

البحث الأول: التعرف على كافة أنواع المشروبات الكحولية وغير الكحولية وطريقة صناعتها

أولاً- المشروبات الكحولية المقبلة:

أ. المشروبات المقبلة التي أساسها الخمر:

تصنف تحت هذا العنوان المشروبات التي أساسها الخمر الأحمر أو الأبيض، الخمر الحلو أو المضاف إليه الكحول، والمعطرة بالنباتات، والجذور، والزهور والقشور إلخ...، وهذا النقيع يكمل بالكحول والسكر والكراميل. وتكون نسبة الكحول في هذه المشروبات بين 16 و18%， وتنقسم إلى فئتين:

1. الكانكينا أو مشروب الكينا.

2. الفيرموت.

1. الكانكينا (Quinquinas):

الكينا شجرة مصدرها أمريكا الجنوبية، وتعرف بخصائصها الطبية المتوافرة في مادة الكينين (Quinine) المستخرجة منها، والمفيدة لمعالجة داء الملاريا، طعمها مر، وخلاصة قشورها تنشط الغدد اللعابية والمعدية، وتثير الشهية وتسهل الهضم.



شجرة الكينا

• أصنافها التجارية:

- امباسادور - 16 درجة (**Ambassadeur**): لونه أحمر، ومعطر بقشور البرتقال المر، متوازن الحلاوة والمرارة يستهلك مبرداً مع بعض قطع من الثلج، وقطعة برتقال في الكأس.
- بير - 17 درجة (**Byrrh**): يصنع البير من خمرة روسيون الفرنسية، ويعطر بقشور الكانكينا، والكولومبو (**Colombo**)، والبرتقال (**Curaçao**). يستهلك بدرجة حرارة الغرفة، ويجوز أن يبرد قليلاً.
- دوبونيه - 16 درجة (**Dubonnet**): الدوبونيه مزيج من خمر هرولت الفرنسية المرة، وخمرة روسيون الفرنسية الحلوة، يعتق مدة سنتين، ثم يعطى بالقشور المرة: الكانكينا وغيرها، وبنباتات مختلفة، وبالكراميل. لونه أحمر قاتم، وله طعم خاص. و يقدم كمشروب البير الأنف الذكر. والدوبونيه الأشقر محل قليلاً، أما المر منه فيعتبر أساساً للمزيج أو الكوكتيل.
- سان رافايل - 16 درجة (**St. Raphael**): هو مشروب يعتق لمدة سنتين في البرميل، ثم يضاف إليه خمر أبيض أو أحمر يحتوي على معدل مناسب من الكحول، يُعطى مشروب سان رافايل المقابل بنقع قشور الكانكينا، والكاكاو، والبرتقال، والكولومبو وغيرها، في الكحول. وبعد ذلك يعتق من جديد ويصفى ويوضع في الزجاجات، يقدم مشروب سان رافايل الأحمر مبرداً أو مع الثلج، ويدخل كمادة أساسية في إعداد عدد من الأمزجة.

2. الفيرموت (**Vermouths**):

الفيرموت مشروب مقبل قديم معروف منذ سنة 1570، وينسب مصدره إلى ألمانيا أو المجر، وكلمة فيرموت (**Vermouth**) تعني الأفستين، لكن صناعته انطلقت من

إيطاليا في القرن السابع عشر. والفيرمومت مشروب مقبل أساسه الخمر الأبيض الذي يضاف إليه السكر والكحول، ويعطر بنقيع نباتات عطرية مختلفة، وتبلغ نسبة الكحول فيه من 16 إلى 18 درجة.

- **أنواع الفيرمومت نوعان:**

- **الفرنسي:** يصنع من 80% من الخمر المر ومن الكحول في مدينة سيت Sète الفرنسية، ويتميز بلونه الذهبي وطعمه المر.

- **الإيطالي:** يصنع في مدينة توران Turin الإيطالية من الخمور الحلوة والكحول، ويتميز بلونه الأحمر والذهبي أو القرميدي.

- **صناعة الفيرمومت:**

يعق الخمر الجديد في البراميل مدة سنة، ثم يضاف إليه الكحول بمعدل 18 درجة، ثم يعاد تعتيقه لبضعة أشهر، ويضاف إليه خمر حلو بنسبة معينة، ويمزج جيداً. وفي هذا المزيج تتقع النباتات العطرية التالية: الكانكينا، البابونج، البرتقال، الكزبرة، الصعتر، الزنجبيل، الكولا، والجَنْطانيا، وهذا الخليط الجديد يتعرض لعملية مزج يومية ليبلغ المستوى المطلوب.

بعد ذلك، يسحب النقيع السائل، ويرُوق، ويعقم ثم يُبرد إلى 10 درجات تحت الصفر لبعض الوقت، ويترك ليرتاح من 3 إلى 5 أشهر قبل إفراغه في الزجاجات. وتتجدر الإشارة إلى أن الفيرمومت الأحمر يُلون بالكراميل.

- **تسمية الفيرمومت بالنسبة إلى طعمه:**

- **الفيرمومت المر (Sec):** 18 درجة من الكحول، و40 غ سكر في الليتر.

- **الفيرمومت الأبيض العذب (Moelleux):** 16 درجة من الكحول، ومن 100 إلى 150 غ. من السكر في الليتر.

- **الفيرمومت الأحمر:** طعمه حلو، ونسبة الكحول فيه 16%， وكمية السُّكر تصل إلى 150 غ في الليتر.
- **الفيرمومت الوردي:** 16 درجة من الكحول.

• **أسماء الفيرمومت التجارية:**

أ- **الفيرمومت الفرنسي:**

Noilly Prat: Blanc – sec et Rouge –

Chambéry: Blanc – extra – dry et rouge. –

Lillet: Blanc et rouge (Parfumés) –

ب- **الفيرمومت الإيطالي:**

Carpano: Doux et amer (le plus ancien) –

Cinzano: Doux et sec (rouge et blanc) –

Martini & Rossi: Doux et sec (rouge et blanc) –

Martini Rosé –

ب. المشروبات المُقبلة التي أساسها الكحول:

هي مشروبات كحولية، أساسها الكحول المتعادل (الذي يمتاز بأنه لا حامض ولا قاعدي، وحالٍ من أي طعم غريب، وتبلغ نسبة الكحول فيه 96 %)، ومعطرة بمواد نباتية. وتبلغ درجتها الكحولية من 18 إلى 45. وتصنف على النحو الآتي:

1. المشروبات المُقبلة المرة (Bitters).

2. المشروبات المُقبلة اليانسونية (Anisés).

3. مشروب الجنطيانا (Gentianes).

١. المشروبات المقلبة المرة (Bitters):

تصنع المشروبات المقلبة المرة من مواد نباتية مرة، وقشور ونباتات. منها الخفيف، وذو اللون الفاتح، والخالي من الكحول، وصولاً إلى الأمزجة الحلوة والمعطرة ذات اللون القاتم. والبلدان التي تنتج هذه المشروبات هي: فرنسا وإيطاليا وإسبانيا.

تقسم المشروبات المقلبة المرة إلى أربع فئات:

- **المرة الفاتحة اللون:** لونها أحمر يتم الحصول عليه بواسطة حشرة حشرة الأشجار المثمرة كوشنيل *Cochenille*، وأشهرها الكمباري *Campari*.
- **المرة القاتمة اللون:** يتم الحصول على لونها بواسطة الكراميل. وأشهرها أمير بيكون *Amer Picon*.
- **المرة بدون كحول:** أشهرها سان بلغرينو *San Pellegrino*.
- **المرة المركزة:** أشهرها الأنغوستورا *Angostura*.

• طرق استهلاك المشروبات المقلبة المرة:

- **الأولى:** كمقلب مع الثلج، طبيعية أو مخففة بالصودا.
- **الثانية:** كمزيج مميز مثل الـ أميركانو *Americano*.

