# Односолодовый виски

## История виски

Виски появилось во второй половине XV столетия в монастырях то ли Шотландии, то ли Ирландии. Вот уже 6 веков ведут эти страны спор за право называть себя родиной этого благородного напитка. Ингредиентов для данного напитка необходимо было лишь два: ячмень и вода. Изначально – оно считалось лекарством от многих заболеваний (пищеварительного тракта, сердечно-сосудистой и дыхательной систем, опорно-двигательного аппарата и других). Факт, который не сможет вам не понравиться: чтобы лечение имело эффект, виски надо было употреблять регулярно. Со временем рецепт стал известен людям за пределами монастырей. Виски приобретал все бОльшую популярность, появлялись новые составляющие и методы перегонки.

## Виды виски

В наше время виски выпускается в промышленных масштабах на вискикурнях.

И в зависимости от составляющих его разделяют на:

* солодовый виски;
* зерновой виски;
* односолодовый виски.

## Односолодовый виски

**Односолодовый виски** и было тем напитком, который изобрели монахи. С той поры, его основным ингредиентом остается соложеный ячмень. Кроме того, в состав также входит вода и дрожжи.

Несмотря на постоянство ингредиентов, вкусовые и ароматные качества этого спиртного будут отличаться в зависимости от:

* региона;
* продолжительности ферментации (процесс образование бражки) ;
* времени выдержки;
* использования торфа для сушки солода (может производится и бесторфяная сушка);
* бочки (порода дерева; напиток, который был в бочке до данного, ее размер, уровень обжига).

Принципиальным есть изготовление напитка только на одной вискикурне!

## Какие бывают односолодовые виски

Разница в технологических процессах и свойствах бочки произвела на свет несколько видов односолодового виски. Расскажем вам о них поподробнее.

Самым распространенным видом является Single malt. Конечно же, с одного завода, но в бутылку может попасть виски не из одной бочки, а солодовые спирты могут быть из разных урожаев и разновозрастные.

Зато Single cask разливается строго из одной бочки. Этот виски не разбавляют. Оно имеет крепость такую же как и в бочке.

Виски Quarter cask с выраженным вкусом и повышенным градусом рождено в американских бочках, имеющих свойства ускорять созревание напитка.

Casks имеет крепость 40-46%. Это виски во время выдержки теряет градус (спирты испаряются через поры древесины бочек) и разбавляется перед разливом.

А вот напиток Cask strength не разбавляют, поэтому его крепость составляет 50-65%.

И все-таки есть один вид односолодового виски, в состав которого входит ячменный солод с разных винокурен. Это - Pure malt, оно же vatted malt, оно же blended malt.

## Инструкция к употреблению

Напомним, что напиток виски считался лекарством. Поэтому вот вам инструкция к употреблению:

1. Принимать виски в неразбавленном виде, охлажденным до температуры 16-20 по шкале Цельсия.
2. Для употребления напитка используйте специальный бокал Nosing, который поможет раскрыть аромат.
3. Разрешается добавить небольшое количество льда, воды или содовой. Имейте ввиду, что содовая не является аналогом нашей минеральной воды.
4. В качестве аперитива употреблять молодое виски, в качестве дижестива – выдержанные.
5. Если у вас ирландское виски, разрешается добавлять его в кофе. Кроме того, в качестве закуски можно использовать морепродукты, запеченное мясо или жареную дичь.

Желаем вам быть здоровыми и употреблять виски только для поддержания иммунитета.