**ТЕМА 6***.* **Лекція 10. Характеристика пом’якшувально-згладжувальних компонентів, що використовуються у змішаних напоях.**

***Ароматична група.***

Ароматична група є основою ЗЗК. До неї належать: вермут і вина типу вермуту, кріплені вина, спиртові аперитиви і специфічні бітери. Всі ці напої виконують функцію аперитиву - сприяють збудженню апетиту.
 Одним з найбільш поширених винних аперитивів є *вермут.* Складовими частинами вермуту будь-якого типу є: вино, яке складає близько 75% загального обсягу, і настій ароматичних трав (25% загального обсягу), які можна назвати основним якісним елементом вермуту, так як вони надають йому особливий запах і аромат.
 *Ароматизовані вина*  (Вермут і вина типу Вермут — Бітер, Дюбонне, Ліллет, Рафаель, Фернет-Бранка) виробляють з сухих столових вин з додаванням спирту, цукрового сиропу і настоїв трави (обов’язково сушеного полину), квітів, коріння і насіння, які надають їм особливих запаху аромату

Розрізняють вітчизняні сорти вермуту:

* міцний (10 % спирту і 10 % цукру)
* десертний (по 16 % спирту і цукру).

 Вермут обох типів буває білий, рожевий, червоний. Основними постачальниками Вермуту на міжнародний ринок є Італія і Фран­ція.

 Так, італійські фірми "Мартіні і Россі", "Чінзано" випускають чотири сорти Вермуту:

* -сухий
* білий,
* червоний солодкий
* бітер-аперитив (червоний).

 Фірма "Карпано" виробляє такі сорти:

* класичний (червоний солодкий),
* білий (солодкий)
* Аперитив Пунт-е-Мес.

*Змішані бітери*

(Мартіні-бітер, Чінза-но-бітер, Пунт-е-Мес, Кампарі) нале­жать до винних аперитивів на зміша­ній основі.
*Спиртові аперитиви* (Амер-Пікон, Перно-45°) виробляють купажуванням екс­трактів різних трав і коріння з спир­том і водою. Спиртові аперитиви поді­ляють на середньоалкогольні (22 — 26 % об’єму спирту) і міцноалкогольні (від 40 % і вище).

Амер-Пікон — гіркувато-солодкий спир­товий аперитив з хіни, енціана з вико­ристанням настою цедри апельсина, вміст алкоголю 26 %у Перно-45° — міцноалкогольний спир­товий аперитив з вмістом алкоголю 45 %.

***Кріплені вина***

(Херес, Портвейн, Ма­дера, Марсала) виробляють неповним зброджуванням виноградного сусла з додаванням спирту, а інколи і концентрованого увареного у вакуум-апаратах сусла. При приготуванні цих вин бро­діння припиняють на певній стадії, щоб зберегти у вині більшу або меншу кіль­кість цукру, для чого в сусло, що бро­дить, вводять спирт. У кріплених винах міститься цукор, який залишився в результаті неповно­го бродіння, і підвищена кількість спир­ту. Кріплені вина мають специфічні аромат і смак, які залежать від сорту винограду (Мускати) або способу їх виробництва (Херес, Мадера, Портвейн, Марсала).

Херес має сильні тонічні властивості, дуже тонкий фруктовий букет, який не повторюється в інших винах, з легким присмаком горіхів. Його називають "ко­ролем аперитивів". Колір цього вина буває від золотистого до янтарного. Основою кожної марки Хереса є дуже старе вино Солера.

 Херес буває чотирьох типів:

* Фіно — блідий і дуже сухий;
* Амонтіладо — блідий І сухий, проте не настільки, як Фіно;
* Олоросо — золотистого кольору і по­мірно солодкий;
* Крем — дуже солодкий.

Крім цих типів Хереса існують ще такі сорти:

* *Манзанілла*— таке саме вино, як і Фіно, але легше і сухіше;
* Віно де Пасто — між Фіно і Амонтіла-до, але з відсутністю горіхового при­ймаку, як у Амонтіладо.

 Іспанія випускає такі марки Хереса: *сухі і десертні Дафф Гордон, Ганзалес Буасс, Джон Харвей* і син, королем де­сертного Хересу є Харвейс Брістоль. Для приготування змішаних напоїв світлі сухі хереси Манзанілла, Віно де Пасто використовуються в коктейлях-аперитивах як замінювачі Вер­муту.

Кращими як аперитив є Херес Амонті­ладо і сухий Сек. Вітчизняний Херес випускають двох типів: міцний (19 —20 % об’єму спирту і З % цукру) і столовий сухий (14 % об’єму спирту, без цукру).