• الأصناف التجارية:

- **أمير بيكون - 21 درجة (Amer Picon):** مقبل فرنسي مر، مُشرب بالسكر قليلاً، ومؤلف من الخمر والكحول ونقع الكانكينا، والجنبطانيا، وقشور البرتقال، ونباتات أخرى. مقوى ومنعش، يتم تذوقه طبيعياً، أو مع الثلج، أو مخففاً بالصودا. ويحلى أحياناً بقليل من شراب الرمان أو الحامض أو الكشمشة السوداء (Cassis)؛ ويجوز استبدال الصودا بالجعة، وفق ذوق الضيوف.

- انغوستورا - 44.7 درجة (**Angostura**): مشروب مركّز مر، لونه أسمراً ضارب إلى الحمرة، أساسه الروم المعطر بالجُنطانيا وقشور البرتقال والمواد النباتية المرة. يستعمل كمعطر في بعض الأمزجة، وفي الطهو والحلويات.
- أبيرول - 6 درجات (**Aperol**): مشروب إيطالي مر مؤلف من الكحول النقي، وخلاصات عطرية، وماء مقطّر. لونه أحمر مائل إلى البرتقالي. يتم تذوّقه طبيعياً، أو مع الثلج أو الصودا.
- كمباري - 25 درجة (**Campari**): مشروب إيطالي مر مؤلف من الماء المقطّر، ونقيع أعشاب عطرية وكحول تبلغ نسبة الكحول فيه من 28 إلى 32%. وهذا المزيج يوضع في أحواض لمدة 14 يوماً للحصول على نقيع جديد، يضاف إليه شراب سكر القصب، والماء المقطّر والكحول لكي يبلغ 25 درجة. ثم يلون بواسطة الصبغ القرمزي (E 120 Carmin). ولإعطاءه الطعم المر تضاف إليه خلاصة الليمون الأفنجي المر الذي تنتجه صقلية. وبعد ذلك، يرroc هذا المشروب بالزلال المجفف، ويُصفى بعد راحة مدتها شهر ونصف الشهر، ويفرغ في الزجاجات ويتم الإتجار به. طعم الكمباري مر وحلو، ولونه براق، ويتم تذوّقه طبيعياً، أو يرافقه عصير الليمون الهندي (Pamplemousse)، أو عصير البرتقال، أو الصودا. تعدّ منه الأمزجة الكلاسيكية الممتازة مثل: .Arméricano, Garibaldi, Tampico
- كلاكسان - 22 درجة (**Clacquesin**): يصنع هذا المشروب المر من الكحول، والماء، والنباتات العطرية، والتوابل، وبراعم الصنوبر والكراميل، ويعتق لعدة سنوات قبل الإتجار به.

- سينار (Cynar): يصنع من الأرضي شوكى والنباتات العطرية، ويتم تذوقه طبيعياً، أو مع الثلج، أو مخفقاً بالصودا، ويزين بقطعة برتقال.
- فرنٌت برانكا - 40 درجة (Fernet Branca): إنه اسم تجاري لمشروب روحي إيطالي مر. يصنع من النباتات والجذور والأعشاب المختلفة، يثير طعمه الشهية، ويوصى به في حالة الهضم الصعب الذي يلي الأعياد.

2. المشروبات المقبلة اليانسونية (Anisés):

تتألف المشروبات المقبلة اليانسونية من مواد طبيعية: روح اليانسون، جذور عرق السوس، حشيشة الملائكة، الكزبرة، الشمرّة وغيرها من النباتات. تستهلك المشروبات اليانسونية في البلدان المتوسطية خاصة، وكل بلد يعطي مشروب اليانسوني اسمًا مختلفاً:

- في اليونان يدعى: أوزو Ouzo
- في سوريا ولبنان يدعى: عرق Arack
- في العراق يدعى: أراك Arak
- في ليبيا يدعى: أراكي Araki
- في تركيا يدعى: راكي Raki
- في أفريقيا الشمالية وإسبانيا يدعى: أنيزيت Anisette
- في إيطاليا يدعى: سمبوكا Sambucca
- في فرنسا يدعى: باستيس Pastis

• أنواع اليانسون:

- **الأخضر:** يزرع في سوريا (الحنة) وأفريقيا الشمالية، وإسبانيا، وفرنسا. أنه معطر وحلو الطعم. يستعمل على حاله في الحلويات، أو كخلاصة اليانسون في المجالات الأخرى.
- **الشمرة أو يانسون باريس:** التي تختلف عن الشمرة ذات البصلة التي تستهلك كنوع من الخضر. تزرع في فرنسا في تولوز، وكامارغ، وبورغون، ووادي الرون.
- **اليانسون الكوكبي الشكل أو باديان:** مصدره فيتنام، ويستخرج من روح الباردانيان الذي يستعمل في صناعة المشروبات الكحولية اليانسونية.



باديان (نجمة الأرض)



يانسون



عرق السوس



الشمرة

تعطى النباتات اليانسونية المذكورة أعلاه بالتقدير خلاصة اليانسون الطبيعي التي تدخل في إعداد المشروبات اليانسونية بمعدل غرامين في الليتر الواحد، تبلغ نسبة الكحول في المشروبات المقبلة اليانسونية 45%.

وعلى خلاف المشروبات اليانسونية، الأفستين ومشتقاته الذي نحصل عليه ب搣طير أوراقه والكحول من نوع استعماله والاتجار به، لأن الأفستين يحتوي على سوموم تحدث اضطرابات خطيرة جداً في الجسم.

- **جذور عرق السوس:** يستعمل مسحوقها لاستخراج خلاصة عطرية تستعمل في صناعة بعض المشروبات اليانسونية، وتكتسبها لوناً أصفر.

• صناعة المشروبات المقلبة اليانسونية:

تتألف المشروبات المقلبة اليانسونية من خلاصة عرق السوس، وروح اليانسون والنباتات العطرية، والكحول، والماء المقطر للحصول على منتج تبلغ نسبة الكحول فيه 45%. وبعد إضافة السكر والكراميل (150 غ في الليتر الواحد)، يدوم النفع من 24 إلى 72 ساعة، وبعد تصفية دقيقة يتم تحليل المنتج، وترقب جودته، ويظل تحت تأثير حرارة تراوح بين 18 و 20 درجة مئوية، ويصفى مرتين قبل إفراغه في الزجاجات.

• الأصناف التجارية:

- توجد عدة أسماء تجارية، تبلغ نسبة الكحول فيها 45%， وتحتلت فيها كمية

عرق السوس والمواد العطرية: Pastis Henri Paris 48°، Ricard

.Casanis، Berger، Duval، Bardouin

- ومنها ما يحتوي على قليل من خلاصة عرق السوس، وكثير من النباتات

العطرية: Pernod 45°

- ومنها ما يكون بدون لون معين مثل: Anis gras، Berger blanc، Cristal،

.Phénix

- ومنها ما يكون مشروباً يانسوني مخففاً ومحلى وتبلغ نسبة الكحول فيه 25%:

.Marie Brizard، Anisette Ricard، Anisette Pernod -

- وهناك مشروب يانسوني بدون كحول تصنعه شركة ريكار Ricard ويدعى

.Pacific

• تذوق المشروبات اليانسونية:

معدل المشروب من 2.5 إلى 3 سل، يخفف بالماء النقي بمعدل خمسة أضعاف ثم تضاف إليه قطع من الثلج في الموسم الحارة.

3. الجنطيانا (Gentiane):

- **تعريفه:**

الجَنْطيانا مشروب مقبل أساسه الكحول، ويعطر بالنبات الذي يحمل هذا الاسم، وذى الزهور الصفراء، ينمو على علو يبلغ 1200 - 1300 متر عن سطح البحر في فرنسا (الجورا، جبال الألب إلخ...).



جَنْطيانا

- **صناعته:**

تنزع قشور جذور الجنطيانا، وتقطع وتنقع في الكحول النقي عدة أشهر؛ ثم يصفى النقع ذو اللون الجميل، ويضاف إليه مشروب الجنطيانا الروحي وأنواع أخرى من الخلاصات الكحولية قبل إفراغه في الزجاجات.

- **استهلاكه:**

يستهلك مشروب الجنطيانا كمشروب مُقبل، طعمه مر وحلو، ويثير الشهية، ويسهل الهضم. يقدم بحالته الطبيعية أو يضاف إليه الثلج، أو يخفف بالماء العادي أو الغازي.

