



Brennevin



Fagmål: Brennevin

Fag



Brennevin

Målpunkt



Brennevin og likører er blant hovedtypene alkohol som finnes og har en lang og sentral historie i gastronomien. For bedriftene er brennevin og likører viktige kilder til mersalg på serveringsstedet.

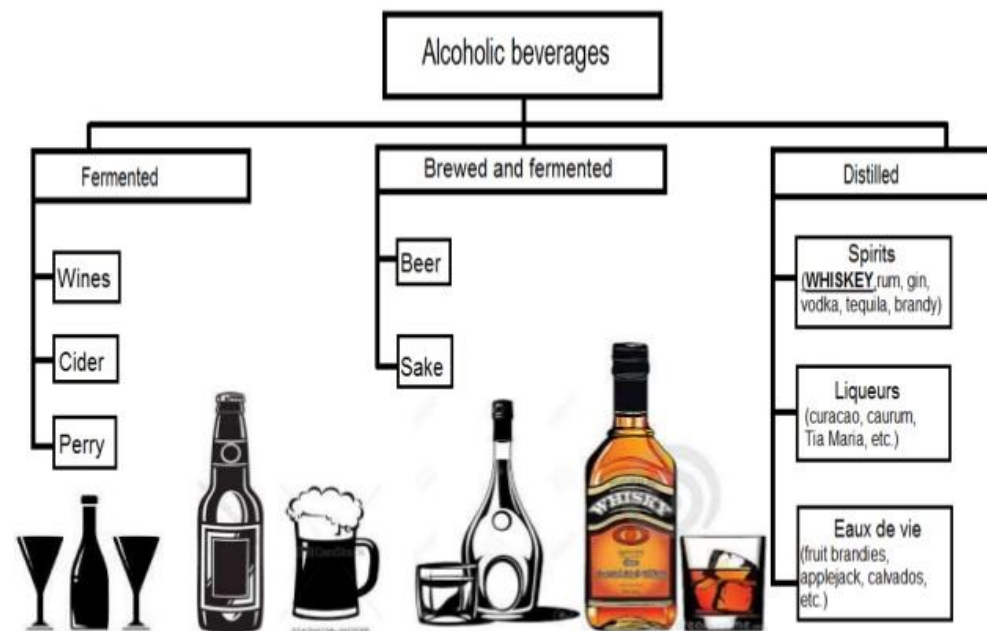
- Studenten skal ha god kunnskap om hvilke råstoff og produksjonsmetoder som brukes til likør og brennevinsproduksjon.
- Studenten skal ha oversikt hovedtrekkene i brennevinens historie.
- Kjenne til de forskjellige stilarter innen brennevin og likører.



Innhold

- Definisjoner
- Historie
- Noen tall og fakta
- Råvarer og hovedtyper
- Produksjonsmetoder
- Ta for oss de mest kjente:
 - Vodka, Gin, Cognac,
 - Armagnac, brandy, Grappa
 - Pisco, Whisky, Bitter, Rom,
 - Tequila, Fruktbrennevin,
 - Akevitt, Likør
- Tilleggsmateriale:
 - Alfabetisk oversikt av likør

