

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%، وتقسم إلى فئتين:

1. الكانكينا أو مشروب الكينا.

2. الفيرموت.

1. الكانكينا (Quinquinas):

الكينا شجرة مصدرها أميركا 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 يعطر بالقشور المرة: الكانكينا وغيرها، ونباتات مختلفة، وبالكراميل. لونه أحمر قاتم، وله طعم خاص. ويقدم كمشروب البير الأنف الذكر. والدوبونيه الأشقر محلى 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، يُعطر مشروب سان رافايل المقبل 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، ويُنسب مصدره إلى ألمانيا أو المجر، وكلمة فيرموت (Vermouth) تعني الأفسنتين، لكن صناعته انطلقت من

إيطاليا في القرن السابع عشر. والفيرموت 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 الفيرموت نوعان:

- **الفرنسي:** يصنع من 80% من الخمر المر ومن الكحول في مدينة سيت Sète الفرنسية، ويمتاز بلونه الذهبي وطعمه المر.
- **الإيطالي:** يصنع في مدينة توران Turin الإيطالية من الخمور الحلوة والكحول، ويمتاز بلونه الأحمر والذهبي أو القرميدي.

• صناعة الفيرموت:

يعتق 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، الصغتر، الزنجبيل، الكولا، والجَنطانيا، وهذا الخليط الجديد يتعرض لعملية مزج يومية ليبلغ المستوى المطلوب.

بعد ذلك، يسحب النقيع السائل، ويُروق، ويُعقم ثم يُبرد إلى 10 درجات تحت الصفر لبعض الوقت، ويترك ليرتاح من 3 إلى 5 أشهر قبل إفراغه في الزجاجات. وتجدر الإشارة إلى أن الفيرموت الأحمر يُلون بالكراميل.

• تسمية الفيرموت بالنسبة إلى طعمه:

- **الفيرموت المر (Sec):** 18 درجة من الكحول، و 40 غ سكر في اللتر.
- **الفيرموت الأبيض العذب (Moelleux):** 16 درجة من الكحول، ومن 100 إلى 150 غ. من السكر في اللتر.

– الفيرموت الأحمر: طعمه حلو، ونسبة الكحول فيه 16%، وكمية السكر تصل إلى 150 غ في اللتر.

– الفيرموت الوردي: 16 درجة من الكحول.

• أسماء الفيرموت التجارية:

أ– الفيرموت الفرنسي:

Noilly Prat: Blanc – sec et Rouge –

Chambéry: Blanc – extra – dry et rouge. –

Lillet: Blanc et rouge (Parfumés) –

ب– الفيرموت 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 المقبلة التي أساسها الكحول:

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

1. المشروبات المقبلة المرة (Bitters).

2. المشروبات المقبلة اليانسونية (Anisés).

3. مشروب الجنطيانا (Gentianes).

1. المشروبات المقبلة المرة (Bitters):

تصنع المشروبات المقبلة 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 المقبلة المرة إلى أربع فئات:

- المرة الفاتحة اللون: لونها احمر يتم الحصول عليه بواسطة 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 المقبلة المرة:

- الأولى: كمقبل مع الثلج، طبيعية أو مُحَفَّفة بالصودا.
- الثانية: كمزيج مميز مثل ال أميركانو Americano.
- الأصناف التجارية:
- أمير بيكون - 21 درجة (Amer Picon): مقبل فرنسي مر، مُشرب بالسُكر قليلاً، ومؤلف من الخمر والكحول ونقيع الكانكينا، والجُنْطانيا، وقشور البرتقال، ونباتات أخرى. مقوي 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 بالجة، وفق ذوق الضيوف.