- **أسماءه التجارية:**

Suze	Salers
Avèze	Gastonette de Gentiane

- العرق:

• تعريفه:

العرق هو مشروب وطني تقليدي بامتياز. إنه مشروب يانسوني مقبل أساسه اليانسون الأخضر والعنب. إنه منتج طبيعي، نقى وسلس، ولا يحتوى على الكحول السامة **كالميتانول** *Méthanol*.

• صناعته:

يختمر العنب مدة 10 أيام، وتم أول عملية تقطير في أنبيق (كركة) حديث جداً يزيل مادة الميتانول (*Méthanol*)، والزيوت التي تؤدي الطعم وتضر بالصحة.



كركة عرق

- يستعمل في صناعة العرق عنباً من الدرجة الممتازة، واليانسون الأخضر ومصدره جبل حرمون (سورية). وهذا اليانسون مشهور بعطره النافذ واللطيف، وطعمه اللذذ الذي يقدر الخبراء.

- تقع كمية من اليانسون الأخضر تراوح بين 150 و200 غ في الليتر الواحد من الكحول النقي، ثم تتم عملية تقطير ثانية فنحصل على العرق العادي.
- وفي العرق الذي تم الحصول عليه، ينبع من جديد معدل 150 - 200 غ من اليانسون الأخضر في الليتر الواحد، ويتبع ذلك تقطير ثالث للحصول على العرق المثلث المصنف من الدرجة الأولى.
- وتجدر الإشارة إلى أن التقطير الثاني والثالث قد حصلا في أنبiq صمم وصنع خصيصاً للعرق في فرنسا. والتجديد في صناعة العرق هو فصل قلب العرق والحصول على زهرة العرق النقية منه.
- يعتقد العرق في جرار من الفخار لمدة سنتين قبل إفراغه في الزجاجات والاتجار به، يعتبر العرق من المشروبات الكحولية التقليدية في سوريا، لبنان، الأردن، فلسطين، وغيرها من دول المنطقة.
- يعتبر عرق ميماس السوري والذي تنتجه شركة حمص لتصنيع العنبر، مقرها قرية زيدل في حمص، من أجود أنواع العرق. وتقوم الشركة المذكورة بتصديره إلى أوروبا (خاصة ألمانيا) وأميركا.
- هناك أصناف أخرى من العرق السوري: عرق كفريا المصنوع في حمص، وعرق الريان المصنوع في السويداء (جنوب سوريا).

• **تذوقه:**

لإبراز خصائص العرق العطرية والتمتع بها، يوضع في القدح معدل 3 سل من العرق، وهذه الكمية تخفف بضعفها من الماء النقي، ثم تضاف قطع من الثلج بعد أن يتكامل المزيج، لثلا يتبلور الأنثول Anethol (مركب عضوي موجود في اليانسون).

يحتوي العرق على معدل من الكحول يراوح بين 40 و 45 درجة. ويتألف مع المازة اللبنانيّة بصورة خاصة، وعدة أطباق شرقية وغربية. ويتميز عن المشروبات الأخرى بأنّه مقبل ممتاز.

ثانياً- المشروبات الكحولية المقطرة:

المشروبات الكحولية المقطرة هي التي نحصل عليها بالتقطر، بعد الاختمار، من مواد نباتية حلوة أو نشوية. تصل درجتها الكحولية من 35 - 55، والممتاز منها يحتوي عامة على 42 درجة إلى 45 درجة كحولية.

أ. المشروبات الكحولية التي أساسها الخمر:

1. الكونياك (Cognac):

الكونياك مشروب كحولي أساسه الخمر، يتمتع بشهرة عالمية ويتم إنتاجه في فرنسا، في مقاطعة كونياك المحددة بموجب القانون، والمُؤلفة من المناطق الست التالية:

Petite Champagne, Borderies, Fin ,Grande Champagne –

Bois Bon Bois, Bois Ordinaire.

• تعريف الكونياك:

الكونياك هو مشروب كحولي ينتج عن تقطر شائي لخمور بيضاء مصدرها مقاطعة الكونياك المحددة بموجب قانون مراقبة التسمية الذي نص على ما يلي:

– فقط الكحول المنتج في مقاطعة الكونياك له الحق بأن يحمل هذا الاسم.

– يعتق الكحول بعد التقطر في براميل جديدة من السنديان الأبيض المدعو ليموزان Limousin مدة 30 شهراً على الأقل.

– إن أغراس العنب الرئيسية في مقاطعة الكونياك هي:

Folle Blanche, Sauvignon, Ugni-blanc, Meslier, Colombard,

Sémillon

• التنظيم القانوني:

لكي يحق للكحول أن يكتسب اسم كونياك، يجب أن تتوافر له الشروط التالية:

- أن يكون مصدر الكحول مقاطعة الكونياك.
- أن يكون الكحول مصنوعاً من عنب الأغراس المسموح بها.
- أن تتم الصناعة وفق القواعد القانونية.
- أن يتم التقطر في الأنبيق (كركة) المقرر رسمياً.
- أن يعمر في البراميل مدة 30 شهراً على الأقل.
- أن يتاجر به وفق المعايير التالية:
 - درجة الكحول 40% واستعمال الماء المقطر لتخفييفها.
 - تلوين الكونياك عند الحاجة بواسطة الكراميل (بنسبة 2% كحد أقصى)، أو بواسطة نقية نشارة السنديان.
 - احترام استعمال الرموز بالنسبة إلى الجودة: عدد النجوم أو V.S.O.P
 - إلخ...
 - الحصول على البراءة الصفراء الذهبية.
- صناعة الكونياك:
 - يختتم المسطار من 10 - 12 يوماً، وتصبح درجته الكحولية من 7%، ويرتاح لغاية 15 تشرين الثاني إذ يبدأ التقطر لينتهي قبل حلول فصل الربع.

- التقطير الأول يعطي البروي Brouilly، وهو كحول تبلغ درجته من 27% إلى .%28
- وتقطر البروي في مرحلة ثانية، يعطي ثلاثة أنواع من الكحول: الرأس، والقلب، والذنب. وكحول القلب الذي تبلغ درجته الكحولية من 69% إلى 72% هو الذي يُحفظ، لأنّه رائق ولا لون له، ويُمتاز برائحة عطرة، وله وحده الحق بأنّ يصبح الكونياك الذي نبحث عنه.
- وكحول القلب يوضع في براميل جديدة من السنديان الأبيض: ليموزان (Limousin)، وينقل لاحقاً من هذه البراميل إلى أخرى سبق لها أنّ حوت الكونياك، ويعتق مدة طويلة قد تصل في حدّها الأقصى إلى 40 سنة. ويتم حفظ الكونياك في جرار زجاجية.
- وقبل إفراج الكونياك في الزجاجات، تمزج فيه أنواع كونياك من سنوات مختلفة للحصول على الجودة المطلوبة.
- يكتسب الكونياك طعمه السلس، ولونه الذهبي من شراب سكر القصب وبعض المواد الملونة والمعطرة التي أُضيفت إليه، ومن جراء تعتيقه في براميل السنديان الأبيض.
- ولكي يحق للكونياك أن يكتسب عبارة فين شمبان (Fine Champagne) يجب أن يكون مزيجاً من منطقتي غراند شمبان (50% على الأقل)، وبيت شمبان.

• جودة الكونياك:

تعرف جودة الكونياك بواسطة الرموز القانونية التالية:

– **ثلاث نجوم أو (V.S):** تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتى لا تقل عن أربع سنوات ونصف السنة.

– **V.S.O.P = Very Superior Old Pale:** تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتى لا تقل عن أربع سنوات ونصف السنة إلى ست سنوات ونصف السنة.

– **نابوليون، X.O:** تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتى تتجاوز على الأقل ست سنوات ونصف السنة.



