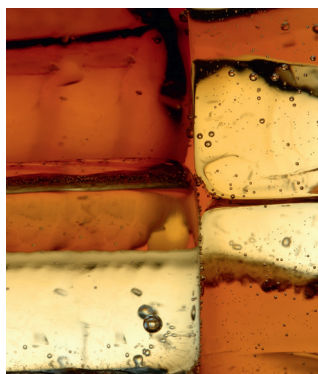


ЕФИМ КУНДЕЛЬ



АЛКОГОЛЬ

**С МУЖСКИМ
ХАРАКТЕРОМ**



**ПОЛНЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ
ПО МИРУ КРЕПКИХ НАПИТКОВ**

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

УДК 663.5
ББК 36.87
К91

В оформлении обложки использованы фотографии:
Kirill Z, SARYMSAKOV ANDREY, Trutta / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:
13threephotography, 5PH, A.RICARDO, AkimD, Alain Lauga, Alexandru Nika, AliaksaB, Anesthesia_Art, Ansarphotographer, Antares_NS, ArtNat, barmalini, cameilia, Chris Lawrence Images, Claudio Divizia, Dan Shachar, Daniel Muresan, defarmdesign, Dejan82, Denis Junker, Derick P. Hudson, Dizfoto, domnitsky, emka74, Emmily, Everett Collection, Evgeniyqw, EYW Media, Eyesonmilan, Fabio Nodari, Fantasy Developer, German Vizulis, Gevorg Simonyan, Gokhan Bozkaya, Heng Lim, Herr.Stock, HJBC, Igor Normann, Irina Wilhauk, Irma Kakhidze, izikMD, J. Csiki, J2R, JanTrautschold-Photography, Joao Kermadec, John Akerman, Jonathan Weiss, Joni Hanebut, Jose de Jesus Churion Del, Jujamo, Kamran Ali, Kathphotos, Kevin Standage, Kiev.Victor, Kraft74, Krassveta, krugloff, Lasse Ansharju, liubendy, Marcos Castillo, Mark Green, Martin M303, MaryGraz, McAuley Multimedia, Mia Woolgar, Michael Derrer Fuchs, Mikhail Leontyev, Miljan Zivkovic, MyImages — Micha, Neuevector, New Africa, Nick N A, Ole Dor, Olga Miltsova, olko1975, ON-Photography Germany, Ovchinnikova Irina, Palmi Gudmundsson, Pedro Magrod, Photo Spirit, RFondren Photography, RHJPhototos, Robyn of Exeter, rosn123, rustamank, Sage Naumann, salajean, Salivanchuk Semyon, Salvador Aznar, SasDigby, Scotland's scenery, Serge Yatunin, Sevenstock Studio, SimonaZorina, Skrypnikov Dmytro, Snezana Vasiljevic, Sopotnicki, stefangde, StudioPortoSabbia, SurrealSee, THEWILDVALENTINE, Tommy Alven, Tonya Aleks, travelwild, TRIFLIGHT, University of College, URTIMUD PRODUCTION, V.Dr, valeryilias, Varvara Krauchanka, Vastram, Vector Tradition, VGV MEDIA, Victoria_Balobanova, Vitaly Titov, Yiannis Papadimitriou, Yurchenko S, Zarajsky, Avalepsap, Paolo Sartorio, Vozzy, indra-east, Jag_cz, Antonina Maslova / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Кундель, Ефим.

К91 Алкоголь с мужским характером : полный путеводитель по миру крепких напитков / Ефим Кундель. — Москва : Эксмо, 2025. — 288 с. : цв. ил. — (Вина и напитки мира).

ISBN 978-5-04-201600-4

Перед вами — полный путеводитель по миру крепкого алкоголя: от классических дистиллятов до экзотических напитков с многовековой историей. Что такое арманьяк и чем он отличается от коньяка? В чём разница между шотландским и ирландским виски? Как делают граппу, чачу, кальвадос и мескаль? Почему именно монахи были лучшими ликерными мастерами Европы?

Книга расскажет о сырье, технологиях, регионах производства, традициях потребления и культуре питья десятков крепких напитков со всего мира. Здесь — история, химия, география и целый пласт этнографии, изложенные живым, увлекательным языком.

Эта книга — для тех, кто хочет не просто пить, а понимать, выбирать осознанно и ценить вкус, характер и происхождение настоящего крепкого алкоголя.

