

*В память об Альберто Лена,
прекрасном друге и великом
бармене*

СОДЕРЖАНИЕ

7 Бармен — это призвание и страсть! от Умберто Каселли

ИСТОРИЯ

- 10 Древнее искусство смешивания напитков
- 21 Международная ассоциация барменов
- 24 «Счастливый час», лаунж-бар и фудпейринг
- 26 «Храмы» коктейлей
- 34 Наши дни: возвращение стиля «олд фэшн»
- 38 Главные типы коктейлей

ИНГРЕДИЕНТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

- 42 Мир крепкого алкоголя
Коньяк 46, Бренди 50, Арманьяк 52, Кальвадос 53,
Виски 54, Ром 62, Граппа, 68, Джин 71, Текила 76,
Мескаль 78, Водка 82, Местные фруктовые
дистилляты 84, Саке 86
- 88 Ликеры
- 90 Горькие и сладкие растительные компоненты
- 95 Национальные ликеры Италии
- 98 Вина и другие ингредиенты
- 110 Структура коктейля
- 112 Три компонента коктейля
- 113 Когда появились на свет самые знаменитые коктейли?
- 115 Инструменты бармена
- 118 Бокалы
- 122 Техника
- 123 В бокале
- 124 Американский (бостонский) шейкер
- 126 стакан для смешивания
- 128 Фрозен
- 129 Техника «мадл»

РЕЦЕПТЫ

- Великолепные коктейли ИВА
- 133 Незабываемые — Александр 134, Американо 135, Лицо Ангела 136, Авиация 137, Между Простынями 138, Бульвардье 139, Бренди Круста 140, Казино 141, Кlover Клуб 142, Дайкири 143, Сухой Мартини 144, Джин Физз 145, Хэнки Пэнки 146, Джон Коллинз 147, Последнее Слово 148, Манхэттен 149, Мартинес 150, Мэри Пикфорд 151, Обезьянья Железа 152, Негрони 153, Олд Фэшн 154, Парадиз 155, Плантаторский Пунш 156, Порто Флип 157, Рамос Физз 158, Ржавый Гвоздь 159, Сазерак 160, Сайдкар 161, Стингер 162, Смокинг 163, Старая Площадь 164, Виски Сауэр 165, Белая Леди 166
- 167 Современная классика — Беллини 186, Белый Русский и Черный Русский 169, Крoвая Мэри 170, Кайпиринья 171, Коктейль Шампань 172, Космополитен 173, Оживляющий Мертвых №2 174, Куба Либре 175, Френч75 176, Французский Связой 177, Золотая Мечта 178, Кузнечик 179, Хемингуэй Спешл 180, Лошадиная Шея 181, Кофе по-ирландски 182, Кир и Кир Рояль 183, Лон-Айленд Айс Ти 184, Май Тай 185, Маргарита 186, Мимоза 187, Мятный Джулеп 188, Мохито 189, Московский Мул 190, Пинья Колада 191, Писко Сауэр 192, Морской Бриз 193, Секс на Пляже 194, Сингапурский Слинг 195, Текила Санрайз 196, Веспер 197, Зомби 198
- 199 Напитки новой эры — Барракуда 200, Высший Сорт 201, Ежевика 202, Качанчара 203, Тьма и Буря 204, Эспрессо-Мартини 205, Фернандито 206, Французский Мартини 207, Незаконный 208, Мартини Лемон Дроп 209, Обнаженный и Знаменитый 210, Нью-Йорк Сауэр 211, Старый Кубинец 212, Палома 213, Бумажный Самолетик 214, Пенициллин 215, Русский Весенний Пунш 216, Саутсайд 217, Спайси Фифти 218, Спритц 219, Страдающий Ублюдок 220, Типперери 221, Маргарита Томми 222, Тринидад Сауэр 223, ВЕНТО 224, Желтая Птица 225

