

Ликёр / Liqueur

Автор: regul

05.10.2010 15:44



Ликёр

На данный момент в моей [коллекции](#) 17 миниатюр ликёров:

[Amarula](#)

[Berentzen Apfel](#)

[Berentzen Appel](#)

[Drambuie](#)

[Kahlua](#)

[Kuemmerling](#)
[Liviko](#)
[Luxardo Sambuca](#)
[Luxardo Passione Nera](#)
[Ramazzotti Amaro](#)
[Ramazzotti Sambuca](#)
[Pannon Cherry](#)
[Becherovka](#)
[Nannerl Curacao](#)
[Mozart](#)
[Campari](#) - 2 [черточки](#)

Ликёр (фр. *liqueur*; лат. *liquor* - "жидкость")

Ароматный, сладкий алкогольный напиток с содержанием сахара до 100 г/л из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и т.п.

Ликёры существуют со времён фараонов, а начало их коммерческого производства относится к средним векам, когда алхимики, врачи и монахи искали эликсир жизни. Это привело к созданию большого количества широко известных ликёров, носящих имена религиозных орденов, которыми эти напитки были впервые получены. Одним из самых древних элементов ликеров являются лекарственные или обычные травы. В наши дни интерес представляют прежде всего их специфические запахи и аромат, а не лечебные свойства.

Содержание алкоголя варьируется от 15% до 40%.

Составляя лекарства, знахари Средних веков экспериментировали с настоями трав и ягод, чтобы придать снадобью целебное свойство или отбить неприятный вкус. Голландский медик Лукас Болс в 1575 году приготовил первый "официально задокументированный" ликер. Однако пальму первенства у голландца оспаривают французские монахи: их летопись относит создание ликера к 1510 году.

Однако поистине золотым для ликеров явился XIX век: они превратились в предмет первой необходимости, резко выросли их качество и ассортимент. Воображение изготовителей ликеров не знало границ. Трудно найти хотя бы один фрукт, растение или пряность, которые не подвергались бы проверке на ароматические качества. Именно в то время были созданы ликеры, известные во всем мире. На протяжении нескольких веков кропотливый труд создателей ликеров приводил к появлению

настоящих шедевров. Для мира ликеров характерно наличие изобретателя, автора. Мы никогда не узнаем, кто первый дистиллировал водку или виски, тогда как практически все ликеры имеют точного автора, место и дату создания.

Ликеры довольно сложно классифицировать, с одной стороны, из-за их разнообразия, а с другой - из-за их схожести между собой. В общем, их можно разделить на три основные группы: крепкие (35-45% спирта и 32-50% сахара), десертные (25-30% спирта и столько же сахара) и кремы (15-23% спирта). К первой группе относятся самые первые ликеры. Эти ликеры были созданы монахами, алхимиками, кондитерами или аптекарями на основе растений, кожуры фруктов и ароматических веществ. Вторая группа ликеров чаще всего используется для составления коктейлей. И последняя категория ликеров - кремы - появилась сравнительно недавно, в начале 70-х годов прошлого века, в Ирландии. Кремы производятся на основе натуральных сливок, отличаются густой, тягучей консистенцией и очень сладким вкусом. Существует два способа производства ликеров. Первый из них - это, настойка, то есть мацерация (вымачивание) фруктов, ягод или растений и пряностей в чистом спирте или в бренди, длящаяся порой несколько месяцев. Затем полученная смесь фильтруется, в нее добавляются дистиллированная вода, сахар или мед и некоторые секретные ингредиенты.

Второй способ, состоит в том, что разные составляющие: фрукты, ягоды, кожура цитрусовых, растения вымачивают некоторое время (от недели до нескольких часов) в спирте, потом смесь фильтруют и дистиллируют обычно один раз в аппарате "patent still". В течение этой перегонки отбирают только "сердце" напитка, в него добавляют рафинированный сахар и чистейшую воду для снижения крепости. Иногда ликеры подвергают выдержке. Современное разнообразие ликеров связано с поистине огромным количеством ароматов. Бесчисленное наименование фруктов, трав, семян, а также кожуры, цветов, корней служат основой вкуса ликеров. Также, в качестве базовых компонентов и ароматизаторов, могут применяться уже готовые продукты, такие как кофе, чай, фруктовые соки.