УДК 663.5
ББК 36.87

ISBN 978-5-04-201600-4

- © Анохина Ю., оформление, 2025
- © Кундель Е., текст и фото, 2025
- © Щербаков С., фото, 2025
- © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Кундель Ефим

АЛКОГОЛЬ С МУЖСКИМ ХАРАКТЕРОМ ПОЛНЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МИРУ КРЕПКИХ НАПИТКОВ

Главный редактор *Р. Фасхутдинов*
Руководитель направления *Т. Сова*
Зам. руководителя направления *А. Братушева*
Ответственный редактор *А. Братушева*
Координатор проекта *В. Жутина*
Художественный редактор *А. Гусев*
Корректор *Р. Низяева*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарушы ел: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-қаб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru
Интернет-магазин : www.book24.kz
Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

ТОО РДЦ Алматы, Алматы, ул. Домбровского, 3-а, литер Б, офис 1.
Дистрибутор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://www.eksmo.ru/certification/>

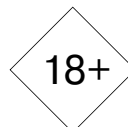
Произведено в Российской Федерации
Ресей Федерациясында өндірілген
Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 06.10.2025.
Формат 84x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 28,0.
Тираж экз. Заказ экз.

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher



ЧИТАЙТЕ
И СЛУШАЙТЕ
В ЛИТРСЕ



ТЕРИТОРИЯ
КНИЖНЫЙ МАГАЗИН
Официальная франшиза
издательства «Эксмо»

ISBN 978-5-04-201600-4



9 785042 016004 >



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?



Содержание

Вода жизни,
или Крепкие духом8

Океан спиртных напитков: лочия... 10

Зерно..... 11

Картофель 14

Виноград..... 14

Другие фрукты 16

Тростник 18

Другие крепкие напитки 20

Дистилляты
зерновые невыдержанные 21

Водка..... 22

Арак 43

Джин..... 44

Женевер..... 53

Маотай..... 55

Соджу 56



Дистилляты зерновые выдержанные.....57

Виски58

 Шотландский виски62

 Ирландский виски101

 Американский виски.....108

 Канадский виски114

 Японский виски117

 Российский виски.....119

Дистилляты картофельные..... 129

Потин.....130

Бреннивин132



Дистилляты виноградные выдержанные 135

Коньяк136

Арманьяк166

Бренди из Хереса180

Бренди188

 Азербайджанский бренди.....190

 Армянский бренди193

 Грузинский бренди.....203

 Российский бренди.....208

**Дистилляты
виноградные невыдержанные..... 211**

Граппа.....	212
Писко.....	218
Узо.....	224
Ципуро.....	226
Чача.....	228

**Дистилляты
фруктовые выдержанные..... 229**

Кальвадос.....	230
Палинка.....	236
Ракия.....	239

**Дистилляты
фруктовые невыдержанные..... 241**

Сливовица.....	242
Цуйка.....	246
Фрамбуаз.....	248

Дистилляты растительные..... 251

Мескаль.....	252
Текила.....	255

**Дистилляты тростниковые..... 261**

Кашаса.....	262
Ром.....	266

Другие крепкие напитки..... 273

Крепкие ликеры.....	274
Ликеры на основе трав.....	276
Горькие ликеры.....	278
Ликеры на основе фруктов.....	278
Ликеры на основе орехов.....	280
Ликеры на основе яиц.....	281
Ликеры на основе сливок.....	282
Абсент.....	283

Вода жизни, или Крепкие духом

Nunc est bibendum. Пора выпить!

*Гораций. Ода в честь победы императора Августа
над войсками Марка Антония и Клеопатры*

Великие изобретатели часто остаются неизвестными, и мы никогда не узнаем, кто первым получил прозрачную, летучую, легковоспламеняющуюся жидкость, обладающую к тому же способностью растворять различные вещества. Однако сегодня уже вряд ли кто-то сомневается в том, что открытие процесса перегонки, или дистилляции, сыграло весьма серьезную роль в истории человечества.

Алкоголь, вне зависимости от отношения к нему, – важная составляющая современной материальной и даже духовной культуры цивилизованных (и не очень) стран. Важная хотя бы потому, что без него и культура, и повседневная жизнь огромного числа людей выглядели бы совершенно иначе.

За века, прошедшие с тех пор, как реторта неизвестного алхимика была впервые заполнена спиртовым раствором, пылливый человеческий ум выяснил, что питьевой алкоголь можно получать из самых разных плодов земных – для этой цели равно годятся фрукты и овощи, ягоды и травы, злаки и кактусы.

В старину производство и потребление крепкого алкоголя, как и алкоголя вообще, носило ярко выраженный региональный характер: каждый район мира обладал своими

традициями изготовления и питья местных напитков, а «чужаков» игнорировал. Но со временем торговля, войны, колониальные захваты, туристические поездки, смешанные браки и прочие формы человеческих контактов сделали свое дело, и теперь уже рынок крепкого алкоголя – по крайней мере, с точки зрения потребления – игнорирует государственные границы.