كونياك

• **أسماء الكونياك التجارية:**

Bisquit, Camus, Courvoisier, Gautier, Hennessy, –

Napoléon, Otard, Rémy Martin,

2. **الأرمانياك (Armagnac):**

• **مناطق الإنتاج:**

تقع مقاطعة الأرمانياك في الجنوب الغربي من فرنسا وتتألف من محافظات الجير .(Lot et Garonne) ، واللاند (Lande) ، ولوت وغارون (Gers)

وقطاعات الإنتاج ثلاثة:

- Bas Armagnac: (Fins).
 - Tenarèze: (Parfums de Violette).
 - Haut – Armagnac: (Bonne Qualité).
- لا يحق لأي كحول أن يحمل اسم أرمانياك، إذا لم يكن من إنتاج هذه المقاطعة.

• صناعة الأرمانياك:

- يصنع الأرمانياك كالكونياك، وتبلغ درجته الكحولية بعد التقطرir 72%， لكن هذه الدرجة تخفّف لتصبح 40% عند بيعه إلى المستهلك.
- أهم الأغراض المستعملة فيما يلي: *Ugni, blanc, Colombard, Folle* etc. *blanche, Pique Poul Clairette* etc.
- يُعتَق الأرمانياك بالطريقة نفسها التي تعتمد للكونياك، ويقسم إلى ثلاثة فئات:
 - أ- الأرمانياك الفتى: الذي تم تعتيقه أقل من أربع سنوات (قاسي الطعم).
 - ب- الأرمانياك المعتق: من 4 إلى 15 سنة (أنيق).
 - ج- الأرمانياك المعتق جداً: لمدة تزيد عن 15 سنة (رائع ولذيد).

- يتم تعريف الأرمانياك المعتق، مثل الكونياك، بواسطة الرموز التالية:
. X.O/V.S.O.P/***

• مزج الأرمانياك:

تعديل درجة كحول الأرمانياك لتصبح من 40 – 42% بتحفييفه بواسطة الماء المقطر، وتمزج عدة أنواع من أعمار مختلفة للمحافظة على جودته الدائمة على المدى الطويل. ويحدد عمر الأرمانياك نسبةً إلى النوع الفتى الذي دخل في المزج، مثال على ذلك: إذا

تم منح أرمنياك عمره عشرون سنة مع نوع آخر عمره خمس سنوات، يكون عمر المزيج 5 سنوات لا 20 سنة.

- **تذوق الأرمنياك:**

- يقدم الأرمنياك في أقداح كبيرة الكرة.
- ينظر إليه، ويُسخن بين راحتي اليدين، وعندئذ نكتشف شميمه، ونتذوقه بجرعات صغيرة لاكتشاف طعمه الحقيقي: خوخ، فانيлиا إلخ...

- **أسماء الأرمنياك التجارية:**

- Jeanneau, Lafontan, Montesquieu, St.-viran, Marquis De Caussade, samalens etc.

3. البراندي (Brandy)

– البراندي هو كحول أساسه الخمر الأبيض، ويصنع كالكونياك، في عدة بلدان من العالم، خارج مقاطعти كونياك وأرمنياك، ولا يحق له إطلاقاً إن يكتسب أي اسم من هذين الآخرين.

– يلتبس الأمر على البعض فيعتبر أن البراندي هو الكونياك مع أن الفرق كبير بين الاثنين. وإذا وجد على عنوان زجاجة البراندي أي رمز من الرموز التالية: -V.S – V.S.O.P

– وإذا سبق كلمة براندي اسم فاكهة معينة Cherry brandy-Apricot Brandy على عنوان الزجاجة، تكون أمام مشروب روحي مهم (Liqueur).

– تستعمل أسماء مختلفة للبراندي بحسب المنتج على ما هو مبين فيما يلي:

- Italie: Stock, Allemagne: Ashbach ,Amérique Céhtral: Pisco , Grèce: Metaxa, Espagne: Fondator.

- يقدم البراندي كمشروب قبل مع الماء أو الصودا أو قطع من الثلج، أو على حاله في قدح تذوق كبير الكرة، ومع قطعة من السكر كمشروب مهضم.

4. المار (Marc)

- المار هو كحول مهضم يتم الحصول عليه بتنقير الخمر الذي نحصل عليه من كبس بقايا العناقيد، بعد اختمار الخمر الأحمر. تبلغ درجته الكحولية من .

41 - 45، ويعتق مدة 4 سنوات على الأقل (Marc de champagne=fin).

- يطلق على هذا الكحول اسم غرابا Grappa، في إيطاليا وكاليفورنيا؛ ويعطر بالرواند أحياناً.

5. اللي (Lie):

هو نتيجة تقطير ثمالة الخمر التي ترسب في قعر البرميل. ويقدم كمشروب مهضم.

ب. المشروبات المقطرة التي أساسها التفاح (كالفالدوس Calvados):

- الكالفالدوس (Calvados) هو كحول ناتج عن تقطير شائي لعصير التفاح المختمر، شرط أن يكون التفاح من مقاطعة النورماندي الفرنسية التي حددتها القانون.

- أسماء الكالفالدوس القانونية هي التالية:

- Calvados Du pays d'auge (A.O.C), Calvados du Contentin, Calvados du calvados, Calvados du pays de la risle, Eau-de-vie de cidre (Bretagne – Haute Normandie) / Appellation d'origine « Calvados ».

- وقبل الاتجار بهذه الأصناف التي عقت مدة سنتين على الأقل، تخضع لاختبار تذوق رسمي للتثبت من جودتها. درجتها الكحولية تبلغ من 40% إلى 42%， يعتبر الكالفادوس مشروباً مهضماً بامتياز.

• عنوان الزجاجة والتذوق:

أن الرموز المختلفة: ثلاثة نجوم، ثلاثة تقاحات، معتق، احتياطي V.O.، V.S.O.P.، Hors d'âge، يجب أن تحرم حسابات العمر التالية:

- 12 شهراً: تعيق الزامي.
- من 1 - 2 سنتين: الاتجار الكالفادوس.
- من 2 - 3 سنوات: ثلاثة نجوم أو ثلاثة تقاحات.
- من 3 - 4 سنوات: معتق أو احتياطي.
- من 4 - 5 سنوات: V.O. ou vieille réserve.
- من 5 - 6 سنوات: V.S.O.P.
- ست سنوات وما يزيد: Napoléon / Extra / Hors d'âge / âge Inconnu

يتم تذوق الكالفادوس المعتق كالكونياك المعتق، ويضاف أحياناً إلى القهوة.

• أسماء الكالفادوس التجارية الرئيسية:

- في فرنسا: Père Magloire, Ecusson, Coquerel, Boulard, Ducs de Normandie.
- في أمريكا: Apple Jack.
- في إنكلترا: Apple brandy.

ج. المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة:

توقف جودة المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة والشمير العطري، والنعومة على نوع الفاكهة المستعملة. هناك طريقتان لصناعة هذه المشروبات:

- الأولى: بتنقطير الفاكهة ذات النواة أو الإجاص بعد اختمارها.
- الثانية: بتنقطير الثمار العنبية بعد نقعها في كحول الخمر.

1. الفواكه ذات النواة والإجاص (Fruits à noyau et Poires):

- توضع الفاكهة في أحواض فيتكون منها مسطار كثيف وحلو. ويبدا الاختمار بعد يوم أو يومين تحت تأثير الخمائر الطبيعية، وبعد عشرة أيام تقريباً يتحول قسم كبير من سكر الفاكهة إلى كحول، لكن الاختمار يستمر مدة 5 إلى 6 أسابيع.

- وبعد الاختمار يتم التقطير، ويؤخذ قلب الكحول فقط، ويهمل رأس الكحول وذنبه.

2. الثمار العنبية (Baies):

- تقع الثمار العنبية في كحول الخمر لمدة شهر تقريباً، بمعدل 20 لি�تراً من الكحول درجته 50 لكل 100 كلغ من الفاكهة، ثم يتم التقطير مرة واحدة.

- بعد ذلك، يفرغ الكحول في جرار زجاجية ويحفظ في القبو.

- وبصورة عامة، تبلغ نسبة الكحول في المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة من 40 إلى 45 درجة.