- 227 **Культовые коктейли**
Памятные коктейли — В52 228, Бакарди 229, Бренди Эгг-ног 229, Бронкс 230, Бакс Физз 230, Булл-Шот 231, Дерби 232, Замороженный Дайкири 232, Банановый Замороженный Дайкири 233, Замороженная Маргарита с ягодами 233, Крестный Отец 234, Крестная Мать 234, Японская Туфелька 235, Золотой Кадиллак 236, Харви Уолбэнгер 237, Грязный Мартини 237, Камикадзе 238, Манхэттен Драй 238, Манхэттен Медиум или Идеальный 239, Роб Рой 239, Оргазм 240, Роза 240, Идеальный Мартини 241, Сладкий Мартини 241, Гибсон 241, Водка Мартини 242, Яблочный Мартини 242, Солти Дог 243, Отвертка 243, Вампир 244
- 245 **Коктейли-победители**
Лансер 246, Золотая Осень 247, Рейнгольд 248, Мексикано 248, Сладкий Цветок 249, Кубинский Дух 250, Осенний Сон 250, Сладкая Улыбка 250, Самоа 251, Сладкая Любовь 251, F40 252, Наследие 252, Тиффани 253
- Фантазия в бокале**
- 255 Фрозен — Замороженный Персик 256, Кордиалиссимо 256, Мексиканский Фрозен 257, Фри Фрозен 257, Замороженный Космополитен 257
- 258 Твердые замороженные коктейли — Американо 259, Игрисное с ягодами 259, Мэри Пикфорд 259, Водка Сауэр Оранж 260, Кофе и Орехи 260, Миндальное Молоко 260
- 261 Метод «мадл» — Басито 262, Сингл 262, Малина 263
- 264 Горячие коктейли — Грог 265, Момо 265
- 266 Смужи — Бархат 267, Эльдорадо 267, Минни 268, Париж 268, Залив 268, Итальянские Тропики 269, Папеска 269
- 270 Диетические коктейли — Леджериссимо 271, Летиция 271, Водяной Хвост 272, Попай 272
- 273 Безалкогольные коктейли — Фруктовый Скайвассер 274, Зеленый Свет 274, 0% Vol. 275

ПРИЛОЖЕНИЯ

- 278 Мир бармена от Умберто Каселли
- 282 Глоссарий
- 284 Индекс коктейлей по алкогольной основе
- 285 Индекс коктейлей по алфавиту
- 286 Библиография
- 286 Об авторах



Бармен — это призвание и страсть!

Какой аспект лучший в профессии бармена? На самом деле их много, но, пожалуй, самый приятный — жить и работать в непосредственном контакте с клиентами, каждый день получая от них уважение и благодарность.

Для клиента очень важно первое впечатление, которое рождается в тот момент, когда он входит в бар: он настроен на радушный прием и надеется, в зависимости от настроения, что ему смешают что-то привычное и любимое, а может, он хочет попробовать нечто новенькое, например трендовые коктейли или популярные лонгдринки.

Изысканная обстановка, расцветенная радугой бутылок с алкоголем всех возможных видов, правильно подобранное освещение и музыка создают комфортную для посетителя бара среду, заставляя его чувствовать себя непринужденно. Обычно бармен — это еще и хранитель предпочтений и секретов своих гостей: бармен считается своеобразным исповедником, который с особой ответственностью следит за словами и фактами, звучащими за барной стойкой. Давайте не будем забывать, что клиент ходит в бар не только для того, чтобы выпить или перекусить, он также ищет расслабляющую обстановку для общения. А профессиональный бармен обладает всеми необходимыми знаниями, в том числе в области психологии общения, для того, чтобы посетитель чувствовал себя свободно, комфортно и все его ожидания были удовлетворены.

Очевидно, что профессия бармена довольно сложна, но тем, кто ее любит, она способна доставить много удовольствия в обмен на жертвы, которых требует. И главная награда — благодарные клиенты, которые возвращаются, потому что по достоинству оценили оказанное гостеприимство.

Умберто Каселли,
Бывший Почетный президент
Международной ассоциации барменов



ИСТОРИЯ

Как бы это ни определять, как историю или как искусство, тысячелетняя эволюция потребления алкогольных напитков неуклонно следует течению времени. Бармены совершенствуют свои техники в соответствии с современными веяниями, оттачивают стиль и адаптируют его к актуальным трендам, критически пересматривают наследие прошлого и стремятся быть в курсе новых тенденций.

ДРЕВНЕЕ ИСКУССТВО СМЕШИВАНИЯ НАПИТКОВ

«Поднимем бокалы!» — тост, привычный для всех времен и для любого повода.