Тем важнее современному человеку иметь надежную информацию обо всем спектре крепких напитков – знать, где, как и из чего делают в нынешнем мире алкогольные шедевры. Чем отличается фруктовый бренди от виноградного, а шотландский виски от ирландского? Какие яблоки идут на лучшие сорта кальвадоса и какова технология изготовления текилы? Чем хорошая водка отличается от очень хорошей, а ром с одного карибского острова от рома с другого? Почему самые знаменитые ликеры делали именно монахи?

Ответы на эти и множество других вопросов, детальные сведения о генеалогических связях и особенностях характера большинства достойных и достойнейших представителей славного семейства крепких алкогольных напитков перед вами. Переверните страницу и в путь!





Океан спиртных напитков: ЛОЦИЯ

– Это водка? – слабо спросила Маргарита. Кот подпрыгнул на стуле от обиды.
– Помилуйте, королева, – прохрипел он, – разве я позволил бы себе налить даме водки? Это чистый спирт!

Михаил Булгаков. *Мастер и Маргарита*

Прежде чем объединиться, писал один известный политик в начале XX века, нужно решительно размежеваться. Что нам и предстоит сделать. Но на каких принципах строить это самое размежевание? Ведь стоит лишь на миллиметр отойти от общего названия «крепкие спиртные напитки», как сразу возникают вопросы. Поэтому в огромном море-океане крепких напитков,

как и в обычном море, нужно иметь лоцию. Мой подход таков: главный принцип, который должен лежать в основе размежевания, или классификации, – это сырье, из которого делается тот или иной напиток. А все остальное – крепость, регион, ароматы, выдержка, апелласьоны – уже вторично. Предлагаю «единственно верную и марксистски выверенную» систему. Итак.

Зерно

Дистилляты зерновые невыдержанные

Арак (Ближний Восток). В основном это зерновой дистиллят, хотя в древности его также производили из виноградного жмыха. Сейчас арак иногда делают из фиников, инжира, слив и других фруктов. Крепость – 33–50 % об.

Водка. Смесь спирта-ректификата с водой. Изготавливается из ржи, реже – из пшеницы или овса. Крепость – 40–56 % об. (градусов).

Существуют разновидности водки: анисовая, кедровая, цитрусовая и др. На ее основе производятся сотни настоек: хреновуха, шоколадная, фруктовая, ягодная, на орехах, «на табуретке» и др.





Джин (Великобритания). Изначально производился из излишков пшеницы, затем стали использовать другие зерновые. При изготовлении применяются можжевельник, а также различные травы, корни, цитрусовые. Крепость – 37,5 % об. и выше.

Жenever (Нидерланды). Дистиллят из соложеного ячменя с использованием можжевельника. Крепость – 30–48 % об.

Зубровка (Польша). Горькая настойка. Производится с использованием одноименной травы. В конце XIX века начала изготавливаться в России и Белоруссии. Крепость – 37,5–40 % об.

Маотай (Китай). Производится из сорго (разновидность злаковых), также добавляются рис и пшеница. Крепость – 53–55 % об.

Самогон (Россия) или **горилка** (Украина). Изготавливается из пшеницы, но может делаться и из картофеля и свеклы. Крепость – 40–70 % об. В старые времена самогон производился массово и, как правило, кустарно, его редко качественно очищали

и фильтровали, поэтому характерный запах и привкус маскировали травами, медом или острым перцем.

Соджу (Республика Корея, КНДР). Изначально основным сырьем для дистилляции был рис, сегодня используют также картофель и пшеницу. Крепость – 13–45 % об.

Хлебное вино. Крепкий древнерусский напиток, изготавливается с использованием двойной, а иногда и тройной дистилляции из злаков, как правило, из ржи. Крепость зависит от специфики перегонки: 38–38,5 % об. (полугар), 44,25 % об. (пенное вино), 47,4 % об. (трехпробное вино), 56 % об. (четырёхпробный спирт), 96 % об. (двойной спирт).

Дистилляты зерновые выдержанные

Виски (Шотландия, Ирландия). Изготавливается в основном из ячменя, а также из ржи, кукурузы, пшеницы. Минимальная выдержка спиртов в дубовых бочках – три года. Крепость – 40–65 % об. Производится во многих странах.



Картофель

Дистилляты картофельные

Аквавит (Норвегия, Дания, Швеция). Производится из картофеля или – реже – из зерна без добавления сахара с последующим настаиванием на травах и специях. Крепость – 37,5–50 % об.