3. الكيرش (Kirsch):

- الكيرش مشروب كحولي أساسه الكرز. ويلزم 18 كلغ من هذه الفاكهة للحصول على لتر واحد من الكحول. يجني الكرز بدون ذئب، ويوضع في

برميل، ويحرك يومياً لمدة لا تقل عن 4 إلى 5 أسابيع. والنواة تبقى كاملة وتتقل طعم اللوز إلى المسطار قبل التقطير. الكيرش هو مشروب سويسرا الوطني.

- يبلغ الكيرش الجودة الكاملة بالتعتيق. علينا تمييز الكيرش عند القيام بعملية الشراء، عن المشروب الذي يدعى Kirsch Fantaisie، لأن هذا الأخير يصنع من أي نوع من الكحول، ويعطر بروح اللوز المر، ثم يضاف إليه 2% من الكيرش الحقيقي.

4. الخوخ:

يختلف اسم المشروب الكحولي الذي أساسه الخوخ باختلاف نوع الخوخ المستعمل أو البلد المنتج:

- برون (Prune): نتاجة تقطير الخوخ الطازج بعد اختماره.
- برونو (Pruneau): نتاجة تقطير الخوخ المجفف بعد اختماره.
- برونيل (Prunelle): نتاجة تقطير الخوخ البري بعد اختماره.
- ميرابل (Mirabelle): نتاجة تقطير الخوخ الأصفر الصغير الحجم بعد اختماره.
- سليفوفيتش (Slivovitz): نتاجة تقطير خوخ من البوسنة، سلوفاكيا، صربيا، بولندا، هنغاريا، تشيكيا، بولندا، سلوفينيا. وهو يمتاز بلونه الأصفر الذي يكتسبه بالتعتيق.
- كُوش (Quetsche): نتاجة تقطير خوخ الألزاس المجفف. وقد اشتقت اسم هذا المشروب من الكلمة ألمانية هي (Zwetchge).
- 25 كلغ من الفواكه، كمية ضرورية للحصول على لتر من الكحول.

5. باراك (Barack):

كحول نحصل عليه بقطير المشمش بعد اختماره. وهذا المشروب شعبي للغاية في المجر.

6. التيكيلا (Tequila):

هو مشروب كحولي ينتج من تعطير الصبار الأميركي الذي يُدعى أغاف Agave بعد اختماره. تبلغ درجته الكحولية 50 أحياناً. ويعتق من سنة إلى عشر سنوات في برamil من السنديان الأبيض حيث يكتسب اللون الكهربائي. يستهلك هذا المشروب بمفرده أو يدخل في إعداد أمزجة عديدة مثل مارغاريتا والتيكيلا سان رايز Margarita- Tequila Sunrise).

التيكيلا مشروب المكسيك الوطني، ويحافظ على جودته من سنة إلى أخرى بفضل مزيج من عدة سنوات. وعلى الطريقة المكسيكية يقدم مع التيكيلا الملح والحامض.

7. مشروب توت العلائق (Framboise):

نحتاج إلى كمية 8 كلغ من توت العلائق للحصول على لتر واحد من الكحول. ومن الصعب إنتاج كحول من تعطير هذه الفاكهة فقط لأن كلفته مرتفعة جداً، لذلك، وقبل التقطير تقع الفاكهة في كحول ممتاز، شرط استعمال 100 كلغ من الفاكهة للحصول على 12.5 لترًا من الكحول النقى. مشروب توت العلائق مرتفع الثمن، لذلك يتم استهلاكه فتياً دون تعقق لمدة طويلة.

8. إجاص ولیامس (Poire Williams):

مشروب إجاص ولیامس الكحولي حديث وواسع الشهرة بالمقارنة مع غيره من المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة (يمثل 40% من السوق التجارية). إن صناعة هذا المشروب البريطاني تخضع للقواعد نفسها المعتمدة في صناعة الكيرش.

د. المشروبات المقطرة التي أساسها الحبوب والنباتات:

1. ال威士كي:

• التعريف بالويسكي:

الويسكي مشروب كحولي ينتج عن تقطير الشعير النابت (Orge maltée)، أو الذرة، أو الجاودار (Seigle – Rye)، في عدة بلدان أهمها إسكتلندا، إيرلندا، كندا، وأميركا. والمبدأ المعمول به يُودي إلى مزج عدة أصناف من كحول الملت (41%) بكحول حبوب وغيرها.

أفضل ويسكي هي الإسكتلندية بسبب التقنيات المعتمدة في عملية المزج، وتمتاز أيضاً بطعم الدخان لأن الشعير النابت يجفف تحت تأثير دخان نبات الترب (Tourbe) أحد الطحالب المتحجرة. وهذا الطعم تفتقر إليه الويسكي الكندية والأميركية وغيرها.

تكتسب الويسكي طعمها ولونها من جراء تعتيقها في براميل من السنديان مدة خمس سنوات على الأقل؛ أما إذا بلغت ست سنوات، فيصل هذا المشروب إلى ذروة الجودة والنضج والسلامة. تحتوي الويسكي عامة على معدل من الكحول يراوح بين 40 و45 درجة.

• الويسكي الإسكتلندية (Scotch):

▪ الحبوب:

- ملت منفرد: 100% ملت الشعير

- ملت صافٍ: 100% مزيج من ملت الشعير

- مزيج (Blended): من ويسكي الملت والحبوب (جاودار، شعير، ذرة) غير النابتة.

▪ التقطير:

- مَلْتَ منفرد وصافٍ: تقطير ثائي.
- مزيج (Blended): تقطير مستمر.

▪ **التعيق:**

- المُلْتَ المنفرد: 3 سنوات على الأقل، وعامة 12 سنة وأكثر.
- المُلْتَ الصافي: 3 سنوات على الأقل، وعامة من 10 إلى 12 سنة.
- المزيج: 3 سنوات على الأقل.

▪ **الطعم:**

- المُلْتَ المنفرد: شميم بارز، وعطر مميز.
- المُلْتَ الصافي: أكثر عطرًا من المزيج.
- المزيج: أكثر حلاوة من المُلْتَ.

▪ **التذوق:**

- المُلْتَ المنفرد: تقدم ال威سكي منفردة وتحت تأثير حرارة الجو.
- المُلْتَ الصافي: تقدم ال威سكي منفردة، أو مع كأس ماء ومكعب من الثلج.
- المزيج: تقدم ال威سكي منفردة، أو مع مكعب من الثلج، أو تدخل في إعداد الكوكتيل.

• **ال威سكي الإيرلندي (Irish):**

- **الحبوب:** شعير نابت أو غير نابت.
- **التقطير:** ثلاثة مرات.
- **التعيق:** 3 سنوات على الأقل، وعامة من 5 إلى 12 سنة.
- **الطعم:** سلس، لذيد، ناعم.
- **التذوق:** منفردة، أو مع الماء والثلج.

• **الويسكي الأميركي:**

▪ **الحبوب:**

- الويسكي العادي: ذرة، ملت الشعير أو الجاودار بمعدلات متغيرة.
- الويسكي بوربون: 51% من الذرة على الأقل، بالإضافة إلى الشعير النابت، وأحياناً الجاودار.
- الويسكي راي Rye: 51% من الجاودار على الأقل، بالإضافة إلى الشعير النابت.

▪ **التقطير:** مستمر لجميع فنات الويسكي الأميركي.

▪ **التعيق:**

- الويسكي العادي: سنتان بوجه عام.
- الويسكي بوربون: سنتان على الأقل، وعامة من 4 - 8 سنوات.
- الويسكي راي: سنتان بوجه عام.

▪ **الطعم:**

- الويسكي العادي: يتوقف الطعم على نوع الحبوب الرئيسي.
- الويسكي بوربون: خصائصه كثيرة، ناعم، عسوف، وينتظر بطعم الخشب.
- الويسكي راي: أقل من الويسكي بوربون، ويتوقف طعمها على الجاودار الذي دخل في صناعتها.

▪ **التدوّق:** تقدم جميع أنواع الويسكي الأميركي منفردة، أو مع الماء والثلج.

• **الويسكي الكندية (Rye Whisky):**

- **الحبوب:** ذرة، شعير نابت، جاودار نابت بمعدلات متغيرة.
- **التقطير:** مستمر.

