидкости называется процессом тепломассообмена.

Ректификационная колонна не избавляет от необходимости разделять выход на фракции. Как и в случае с обычным дистиллятором, приходится собирать «голову», «тело» и «хвост». Разница только в чистоте выхода. При ректификации фракции не «смазываются» – вещества с близкой, но хотя бы на десятую долю градуса разной температурой кипения не пересекаются, поэтому при отборе «тела» получается практически чистый спирт, чего нельзя достигнуть при дистилляции, какая бы конструкция аппарата не использовалась.

Преимущество ректификации – в возможности добыть практически весь содержащийся в жидкости спирт без потери его качества. Недостаток – теряется органолептика исходного сырья, это значит, что вкус алкогольного напитка из ячменя и яблок будет одинаковым. Спирт-ректификат используется только для производства водки, иногда в ликерах, настойках и наливках. В технологии приготовления некоторых других крепких напитков, например текилы и виски, допустимо смешивание ректификата и дистиллята в определенном соотношении. Обычно доля дистиллята не меньше 51%, и чем качественнее напиток, тем меньше в нем ректификата.

Разница между дистилляцией и ректификацией (водкой и самогоном)

Разница между двумя процессами показана в таблице.

Отличие	Дистилляция	Ректификация
Органолептика напитка	Сохраняет аромат и вкус исходного сырья.	Получается чистый спирт без запаха и вкуса.
Крепость на выходе	Зависит от количества перегонок и конструкции аппарата (обычно 40-65%).	До 96%.
Степень разделения на фракции	Низкая, вещества даже с разной температурой кипения перемешиваются, исправить это невозможно.	Высокая, можно выделить чистые вещества (только с разной температурой кипения).
Способность убирать вредные вещества	Низкая и средняя. Для повышения качества требуется минимум две перегонки с разделением на фракции хотя бы при одной из них.	Высокая, отсекаются все вредные вещества.
Потери спирта	Высокие. Можно извлечь до 80% от всего количества, сохранив приемлемое качество.	Низкие. Теоретически, реально извлечь весь этиловый спирт без потери качества. На практике минимум 1-3% потерь.
Сложность технологии	Низкая и средняя. Подходит даже самый примитивный аппарат со змеевиком. Возможны улучшения оборудования. Технология перегонки проста и понятна.	Высокая. Требуется специальное оборудование. Процесс сложнее для понимания, нужна предварительная подготовка персонала.

Влияние сивушных масел на алкогольные напитки

Сивушные масла можно назвать «душой» любого спиртного напитка. Во многом именно они определяют вкус, запах, цвет и силу похмелья. Обыватели считают, что эти примеси нежелательны, вредят здоровью и портят вкус. На самом деле все гораздо сложнее, в большинстве случаев их наличие жизненно важно.

Сивушные масла – группа веществ маслянистой консистенции светло-желтого или красно-бурого цвета с неприятным запахом, являющаяся побочным продуктом спиртового брожения сахарного, фруктового или крахмалосодержащего сырья. В той или иной концентрации содержатся в каждом алкогольном напитке (исключением является чистый спирт-ректификат). Для получения сивушного масла в домашних условиях достаточно налить в ложку неочищенный самогон, поджечь и подождать, пока горение закончится. Оставшаяся в ложке плохо пахнущая жидкость и будет «сивухой» (народное название).

В состав сивушных масел входит около 40 веществ, условно разделяемых на две группы. В первой группе находятся жидкости, температура кипения которых ниже, чем у этилового спирта (78,4° С), это уксусно-масляный эфир, ацетальдегид и ацетон. Вторая группа представлена веществами с температурой кипения выше 78,4° С: пропиловый, изопрпиловый, амиловый, изоамиловый, изобутиловый спирты, фурфурол, ацетил и другие ядовитые соединения. Самым опасным является изоамиловый спирт (C₅H₄OH), на который приходится до 60% объема сивухи.

На состав и концентрацию сивушных масел влияет сырье, вид дрожжей, температура брожения и технология приготовления (дистилляция, ректификация или отсутствие перегонки). С этой точки зрения самой чистой является водка, а плохо очищенным – виски. Концентрация сивушных масел в популярных спиртных напитках приведена в таблице.

Напиток	Содержание сивушных масел (мг/л)
Водка	5-15
Пиво	25-100
Вино	100-630
Коньяк	до 2000
Виски	до 4000

Вред и польза сивушных масел

Вред и польза сивушных масел относительны – определяются составом и концентрацией веществ в напитке. Каждый уважающий себя производитель старается максимально убрать ядовитые примеси, оставив только нужные и безвредные, которые определяют органолептические свойства. Поэтому технология производства водки, вина, пива, коньяка, виски и текилы отличается, а качество напитков зависит от применяемых методов дистилляции и очистки.

До недавних пор водка считалась самым безвредным алкоголем, так как благодаря ректификации содержит минимум сивушных масел. Но в то же время оставалось непонятным, почему 70% людей, страдающих алкогольной зависимостью, именно водочные алкоголики.

Исследование профессора НИИ наркологии Минздрава РФ Владимира Павловича Нужного пролило свет на этот вопрос.

Согласно его выводам, некоторые сивушные масла защищают организм от губительного воздействия алкоголя, заставляя печень активизироваться раньше, чем спирт начинает разрушительное воздействие. Чем чище яд (в нашем случае этиловый спирт), тем он опаснее и вызывает быстрое привыкание.

Это значит, что некорректно сравнивать вред от виски и водки. На первый взгляд кажется, что виски, изначально содержащий в 260—400 раз больше сивушных масел, намного опаснее. Но при правильной очистке виски будет даже полезнее водки, поскольку содержит «правильные» сивушные масла. Можно сопоставлять между собой качество алкоголя одного вида, например двух производителей коньяка.

Значение бочковой и бутылочной выдержки

Бытует мнение, что алкогольные напитки со временем становятся только лучше, особенно обывателям почему-то нравится «старое вино». Вот только они забывают, что в продаже почти нет пригодных к употреблению вин старше 50 лет (не считая крепленых), потому что они превращаются в желе, а столетние коньячные спирты принято смешивать с более молодыми спиртами не только в целях экономии – в первую очередь купажисты ставят перед собой задачу сбалансировать аромат и вкус.

При выдержке в бочках алкогольный напиток «пропитывается древесными соками» – вследствие сложных химических процессов контакта спирта с древесиной и незначительному доступу кислорода сквозь поры бочки появляются нотки ванили, фруктов, цветов, карамели, миндаля, пряностей. После десяти лет формируются тона кожи, дыма и шоколада. Для старения алкоголя в основном используются дубовые бочки, поскольку другие породы дерева имеют очень пористую структуру либо содержат высокую концентрацию смол и эфирных масел.

Вопреки распространенному мнению, слишком долгое нахождение в бочке не всегда улучшает органолептические свойства спиртного, а иногда наоборот – ухудшает и даже портит напиток. Дело в том, что из-за переизбытка танинов появляются неприятные ощущения сухости и резкости во рту. Пропадает баланс между кислотностью, горечью и дубильными веществами (нотками выдержки). В результате алкоголь становится «пресным» или «жестким».

