



ВІСКИ

Авторы: С. С. Щербаков

ВІСКИ (от англ. whisky, шотл. whiskey, ирл. uisce beathadh и шотл. гэльск. uisge beatha, букв. перевод лат. «aqua vitae» – «вода жизни»), крепкий алкогольный напиток с объёмной долей этилового спирта не менее 40%, получаемый путём перегонки сброженного зернового сусла, с последующей выдержкой в дубовых бочках. Осн. сырьё для произ-ва В. – ячмень (или ячменный солод), рожь и кукуруза. Осахаренное (путём ферментативного гидролиза) сусло сбраживают, а затем проводят перегонку и получают бесцветный спирт (крепостью 65–70% по объёму) с резким запахом. Спирт разводят водой до 50%, затем разливают в обожжённые дубовые бочки и выдерживают более 3 лет. Созревание и старение В. улучшает его вкус. Перед выпуском В. купажируют со спиртом высшей очистки, сахарным сиропом (для смягчения вкуса), дистиллированной водой и фильтруют.

В Шотландии В. называют Скотч (Scotch) и производят в осн. из ячменя. В зависимости от используемого сырья шотл. В. делят на солодовый (malt), зерновой (grain, из ячменя и др. злаковых, не подвергавшихся процессу соложения) и смешанный [blended, полученный путём смешивания солодового (не менее 20%) и зернового В.]. Особенность технологии шотл. В. – использование солода, обработанного торфяным дымом, и применение двойной дистилляции. В Ирландии (Irish whiskey) ячменный солод сушат в закрытых печах, к солоду добавляют рожь, а затем трижды проводят дистилляцию. В США и Канаде в качестве сырья для В. используют кукурузу, рожь, пшеницу и др. зерновые. Надпись на этикетках Бурбон (Bourbon) или Рай (Rye) ставится при условии, что для изготовления виски было использовано не менее 5% кукурузы или ржи. Надпись pure (чистое) обозначает, что В. приготовлено из одного вида зерна. В Японии для изготовления В. используют просо, кукурузу (в небольших количествах добавляют рис и др. зерновые).