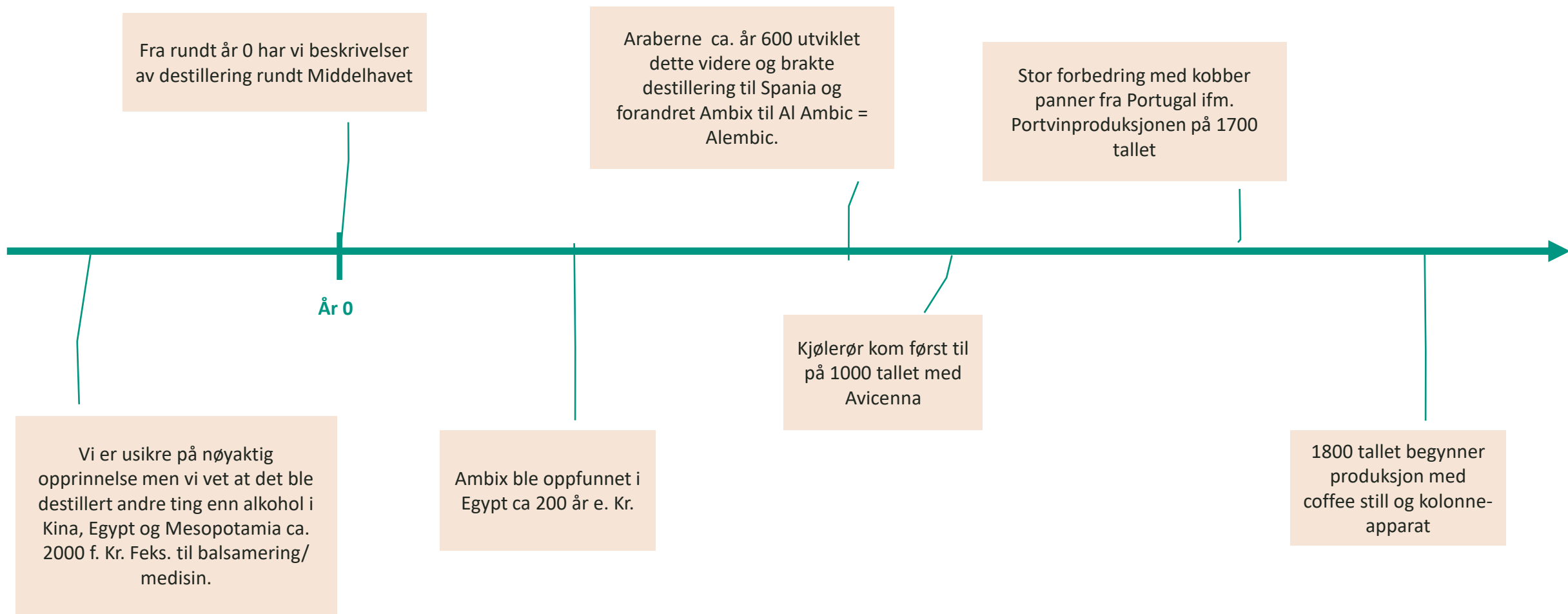
Classification of Alcoholic Beverages





Destillering

- Destillering er av de eldste metoder for å skille væske fra hverandre eller å rense en væske
- **Brennevin** er en fellesbetegnelse på etanolholdige drikker fremstilt ved destillering av væsker som inneholder svakere konsentrasjoner av etanol, i dagligtale kalt alkohol.
- Råvaren er væsker med stort innhold av sukker, som ved gjæring omdannes til etanol.
- I lovens forstand forstås begrepet "Brennevin" som drikk som inneholder tilvirket alkohol ublandet eller i blanding med andre produkter. Enhver drikk som inneholder 22 volumprosent alkohol eller mer, regnes som brennevin.





Noen ord og fakta

- ◆ Whiskey er amerikansk og irsk stavemåte
- ◆ Whisky er stavemåten for kanadisk og skotsk
- ◆ Ordet brandy kommer fra nederlandsk, brandewijn som betyr brent eller destillert.
- ◆ Destillering/destillation kommer av latin «de- stillare» som betyr «å dryppe»
- ◆ Proof er amerikansk betegnelse på alkohol i sprit. 40% alkohol er 80 proof. ABV er Alcohol by Volume. ABV = alkoholprosent.
- ◆ «Livets vann» felles betegnelse for nesten all destillert alkohol. Det er også et uttrykk som brukes for forskjellige stilarter: f.eks. akevitt, eau de vie.



