

## Сакэ и все, что с ним связано (продолжение)

\* В прошлом выпуске нашего информационного бюллетеня мы уделили особое внимание японскому *сакэ*, но далеко не исчерпали «бездонную» тему японских алкогольных напитков. Ниже предлагаем Вам дополнительную информацию по этому всегда вызывающему повышенное внимание вопросу.



## Honkaku shochu – «настоящая водка»

Японская водка СЁТЮ (спиртной напиток крепостью 20~45 градусов, получаемый в процессе дистилляции (перегонки)) ведет свое происхождение с 15-16в.в. из самых южных областей японского архипелага, островов Окинава и Южного Кюсю. В настоящее время *сётю* изготавливается по всей Японии, а технологический процесс в первой своей части почти не отличается от традиционного способа производства *сакэ*. Сначала очищенный рис распаривают, после добавления солода КОДЗИ получают рисовый солод, а затем с помощью воды и закваски *сётю* делают спиртовые дрожжи (принципиальная разница заключается в том, что на самой первой стадии для производства *сакэ* используют «желтый солод кодзи», в то время как для приготовления водки *сётю* применяют «черный солод» или его производный «белый солод»). К полученным таким образом спиртовым дрожжам добавляются вода и вкусоопределяющий ингредиент (сладкий картофель, рис, пшеница, гречиха, сахарный тростник и т.д.), и после процесса двойного синхронного брожения (подробнее см. предыдущий номер нашего бюллетеня) на выходе получают МОРОМИ – неочищенную брагу с содержанием алкоголя порядка 17~18%, со вкусом и названием главного ингредиента (бататовая, рисовая, пшеничная (!) и т.д. водка *сётю*). Затем, после разовой дистилляции, получают чистый концентрат *сётю*, который на самой финальной стадии разбавляют водой до стандартного уровня содержания алкоголя и разливают в тару.

В процессе дистилляции в перегонном аппарате постоянно полностью заменяют объект процесса перегонки (брагу *мороми*), что не способствует получению как можно более чистого спирта, но зато максимально сохраняет и передает вкусовые особенности основного продукта. Вкус и аромат получаемой «настоящей водки» *хонкаку-сётю* определяют не только вкусовые свойства главного ингредиента, но и вышеупомянутая особенность традиционного перегонного процесса, а также состав воды, которую используют на стадии финального разбавления напитка.

**Korui shochu (сётю «по-новому», сорт первый) и Otsurui shochu (сётю «по-старинке», сорт второй, она же «водка настоящая»)**

Но и в производстве водки японцы не обошлись без нововведений. Еще в 1895 году для изготовления *сётю* впервые был применен аппарат многоцветной дистилляции, давший нам новый вид этого алкогольного напитка под названием *коруй-сётю*. Продуктом многоцветной перегонки является практически стопроцентый спирт без вкуса и запаха, который затем разбавляется до крепости в пределах 36-ти градусов. Полученный таким образом алкогольный напиток с точки зрения японского акцизного налогообложения попадает в класс *коруй-сётю* (водка первого сорта), дешев и прост в производстве, а благодаря отсутствию цвета и запаха, подобно русской водке, может служить основой для коктейлей и промышленного производства фруктовых настоек, лекарственных бальзамов, кулинарных спиртосодержащих добавок и т.п.

Со своей стороны водка *сётю*, приготовленная по традиционной технологии и крепостью менее сорока пяти градусов, в соответствии с местным акцизным законодательством, принятым в 1949 году, получила официальное название *коруй-сётю* (водка второго сорта). Различение по водочным сортам было введено для дифференциации налогообложения, а в качестве критерия «сортности» в данном случае были выбраны объемы промышленного производства, по которым «новая водка» уже тогда значительно превосходила свой прототип. И хотя у каждого из этих двух видов водки есть свои особенности и преимущества, сам выбранный принцип деления по сортам очень негативно отразился на имидже традиционного *сётю* (русские определения «первосортная» и «второсортная» в данном случае абсолютно точно передают их коннотацию восприятия рядовым японцем). Поэтому позже для восстановления исторической (и не только!) справедливости для обозначения напитка, приготовленного по традиционной технологии, в обиход было введено название *хонкаку-сётю* (настоящая сётю).

### **Получение «настоящей водки» с мягким вкусом при помощи новой технологии дистилляции под низким давлением**

*Хонкаку-сётю* благодаря своей крепости, вкусовым свойствам и низкой цене, традиционно считалась самым доступным алкогольным напитком, который широкие народные массы Японии всегда охотно потребляли как дома, так и в компании по принципу «дешево и сердито» (в этом смысле японское вино *сакэ* всегда было дорогим изысканным напитком, который позволяли себе по праздникам и в особо торжественных случаях, а также при посещении дорогих ресторанов). Можно без преувеличения сказать, что ярко выраженный привкус ингредиента, который использовался при производстве, и зачастую резкий запах, сопутствующий «настоящей водке», всегда делили японских любителей алкогольных напитков на верных сторонников и непримиримых противников, и не удивительно, что водка *сётю* никогда не пользовалась популярностью среди прекрасной половины японского общества.