Оптимальный срок старения в бочках зависит от напитка, вида древесины (разница есть даже в разных породах одного дерева) и микроклиматических условий выдержки: температуры, влажности, света, давления и т. д.

При хранении в бутылках алкоголь крепостью 40% и выше без добавок (трав, специй и других ингредиентов растительного происхождения) практически не меняется. Это значит, что срок годности виски, коньяка, текилы, рома и других подобных напитков вдали от прямого солнечного света в стеклянных герметично закрытых емкостях неограничен, но после разлива в бутылки время старения не учитывают. Например, «трехзвездочный» коньяк в бутылке не станет «пятизвездочным» через два года.

Алкоголь концентрацией меньше 40% спирта с течением времени меняется, поскольку в его состав входят растительные компоненты. Например, вино содержит перебродивший виноградный сок, пиво – остатки зерна и хмеля, джин – эфирное масло можжевельника, настойки – экстракты трав, фруктов и ягод, а основой для ликеров зачастую выступают кофе, шоколад или даже молочные продукты. Все эти добавки с течением времени меняют цвет, аромат и вкус. Проблема в том, что подобные изменения не всегда идут на пользу – в определенный период органолептические свойства ухудшаются.

Слабоалкогольные и спиртные напитки с добавками проходят жизненный цикл:

– рождение – сразу после окончания брожения или финального смешивания ингредиентов;

– юность – начало выдержки в бутылках и (или) бочках;

– зрелость – конечный этап формирования оптимальных органолептических свойств;

– старение – ухудшение качеств;

– смерть – спиртное непригодно к употреблению.

Время прохождения этапов индивидуально для каждого напитка и зависит от множества факторов (сырья, технологии, добавок, крепости и т. д.). Нужно рассматривать каждую ситуацию отдельно. Это касается как бочковой, так и бутылочной выдержки.

Система выдержки Criadera and Solera («Криадера и солера»)

Систему «Криадера и солера» применяют для выдержки таких напитков, как херес, мадера, лилле и портвейн, вин «Марсала», «Мавродафни», «Мускат», «Коммандария» и других крепленых, а также хересного бренди, пива, рома и виски. Особенно этот метод популярен в Испании и Португалии. Это сложная схема, в результате которой получается купаж «разновозрастных» спиртов, а производитель может гарантировать соответствие напитка определенному уровню качества, даже если какой-то год был неурожайным.

Принцип выдержки

Из бочек выстраивают многоярусную пирамиду, в нижнем ряду от пола – солера (от исп. solera – «на земле») – содержится самая выдержанная жидкость. В стоящей сверху криадере (от исп. criadera – «колыбель») налит более молодой спирт, уровнем выше – еще моложе, и, наконец, в последнем ярусе (а их может быть от 3 до 15) содержится напиток с минимальной выдержкой или вовсе сразу после перегонки.

Для разлива в бутылки используют вино или бренди из солеры, а освободившееся место тут же заполняют спиртом из следующего этажа. Там образуется пустое пространство, в которое заливают алкоголь из верхнего яруса, и так до конца. В последнюю криадеру наливают молодое вино (пиво или бренди). Бочки не обязательно располагаются башенкой (это делают для экономии пространства), а могут лежать рядом. Достаточно просто соответствующей нумерации, чтобы виноделы не запутались.

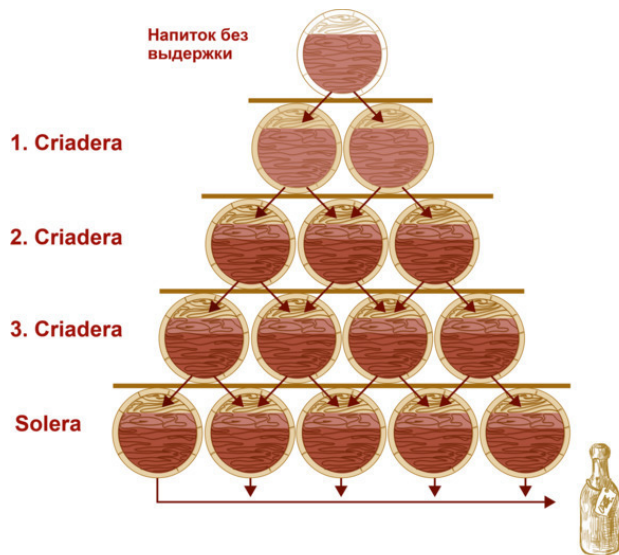


Схема выдержки по системе «Криадера и солера»

Нюансы технологии

Изъятие порций (и, соответственно, добавление новых, молодых) происходит через равные промежутки времени – обычно раз в год, с новым урожаем, но может быть и чаще. Бочку опустошают максимум на треть (обычно на 10—15%), так что даже после 50—100 циклов в солере все равно остается частичка самой первой партии. Современные виноделы точно

высчитывают процентное содержание всех порций специальными компьютерными программами.

Строго говоря, указывать возраст напитка на этикетке не требуется, однако многие производители это делают в маркетинговых целях. Чаще всего пишут год основания солеры, однако могут также высчитывать средний возраст купажа. Если напиток выдержан по системе «Криадера и солера», то на этикетке обязательно будет маркировка Solera.

Виды выдержки бренди солера

Виноградные спирты, подвергшиеся старению по этой системе, делятся на три вида:

- solera (солера) – 6—12 месяцев выдержки;
- solera reserva (солера резерва) – 1—3 года;
- solera gran reserva (солера гран резерва) – более трех лет.

Для других напитков подобной классификации нет.

Преимущества и недостатки

Плюсы системы «Криадера и солера»:

– молодой напиток «освежает» купаж, а старый его «облагораживает». Независимо от особенностей урожая того или иного года, конечный результат всегда получается качественным;

– постоянное смешивание активизирует окислительные процессы, ускоряет созревание. Соответственно, необходимые органолептические характеристики достигаются быстрее, а себестоимость продукта почти не повышается;

– подбирая разные бочки (старые или новые, дубовые или из другой древесины и т. д.), можно заранее задавать требуемые параметры готового напитка, влиять на вкус и аромат;

– система дает возможность виноделам провести биологическое старение хереса, так как без регулярных вливаний новых порций напитка дрожжи не получают необходимых питательных веществ и погибают.

Недостаток: солера начинает окупать себя минимум через 5—10 лет. Чтобы напиток получился по-настоящему эксклюзивным, требуется гораздо больше времени. Содержание бочек и помещения с подходящим микроклиматом требует постоянных расходов, а доходы поступают не сразу. Получается серьезное капиталовложение, которое может по-настоящему окупиться только у наследников винодела. Для потребителей это значит, что цена на сделанное по такой системе спиртное зачастую выше, чем на аналогичное при обычной выдержке в дубовых бочках.