Råvarer

◆ **Druevinbaserte brennevin**

- ◆ Cognac, Armagnac, brandy, weinbrand, stravecchio, metaxa, pisco, fine, marc, grappa, eau de vie

◆ **Fruktbrennevin**

- ◆ Slivovitsj, rakia, Calvados, apple jack, Obstler

◆ **Korn, ris, hvetebrennevin**

- ◆ Whisky, whiskey, vodka, gin, akevitt, soju, shoshu, baijiu, batavia, Arrack

◆ **Potetbrennevin**

- ◆ Vodka, gin, akevitt

◆ **Plantebrennevin som sukkerrør, kaktus, agave**

- ◆ Rom, cane spirit, Arrack, tequila, mezcal

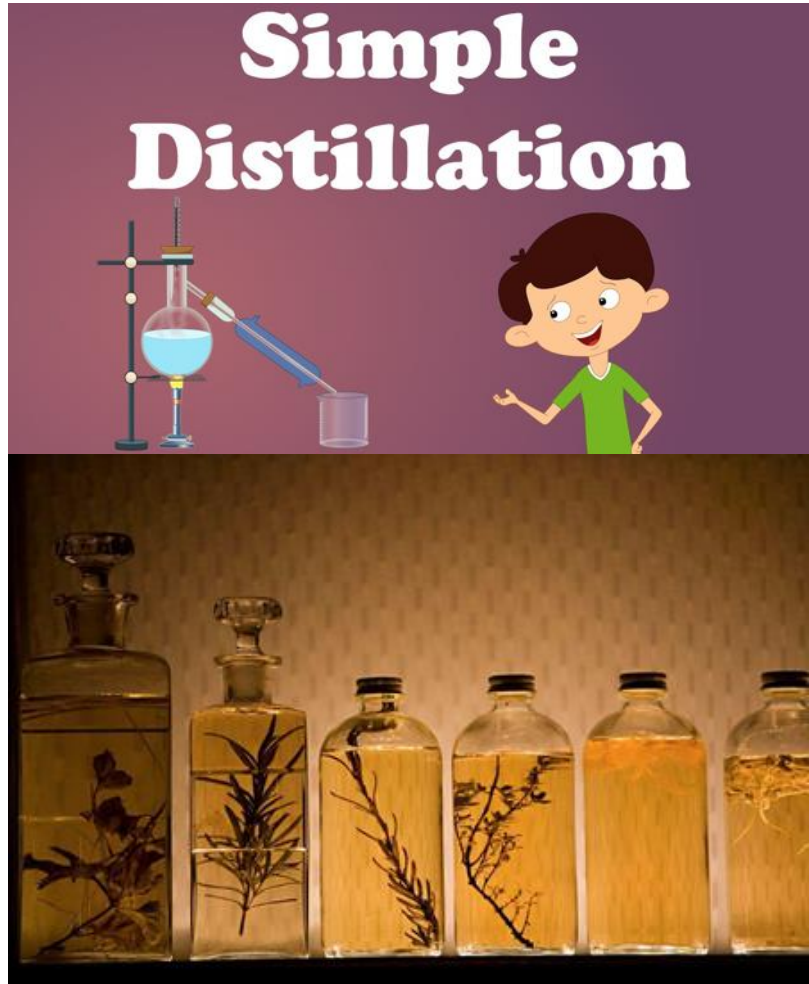
◆ **Aguardiente**

- ◆ Kan være laget av all frukt, ris eller til og med potet



Produksjonsprosessen: aromatisering av brennevin

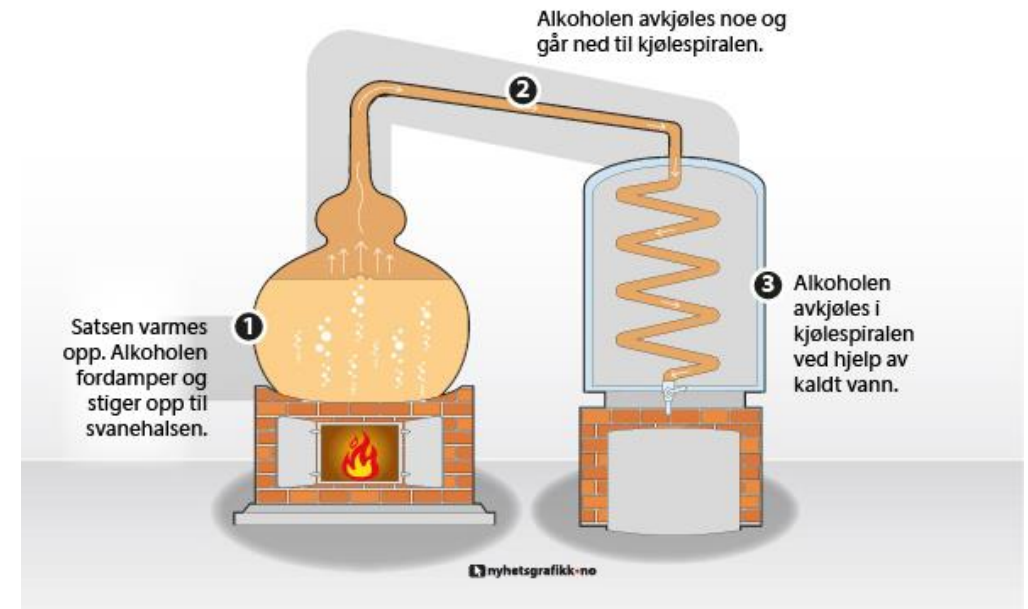
- Det er to måter å fremstille aroma i brennevin på
 - 1) Maserasjon, som te i vann - kaldmaserasjon
 - 2) Dampinfusjon