- **انغوستورا - 44.7 درجة (Angostura):** مشروب مُركّز مر، لونه أسمر ضارب إلى الحمرة، أساسه الروم المعطر بالجَنَطنانِيا وقشور البرتقال والمواد النباتية المرة. يستعمل كمعطر في بعض الأمزجة، وفي الطهو والحلويات.
- **أبرول - 6 درجات (Aperol):** مشروب إيطالي مر مؤلف من الكحول النقي، وخلصات عطرية، وماء مقطر. لونه أحمر مائل إلى البرتقالي. يتم تذوقه طبيعياً، أو مع الثلج أو الصودا.
- **كمباري - 25 درجة (Campari):** مشروب إيطالي مر مؤلف من الماء المقطر، 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 سُكر القصب، والماء المقطر والكحول لكي يبلغ 25 درجة. ثم يلون بواسطة الصبغ القرمزي (E 120 Carmin). ولإعطائه الطعم المر تضاف إليه خلاصة الليمون الأفندي المر الذي تنتجه صقلية. وبعد ذلك، يروق هذا المشروب بالزلال المجفف، ويُصفى بعد راحة مدتها شهر ونصف الشهر، ويفرغ في الزجاجات ويتم الإتجار به. طعم الكمباري مر وحلو، ولونه براق، ويتم تذوقه طبيعياً، أو يرافقه عصير الليمون الهندي (Pamplemousse)، أو عصير البرتقال، أو الصودا. تعد منه الأمزجة الكلاسيكية الممتازة مثل: Armérico, 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 شوكي والنباتات العطرية، ويتم تذوقه طبيعياً، أو مع الثلج، أو مخففاً بالصودا، ويزين بقطعة برتقال.
- فرنيت 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 الملاك، الكزبرة، الشُمرة وغيرها من النباتات. تستهلك المشروبات اليانسونية في البلدان المتوسطية خاصة، وكل بلد يعطي مشروبه اليانسوني اسماً مختلفاً:

- في اليونان يدعى: أوزو Ouzo
- في سورية 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 سورية (الحنة) وأفريقيا الشمالية، وإسبانيا، وفرنسا. أنه معطر وحلو الطعم. يستعمل على حاله في الحلويات، أو كخلاصة اليانسون في المجالات الأخرى.
- **الشُمرة أو يانسون باريس:** التي تختلف عن الشُمرة 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 الباديان الذي يستعمل في صناعة المشروبات الكحولية اليانسونية.



باديان (نجمة الأرض)

يانسون

عرق السوس

الشُمرة

تعطي النباتات اليانسونية المذكورة أعلاه بالتقطير خلاصة اليانسون الطبيعي التي تدخل في إعداد المشروبات اليانسونية بمعدل غرامين في اللتر الواحد، تبلغ نسبة الكحول في المشروبات المقبلية اليانسونية 45%.

وعلى خلاف المشروبات اليانسونية، الأفسنتين ومشتقاته الذي نحصل عليه بتقطير أوراقه والكحول ممنوع استعماله والاتجار به، لأن الأفسنتين يحتوي على سموم تحدث اضطرابات خطيرة جداً في الجسم.

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

• صناعة المشروبات المقبلة اليانسونية:

تتألف المشروبات المقبلة 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 اللتر الواحد)، يدوم النقع من 24 إلى 72 ساعة، وبعد تصفية دقيقة يتم تحليل المنتج، وتراقب 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%، وتختلف فيها كمية عرق السوس والمواد العطرية: Ricard، Pastis Henri Paris 48°، Bardouin، Duval، Berger، Casanis.
- 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 المواسم الحارة.

3. الجَنْطِيَانَا (Gentiane):

- تعريفه:

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



جَنْطِيَانَا

- صناعته:

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

- استهلاكه:

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

- أسمائه 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، نقي وسلس، ولا يحتوي على الكحول السامة كالميتانول Méthanol.

• صناعته:

يختمر العنب مدة 10 أيام، وتتم أول عملية تقطير في أنبيق (كركة) حديث جداً يزيل مادة الميتانول (Méthanol)، والزيوت التي تؤذي 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 اللذيذ الذي يقدره الخبراء.

- تتنوع كمية من اليانسون الأخضر تراوح بين 150 و 200 غ في اللتر الواحد من الكحول النقي، ثم تتم عملية تقطير ثانية فنحصل على العرق العادي.
- وفي العرق الذي تم الحصول عليه، ينقع من جديد معدل 150 - 200 غ من اليانسون الأخضر في اللتر الواحد، ويتبع ذلك تقطير ثالث للحصول على العرق المثلث المصنف من الدرجة الأولى.
- وتجدر الإشارة إلى أن التقطير الثاني والثالث قد حصلا في أنبيق صمم وصنع خصيصاً للعرق في فرنسا. والتجديد في صناعة العرق هو فصل قلب العرق والحصول على زهرة العرق النقية منه.
- يعتق العرق في جرار من الفخار لمدة سنتين قبل إفراغه في الزجاجات والاتجار به، يعتبر العرق من المشروبات الكحولية التقليدية في سورية، لبنان، الأردن، فلسطين، وغيرها من دول المنطقة.
- يعتبر عرق ميماس السوري والذي تنتجه شركة حمص لتصنيع العنب، 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 سورية).