Крепость алкоголя: градусы, проценты, обороты, ABV, proof

Крепость – содержание безводного (чистого) этилового спирта в алкогольном напитке. Концентрацию спирта можно рассчитать двумя методами – по массе и по объему, но так как масса жидкости не равна ее объему, результаты будут отличаться. Это вызывает путаницу среди потребителей, а разные обозначения на этикетках еще больше усугубляют ситуацию. В зависимости от страны и производителя крепость может выражаться в градусах (°), процентах (%) и proof.

В России со времен СССР традиционно используются градусы, указывающие концентрацию спирта по массе. В этом случае градус – одна сотая (0,01) часть безводного (100%) спирта, которая весит 7,94 грамма. На этикетке бутылки находится число с маленьким кружочком, например, 40° или 45°. Это самая точная метрика, но в 70-х годах XX века, когда начался экспорт водки в капиталистические страны, в СССР наряду с отечественной системой начали использовать западную маркировку крепости – в процентах. Проблема в том, что сами проценты могут исчисляться как по объему, так и по массе, поэтому без дополнительного указания способа расчета не имеют смысла. Недостаток измерения по объему в том, что не учитываются различия в весе воды, спирта и других веществ в составе напитка, также не берется во внимание степень очистки спирта.

В общепринятой международной системе крепость алкогольных напитков обозначают в процентах от объема и маркируют надписью (% vol.), от английского volume – «объем». Альтернативное обозначение – % ABV (Alcohol by volume). Российские производители для внутреннего рынка используют маркировку (% об.), которую в народе называют «оборотами», хотя на самом деле «об.» получено сокращением слова «объем». Это значит, что (% vol.), (% ABV) и (% об.) выражают одинаковую крепость, но отличаются от градусов (°). Например, 40% vol. = 40% ABV = 40% об. ≠ 40°.

Крепость в градусах больше (концентрация этилового спирта выше) крепости в процентах по объему. Если в 1 литре водки 40° содержится 572 г воды и 381 г спирта, то в аналогичном количестве водки 40% об. будет 635 г воды и 318 г, что соответствует примерно 35°.

Универсальной формулы пересчета объемных долей в весовые, которую можно было бы применить для всех алкогольных напитков, не существует, поскольку кроме воды и спирта нужно учитывать и другие вещества в составе: сахар, кислоты, танины, сивушные масла и пр., а их концентрация всегда разная.

Однако разницу в крепости 1—4 градуса могут почувствовать только опытные дегустаторы, поэтому зачастую потребители не обращают внимания на разные обозначения крепости, считая, что все маркировки одинаковы.

В Российской империи до изобретения ареометра (прибора для определения концентрации спирта в водном растворе) крепость алкогольных напитков измеряли поджиганием – тестируемое спиртное наливали в специальный мерный ковшик, поджигали и ждали, когда пламя погаснет. Затем смотрели на объем оставшейся жидкости. Если выгорела примерно половина, значит, напиток прошел тест.

В Америке и Британии использовали более быстрый способ проверки качества. На Диком Западе продавцы смачивали порох алкоголем и поджигали. Если смесь воспламенялась, высокая крепость напитка считалась доказанной – proof (с английского языка переводится как «доказательство»). Примерная крепость алкоголя, при которой загорается порох – 50% об., а по американской шкале это равно 100 proof («пруф»), то есть стопроцентное доказательство качества.

Такой же метод применяли и моряки британского флота, когда проверяли, не слишком ли сильно разбавлена водой их законная порция рома. Однако «британский пруф» (Br. proof) равен 57% об., поскольку учитывается не чистый, а разбавленный спирт, также вместо литра за единицу объема взят галлон. Для перерасчета «британского пруфа» в объемные проценты использовался коэффициент 1,75. Это значит, что 40% об. = 70 Br. proof ($40 \times 1,75 = 70$). В 1980 году Британия перешла на указание крепости алкоголя по объему, присоединившись ко всем другим европейским странам, а Br. proof стал историей.

Современный proof (alcohol proof, proof spirit) – единица измерения крепости напитков, которая равна двойному содержанию спирта в объеме жидкости. Это значит, что 80 proof = 40% об. = 40% vol. Чтобы получить привычные русскоязычному человеку «обороты», достаточно разделить «пруф» на два.

В основном proof используют производители из США, отдавая дань традициям. Однако на всех бутылках американского спиртного, которое поставляется на экспорт, наряду с «пруфами» обязательно указаны «обороты» (% vol.), поскольку это международный стандарт. Маркировку ABV можно встретить на зарубежном пиве, зачастую она тоже дублируется процентами по объему.

Контроль спиртных напитков по происхождению

Органолептические свойства большинства спиртных напитков зависят от местности (климата и почвы), сорта используемого сырья, а также особенностей технологии приготовления. Общее название зачастую не дает представления о качестве. Например, вином может называться перебродивший сок, полученный как во французском регионе Бордо, так и в Белоруссии. Понятно, что это будут очень разные вина. Поэтому практически у каждого популярного алкогольного напитка кроме общего есть и региональное наименование, например, коньяк – это французский виноградный бренди, а бурбон – кукурузный виски из штата Кентукки.

Когда спиртное с региональным наименованием обретает репутацию и выходит за пределы локального рынка, оно может столкнуться с нечестной конкуренцией – производители из других регионов используют такое же наименование и маркировку для своих товаров, хотя по вкусу, аромату и другим параметрам их напитки заметно отличаются. Обычно качество «самозванцев» намного ниже. Проблема свойственна не только алкоголю, но и другим пищевым продуктам: сырам, мясу, молоку, морепродуктам, меду, фруктам, овощам и т. д.

Чтобы нечестные игроки рынка не вводили потребителей в заблуждение, в мировой торговле разработана система защиты наименований, добавляющих ценность некоторым высококачественным продуктам из определенной географической области. Использование защищенных наименований ограничивается только установленной территорией.

Однако это значит, что любой сделанный на этой территории напиток имеет право использовать охраняемое наименование. Дополнительно правительства регионов устанавливают нормы производства, которые обязаны соблюдать производители. Зачастую требования касаются сортов и агротехники выращивания сырья, максимальной урожайности, крепости напитка и длительности его выдержки. Спиртное, удовлетворяющее закрепленным на законодательном уровне нормам производства, можно маркировать региональным наименованием товара на этикетке бутылки. Производители той же местности, не выполнившие требования, должны довольствоваться общим названием алкогольного напитка.

Также под защитой находятся и переводы оригинальных названий на другие языки, например, наименования tequila и «текила» равноценны. Производителям запрещено маркировать продукцию надписями «в стиле», «имитация», «похожий на» и подобными, то есть маркировка «напиток, похожий на текилу» будет считаться нарушением международного торгового законодательства.

В комплексе такая система называется контролем по происхождению или защитой по региональному принципу. Строгая регламентация дает возможность потребителям узнать происхождение, свойства и характерные особенности напитка лишь по этикетке.