- التعيق: من 4 إلى 12 سنة.
 - الطعم: خفيف، سلس، سهل الشرب، يشبه الويسكي الإسكتلندية.
 - التذوق: منفردة أو مع الماء والثلج.
- الاصطلاحات المتداولة:

- وسكي ستريت (Straight): نحصل على الكحول بتقطير حبوب هُرست واحتمرت، تعدل درجة الكحول في هذا النوع من الويسكي لتصبح 40% فقط؛ وتعقد مدة سنتين على الأقل، ويمكنها أن تمزج مع أنواع أخرى مماثلة، أي ستريت، منها:

- Straight Rye whisky = 51% grains de seigle.
- Straight Bourbon whisky = 51% grains le maïs.
- Straight Wheat whisky = 51% grains de froment.

• وسكي ممزوج (Blended): هي خليط يحتوي على 20% من الوسكي ستريت التي تبلغ درجة كحولها 50%， وبصورة منفصلة أو مركبة وسكي أو كحول متعادل إذا كان هذا المزيج عند إفراغه في الزجاجات يحتوي أكثر من 40% كحولاً، ومن هذا النوع، نجد الأصناف التالية:

.Blended Rye Whisky ▪

.Blended Bourbon Whisky ▪

Blended Wheat Whisky etc. ▪

▪ بوتلد إن بوند (Bottled in bond): هذه التسمية تطبق على وسكي تأتي من مصنع التقطير نفسه، ومن السنة نفسها، وتعقد مدة أربع سنوات على الأقل، وثمانيني سنوات على الأكثر في مخازن رسمية،

وبإشراف دائرة جبائية الرسوم في وزارة المالية الأمريكية التي لا تضمن للمستهلك الجودة، بل مدة التعنیق وانتماء الوسكي إلى فئة الستريت لا إلى فئة البلند، وإن نسبة كحولها قبل إفراغها في الزجاجات هي 50%. وتجدر الإشارة إلى أن معظم أصناف الوسكي بوربون المشهورة هي بوتلندي إن بوند. وعلى سداده الزجاجة يلصق طابع مالي، أحضر اللون، يحمل تاريخ التقطير وتاريخ إفراغ الوسكي في الزجاجات، ويصادق على المشروب.

- **أسماء الويسكي التجارية:**
– **الإسكتلندية:**

Johnnie Walker (Red and Black Label), Black and White, White horse, John Haig, King George IV, Dewars White Label, Old Parr, Ballantine's, Dimple Haig etc.

– **الأميركية:**
Old Crown, Early times, Old Charter, Old Grand Dad, Schenly, Four Roses, Hunter, Seagram's 7 Crowns, Harper's, Old Forester etc.

– **الكندية:** Canadian Club, Seagram's V.O

- 2. **الفودكا (Vodka) والأكفافيت (Akvavit)**

– **الفودكا (Vodka):**
ظهرت الفودكا في بولونيا في القرن السادس عشر، وكانت مشروب الروس التقليدي، لكنها تنتشر في الوقت الحاضر في جميع أنحاء العالم.

- في البداية صنعت الفودكا من كحول البطاطا، أما اليوم فتصنع من عدة أنواع من الحبوب، مثل القمح، والجاودار، والشعير والذرة، وما كان متواضعاً منها يصنع من الشمندر أو من الأرز.
- يصنع هذا المشروب ب搣طير دقيق الحبوب أو ثقل الشمندر أو دبسه (Molasse). تبلغ نسبة الكحول في الفودكا بين 40 و45 درجة مئوية، وتعطر أحياناً بنقع النباتات فيها أو الجذور، أو القشور أو الفاكهة. وبعد النقع قد تقطر أو لا تقطر، إلا أنها تعق مدة ثلاثة سنوات ومنها:
 1. الفودكا البيضاء: الطبيعية.
 2. الفودكا الصفراء: المعطرة بالحامض.
 3. الفودكا الحمراء: المعطرة بالكرز.
 4. الفودكا الوردية: المعطرة بالفليفلة.
 5. والفودكا الكهربائية اللون: المعطرة بالجوز.
- تقدم الفودكا مع الكافيار، وتكون باردة (من 6 - 8 درجات مئوية)، منفردة أو مع الماء النقي أو الغازي؛ وتدخل في إعداد أمزجة المشروبات. أشهر أسمائها التجارية ما يلي: Zubrowka, Wyborowa, Smirnoff, Teresa
 - الأكافافيت (Akvavit) :
- الأكافافيت هو كحول البطاطا والقمح المقطر في السويد والدانمرك، والمعطر بحسب نوعه بالكمون، واليانسون، والشمرة، والبرتقال المر والتوابل. نسبة الكحول فيه 45 درجة، والأكافافيت، مشروب وطني في السويد والدانمرك حيث يدعى شنابس Schnapps وأشهر الأسماء التجارية ما يلي:

O.P. Anderson (Sweden); Aalborg Taffel Akvavit (Denmark); Linie Akvavit (Norway)

3. الجين : (Gin)

- الجين هو كحول ملت الشعير والذرة المختمر الذي تتفق فيه حبوب العرعر والمواد العطرية كالكزبرة، والشمرة، وعرق السوس، واللوز، وقشور البرنقال، وجذور حشيشة الملاك، والكمون، واليانسون، وقشور الوزال (Genêt)، وقصب الطيب، وخشب القاسيا، وحب الهال، وغيرها من المواد المعطرة التي لا تزال سراً تحفظ به المصنوع.
- نسبة الكحول في الجين 40 درجة. وهو يقدم بمفرده، أو مع الصودا والحامض، أو مع التونيك (Tonic).
- أشهر أسمائه التجارية: Gordon's, Gilbey's, Tanqueray, Beefeater

4. جنifer : (Juniper)

- جنifer (Juniper): هو كحول يتم الحصول عليه ب搣طير ثمار العرعر والكحول الناتج عن تخمير ملت الشعير والذرة. وما يصنع منه في سويسرا يمتاز بطعم العرعر البارز، ويستعمله سكان المناطق الجبلية كعلاج.
- الجنفر أو الجين الهولندي (Genèvre ou Gin Hollandais): هو المشروب الوطني الهولندي الذي يتم الحصول عليه ب搣طير ثائي للحبوب، وثمار العرعر، والتوابل المختلفة. يقدم كمشروب مقبل، أو كمهدض، على أن يكون مبرداً دائماً.

- يطلق على كحول العرعر اسم Jenever في بلجيكا و Genièvre في فرنسا، و Wacholder في ألمانيا، وجين في إنكلترا، وأميركا وكندا. وتبلغ نسبة الكحول فيه 40 - 45 درجة.

5. الأراك (Arrack):

- نحصل على الأراك ب搣طير الأرز وخلاصة النباتات ونفل سكر القصب المختمر. تنتج هذا المشروب إندونيسيا، والصين، ومالزيا، وأميركا الجنوبية.

- يعتبر الأراك كحولاً ممتازاً لإعداد البنش Punch.

6. الشتاينهاغر (Steinhager):

- كحول نحصل عليه ب搣طير القمح المختمر وثمار العرعر في مدينة شتاينهاغن - ألمانية. Westphalie Steinhagen

- يقدم الشتاينهاغر مبرداً كمقبل أو كمهمض في قدح صغير، ويؤخذ دفعة واحدة، على أن ترافقه زجاجة الجمعة.

7. الساكيه (Saké):

- مصدر الساكيه مدينة أوساكا اليابانية، وهو مشروب تبلغ نسبة الكحول فيه من 14 إلى 16 درجة، وينتج عن تخمير الأرز بطريقة خاصة. ويقدم الساكيه ساخناً في إناء من البورسلان.