● تذوقه:

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

يحتوي العرق على معدل من الكحول يراوح بين 40 و45 درجة. ويتألف مع المازة اللبنانية بصورة خاصة، وعدة أطباق شرقية وغربية. ويمتاز عن المشروبات الأخرى بأنه مقبل ممتاز.

ثانياً - المشروبات الكحولية المقطرة:

المشروبات الكحولية المقطرة هي التي نحصل عليها بالتقطير، 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، والمؤلفة من المناطق الست التالية:

Petite Champagne, Borderies, Fin ,Grande Champagne –

Bois Bon Bois, Bois Ordinaire.

• تعريف الكونياك:

الكونياك هو مشروب كحولي ينتج عن تقطير ثنائي 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 التقطير في براميل جديدة من السنديان الأبيض المدعو ليموزان Limousin مدة 30 شهراً على الأقل.
- إن أغراس العنب الرئيسة في مقاطعة الكونياك هي:

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

• التنظيم القانوني:

لكي يحق للكهول أن يكتسب اسم كونيأك، يجب أن تتوافر له الشروط التالية:

- أن يكون مصدر الكهول مقاطعة الكونيأك.
- أن يكون الكهول مصنوعاً من عنب الأغراس المسموح بها.
- أن تتم الصناعة وفق القواعد القانونية.
- أن يتم التقطير في الأنبيق (كركة) المقرر رسمياً.
- أن يعتق في البراميل مدة 30 شهراً على الأقل.
- أن يتاجر به وفق المعايير التالية:
- درجة الكهول 40% واستعمال الماء المقطر لتخفيفها.
- تلوين الكونيأك عند الحاجة بواسطة الكراميل (بنسبة 2% كحد أقصى)، أو بواسطة نقيع نشارة السنديان.
- احترام استعمال الرموز بالنسبة إلى الجودة: عدد النجوم أو V.S.O.P إلخ...
- الحصول على البراءة الصفراء الذهبية.

• صناعة الكونيأك:

- يختمر المسطار من 10 - 12 يوماً، وتصبح درجته الكحولية من 7% - 10%، ويرتاح لغاية 15 تشرين الثاني إذ يبدأ التقطير لينتهي قبل حلول فصل الربيع.

– التقطير الأول يعطي البروي Brouilly، وهو كحول تبلغ درجته من 27% إلى 28%.

– وتقطير 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، لأنه رائق ولا لون له، ويمتاز برائحة عطرة، وله وحده الحق بأن 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 أن حوت الكونياك، ويعتق مدة طويلة قد تصل في حدها الأقصى إلى 40 سنة. ويتم حفظ الكونياك في جرار زجاجية.

– وقبل إفراغ 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)، وبتيت شمبان.

• جودة الكونياك:

تعرف جودة الكونياك بواسطة الرموز القانونية التالية:

- ثلاث نجوم أو (V.S): تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتي لا تقل عن أربع سنوات ونصف السنة.
- V.S.O.P = Very Superior Old Pale: تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتي لا تقل عن أربع سنوات ونصف السنة إلى ست سنوات ونصف السنة.
- نابوليون، Hors d'âge, X.O: تعني أن مدة تعتيق الكونياك الفتي تتجاوز على الأقل الست 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 (Gers)، والاند (Lande)، ولوت وغارون (Lot et Garonne).

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 التقطير 72%، لكن هذه الدرجة تخفّف لتصبح 40% عند بيعه إلى المستهلك.
- أهم الأغراس المستعملة فيما يلي: Ugni, blanc, Colombard, Folle blanche, Pique Poul Clairette etc.
- يُعتَق الأرمانياك بالطريقة نفسها التي تعتمد للكونياك، ويقسم إلى ثلاث فئات:
 - أ- الأرمانياك الفتّي: 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 ولذيذ).
- يتم تعريف الأرمانياك المعتق، مثل الكونياك، بواسطة الرموز التالية:
X.O/V.S.O.P/***.

• مزج الأرمانياك:

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

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

• تذوق الأرمانياك:

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

• أسماء الأرمانياك 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 مقاطعتي كونياك وأرمانياك، ولا يحق له إطلاقاً إن يكتسب أي اسم من هذين الأخيرين.