Однако и здесь прогресс не стоит на месте, и очередная революция в области сётюварения произошла в 1975 году с изобретением перегонного аппарата низкого давления, где процесс дистилляции происходит в условиях, близких к вакууму. Известно, что в обычных условиях вода вскипает и начинает испаряться при достижении ста градусов по Цельсию, но внутри такого аппарата кипение наступает уже при нагревании воды до 40-50 градусов. Изначально своеобразным запахом японская водка обязана сивушным маслам, которые образуются во время предварительного процесса брожения, а снижение температуры кипения и перегонки позволяет снизить их концентрацию и, как следствие, не только избавить получаемый продукт от традиционного резкого запаха, но и обогатить его вкусом и ароматом основного ингредиента. В итоге получаемая таким способом водка обладает уже значительно более мягкими и насыщенными вкусовыми качествами, что сразу же сказалось на популярности этого алкогольного напитка даже среди самой привередливой, женской части населения страны. Эта инновация сразу

же резко увеличила и объемы производства *сётю* в Японии: если до начала семидесятых годов прошлого века потребление традиционной японской водки неуклонно уменьшалось, то после 1973-го года эта грустная тенденция кардинально изменилась, и к началу восьмидесятых в Японии уже наблюдался самый настоящий питейный бум *сётю*.

### **Новый всплеск популярности *сётю*. Баночные коктейли KAN-CHUNAI**

Вышеописанные революционные инновации в области изготовления *хонкаку-сётю* оказали мощное влияние и на место «первосортного» *коруй сётю* в жизни японцев. С семидесятых годов прошлого века в меню многих питейных заведений начали появляться новомодные газированные коктейли с фруктовыми наполнителями на основе не обладающего вкусом и запахом *коруй сётю*, легко пьющиеся и недорогие слабоалкогольные напитки ТЮХАЙ и САВАА. Это новое веяние не осталось незамеченным крупными производителями, и начиная с восьмидесятых годов в продаже появились дешевые баночные коктейли *тюхай*, сразу же взорвавшие местный рынок алкогольной продукции. С низким содержанием алкоголя (порядка 5~8%), благодаря более низкой акцизной ставке значительно более дешевые, чем пиво, легкие коктейли с богатейшей палитрой фруктовых вкусов... Неудивительно, что этот новый алкогольный напиток немедленно стал чрезвычайно популярен среди молодежи и без труда завоевал благосклонность японских женщин. С тех пор гиганты алкогольной промышленности, сохраняя и лелея имидж этого напитка как слабоалкогольного и в высшей степени бюджетного, неустанно выпускают все новые и новые марки фруктовых коктейлей, планомерно расширяя их долю на рынке. Такой маркетинговый успех конечно же не оставил равнодушным и японское Министерство по налогам и сборам, несколько раз поднимавшее акцизные ставки на японскую водку, которые к настоящему времени уже превышают уровень налогообложения на *сакэ*. А в 2000 году акцизная пошлина на производство водки первого и второго сортов была унифицирована, так что само это разделение с точки зрения налогообложения потеряло смысл.

### **А теперь самое главное - как правильно пить японскую водку!**

Несмотря на то, что традиционно водка *сётю* всегда считалась лишь дешевым и действенным средством захмелеть, в настоящее время, наравне с *сакэ* и хорошим вином, приобрела своих ценителей, а также взяла на себя роль популярного столового вина.

Настоящий японский способ потребления водки *сётю* обязательно предполагает предварительное разбавление ее горячей или холодной водой. В западной культурной традиции общепринято мнение, что алкогольные напитки, полученные путем перегонки, способствуют процессу пищеварения, и поэтому во многих случаях их рекомендуется пить залпом после еды. Японскую же водку обычно пьют понемногу во время еды, предварительно разведя с водой до уровня содержания алкоголя порядка 15~16% (как в *сакэ*).

В отличие от вина и *сакэ*, всегда обладающими особым вкусом, *сётю* практически не имеет ярко выраженного привкуса, что позволяет подавать ее к самым разным блюдам, комбинируя с различными вкусовыми добавками (лимоном, маринованой сливой, сиропом и т.п.)

Ну и наконец никто не мешает попробовать Вам тридцати-сорокапятиградусную японскую водку в чистом виде, по известному русскому рецепту предварительно охладив ее в холодильнике или морозильнике. А в японских питейных *идзакая* Вам, как правило, могут на выбор предложить богатейший набор самых разных марок этого напитка, пройтись по которому советуем в порядке повышения градуса и вкусовой насыщенности «настоящей водки» *хонкаку-сётю* из разных бутылок.