Мы об этом почти не задумываемся, но нас повсюду окружает брожение: оно происходит в природе спонтанно, вызываемое ферментами, находящимися в воздухе. Микроорганизмы начинают размножаться при определенных условиях окружающей среды и, если ферментация алкогольная, превращают сырье в ароматный, приятный на вкус и пьянящий напиток.

История напитков, производимых с помощью процессов ферментации и дистилляции, ведется с давних времен. В дошедших до нас древних текстах говорится больше о роли алкоголя в религиозных обрядах, а не о его сладострастном употреблении. Но в более поздние времена, в начале XIX века, Антельм Брийя-Саварен — философ, юрист и страстный кулинар — описал в своем главном труде «Физиология вкуса» (1825) естественный импульс, сближающий людей с алкоголем: «Есть вещь, заслуживающая внимания, — это тот инстинкт, общий и безудержный, который побуждает нас искать крепкие напитки», и от этого желанья действительно трудно отказаться. В итальянском языке термин *forte* («крепкий») — прилагательное, относящееся к алкоголю, но также к кофе или чаю; это слово также используется в значении «эффективный», то есть описывает вещество, действие которого очевидно и явно ощущается.

Я убежден, исходя из многолетнего опыта общения с клиентами в баре у стойки и из вдумчивого анализа моего собственного отношения, что суть профессии миксолога состоит в искусстве сопровождать человека к берегам опьянения, предлагая вместе с напитком заботу, внимание и уверенность в наличии точки отсчета.

Временами я чувствовала себя экономкой Дементры, готовящей кикеон — секретный напиток, который позволил матери увидеть то место, где заперта ее похищенная дочь; я становилась хозяйкой постоялого двора в старинном городе, смешивая глинтвейн, готовя горячие и холодные пряные винные напитки, сдобренные бренди. Я представляла себе винный погреб, похожий на тот, что нашли в Помпеях, в виде мраморной глыбы с несколькими глубокими отверстиями, в которых хранятся амфоры вина с медом, розового вина или римского абсента. Какое-то время я применяла алхимический принцип и добавляла в напиток несколько капель ароматной настойки, которую готовила из специй, листьев, корней, кожуры цитрусов и всего, что предлагает растительный мир, чтобы получать ароматный и вкусный алкоголь. Иногда приходилось идти на чрезмерное потребление: дионисийское или вакхическое действо в античные времена (сейчас это называют «попойкой»), и щедрой рукой наливала батарею «Текилы Бум». Такое откровенное сходство прошлого и настоящего заставляют предположить распространенную и постоянную склонность человечества к приятным последствиям употребления алкогольных напитков.

Истоки

О происхождении алкогольных напитков можно прочесть в исторических книгах: путь, пройденный арабами ради завоевания европейских государств на Средиземное море, это тот же путь, который прошел инструмент, используемый народами Востока для при-





готовления ароматических эссенций: перегонный куб.

Переяв обычай использовать этот инструмент, который изначально использовался монахами для изготовления целебных средств, древние народы начали производство первых крепких спиртных напитков с использованием сырья с разных территорий. Часто в полученные перегонкой спирты добавляли красящие и ароматизирующие растительные вещества, эффективные при лечении разных недугов. Формулы составов тщательно охранялись, как это происходит и сегодня в компаниях, производящих алкогольные напитки: известны ингредиенты состава, но неизвестны количество и пропорции, а также конкретные этапы производственного процесса.

В Средние века в средиземноморских странах Европы специи использовали очень широко, в том числе и для ароматизации алкоголя. Есть свидетельства о том, что вина для знати приправлялись дорогим кардамоном, а для простого люда — лимонной цедрой; для здоровья употреблялись целебные снадобья из монастырей, содержащие алкоголь; ни одна сделка не заключалась без того, чтобы отметить успешный договор возлияниями, а во время многочисленных банкетов звучали многочисленные тосты и вино текло рекой.

В более поздние времена, в конце периода Просвещения, была основана алкогольная промышленность, которая вскоре достигла такого режима производства, который был способен удовлетворить широкий спрос. Отныне спиртные напитки, сменившие статус кустарных на промышленные, стали однородными по вкусу

и аромату, идентичными в каждой произведенной партии.