- 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 - ***، فلا يعني ذلك شيئاً لجهة العمر أو الجودة.

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

- تستعمل أسماء مختلفة للبراندي بحسب المنتج على ما هو مبين فيما يلي:
- Italie: Stock, Allemagne: Ashbach, Amérique Cehtral: Pisco, Grèce: Metaxa, Espagne: Fondator.

- يقدم البراندي كمشروب مقل 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 بتقطير 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 ثماله الخمر التي ترسب في قعر البرميل. ويقدم كمشروب مهضم.

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

- الكالفادوس (Calvados) هو كحول ناتج عن تقطير ثنائي لعصير التفاح المختمر، شرط أن يكون التفاح من مقاطعة النورماندي الفرنسية التي حددها القانون.

- أسماء الكالفادوس 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 عتقت مدة سنتين على الأقل، تخضع لاختبار تذوق رسمي للتثبت من جودتها. درجتها الكحولية تبلغ من 40% إلى 42%، يعتبر الكالفادوس مشروباً مهضماً بامتياز.

• عنوان الزجاجاة والتذوق:

أن الرموز المختلفة: ثلاث نجوم، ثلاث تفاحات، معتق، احتياطي V.O., V.S.O.P., اكسترا، نابوليون، Hors d' âge، يجب أن تحترم حسابات العمر التالية:

- 12 شهراً: تعتيق الزامي.
- من 1 - 2 سنتين: الاتجار الكالفادوس.
- من 2 - 3 سنوات: ثلاث نجوم أو ثلاث تفاحات.
- من 3 - 4 سنوات: معتق أو احتياطي.
- من 4 - 5 سنوات: V.O. ou vieille reserve
- 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 الرئيسة:

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

ج. المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة:

تتوقف جودة المشروبات المقطرة التي أساسها الفاكهة والشميم العطري، والنوعية

على نوع الفاكهة المستعملة. هناك طريقتان لصناعة هذه المشروبات:

– الأولى: بتقطير الفاكهة ذات النواة أو الإجاص بعد اختمارها.

– الثانية: بتقطير 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. ويبدأ 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):

– تنتقع الثمار العنبية في كحول الخمر لمدة شهر تقريباً، بمعدل 20 ليتراً 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. يجنى الكرز بدون دُنُيب، ويوضع في

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

- يبلغ الكيرش الجودة الكاملة بالتعتيق. وعلينا تمييز الكيرش عند القيام بعملية الشراء، عن المشروب الذي يدعي 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): نتيجة تقطير الخوخ الطازج بعد اختماره.
- برونو (Pruneau): نتيجة تقطير الخوخ المجفف بعد اختماره.
- برونيل (Prunelle): نتيجة تقطير الخوخ البري بعد اختماره.
- ميرابل (Mirabelle): نتيجة تقطير الخوخ الأصفر الصغير الحجم بعد اختماره.
- سليفوفيتش (Slivovitz): نتيجة تقطير خوخ من البوسنة، سلوفاكيا، صربيا، بولندا، هنغاريا، تشيكيا، بولندا، سلوفينيا. وهو يمتاز بلونه الأصفر الذي يكتسبه بالتعتيق.
- كوتش (Quetsche): نتيجة تقطير خوخ الألزاس المجفف. وقد اشتق اسم هذا المشروب من كلمة ألمانية هي (Zwetchge).
- 25 كغ من الفواكه، كمية ضرورية للحصول على لتر من الكحول.

5. باراك (Barack):

كحول نحصل عليه بتقطير المشمش بعد اختتماره. وهذا المشروب شعبي للغاية في المجر.

6. التيكالا (Tequila):

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

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

7. مشروب توت العُليق (Framboise):

نحتاج إلى كمية 8 كلغ من توت العُليق للحصول على ليتر واحد من الكحول. ومن الصعب إنتاج كحول من تقطير هذه الفاكهة فقط لأن كلفته مرتفعة جداً، لذلك، وقبل التقطير تنقع الفاكهة في كحول ممتاز، شرط استعمال 100 كلغ من الفاكهة للحصول على 12.5 ليترًا من الكحول النقي. مشروب توت العُليق مرتفع الثمن، لذلك يتم استهلاكه فتيًا دون تعتيق لمدة طويلة.