Баночные коктейли *тjухай*



Окинавская водка *авамори*



Кувшины с окинавской «старой водкой» *куусу*



## Окинавская водка АВАМОРИ

Как известно, *сётjо* берет свое начало от окинавской водки АВАМОРИ. Технология изготовления обеих практически одинакова, но только *авамори*, явным образом подчеркивая свою самобытность и тесную связь с уникальной культурой Окинавы, носит особое название, что было официально закреплено японским правительством в 1983 году. В этом же законодательном акте содержится определение водки *авамори* как алкогольного напитка, «приготовленного путем разовой дистилляции и содержащего спирт, который был изготовлен в результате брожения с использованием воды и рисового солода, полученного при помощи бактерий черного солода *курокодзи-кинъ*». Таким образом, настоящая окинавская водка *авамори*, в отличие от *сётjо*, производится только из риса!

В Японии традиционно потребляют водку *сётjо* сразу после ее приготовления, не откладывая такое важное дело в долгий ящик, но на Окинаве *авамори* зачастую пьют только после длительной выдержки, любовно называя такой напиток «старая водка» (старка!?). Настоявшаяся длительное время окинавская водка приобретает насыщенный вкус и особый аромат, и самым изысканным считается водка *авамори* минимум трехлетней выдержки, для которой здесь есть специальное название *куусу*. Ценность *авамори*, как у старого благородного вина, с течением времени только повышается, и в местных хранилищах можно найти драгоценные раритеты более чем столетней выдержки.

В особо торжественных случаях жители Окинавы распечатывают ждавшие своего часа большие керамические кувшины *камэ* и распивают домашнюю водку многолетней выдержки, а некоторые даже заказывают у компании-производителя «свой» кувшин, выкупленный уже много лет тому назад, который все это время дозревал в хранилище и теперь пересылается заказчику, сопровождаемый самыми теплыми поздравлениями с праздничным событием. Таким образом, каждая конкретная старка *куусу*, сроки и условия хранения которой всегда индивидуальны, непременно имеет свой неповторимый вкус.



## Напитки со вкусом пива (содержание алкоголя менее 1%)

В настоящее время в Японии все большую популярность приобретают слабоалкогольные (менее 1% алкоголя) «пивоподобные» напитки, которые по японскому законодательству относятся не к алкогольным, а к прохладительным типа сока и газированной воды. Раньше они назывались

просто безалкогольным пивом, но так как в большинстве случаев, хоть и незначительно, но все же содержат алкоголь, то в последнее время за ними установилось официальное название «напитки со вкусом пива».

Пожалуй самой популярной в настоящее время маркой является напиток Kirin free, который выпускается гигантом пивоварения компанией Kirin Beer с апреля 2009 года (содержание алкоголя 0%, энергетическая ценность 16 ккал/100мл, стоимость 140 йен (порядка 1,7 долл) за 350 миллилитровую банку. Особо горячих поклонников этот напиток нашел среди беременных и кормящих матерей, а также тех, кто за рулем или уделяет особо пристальное внимание низкокалорийной диете.

Если настоящее пиво изготавливается путем добавления хмеля и дрожжей в солодовую закваску, то напитки со вкусом пива можно изготовить тремя основными способами. Во-первых, путем удаления алкоголя из готового пива. Во-вторых, при помощи технологии сдерживания количества получаемого спирта в условиях низкотемпературного дрожжевого брожения. И наконец, вовсе обойдясь без самого процесса брожения, посредством добавления в сусло или настойку солодовой закваски сахарозы и ароматизаторов. После нескольких лет упорных исследований и модернизации этой технологии, к настоящему времени производители добились получения напитков, по вкусу действительно весьма напоминающих настоящее пиво, что стало большим подарком для потребителей, которые хотели бы совместить приятное с полезным.

Далее по нашей теме Вашему вниманию предлагается очередной «Топ-лист всего на свете» от газеты Nihon Keizai shimbun, опубликованный 21 августа 2010 года под названием «Топ-10 самых популярных напитков со вкусом пива по итогам голосования наших экспертов»:

- ① Lowenbrau alkoholfrei / Германия, менее 0.5%, солод и хмель, низкотемпературное брожение
- ② Buckler / Голландия, около 0.5%, солод и хмель, низкотемпературное брожение
- ③ Suntory «All-free» / Япония, 0%, солод, хмель, закислители и т.п., без брожения
- ④ Clausthaler / Германия, 0.4%, солод и хмель, низкотемпературное брожение
- ⑤ Kirin «Yasumu hi-no Alc.0,00%» / Япония, 0%, солод, хмель, закислители и т.п., без брожения
- ⑥ Asahi «Point one» / Япония, менее 0.1%, солод, хмель, закислители и т.п., низкотемпературное брожение
- ⑦ Brewry Premium Lager / Австралия, менее 0.9%, солод и хмель, низкотемпературное брожение
- ⑧ Kirin «Free» / Япония, 0%, солод, хмель, закислители и т.п., без брожения
- ⑨ Sapporo «Super clear» / Япония, 0%, солодовая закваска, закислители и т.п., без брожения
- ⑩ Einbecher / Германия, 0%, солод и хмель, удаление алкоголя

\* Порядковый номер означает место, которое присуждено напитку по итогам голосования среди любителей пива (не место, занимаемое на японском рынке низкоалкогольных напитков!). Пояснения после / страна-производитель, содержание алкоголя, ингредиенты, технология изготовления.