Популярное в России спиртное, защищенное по происхождению:

- коньяк – виноградный бренди из региона Шаранта (Франция);
- шампанское – игристое вино из провинции Шампань (Франция);
- текила – крепкий спиртной напиток, производимый в пяти штатах Мексики из сока голубой агавы;
- портвейн – крепленое вино из долины реки Дору (Португалия);
- бурбон – кукурузный виски из штата Кентукки (США);
- кагор – сухое красное вино из региона Каор (Франция);
- кальвадос – яблочный бренди из Нормандии (Франция).

Российская действительность

С начала 90-х годов XX века Франция требует от России и других постсоветских стран не использовать в названии своей алкогольной продукции французские защищенные наименования. Проблема в том, что граждане бывшего СССР так привыкли в «советском шампанскому», отечественным «коньякам» и «портвейнам», а церковь – к «кагору», что общие и разрешенные названия этих же алкогольных напитков, такие как игристое вино, виноградный бренди, крепленое вино и т. д. им ни о чем не говорят. Следовательно, чтобы не потерять покупателей, производители пытаются всеми силами отсрочить свой отказ от чужих защищенных наименований.

Пока продукция с нарушением международного законодательства продается на территории большинства стран постсоветского пространства, но не поставляется на экспорт. Только некоторые страны бывшего СССР зарегистрировали свои географические наименования взамен чужих и продвигают их на международном рынке. Например, теперь армянский виноградный бренди называется арбун, а молдавский – дивин (divin). В свою очередь, «советское шампанское» будет покорять международный рынок, именуясь *soviet sparkling* (советское игристое).

Алкогольные традиции



Понятие аперитивов и дигестивов

При составлении меню важно правильно скомбинировать и вовремя подать алкобольные напитки, чтобы они хорошо сочетались как между собой, так и с блюдами на столе. Для этого все спиртное разделяют на две группы: аперитивы и дигестивы.

Аперитив (от лат. *aperire* – «открывать») – это группа алкобольных напитков, подаваемых перед едой, которые возбуждают аппетит и способствуют пищеварению. Аперитивами могут быть и безалкобольные напитки: простая, минеральная, содовая вода или кислые соки (апельсиновый, лимонный, томатный).

Алкобольные напитки, подаваемые в качестве аперитивов: абсент, шампанское, вермут, водка, пиво, херес, портвейн, виски, коньяк и арманьяк, ром, джин, крепкие (30—40% об.) алкобольные коктейли.

Все аперитивы делятся на три группы:

- одинарные – состоят только из одного напитка;
- комбинированные – несколько напитков, подающихся одновременно;
- смешанные – специально приготовленные смеси (коктейли).

При выборе аперитивов соблюдают следующие правила:

- не подают горячие, теплые и сладкие напитки;
- количество алкобола должно пробудить у гостей аппетит, а не вызвать сильное опьянение;
- нужно правильно подбирать закуску, например, перед горячим супом нельзя ставить холодное пиво.

Дигестив (от лат. *digestivus* – способствующие пищеварению) – это спиртные напитки, помогающие перевариванию пищи, которые подают в конце трапезы и на десерт. Дигестивы должны быть крепче аперитивов. Это объясняется тем, что после плотного обеда вкус легкого спиртного нормально восприниматься не будет. К безалкобольным напиткам после еды относятся чай и кофе.

Дигестивами могут быть ликеры и бальзамы, крепленые и десертные вина, граппа, кальвадос, темный ром, виски и коньяк.

Одни и те же алкобольные напитки могут быть как аперитивами, так и дигестивами, но их нельзя дублировать во время одного застолья. При одинаковой крепости светлое спиртное подают в качестве аперитива, темное – как дигестив.

Как правильно держать бокал или рюмку с напитком

Соблюдение социального этикета – пропуск в высшее общество и свидетельство хорошего воспитания, однако знание того, как правильно держать бокал, позволит не только блеснуть манерами, но и насладиться вкусом напитка, поддерживая нужную температуру.

«Тюльпаны», фужеры и прочие бокалы «с ножкой» придуманы не просто так – именно такая форма помогает напитку раскрыться и насытиться кислородом. Дегустатору ни в коем случае не следует обхватывать чашу ладонью, каким бы удобным это ни казалось – мало того что на тонком стекле останутся неопрятные отпечатки, напиток еще и нагреется, что обязательно скажется на его вкусовых качествах.

Бокалы для красного, белого вина и шампанского держат исключительно за ножку, причем как минимум тремя пальцами (чем полнее сосуд, тем сложнее его удержать, так что этикет не запрещает использовать все пять пальцев). Не нужно манерно хвататься за подставку – так поступают только опытные сомелье и владельцы собственных винных погребов. Подражание профи только демонстрирует желание выделиться. Это касается и оттопыренного в сторону мизинца.

Коньячный бокал можно уютно держать в ладони – этому напитку тепло руки пойдет только на пользу. Для большего эффекта сифтер можно чуть покачать, чтобы янтарная жидкость омыла стенки – так коньяк станет еще ароматнее и вкуснее.

Водочную рюмку крепко берут тремя пальцами и сразу опрокидывают содержимое, не смакуя.

Пивные бокалы также берут по-простому всей ладонью, однако, чтобы холодный лагер, стаут или эль не нагрелся, его не держат в руках, а делают глоток и сразу ставят сосуд на стол. В Баварии и в некоторых пивных барах в ходу специальные литровые кружки для пива, их держат за массивную ручку, поддерживая тяжелую ношу снизу.



Зачем и как правильно произносить тосты

Тост – фраза или короткая речь, произносимая перед тем, как осушить бокал с алкогольным напитком. Обычно в тосте обозначено, «за что» пьют – за здоровье всех или кого-либо из присутствующих, за любовь, удачу, денежный успех. Могут быть и менее прямолинейные цели – например, «чтобы наши желания всегда совпадали с нашими возможностями». В неформальной обстановке достаточно обойтись одним словом-«здравицей» («Будем» или «Вздвогнем!» в России, «Cheers» в Англии, «Prosit» в Германии и т. д.).

Существует несколько версий происхождения слова «тост»:

– от тюркского слова «тостан» – деревянная посуда, из которой пьют кумыс и другие напитки;

– от английского «toast», означающего поджаренный кусочек хлеба. Возможно, потому, что в античном Риме по праздникам было принято раздавать беднякам подогретые булочки, политые вином. А может, благодаря британской традиции ставить перед оратором стакан воды и хрустящий тост, чтобы выступающий мог подкрепиться во время долгой речи.

Главная цель тоста – превратить совместное распитие спиртного в демонстрацию дружбы, уважения или добрых намерений. В зависимости от страны и культуры ритуал может варьироваться от нескольких формальных слов, сопровождающихся легким приподниманием бокала в сторону виновника торжества, до цветистых и продолжительных речей, что популярно на Кавказе.

Современные исследователи считают, что традиция произносить тосты началась от античных священных жертвоприношений. Люди верили, что за выплеснутое вино боги одадут просителя здоровьем, богатством, счастьем – всем тем, чего и желают друг другу в тостах.