8. إجااص وليامس (Poire Williams):

مشروب إجااص وليامس 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. الويسكي:

• 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 يؤدي إلى مزج عدة أصناف من كحول الملت (41%) بكحول حبوب وغيرها.

أفضل وسكي هي الإسكوتلندية بسبب التقنيات المعتمدة في عملية المزج، وتمتاز أيضاً بطعم الدخان لأن الشعير النابت يجفف تحت تأثير دخان نبات التُّرب (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 والسلاسة. تحتوي الويسكي عامة على معدل من الكحول يراوح بين 40 و45 درجة.

• الويسكي الإسكوتلندية (Scotch):

▪ الحبوب:

- مَلْت منفرد: 100% مَلْت الشعير
- مَلْت صافٍ: 100% مزيج من مَلْت الشعير
- مزيج (Blended): من وسكي المَلْت والحبوب (جاودار، شعير، ذرة) غير النابتة.

▪ التقطير:

– مَلَّت منفرد وصافٍ: تقطير ثنائي.

– مزيج (Blended): تقطير مستمر.

■ التعتيق:

– المَلَّت المنفرد: 3 سنوات على الأقل، وعامة 12 سنة وأكثر.

– المَلَّت الصافي: 3 سنوات على الأقل، وعامة من 10 إلى 12 سنة.

– المزيج: 3 سنوات على الأقل.

■ الطعم:

– المَلَّت المنفرد: شميم بارز، وعطر مميز.

– المَلَّت الصافي: أكثر عطراً من المزيج.

– المزيج: أكثر حلاوة من المَلَّت.

■ التذوق:

– المَلَّت المنفرد: تقدم الويسكي منفردة وتحت تأثير حرارة الجو.

– المَلَّت الصافي: تقدم الويسكي منفردة، أو مع كأس ماء ومكعب من الثلج.

– المزيج: تقدم الويسكي منفردة، أو مع مكعب من الثلج، أو تدخل في إعداد

الكوكتيل.

● الويسكي الإيرلندية (Irish):

– الحبوب: شعير نابت أو غير نابت.

– التقطير: ثلاث مرات.

– التعتيق: 3 سنوات على الأقل، وعامة من 5 إلى 12 سنة.

– الطعم: سلس، لذيذ، ناعم.

– التذوق: منفردة، أو مع الماء والثلج.

• الويسكي الأميركية:

■ الحبوب:

- الويسكي العادية: ذرة، مَلَت 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 فئات الويسكي الأميركية.

■ التعتيق:

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

■ الطعم:

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

■ التذوق: تقدم جميع أنواع الويسكي الأميركية منفردة، أو مع الماء والثلج.

• الويسكي الكندية (Rye Whisky):

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

– **التعتيق:** من 4 إلى 12 سنة.

– **الطعم:** خفيف، سلس، سهل الشرب، يشبه الويسكي الإسكوتلندية.

– **التذوق:** منفردة أو مع الماء والثلج.

• **الاصطلاحات المتداولة:**

– **وسكي ستريت (Straight):** نحصل على الكحول بتقطير حبوب هُرسِت واختمرت، تعدل درجة الكحول في هذا النوع من الويسكي لتصبح 40% فقط؛ وتعتق 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 الويسكي 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.

▪ **بوتلْد إن بوند (Bottled in bond):** هذه التسمية تطبق على وسكي تأتي من مصنع التّقطير نفسه، ومن السنة نفسها، وتعتَق مدة أربع سنوات على الأقل، وثمانى سنوات على الأكثر في مخازن رسمية،

وبإشراف دائرة جباية الرسوم في وزارة المالية الأميركية التي لا تضمن للمستهلك الجودة، بل مدة التعتيق وانتماء الوسكي إلى فئة الستريت لا إلى فئة البلندد، وإن نسبة كحولها قبل إفراغها في الزجاجات هي 50%. وتجدر الإشارة إلى أن معظم أصناف الوسكي بوربون المشهورة هي بوتلند إن بوند. وعلى سداة الزجاجاة يلصق طابع مالي، أخضر اللون، يحمل تاريخ التقطير وتاريخ إفراغ الوسكي في الزجاجات، ويصادق على المشروب.

• أسماء الويسكي التجارية:

– الإسكوتلندية:

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 بتقطير 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 تعتنق مدة ثلاث سنوات ومنها:

1. الفودكا البيضاء: الطبيعية.