Примерно в середине XIX века, в разгар промышленной революции, винокурни появились на всех континентах; больше всего в Европе их было в Англии, Шотландии, Испании, Франции, Польше и России. В Соединенных Штатах, где ром из сахарного тростника изготавливали с восемнадцатого века, началось производство американского бурбона, или виски, — своеобразная ностальгия по родине у многих жителей Нового Света, поселившихся в независимом государстве за океаном.

В Италии и Франции, странах с мягким климатом, богатых разнообразными видами растений, начали разрабатываться формулы эксклюзивных алкогольных напитков, тех самых, которые мы сегодня выбираем для приготовления коктейлей. Использование многочисленных ингредиентов для приготовления напитка, возможно, изначально было вызвано недостатком мастерства. Промышленное же производство сделало органолептический комплекс продукта постоянным и всегда идентичным. Больше нет разницы между дистиллятом из высокогорной кислой малины и тем же спиртом, изготовленным из более мягких на вкус плодов малины, растущей в долине. Для характеристики напитков в общих чертах записываются первые эксперименты с добавлением минимального количества совместимых ароматических элементов. Некоторые спиртные напитки смешиваются с другими ингредиентами, которые входят в базовую рецептуру: например, пряный ром, в который добавляют ароматические экстракты специй, или джин, который обогащается



ароматическими маслами можжевельника внутри перегонного куба или путем настаивания, после дистилляции, с использованием эндемичных для зоны производства растений.

Искусство смешивания

Конечно, в процессе смешивания коктейля есть что-то волшебное, как и в отношениях между барменом и постоянными посетителями.

Игра в приготовление напитка на заказ для клиента так же стара, как и профессия бармена, и является результатом вспышки инстинкта, который подсказывает бармену, что нравится тому, кто перед ним; бармен чувствует, он не в состоянии конкретно объяснить, что вызвало его мысль, но внезапно он понимает, что знает вкусы человека, ожидающего напиток. Так это было для Бетси Фланаган, предприимчивой американской хостес, жившей в Америке в XIX веке, — считается, что именно она впервые смешала разные алкогольные напитки и предложила их посетителям. Но почему она это сделала? Была ли это творческая идея, а может, она любила экспериментировать, или нужно было замаскировать плохой вкус некоторых напитков из погреба, или, возможно, просто закончилось какое-то спиртное, и она хотела воссоздать похожий вкус?

Так или иначе, смешивание коктейлей быстро распространилось и стало нормой, а производители алкогольных напитков были рады принять и распространить это искусство. Техника быстро совершенствуется, появляется шейкер, и коктейли начинают делать по всему миру. Основой выступает крепкий дистиллят, будь то джин, виски,

ром, водка, коньяк или текила, он сочетается с ликерами, сиропами, содовой водой, ароматными биттерами и соусами. Производители совершенствуют технологии, чтобы лучше удовлетворить потребителя, и предоставляют бармену постоянный и разнообразный ассортимент крепких и легких, ароматных, разноцветных и вкусных алкогольных напитков.

В первые десятилетия XX века потребление коктейлей резко возросло на судах, курсировавших по трансокеанским маршрутам, а также на туристических курортах по всему миру. По возвращении из путешествий и круизов потребители распространяли информацию о барменах и напитках. Некоторые коктейли были названы в честь того места, где их изобрели, например «Дайкири», случайно придуманный в 1898 году в одноименном кубинском городе, или «Бакс физз», коктейль на основе игристого вина, созданный в 1921 году барменом лондонского Buck's Club.

Двадцатые и тридцатые годы

В двадцатых годах XX века Америка пережила период запрета на употребление алкоголя, известный как «Сухой закон». Контрабандисты быстро придумывают способ обойти законы, наложившие запрет на импорт и потребление алкогольных напитков в стране: погрузка ящиков, полных бутылок с запрещенными спиртными напитками, осуществлялась в открытом море, прямо за линией морской границы. Алкоголь доставлялся на берег в ящиках, плывущих по течению вдоль побережья, где его уже ждали контрабандисты и менеджеры не-

Эрнест Хемингуэй вместе с женой, писательницей Мартой Геллхорн, в баре на Манхэттене в конце 1930-х годов.