Особенности тостов в разных странах

На постсоветском пространстве считается, что без тоста, хотя бы формального, пьют исключительно алкоголики. В Европе же этот ритуал обязателен к исполнению только на самых торжественных мероприятиях – свадьбе, юбилее, фуршете по поводу инаугурации президента или вручения престижной награды. В таких случаях тема тостов очевидна – виновник (и) торжества.

Поводом для тоста может стать любое торжественное событие: Новый год, свадьба, юбилей, проводы на пенсию, новоселье и т. д. Порядок тостов варьируется в зависимости от обстановки – например, офицеры военно-морского флота Великобритании в первую очередь всегда пьют за что-то, связанное с морем. За что именно – зависит от дня недели. В понедельник – за «наши корабли в море», во вторник – за «наших моряков» и т. д. В России пить можно за что угодно – начиная от погоды и заканчивая успехом вовсе незнакомых людей, например тех же голливудских актеров.

Пока тостующий не закончит речь, пить нельзя. Если он произносит «До дна» или «Не чокайся», это требование обязательно к исполнению. Иногда во время тоста нужно встать – например, если пьют «за тех, кого с нами нет» или за особо уважаемую персону.

Иногда тост может быть формой социального взаимодействия и обозначением гражданской позиции – например, если человек демонстративно отказывается выпить за кого-то из гостей, страну или политическую партию. В этом случае протестующий участник застолья должен нарочито отставить бокал в сторону и остаться сидеть, когда остальные встанут. Такое поведение считается вызывающим и зачастую становится поводом для серьезного конфликта, переходящего в драку.

Что касается очередности тостов, то в России строгой последовательности нет. Однако первый тост всегда поднимают за виновника торжества, второй – за его родителей. Третий тост уже сильно зависит от компании – в обычной ситуации пьют за друзей или любовь, но если за столом собрались военные, пожарные или представители другой опасной профессии, то в третью очередь вспоминают погибших товарищей. Четвертый тост нередко провозглашают за мужчин, а дальше регламента нет, зачастую участники застолья перестают считать.

Правила этикета тостов в России

- На крупных мероприятиях тосты произносят по очереди, начиная от хозяина дома, тамады или официального распорядителя мероприятия (на свадьбе это обычно свидетель).
- Супружеская пара может произнести один тост «от семьи». Женщина имеет право пропустить свою очередь, если не в настроении или ей нечего сказать.
- Торжественные тосты начинаются с приветствия и/или благодарности всем присутствующим.
- Пока произносится тост, нельзя есть, пить, разговаривать, играть со смартфоном или отвлекаться любым другим образом.
- Не обязательно выпивать весь бокал, можно только пригубить спиртное (если не прозвучала фраза «До дна»).
- В маленькой компании нужно постараться чокнуться со всеми, на официальных мероприятиях достаточно соприкоснуться бокалами с соседями по столу или вовсе опустить эту часть ритуала.
- Хороший тост должен быть емким, запоминающимся и эмоциональным. Юмор уместен, но сарказм или ирония – нет. Если не можете изобрести ничего оригинального, воспользуйтесь готовым шаблоном, это будет лучше, чем мямлить с бокалом в руке.
- Чокаться пустым бокалом или безалкогольным напитком считается оскорбительным.

Как правильно говорить тосты

1. Подготовка. Лучше не надеяться, что вдохновение придет в последний момент и нужные слова польются рекой. В большинстве случаев наоборот – сложно выстроить внятную речь. Чтобы тост получился интересным и осмысленным, следует подготовиться заранее.

Структура классического тоста:

- тематическое вступление (связывает речь тостующего с происходящим за столом);
- история из прошлого (как раньше было);
- развязка или как стало теперь (критиковать, врать и откровенно льстить в тостах неуместно);
- окончание (пожелания в честь торжества и призыв поднять бокалы).

Написанный тост произносят несколько раз перед зеркалом вслух. Письменная и устная речь отличаются, не всегда текст хорошо воспринимается на слух. Нужно подобрать правильный темп, интонацию и силу голоса, запланировать паузы в нужных местах. Желательно говорить короткими понятными предложениями. Оптимальное время выступления – 1—3 минуты.

Опытный тостующий всегда заучивает тост на память, чтобы в нужный момент выступить без листка-подсказки, и продумывает несколько вариантов поздравлений или даже тостов, на случай если запланированное пожелание скажет другой оратор.

2. Очередность. Первый тост произносит хозяин дома или руководитель самого высокого ранга, потом близкие родственники, друзья или начальники на ступень ниже. Зная количество и состав приглашенных гостей, можно примерно вычислить свою очередь.

Просьба сказать тост раньше времени считается невежеством. Также бескультурно требовать тост от сидящего рядом за столом соседа, поскольку человек может быть не готовым в этот момент. Обычно тост говорят раз в 10—15 минут.

3. Красивое произношение. Даже запоминающийся тост можно испортить неправильной подачей. Перед тем как начать речь, тостующий должен взять свой бокал, встать и проследить, чтобы у всех присутствующих были наполнены бокалы. Далее повернуться к виновнику торжества (если празднует весь коллектив, плавно обойти взглядом всех гостей), сделать глубокий вдох и четко с интонацией, нужной громкостью и улыбкой на лице (по радостному поводу) сказать тост.

Нельзя затягивать речь дольше трех минут, поскольку гостям это надоедает, а само выступление из поздравления превращается в нравоучение. Правильно закончить тост призывом поднять бокалы, это своеобразная отмашка присутствующим, которые не следили за ходом мысли оратора, а такие есть почти на каждом празднике.

Традиция чокаться бокалами (рюмками)

Чокаться – неотъемлемая традиция русского застолья, следующая сразу за тостом, в Европе и США чоканье не так популярно. Теперь это просто красивая церемония, символизирующая дружбу и единство всех собравшихся за столом, но так было не всегда. Исследователи считают, что чоканье повлияло на ход истории, спасая жизни монархов.

Существует три версии появления традиции чокаться:

1. Изгнание духов. В древности люди верили, что их жизнью управляют божества и злые духи. Первых нужно задобрить, вторых – прогнать. Во время еды злой дух может попасть в тело через открытый рот. Чтобы этого не случилось, нужно стучать бокалами. Громкий звон отпугивает нечистую силу.

2. Рыцарское уважение. В VII – VIII столетиях рыцари Карла Великого (короля франков и герцога Баварии) во время пиршеств подносили свои кубки в центр стола, несколько раз чокаясь. Это символизировало единство, силу и непобедимость их братства, в котором каждый уважает друг друга. Вряд ли рыцари придумали эту традицию, поскольку чокаться начали намного раньше. Скорее всего, воины лишь переняли этот ритуал у других народов, наделив его новым смыслом.

3. Защита от яда. Самая правдоподобная версия. С античных времен борьба за власть сопровождалась отравлениями. Каждый правитель боялся, что его отравит предатель из ближайшего окружения. Чаще всего яд подмешивался во время застолий, когда жертва, расслабившись, не так внимательно следила за своим бокалом.