2. الفودكا الصفراء: المعطرة بالحامض.

3. الفودكا الحمراء: المعطرة بالكرز.

4. الفودكا الوردية: المعطرة بالفليفل.

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

• الأكفافيت (Akvavit):

– الأكفافيت هو كحول البطاطا والقمح المقطر في السويد والدانمرك، والمعطر بحسب نوعه بالكمون، واليانسون، والشمرة، والبرتقال المر والتوابل. نسبة الكحول فيه 45 درجة، والأكفافيت، 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 مَلَّت الشعير والذرة المختمر الذي تنتقع فيه حبوب العرعر والمواد العطرية كالكمون، والشمر، وعرق السوس، واللوز، وقشور البرتقال، وجذور حشيشة الملاك، واليانسون، وقشور الوزال (Genêt)، وقصب الطيب، وخشب القاسيا، وحب الهال، وغيرها من المواد المعطرة التي لا تزال سرّاً تحتفظ به المصانع.
- 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. جنيفر (Juniper):

- جنيفر (Juniper): هو كحول يتم الحصول عليه بتقطير ثمار العرعر والكحول الناتج عن تخمير مَلَّت 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 بتقطير ثنائي للحبوب، وثمار العرعر، والتوابل المختلفة. يقدم كمشروب مقبل، أو كمهضم، 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 بتقطير الأرز وخلاصة النباتات ونقل سكر القصب
المختمر. تنتج هذا المشروب إندونيسيا، والصين، وماليزيا، وأميركا الجنوبية.
– يعتبر الأراك كحولاً ممتازاً لإعداد البنش Punch.

6. الشتاينهاغر (Steinhager):

– كحول نحصل عليه بتقطير القمح المختمر وثمار العرعر في مدينة شتاينهاغن
Westphalie Steinhagen – ألمانيا.
– يقدم الشتاينهاغر مبرداً كمقبل أو كمهضم في قذح صغير، ويؤخذ دفعة واحدة،
على أن ترافقه زجاجة الجعة.

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
ساخنًا في إناء من البورسلان.

8. الروم (Rhum):

• تعريف الروم:

مصدره قصب السكر، ويتوافر نوعان من الروم:

– الروم الزراعي: الذي يتم الحصول عليه بتقطير عصير قصب السكر المدعو فيزو Vesou بعد اختتماره.

– الروم الصناعي: أو روم معامل السكر الذي نحصل عليه بتقطير ثقل قصب السكر أو دبسه المختمر.

• الروم الزراعي: يصنع هذا الروم في المارتينيك 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 ثلاث سنوات. ومنه ما يعتق من 6 إلى 10 سنوات. لونه كهربائي، ويكتسب من جراء التعتيق نعومة وسلاسة مميزتين.

• الروم الصناعي: منه خمس فئات:

– الروم الفتى: 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 ثلاث 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 بتقطير ثقل قصب السكر، ويستهلك مَحَلِّيًّا.

• **مناطق إنتاج الروم:**

– **في فرنسا:**

La Guadeloupe	1. روم جيد وعسوف
La Guyanne	2. روم أبيض بدون خصائص
La Martinique	3. المارتينيكيك
St James	– روم معطر ولونه قاتم
Clément	– روم أبيض أو أسمر؛ أفضله ما تم تعتيقه 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 المشروبات الروحية أو الليكور، أو المشروبات الروحية المهضم، (Liqueurs)، بالكحول المعطر بنقع مواد نباتية فيه، أو بتقطير 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 اللتر الواحد.
- إن كلمة كريم Crème لا تمنح إلا لمشروب الكاسيس Cassis الروحي أو الكشمشة السوداء الذي يحتوي على 400 غ من السكر في اللتر الواحد.
- تراوح نسبة الكحول في المشروبات الروحية بين 15 و55%.

ب. صناعة المشروبات الروحية:

1. المشروبات الروحية التي أساسها الفاكهة:

- يتم اختيار الفاكهة، وانتقاء الجيد منها، وتُزال أذناؤها ونواتها، ثم تتقع خلال عدة أشهر في الكحول للحصول على نقيع الفاكهة (الكرز، الكشمشة السوداء، ثمر العُليق إلخ...