8. الروم (Rhum):

• تعريف الروم:

مصدره قصب السكر، ويتوافر نوعان من الروم:

- **الروم الزراعي:** الذي يتم الحصول عليه بقطير عصير قصب السكر المدعو فيزو Vesou بعد اختماره.
- **الروم الصناعي:** أو روم معامل السكر الذي نحصل عليه بقطير تفل قصب السكر أو دبسه المختمر.
- **الروم الزراعي:** يصنع هذا الروم في المارتينيak من عصير قصب السكر المختمر مدة 36 إلى 48 ساعة حيث تصبح نسبة الكحول فيه 5%. يقطر؛ ويتم الحصول على نوعين من الروم:
 - **الروم الأبيض (Grappe blanche):** الذي لا لون له، ويستهلك على طبيعته عند خروجه من الأنبيق، ويمتاز بطعم عسوف وقابض، ويستعمل في إعداد أمزجة المشروبات أو الكوكتيل.
 - **الروم المعتق:** الذي يعني به كالكونياك، في براميل من السنديان، ولا يباع قبل انقضاء ثلاثة سنوات. ومنه ما يعتق من 6 إلى 10 سنوات. لونه كهربائي، ويكتسب من جراء التعنيق نعومة وسلامة مميزتين.
- **الروم الصناعي:** منه خمس فئات:
 - **الروم الفتني:** ذو اللون الأسمر، والملون قليلاً بالكراميل. والمستعمل في إعداد الكروك، وفي صناعة الحلويات، وإعداد بعض الأطعمة.
 - **الروم المعتق:** الذي ينضج في براميل من السنديان مدة ثلاثة سنوات، ويمتاز بلونه الكهربائي، وشميمه المميز، ويقدم كالكونياك المعتق.
 - **الروم الخفيف:** ذو اللون الشاحب والطعم المعتدل.
 - **الروم العطر:** شميمه قوي ونافذ، وطعمه عسوف، لا يؤخذ بمفرده بل يستعمل في مزج الروم بأنواع أخرى للحصول على منتج متكامل الصفات.

- التافيا: التافيا هي روم الدرجة الثانية الذي يتم الحصول عليه بتنقير نقل قصب السكر، ويستهلك محلياً.
- مناطق إنتاج الروم:
 - في فرنسا:

La Guadeloupe	1. روم جيد وعسوف
La Guyanne	2. روم أبيض بدون خصائص
La Martinique	3. المارتينييك
St James	- روم معطر ولونه قاتم
Clément	- روم أبيض أو أسمراً؛ أفضله ما تم تعقيمه 12 سنة
Duquesne	- عدة أنواع: أبيض، 3 سنوات، 10 سنوات.
La Réunion	4. روم أبيض، وروم معتق

ثالثاً- المشروبات الروحية (Liqueurs)

- أ. تعريف المشروبات الروحية:
- تختص تسمية المشروب الروحي أو الليكور، أو المشروب الروحي المهضم، (Liqueurs)، بالكحول المعطر بنقع مواد نباتية فيه، أو بتنقير الكحول الذي لا تزال النباتات منقوعة فيه، أو بإضافة منتجات التقطير إلى الكحول أو الماء بطرائق مختلفة، على ألا تقل نسبة الكحول عن 15%.

- يحلى المشروب الذي تم الحصول عليه بالسكر أو الغلوكوز، أو العسل بمعدل لا يقل عن 100 غ في الليلتر الواحد.
- إن كلمة كريم Crème لا تمنح إلا لمشروب الكاسيس Cassis الروحي أو الكشمشة السوداء الذي يحتوي على 400 غ من السكر في الليلتر الواحد.
- تراوح نسبة الكحول في المشروبات الروحية بين 15 و 55%.

ب. صناعة المشروبات الروحية:

1. المشروبات الروحية التي أساسها الفاكهة:

- يتم اختيار الفاكهة، وانتقاء الجيد منها، وتزال أذنابها ونواتها، ثم تتقع خلال عدة أشهر في الكحول للحصول على نقيع الفاكهة (الكرز، الكشمشة السوداء، ثمر العليق إلخ...).

- بعد ثمانية أشهر من النقع يصفى النقيع، ويتم تذوقه لإعداد مزيج منه بنسبة تختلف باختلاف السر الذي تحتفظ به مؤسسة الصنع لنفسها.

2. المشروبات الروحية التي أساسها النباتات والحبوب والقشور:

- يتم الحصول على هذه المشروبات الروحية بقطير النباتات، والحبوب، والقشور إلخ...، ومعها الكحول بواسطة أنبوب لاستخلاص روحها.

- بعد ذلك تمزج أنواع النقيع المختلفة، والخلاصات الروحية التي نتجت عن التقطير، ويحلى المشروب الروحي بالسكر النقي المذوب على البارد أو على الساخن. وهكذا تخفف الحموضة والمرارة، وتجري عدة عمليات تصفية.

- وقبل الإتجار به، يتم تعتيق المشروب الروحي مدة سنة على الأقل في براميل من السنديان.

ج. جودة المشروبات الروحية:

تقسم المشروبات الروحية إلى ثلاثة فئات، وفقاً لنسبة الكحول التي تحتوي عليها:

- **المشروبات الروحية العاديّة:** التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 20 و 25 درجة.
- **المشروبات الروحية الناعمة:** التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 25 و 35 درجة.
- **المشروبات الروحية الممتازة:** التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 35 و 45 درجة.

د. المشروبات الروحية المشهورة:

- **تيا ماريا (Tia Maria):** يصنع في الأنتيل، ويتكون من الروم الذي أسسه القهوة وعدة توابل لا تزال سراً تحتفظ به المؤسسات الصانعة. تبلغ نسبة الكحول فيه 20%.
- **كاھليوا (Kahlua):** إنه اسم تجاري لمشروب روحي مكسيكي أسسه القهوة. تباع منه كمية كبيرة في العالم، ويستهلك كمشروب مهضم؛ ويدخل في إعداد كوكتل بلاك رشان Black Rassian. تبلغ نسبة الكحول فيه 20%.
- **ماري بريزار (Marie Brizard):** إن اختصاص مؤسسة ماري بريزار هو إنتاج مشروب أنيسيت (Anisette) الذي أسسه حبوب اليانسون الأخضر. وبالإضافة إلى اليانسون، تدخل في إعداد مشروب ماري بريزار الروحي عدة نباتات (12 نوعاً) وحمضيات. يتم التقطير في مرحلتين متتاليتين، ثم يمزج الكحول بشراب السكر والماء الذي خففت نسبة المعادن فيه. يرتاح هذا المزج مدة ثلاثة أسابيع، ثم يبرد ويصفى ويفرغ في الزجاجات.

- **غران مارنيه (Grand Marnier):** إنه مشروب روحي يتم الحصول عليه من كونياك عمره 10 سنوات على الأقل، وقشور البرتقال المر. يقدم كمشروب مهضم مع قطع من الثاج أو في قدح مبرد. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%.
- **جاغرميستر (Jagermeister):** إنه مشروب روحي ألماني أساسه النباتات والأعشاب العطرية. يعتبر مسهماً للهضم، وتبلغ نسبة الكحول فيه 35%.
- **فرنت برانكا (Fernet Branca):** إنه اسم تجاري لمشروب إيطالي مر. يصنع مشروب فرن特 برانكا من النباتات والجذور والأعشاب، ويتميز بطعمه وتأثيره الفعال على الهضم. تبلغ نسبة الكحول فيه 42%.
- **بندكتين (Benedictine):** يصنع في فرنسا. إنه مشروب روحي أساسه الأعشاب، والنباتات. تدوم صناعته ثلاثة سنوات، ويدخل في تركيبه 27 نوعاً من النباتات أهمها: القرفة، حب الاهال، الكزبرة، قشرة جوزة الطيب، الزوفى، الصعنتر والترنجان إلخ...، يقدم البندكتين في قدح مبرد، أو يدخل في إعداد الكوكتيل. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%. والكونياك فين شمبان هو الكحول الذي تقع النباتات فيه. إنه مهضم ممتاز.
- **ب أند ب B and B:** إنه مشروب روحي أساسه مزيج من البراندي والنباتات، ويصنع في فرنسا. طعمه مر، ونسبة الكحول فيه تصل إلى 40%.
- **ليكور الصنوبر (Liqueur de pain):** إنه مشروب روحي أساسه برابع الصنوبر المنتج في منطقة الجورا في فرنسا. وتبلغ نسبة الكحول فيه 25%.
- **ليكور دو سوز (Liqueur de Suze):** إنه مشروب روحي أساسه الجنطيانا، وهو مهضم ويستهلك بمفرده أو مع قطع من الثاج. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%.