Для защиты придумали хитрый ритуал. Сначала хозяин отпивал из общего большого сосуда. Потом содержимое разливалось по кубкам каждого пирующего. Перед тем как пригубить напиток, гости собирались в кругу и со всей силы ударяли бокалы друг о друга, чтобы часть содержимого выплеснулась и перемешалась в кубках других участников застолья. Если хотя бы в одном сосуде окажется яд, отравятся все. В средневековой Франции было принято не только чокаться, но и обмениваться бокалами. В случае отказа человек считался врагом и потенциальным отравителем.

Простолюдины переняли традицию чокаться у аристократов, не понимая ее истинного значения, им просто нравилось быть похожими на своих господ. Церемония прижилась в европейской культуре, появились даже правила этикета.

Как правильно чокаться

1. Принято чокаться только спиртными напитками. Шампанское или вино в правильных фужерах идеально передают атмосферу торжества.

2. Бокал (рюмку) подносят на уровень глаз партнера или чуть ниже, считается неприличным держать фужер выше головы. В момент чоканья желательно смотреть друг другу в глаза и улыбаться.

3. Желательно держать бокал за ножку, чтобы при соприкосновении с другим бокалом он издал мелодичный звон. При обхвате за корпус раздастся глухой стук. Неприлично оттопыривать пальцы и чокаться нижним краем фужера.

4. Нельзя тянуть руку через весь стол, доставляя неудобство гостям и опрокидывая бутылки, лучше подойди к человеку ближе или обозначить приветствие легким поднятием руки.

5. При чоканье с женщиной, почетным гостем, пожилым человеком или начальником мужчина должен опустить свою рюмку чуть ниже. Дамы не протягивают фужеры первыми.

6. На похоронах и поминках не чокаются, поскольку этот ритуал ассоциируется с праздником.

7. Во время официальных приемов, банкетов и торжеств, на которых гости плохо знают друг друга, чокаются очень редко. Это больше семейная и дружеская традиция.

8. В некоторых компаниях принято чокается только после первого тоста, в других – после каждого. С чоканьем связано множество примет, которые сложно объяснить здравым смыслом. Например, жене нельзя чокается с мужем, чтобы не чокнуться (потерять рассудок). Девушка должна в последнюю очередь чокается с мужчиной (лучше неженатым), это обеспечит ей удачный брак и финансовое благополучие. Лучше заранее узнать, а во время застолья соблюдать суеверные традиции компании, чтобы не обидеть тех, кто верит в эти приметы.

Что значит пить на брудершафт

Брудершафт (в переводе с немецкого Brüderschaft «братство») – застольная традиция, в ходе которой два человека одновременно опустошают свои бокалы со спиртным, особым образом скрещивая руки. Есть два вида брудершафта: дружеский и свадебный.

В свою очередь выражение «Мы с вами на брудершафт не пили» означает, что человеку не нравится слишком открытая форма обращения, он хочет общаться с собеседником в более официальном тоне. Обычно подобная ситуация возникает при явном оскорблении или нарушении субординации.

Традиция пить на брудершафт появилась во времена Средневековья, этот ритуал свидетельствовал о мирных отношениях между участниками застолья. В некоторых странах, например в Италии, влюбленные тоже пили на брудершафт, а после этого целовались. Если напиток хотя бы одного из молодоженов был отравлен, при поцелуе яд передался бы другому. Интересно, что хотя само слово «брудершафт» немецкое, в Германии эта традиция называется по-другому – «Dutz trinken», в буквальном переводе «питье на ты».

Дружеский брудершафт выполняется следующим образом: пьющие наполняют бокалы, скрещивают руки в локтях и выпивают содержимое своих бокалов, смотря друг другу в глаза. После этого следует дружеский поцелуй.



Дружеский брудершафт

Свадебный брудершафт является первым поцелуем жениха и невесты во время бракосочетания. Молодожены пьют по обычной схеме из бокалов, перевязанных лентой. Но поцелуй должен быть не дружеским, а страстным. Далее пара выбрасывает бокалы через левое плечо.

Отношение к алкоголю в религиях мира

Состояние измененного сознания, достигаемое с помощью алкогольного опьянения, в разных народах в свое время воспринималось как акт божественного откровения, способ общения с «тонким» миром, путь познания скрытого. Именно под воздействием спиртного нередко создаются произведения искусства, решаются научные парадоксы и находят ответы на вопросы, казавшиеся неразрешимыми.

Религиозные доктрины мира не могли не включить в свою концепцию такой значимый фактор человеческого психоэмоционального состояния, тем более что даже сегодня, в век научного знания и материализма, нет единого мнения, что же именно собой представляет состояние измененного сознания и нет ли в нем сакральной (священной) подоплеки.

Алкоголь в христианстве

Эта религия относится к алкоголю положительно и даже с некоторым уважением: красное вино, в частности, считается кровью Христовой и входит в таинство причастия. Немало упоминаний перебродившего виноградного сока встречается и в Новом Завете: достаточно вспомнить известный сюжет о превращении воды в вино на свадьбе. В Ветхом Завете, в Песни Песней, влюбленный юноша (сам царь Соломон) сравнивается с виноградарем, и его возлюбленная Суламифь – сестра владельцев виноградника.

Не попадают под запрет и другие напитки. Например, жена известного немецкого богослова, реформатора и переводчика Библии Мартина Лютера была пивоваром, а семейство Гиннес создало свой знаменитый сорт пива в честь поклонения Иисусу Христу.

С другой стороны, в христианстве порицается чрезмерное опьянение, когда человек не может контролировать себя и теряет достойный облик (сюжет о дочерях Лота, сюжет о сыновьях Ноя – Хаме, Симе и Иафете). Не находят сочувствия и запойные пьяницы, так как Священное Писание учит своих последователей всегда быть хозяевами своего тела, чтобы не совершить случайно предосудительный поступок и не нанести вред другим людям.

При желании в Библии можно найти цитаты как за, так и против алкоголя, одно можно сказать совершенно точно: спиртные напитки в христианстве не запрещены, а в определенных ритуальных ситуациях даже прямо показаны к употреблению. Этому есть объяснения.

Еще в глубокой древности люди подметили, что от сырой воды можно заболеть. Но в старину кипяток был не так уж доступен: слишком дорого растапливать дровяную печь, чтобы приготовить чашку травяного отвара. В южных странах, где из-за жары проблема стояла особенно остро, люди приспособились обеззараживать воду вином. Однако тех, кто пил неразбавленное вино, считали горькими пьяницами, даже на разводивших напитков в пропорции 1:1 в обществе смотрели косо. Нормальным считалось соотношение количества вина к количеству воды 1:2, а то и 1:4. Бедняки вместо вина добавляли в воду фруктовый уксус. Отсутствие у человека средств на покупку вина или уксуса расценивалось как признак крайней нищеты.

Христианство зародилось на Ближнем Востоке, и в церковном уставе отражены местные реалии быта. Типикон, книга, регламентирующая порядок питания во время постов, написан на основе уставов палестинских монастырей (преимущественно обители Саввы Освященного близ Иерусалима), с учетом традиции Св. горы Афон. В Типиконе вино упоминается наравне с другими продуктами и напитками, к примеру елеем (растительным маслом), квасом или укропом (травяным отваром).