Бреннивин (Исландия). Изготавливается из картофеля с использованием семян тмина. Крепость – 37,5 % об.

Потин (Ирландия). Изготавливается из картофеля, ячменя, патоки, свеклы. Крепость – 40–90 % об.

Шнапс (Австрия, Германия). Изначально дистиллят высокой очистки производился из картофельной браги. Впоследствии стал изготавливаться из зерна, ягод, фруктов, орехов. Существуют варианты, настоянные на травах. Крепость – 38–40 % об.

Виноград

Дистилляты виноградные невыдержанные

Гранпа (Италия, Сан-Марино, Швейцария). Изготавливается из виноградных выжимок. Классификация напитка зависит от срока выдержки в бочке, сорта винограда и региона производства. Крепость – 36–55 % об.

Зивания (Кипр). Производится из виноградных выжимок. Крепость – 45–49 % об.

Писко (Перу, Чили). Перуанский писко обычно пьют чистым и редко – выдержанным (43–45 % об.), а чилийский недолго выдерживают (не более года) в бочках и разбавляют водой до менее высокой крепости (35–40 % об.).

Ракы (Турция). Дистиллят с добавлением экстракта семян аниса. Крепость – 40–50 % об.

Узо (Греция). Производится из виноградного сырья, однако есть варианты и из пшеницы. При изготовлении напитка используется анис. Крепость – 37,5–50 % об.

Ципуро (Греция). Изготавливается из виноградных выжимок. Крепость – 40–45 % об.

Чача (Грузия). Производится из виноградных выжимок. Перегоняется два, реже – один раз. Полученный дистиллят крепостью до 75 % об. разводят водой до 40–45 % об.

Дистилляты виноградные выдержанные

Арманьяк (Франция). Выдержанный в дубовых бочках дистиллят из региона Гасконь. Для выгонки используется специальный арманьячный аламбик. Крепость – 40–48 % об.

Бренди. Именно так правильно называть многочисленные крепкие спиртные напитки из виноградного сырья с выдержкой в бочках за исключением запатентованных имен «коньяк» и «арманьяк». Бренди различаются по технологии производства, процентному содержанию алкоголя и срокам выдержки.

Коньяк (Франция). Выдержанный в дубовых бочках дистиллят из региона Коньяк. Крепость в основном 40 % об., но бывают образцы бочковой крепости 50–60 % об.



Другие фрукты

Дистилляты фруктовые невыдержанные

Арцах (Армения). Изготавливается из плодов тутовника (шелковицы), называется тутовой водкой. Редко выдерживается в дубовых бочках. Крепость – 40–75 % об.

Кишвассер (Германия, Франция). Дистиллят из черной черешни с косточками. Крепость – 38–43 % об.

О-де-ви (Франция). Дистиллят из фруктов и ягод с высоким содержанием сахара. Используются груши Вильямс (в основном в Эльзасе), персики, малина, яблоки и др. Крепость – 40–45 % об.

Слиовица. Дистиллят из слив. Производится практически во всех странах Восточной и Центральной Европы. Крепость – 45–75 % об.

Цуйка (Румыния). Производится из слив. Крепость – 24–65 % об.

Фрамбуаз (Франция). Дистиллят из малины. После розлива в стеклянные бутылки выдерживается не менее трех лет. Крепость – 36–45 % об.

Дистилляты фруктовые выдержанные

Кальвадос (Франция). Производится из сидра, который, в свою очередь, сделан из яблок и груш определенных сортов. Крепость, как правило, 40 % об. Выдерживается в дубовых бочках не менее года. Классификация по срокам выдержки подобна системе, принятой для коньяков. Есть «винтажные» варианты.





Пáлинка. Изготавливается из слив, яблок, вишни и черешни, ягод, реже – из винограда. Производится в Венгрии, Румынии, Австрии и еще ряде стран. Крепость – 37,5–43 % об.

Ракия (Болгария, Сербия и другие балканские страны). Производится из слив, яблок, абрикосов, персиков, реже – из винограда.

Непродолжительно выдерживается в дубовых бочках. Крепость – 25–55 % об. Не выдержанную, мягкую ракию крепостью

25–30 % об. (сразу после первой перегонки) пьют редко.

Дистилляты растительные

Мескаль (Мексика). Производится из растений подсемейства агавовых. Крайне редко выдерживается в бочках. Крепость – 40–55 % об.

Текила (Мексика). Разновидность мескаля. Изготавливается из голубой агавы. Дистиллят иногда выдерживается в бочках. Крепость – 38–55 % об.