- **ليكور المشمش (Liqueur d'abricot):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والممشمش. ويتجزء به تحت اسم أبيريكوتين Apricotine، أو أبيري Apry أحياناً. تبلغ نسبة الكحول فيه من 30 - 35%.
- **بلاك بري بيكور (Blackberry Liqueur):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والتوت البري، تبلغ نسبة الكحول فيه من 30 إلى 35%.
- **تشري ليكور (Cherry Liqueur):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والكرز الأسود. تراوح نسبة الكحول فيه من 24.5% إلى 35%.
- **كريم الموز (Crème de Banane):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والموز. تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الفريز (Crème de Fraise):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والفراولة (الفريز). تبلغ نسبة الكحول فيه 35%.
- **كريم توت العليق (Crème de Framboise):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي وتوت العليق (فرامبواز). تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الأناناس (Crème d'Ananas):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي، تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **ماراسكان (Marasquin):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والكرز، تبلغ نسبة الكحول فيه 32%.
- **ماندرين (Mandarine):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي والمندرين (اليوسفي). تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.

- **كوانترو (Cointreau)**: إنه مشروب روحي يصنع من قشور البرتقال المر والحلو ومن الكحول. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%. وتجدر الإشارة إلى أن الغران مارنييه والكونترول هما تريل سك (Triple sec).
- **الكيراسو (Curaçao)**: إنه مشروب روحي اكتسب اسم جزيرة كيراسو الهولندية الواقعة في عرض البحر الفنزويلي، والتي تنتج البرتقال المر الذي يدخل في صناعة هذا المشروب. الكيراسو لا لون له غالباً، ومنه ما يكون أحمر، أو أخضر، أو أزرق، وقد تضاف إليه مادة ملونة أحياناً.
- **ليكور الشوكولا (Liqueur de Chocolat)**: الأبيض والأسود الذي أساسه إحدى مشتقات الكاكاو.
- **الكاكاو الأبيض والأسمير**: إنه مشروب روحي أساسه الكاكاو، وخلاصة حبوب الكاكاو، ونقع الفانيليا، وثلاثة أنواع من الكحول التي أساسها نباتات عطرية، وفاكهية.
- **ليكور القهوة (liqueur de Café)**: أنه مشروب روحي أساسه القهوة المحمصة التي تهرس وتنقع في الكحول النقي، ثم يضاف إلى المزيج كحول نتاج عن تقطير القهوة. وبعد ذلك، يصفى المشروب ويحلى. وتبلغ نسبة الكحول فيه من 20 إلى 25%.
- **نوازيت (Noisette)**: إنه مشروب كحولي ينتج عن نقع البندق المحمص وتقطيره.
- **أمارتو (Amaretto)**: إنه مشروب روحي إيطالي ويتميز بطعم اللوز لأنه يصنع من نواة المشمش، وتبلغ نسبة الكحول فيه 25%.

- **بيرمنت جت (Peppermint Get)**: إنه مشروب روحي أساسه النعنع، تبلغ نسبة الكحول فيه من 27 إلى 30%.
- **كريم دو نوايو (Crème de Noyaux)**: إنه مشروب روحي أساسه اللوز المر، تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **ساوثرن كومفورت (Southern Comfort)**: مشروب روحي أمريكي يتم الحصول عليه بنقع الدراق في ويسكي بوربون مدة 6 إلى 9 أشهر، ثم يضاف إلى النقيع روح الحامض ومقدار من السكر قبل إفراغه في الزجاجات. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%.
- **درامبوي (Drambuie)**: إنه مشروب روحي إنجليزي، أساسه الوسكي الإسكتلندية، وعسل نبات الخلنج، والأعشاب العطرية. تبلغ نسبة الكحول فيه 40%.
- **كوكونيت (Coconut)**: مشروب روحي أساسه جوز الهند تبلغ نسبة الكحول فيه 21%.
- **ماليبو (Malibu)**: إنه مشروب روحي أساسه جوز الهند. تبلغ نسبة الكحول فيه 24%.
- **ليكور الورد (Liqueur de Rose)**: إنه مشروب روحي أساسه البراندي وزيت الورد وزهوره والفانيлиيا. تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الفانيлиيا (Crème de Vanille)**: إنه مشروب روحي أساسه البراندي وحبوب الفانيلييا المكسيكية. تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الكاسس (Crème de Cassis)**: إنه مشروب روحي أساسه الكشمشة السوداء والبراندي.

هـ. تقديم المشروبات الروحية:

- تقدم المشروبات الروحية، بعد وجبة الطعام، كمشروبات مهضمة ومنشطة مع القهوة، وتحت تأثير حرارة الجو الذي تقدم فيه.
- تقدم بعض المشروبات الروحية كمُقبل، ويرافقها الماء النقي أو الماء المعدني، أو الصودا، أو الثلج المسحوق، أو قطعة من الثلج: الكاسييس، البيرمنت إلخ...
- تدخل المشروبات الروحية في إعداد أمزجة المشروبات، وبعض الأطعمة، والعجائن، والحلويات، والمثلجات (البوظة).



اختبار معلومات

الاختبار الأول

- 1- عرف المشروبات التالية: الكانكينا، الفيرموت، الجنطانيا، العرق.
- 2- ما المشروبات المقلدة التي أساسها الكحول؟ وما درجتها الكحولية؟
- 3- ماذا تعرف عن صناعة العرق؟ وماذا تعرف عن العرق السوري؟
- 4- عرف المشروبات المقطرة التي أساسها الخمر.
- 5- عرف الكونياك كمشروب كحولي، وأوضح التنظيم القانوني لهذه التسمية وشروطه.
- 6- ماذا تعرف عن البراندي؟ اسمه، صناعته، وتقديمه؟
- 7- ماذا تعرف عن ال威سكي الإسكتلندية؟ الحبوب، التقطير، التعتيق، الطعم، والتذوق؟
- 8- ما الفرق بين ويسكي straight وblended؟

الاختبار الثاني:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

- 1- تستهلك المشروبات المرة كم قبل مع الثلج، طبيعية أو مُخَفَّفة بالصودا فقط.....
- 2- تتراوح نسبة الكحول في المشروبات المقلدة التي أساسها الخمر بين 16 و18%.....
- 3- تتقع كمية من اليانسون الأخضر تتراوح بين 150 و200 غ في الليتر الواحد من الكحول النقي، ثم تتم عملية تقطير ثانية فنحصل على العرق العادي.....

- 4- بعد الانتهاء من عملية النقع، يعرض الفيرموت لدرجة حرارة 10 تحت الصفر.....
- 5- المشروبات الكحولية المقطرة تصل درجتها الكحولية من 15 - 20.....
- 6- تلوين الكونياك يحصل بواسطة نقع نشاره السنديان فقط.....
- 7- الأرمانياك المعتق جداً هو الذي يزيد عن 15 سنة من التعيق.....
- 8- البراندي هو كحول أساسه الخمر الأبيض ويصنع كالكونياك.....
- 9- الكالفادوس (Calvados) هو كحول ناتج عن تقطير شائي لعصير الكرز.....
- 10- الكيرش مشروب كحولي أساسه الاجاص.....
- 11- التيكيلا Tequila هو مشروب كحولي ينتج من تقطير الصبار الأميركي الذي يُدعى أغاف Agave.....
- 12- تصنع الفودكا (Vodka) من عدة أنواع من الحبوب، مثل القمح، والجاودار، والشعير والذرة.....
- 13- لصناعة المشروبات الروحية التي أساسها الفاكهة، تنقع الفاكهة خلال عدة أشهر في الكحول للحصول على نقع الفاكهة.....
- 14- يتم تعتيق المشروب الروحي الذي أساسه الحبوب والنباتات مدة سنة على الأقل في براميل من السنديان.....
- 15- تقدم المشروبات الروحية كمشروبات مقبلة.....
- 16- تراوح نسبة الكحول في المشروبات الروحية بين 15 و25%.....