*Ароматизовані вина, змішані бітери і спиртові аперитиви містять екстрак­тивні речовини, що мають гіркі осно­ви. Ці напої збуджують апетит, їх ви­користовують як аперитиви.*

Для приготування коктейлів-аперитивів ароматичного типу Вермут і аперитивні вина типу Вермут використовують як ароматичний компонент; для коктейлів і довгих змішаних напоїв — як зм’якшуюче - згладжуючий компонент: на ос­нові віскі краще використовувати со­лодкі сорти Вермуту, а на основі джи­ну — сухі сорти.

Вермути і аперитивні вина добре поєд­нуються з усіма класичними основами, а також з ароматичними лікерами.

Портвейни мають гарний букет, гармо­нічний [смак з фруктовим тоном](https://kzref.org/konec-chelovecheskoj-gluposti.html), вели­ку екстрактивність, в міру солодкі. їх одержують спиртуванням сусла під час бродіння, коли міцність сусла досягне 10°. Це забезпечує збереження цукру у вині в необхідній кількості.

**Портвейни бувають:**

* білі (від світло-зо­лотистого до янтарного),
* рожеві (від рожевого до світло - червоного),
* червоні (від світло-червоного до темно-червоно­го).

Вони містять 17 — 20 % спирту і 6 — 13 % цукру.

 Наша промисловість виробляє порт­вейни під такими назвами: марочні — Портвейн білий і червонили Портвейн білий Сурож, Портвейн Чер­воний, Кримський білий, Портвейн чер­воний Лівадія, Портвейн червоний Масандра, Карданахі № 14, Прикумський білий.

 У приготуванні змішаних напоїв Порт­вейн використовують як зм’якшуюче -згладжуючий компонент в поєднанні з коньяком і плодово-ягідними бренді, інколи як аперитив, замінюючи Вермут. У коктейлях групи Фліпи його викорис­товують як основу. Білі сухі портвейни вживаються як аперитиви.

**Мадера** — це вино, яке одержують білих або рожевих сортів винограду. Після приготування його піддають мадеризації, тобто тепловій обробці при доступі повітря. Ці вина витримують три місяці в бочках на сонці або в спеціаль­них камерах при температурі близько 60С потім кілька років у винних під­валах. Завдяки термічній дії смак Маде­ри поліпшується, вино набуває фрукто­вого тону, високої міцності, приємного аромату і смаку, властиві лише цьому вину.

 Колір Мадери буває від золотис­того до темно-бурштинового. Вино містить 19-20 % спирту і 3- 5 % цукру. Ма­деру випускають під такими назвами: марочна — Ошакан, Анага, Масандра, Кримська; ординарна — Мадера, Зазалі, Витримана, Бухарська, Учтегіе № 17.

 У приготуванні коктейлів-аперитивів суху Мадеру використовують як зм’якшуюче-згладжуючий компонент, замі­нюючи ароматизоване вино. Решту сор­тів Мадери використовують як основу для приготування напоїв типу Фліп, Крюшон, Пунш, Слінг в поєднанні з міцноалкогольною основою.

**Марсала** — це вино, приготовлене тіль­ки з білих сортів винограду Катаррато і Інзолія, які містять велику кількість цукру. За смаком Марсала подібна до Мадери, але солодша від неї і має спе­цифічний присмак бекмесу (увареного виноградного соку). Вона має колір від золотистого до темно-бурштинового, містить 18-20 % спирту і 3-7 % цукру. Кращим вином цього типу є марочна Марсала.

Марсалу використовують як основу в приготуванні деяких груп змішаних напоїв.

***Сокова група.***

 У приготуванні зміша­них напоїв використовують як свіжі плодово-ягідні та овочеві соки — апель­синовий, лимонний, мандариновий, грейпфрутовий, сік лайма та ін., так і консервовані.

 Плодово-ягідні соки використовують як зм’якшуюче - згладжуючий компонент, а також як основу в безалкогольних змі­шаних напоях і як наповнювач у довгих змішаних напоях. Останнім часом ко­ристуються попитом довгі змішані напої з соком типу: основа + сік, наприклад, горілка з соком апельсиновим або ли­монним, грейпфрутовим, лайма, вино­градним.

Краще використовувати соки з свіжих плодів цитрусових.

Використання соків для приготування змішаних напоїв сприяє частковій нейтралізації алкоголю і підвищує харчову цінність їх.

***Ємульгаторна група.***

Ця група включає молоко, вершки, сметану, яйця. Моло­ко використовують як зм’якшуючий компонент в групі змішаних напоїв Ег-ног; як основу в молочних коктейлях і як наповнювач в молочних пуншах. Вершки добре поєднуються з плодово-ягідними і десертними лікерами, утворюючи своєрідну групу база + верш­ки + лікер. їх використовують при при­готуванні коротких змішаних напоїв. Рекомендується використовувати верш­ки 35 %-ї жирності.

Сметану, використовують для приготу­вання напоїв групи Фізз і Крем-Фізз. Яйця використовують як цілими, так і частково — білок або жовток в коктей­лях ароматичного типу, а також в на­поях типу Фліп, Сау, Фізз.