Апостолы и теологи относились к вину как к продукту, поддерживающему силы и укрепляющему здоровье. Апостол Павел, обращаясь к своему ученику Тимофею, советовал ему:

«Впредь пей не одну воду, но употребляй немного вина, ради желудка твоего и частых твоих недугов (1-е Тимофею, 5:23)».

Злоупотребление алкоголем в христианстве считается тяжким грехом. Тот же апостол Павел запрещал своей пастве «упиваться вином»: «Лучше не пить вина и не делать ничего такого, от чего брат твой претыкается, или соблазняется, или изнемогает» (Рим. 14:21). К умеренности призывал и Иоанн Златоуст: «Вино дано для того, чтобы быть веселым, а не для того, чтобы быть посмешищем; дано для укрепления здоровья, а не для расстройства; для врачевания немощей телесных, а не для ослабления духа».

Когда христианство пришло в северные страны, оказалось, что местное население не знает вкуса вина, зато варит пиво. Иоанн Златоуст, основывавший обители в северных провинциях Римской империи, писал о необходимости внести изменения в устав в связи с более суровым климатом. Позже, в Средние века, монахи Германии во время поста даже заменяли хлеб пивом.

На Руси разрешение пить алкогольные напитки восприняли слишком прямолинейно, так что церковным властям пришлось вводить дополнительные запреты. Прп. Иосиф Волоцкий, XV—XVI в.: «Подобает прежде всего заботу и попечение иметь о том, чтобы не было в обители ни в трапезах, ни в кельях питания, от которого пьянство бывает». Св. Тихон Задонский, XIX в.: «Хочешь служить Богу, то первое: брось сам пить пиво, вино и водку; ни много ни мало, а совсем брось, для того чтобы не подавать соблазна людям». Св. Феофан Затворник, XIX в.: «Христианам скорее идет – совсем не пейте, – разве только в крайностях, – в видах врачевания... Винопитие совсем должно быть изгнано из употребления из среды христиан».

Алкоголь в исламе

В этой религии алкоголь полностью запрещен – по легенде именно табу на спиртное в свое время стало причиной, почему князь Владимир решил крестить Русь, а не обратить ее в мусульманство. Коран считает: что запрещено в большом количестве, не разрешено и в малом, поэтому христианский подход, прославляющий умеренность, здесь неприменим – спиртное считается корнем зла и греха, нечистым и скверным порождением Иблиса, джинна, сбивающего верующих с истинного пути.

Разумеется, этот запрет распространяется и на другие дурманящие вещества, однако доподлинно известно, что некоторые мусульмане все-таки не отказывают себе в простых радостях: например, большим любителем вина был великий иранский поэт и ученый Омар Хайям, многие современным исламские исследователи также находят в Коране подтверждения тому, что алкоголь не так страшен, как принято считать. Например, Аллах сказал, что «первая капля вина губит человека» – получается, если ее стряхнуть, то оставшийся в стакане напиток совершенно безвреден! Достаточно лояльное отношение к алкоголю в демократичной и светской Турции, в то время как в ОАЭ или Саудовской Аравии за появление на улице в нетрезвом виде можно угодить в тюрьму.

Официальная позиция ислама остается такой же, как и тысячу лет назад: алкоголь строжайше запрещен.

Буддизм и алкоголь

Концепция жесткого запрета чего-либо плохо соотносится с самой философской и гуманной из всех мировых религий, однако в буддизме отношение к алкоголю скорее негативное, чем позитивное. Например, «Восьмеричный путь» включает в себя следование канонам правильного поведения, которое подразумевает отказ от пьянства. Значит ли это, что буддисту

нельзя даже пригубить полбокальчика легкого вина? Нет, только если монаху – ведь замутненное сознание отдаляется от просветления.

К мирянам же в буддизме требования минимальны, и бытовые «прегрешения» им прощаются. Состояние постоянной осознанности – обязанность того, кто идет по пути духовного совершенствования, а алкоголь, равно как и наркотики, затуманивает разум.

Буддизм неоднороден: в нем есть и махаяна, и хинаяна, и тантризм, и дзен, и другие направления, каждое из которых по-своему относится к алкоголю. В сухом остатке можно сказать следующее: буддизм не считает вино скверной и богомерзким напитком, но и не поощряет его употребление, особенно сверх меры.

Достижения и провалы «сухих законов» в России и США

«Сухой закон» – явление не новое и не уникальное. Еще в Древнем Китае вводились ограничения на производство и употребление спиртного. А если кто-то думает, что все подобные указы и регламенты остались в полудиком прошлом, пусть вспомнит, во сколько прекращается продажа алкогольной продукции в его регионе. Местные власти нередко сами проявляют инициативу, запрещая торговать спиртосодержащими напитками в праздничные дни и ночное время.

Николай II, Первая мировая война и первые годы советской власти

Насколько остро стояла проблема алкоголизма в царской России, говорит хотя бы тот факт, что в те времена извозчикам и официантам было принято давать не «на чай», а «на водку». 1913 год стал самым «пьющим» в истории страны, и уже в 1914 император официально запретил продажу крепкого алкоголя в лавках.

Пропустить чарку водки отныне можно было только в ресторанах. Изначально предполагалось, что это будет временная мера, однако вступление России в Первую мировую войну заставило продлить «сухой закон» до окончания боевых действий. Но мир так и не наступил – Российская империя закончилась раньше.

Правительство новой Советской страны не спешило отменять указ своих предшественников, наоборот – поддерживало борьбу с пьянством. Официальные отчеты и «парадные» журналисты превозносили эту меру, с упоением рассказывая, насколько хорошо стало жить в новом трезвом обществе. Писали, что крестьяне, мол, больше не бьют своих жен и не пропивают получку по кабакам, а приносят все до копейки в дом, в семьях царит атмосфера мира и любви. Действительность, разумеется, была не такой радужной. Количество правонарушений, совершенных в состоянии алкогольного опьянения, снизилось, с этим поспорить трудно. Но с другой стороны, запрет на алкоголь способствовал критическому расслоению общества и росту недовольства «низов».

Под действие запрета попали только «простые» люди – господа ни в чем себе не отказывали, в ресторанах первой категории по-прежнему можно было заказать любой спиртной напиток. К тому же дворяне нередко имели собственные винные подвалы с коллекциями элитного алкоголя. Указ изначально был ориентирован не на них: это не графы с князьями устраивали пьяные дебоши в рюмочных, прогуливали работу и спали под заборами. Социальная пропасть стала еще шире. В итоге окончательно запрет был снят только в 1923 году.

Другое следствие сухого закона в России царских времен – рост мелкого мошенничества. Речь о ресторанах 2-го класса и привокзальных чайных. Официально они подпадали под действие указа, но все знали: там спокойно можно заказать самовар коньяка или бутылку якобы минеральной воды (водки). Кроме того, значительно увеличилось количество пищевых отравлений, нередко – с летальным исходом. Люди пили денатураты, лаки – все, в чем содержалась хоть капля спирта.