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

2. المشروبات الروحية التي أساسها النباتات والحبوب والقشور:

- يتم الحصول على هذه المشروبات الروحية بتقطير النباتات، والحبوب، والقشور إلخ....، ومعها الكحول بواسطة أنبيق 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 ثلاث فئات، وفقاً لنسبة الكحول التي تحتوي عليها:

- المشروبات الروحية العادية: التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 20 و25 درجة.
- المشروبات الروحية الناعمة: التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 25 و35 درجة.
- المشروبات الروحية الممتازة: التي تحتوي على نسبة الكحول تراوح بين 35 و45 درجة.

د. المشروبات الروحية المشهورة:

- تيا ماريا (Tia Maria): يصنع في الأنطيل، ويتألف من الروم الذي أساسه القهوة وعدة توابل لا تزال سراً تحتفظ به المؤسسات الصانعة. تبلغ نسبة الكحول فيه 20%.
- كاهليوا (Kahlua): إنه اسم تجاري لمشروب روحي مكسيكي أساسه القهوة. تباع منه كمية كبيرة في العالم، ويستهلك كمشروب مهضم؛ ويدخل في إعداد كوكتيل بلاك رشان Black Russian. تبلغ نسبة الكحول فيه 20%.
- ماري بريزار (Marie Brizard): إن اختصاص مؤسسة ماري بريزار هو إنتاج مشروب أنيزيت (Anisette) الذي أساسه 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 المزيج مدة ثلاثة أسابيع، ثم يبرد ويصفى ويفرغ في الزجاجات.

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

- ليكور المشمش (**Liqueur d'abricot**): إنه مشروب روحي أساسه البراندي والمشمش. ويتجر به تحت اسم أبريكوتين **Abricotine**، أو أبري **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 والماندرين (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 والكوانترو هما تريل سك (Triple sec).
- **الكيراسو (Curaçao):** إنه مشروب روحي اكتسب اسم جزيرة كيراسو الهولندية الواقعة في عُرض 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 والأسمر:** إنه مشروب روحي أساسه الكاكاو، وخلاصة حبوب الكاكاو، ونقيع الفانيليا، وثلاثة أنواع من الكحول التي أساسها نباتات عطرية، وفاكهة.
- **ليكور القهوة (liqueur de Café):** أنه مشروب روحي أساسه القهوة المحمصة التي تهرس وتتقع في الكحول النقي، ثم يضاف إلى المزيج كحول نتج 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 ويمتاز بطعم اللوز لأنه يصنع من نواة المشمش، وتبلغ نسبة الكحول فيه 25%.

- **ببرمنت 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 أميركي 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 إنكليزي، أساسه الوسكي الإسكوتلندية، وعسل نبات الخَلنج، 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 والفانيليا. تبلغ نسبة الكحول فيه 30%.
- **كريم الفانيليا (Crème de Vanille):** إنه مشروب روحي أساسه البراندي وحبوب الفانيليا 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 كمُقَبِّل، ويرافقها الماء النقي أو الماء المعدني، أو الصودا، أو الثلج المسحوق، أو قطعة من الثلج: الكاسيس، 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 المقبلة 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 الويسكي الإسكوتلندية؟ الحبوب، التقطير، التعتيق، الطعم، والتذوق؟
- 8- ما الفرق بين ويسكي straight و blended؟

الاختبار الثاني:

- أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:
- 1- تستهلك المشروبات المرة كمقبل مع الثلج، طبيعية أو مُحَفَّفة بالسودا فقط.....
 - 2- تتراوح نسبة الكحول في المشروبات المقبلة التي أساسها الخمر بين 16 و18%.....
 - 3- تتنوع كمية من الينسون الأخضر تراوح بين 150 و200 غ في اللتر 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 درجاتها الكحولية من 15 - 20.....
- 6- تلوين الكونياك يحصل بواسطة نقيع نشارة السنديان فقط.....
- 7- الأرمانيك المعترك جداً هو الذي يزيد عن 15 سنة من التعتيق.....
- 8- البراندي هو كحول أساسه الخمر الأبيض ويصنع كالكونياك.....
- 9- الكالفادوس (Calvados) هو كحول ناتج عن تقطير ثنائي لعصير الكرز.....
- 10- الكيرش مشروب كحولي أساسه الاجاص.....
- 11- التيكيل 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، تتقع الفاكهة خلال عدة أشهر في الكحول للحصول على نقيع 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 و 25%.....