Михаил Горбачев и легендарный «Сухой закон» в СССР

В принципе, борьба с пьянством на территории СССР никогда и не прекращалась – в той или иной степени ограничения существовали всегда. Однако Михаил Сергеевич, пораженный масштабами потребления алкоголя на душу населения, «завинтил гайки» окончательно.

17 мая 1985 года вышел указ «Об усилении борьбы с пьянством», и современные аналитики считают, что это было началом конца Советского Союза. За антиалкогольную кампанию сам Горбачев получил две клички – «Минеральный секретарь» и «Лимонадный Джо».

Развернулась массовая антипропаганда алкоголя. Цензурировались фильмы и книги, вырубались драгоценные виноградники редчайших сортов в Крыму, Молдове, на Кавказе. Тысячами закрывались пивоварни и винзаводы.

Первым и основным эффектом этого шага стало не отрезвление нации, а дефицит бюджета – монополия на водку приносила в казну до 50% всех доходов от продажи продуктов. Увеличилось количество прогулов работы и учебы – винно-водочные отделы работали только с 14 до 19, приходилось как-то вертеться. Ну и денатурат с одеколоном, конечно, снова заняли центральное место в домашних барах рабочего класса, не говоря уже про возрождение искусства самогонварения.

Самыми популярными «коктейлями» рабочего класса «сухой эпохи» были:

1. денатурат (спирт для технических нужд). Жидкость поджигали и ждали, пока не появится синее пламя, свидетельствующее, что метиловый спирт выгорел (очень сомнительный метод проверки). Из-за нарисованного черепа с костями на бутылке денатурата в народе это пойло называли коньяк «„Матросский“ две косточки»;

2. клей «БФ» (он же «Борис Федорович»). Для очистки в емкость с клеем опускали сверло и включали дрель на полную мощность. Постепенно сверло наматывало на себя клеящий состав, а оставшийся спирт с противным запахом радовал любителей выпить;

3. одеколоны и лосьоны. Имели более-менее нормальный запах и вкус, поэтому очень ценились. Для очистки от примесей в баночку опускали раскаленную проволоку. Подобная очистка помогала разве что морально, но без этого пить одеколон считалось некультурным;

4. политура (жидкость для отделочных работ). Напиток строителей. Для очистки в 1 л политуры добавляли 100 г соли, взбалтывали, потом удаляли осадок и пену. Любителей пить политуру было видно издали по характерному буро-фиолетовому цвету лица;

5. дихлофос и гуталин. Самые суровые методы, когда других вариантов не оставалось. Дихлофос обычно распыляли в кружку с пивом, так как кроме алкогольного он вызывал еще и токсическое опьянение. Гуталин намазывали на кусочек хлеба. Спустя некоторое время хлеб впитывал спирт.

Положительный эффект от сухого закона в СССР тоже был: увеличилась рождаемость, выросла продолжительность жизни мужчин, люди стали откладывать больше денег в сберегательные кассы. Однако негативные последствия с лихвой компенсировали эту пользу.

Вудро Вильсон и «сухой закон» в США

«Сухой закон» в Америке, в отличие от аналогичного проекта в России, имел под собой не гуманистическое, а чисто экономическое основание: в условиях мирового кризиса и Первой мировой войны Штатам было гораздо выгоднее отправлять резко возросшее в цене зерно на экспорт, чем использовать для производства алкогольной продукции. Кроме того, большинство винзаводов и пивоваренных предприятий принадлежало немцам, и на волне возросшей патриотической идеи национального самосознания американцы не хотели становиться источником дохода для граждан враждующей страны.

В 1920 году была принята Восемнадцатая поправка к Конституции США, запрещавшая продажу, производство и транспортировку спиртных напитков. Любопытно, что сам президент Вильсон выступал против этого законопроекта и даже наложил на него вето, но конгресс сумел обойти президентский запрет, и поправка вступила в силу.

Самым очевидным последствием этого шага стало появление бутлегерства – контрабанды алкоголя. На этой волне взросло и расцвело несколько крупных мафиозных кланов, на ликви-

дацию которых впоследствии ФБР понадобилось почти 40 лет. В знаменитой комедии «В джазе только девушки» можно увидеть, как выглядели разборки двух бутлегерских групп.

Другой антиалкогольной бедой стала коррупция – у мафиози хватало денег, чтобы купить политиков и заткнуть рот полиции.

Третья проблема – выросло производство и потребление самогона (таких людей называли муншайнерами от английского moon shine («лунный свет») – мол, они занимаются своими темными делишками исключительно ночью, при свете луны). До сих пор самогон в Америке называется «moonshine». В результате пьянство не уменьшилось, а поступления в казну резко сократились.

Был и положительный эффект – уменьшение количества травм и катастроф, снижение индивидуальной преступности (компенсирующееся ростом организованной), оздоровление нации. Впрочем, по сравнению с негативными последствиями это была капля в море, тем более что на фоне Великой депрессии всем стало не до войны с пьянством.

В 1933 году Двадцать первая поправка успешно отменила Восемнадцатую, и все вернулось на круги своя. Действующий на тот момент президент США Ф. Д. Рузвельт отпраздновал это событие приготовлением коктейля Dry Martini («сухой мартини») в прямом эфире перед телекамерами. Своим неординарным поступком Рузвельт только укрепил авторитет перед избирателями. Он показал, что и политикам его ранга не чуждо желание выпить, а отмену запрета приветствовали даже оппозиционные к Рузвельту политики.

Нелепые антиалкогольные законы

По части смешных законов, конечно, лидирует Америка, но «жемчужины» можно найти в законодательстве многих стран.

Нью-Джерси: запрещено предлагать табак и алкоголь животным в зоопарке (а вдруг согласятся, заработают пагубную привычку, потом придется водить их на собрания анонимных алкоголиков).

Сент-Луис: нельзя пить пиво, сидя на улице (стоя можно).

Чикаго: запрещается пить алкоголь, стоя на улице (любители выпить из Сент-Луиса должны поменяться с чикагскими коллегами местами).

Кливленд: нельзя пускать бутылку алкоголя по кругу.

Топпика: запрещено пить вино из чайных чашек.

Калифорния: в школьную программу начальных классов не включена сказка «Красная Шапочка», поскольку в оригинальной версии внучка несла бабушке не только пирожки, но и бутылку вина. Этого оказалось достаточно, чтобы отнести произведение к пропаганде алкоголя.

Пенсильвания: муж не имеет права покупать алкоголь без письменного разрешения жены.

Боливия: женщины имеют право выпить в общественном месте только один бокал вина.

Голландия: нельзя продавать пиво и вино в воскресенье, но предлагать те же напитки в виде коктейлей – можно.

Почему любой «сухой закон» обречен на провал

Потому что правило «чтобы корова меньше ела и больше давала молока, ее нужно меньше кормить и больше доить» не работает. Отказ от привычного образа жизни может быть только осознанным, а не навязанным извне. Человек всегда найдет способ получить желаемое, пусть даже для этого придется рисковать жизнью или нарушать закон.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.