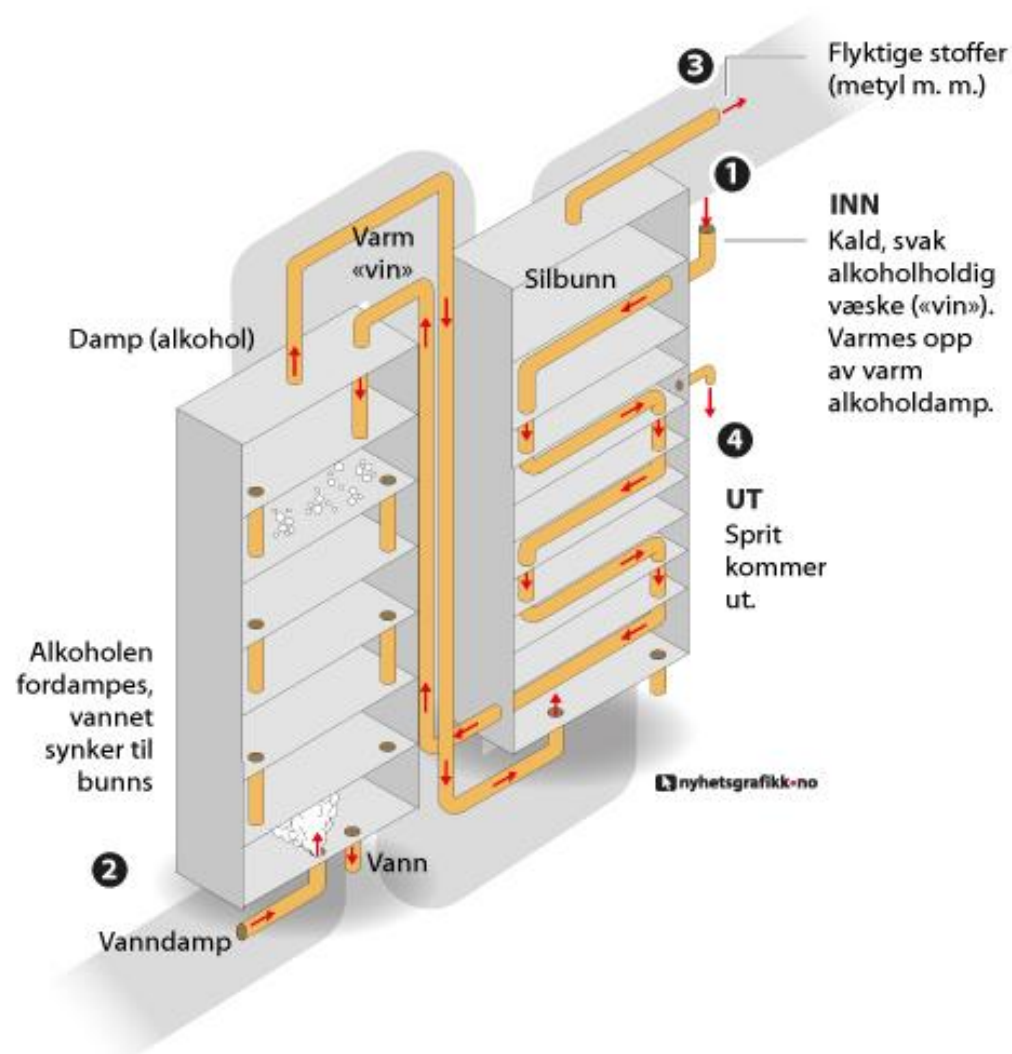
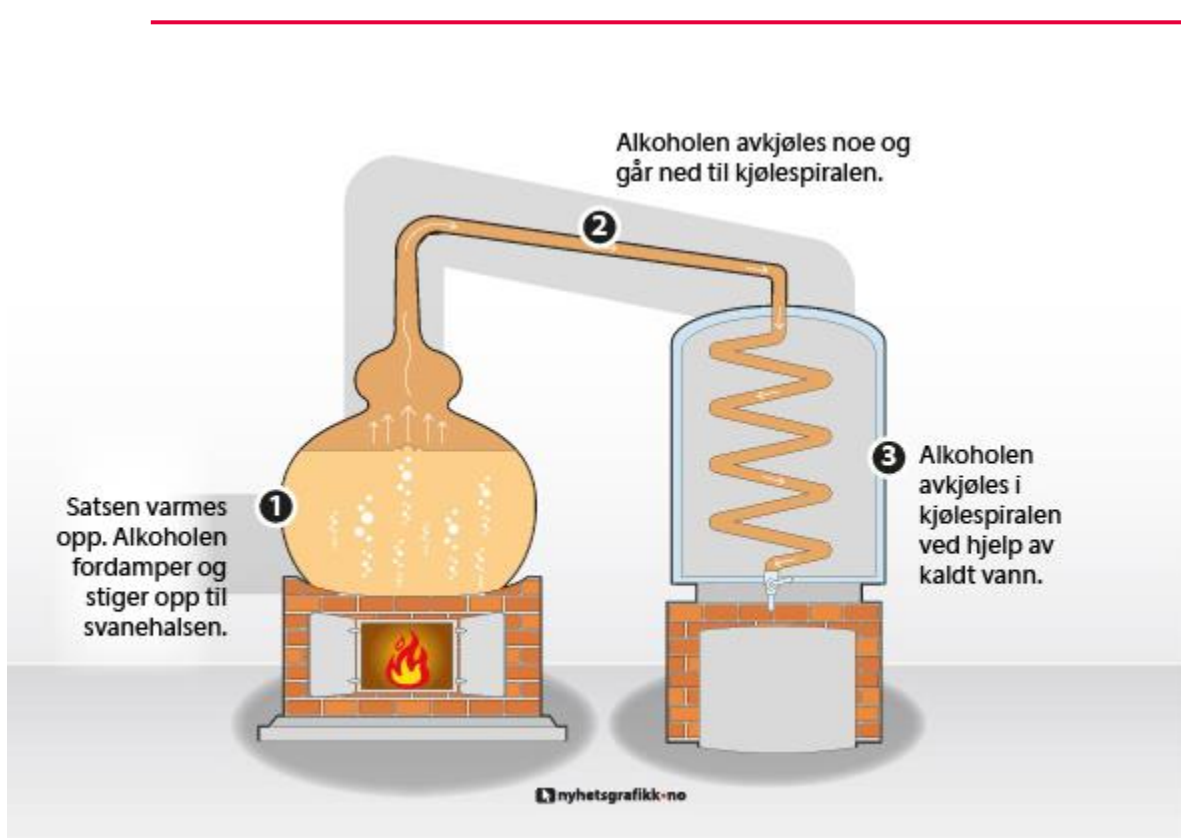
Produksjonsprosessen: destillasjon

- Destillasjon er den prosessen hvor man skiller ut forskjellige typer alkoholer og aromaer under oppvarming.
- De alkoholene man skiller mellom er:
 - ✓ Metanol, CH_3OH
 - ✓ Etanol, $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
 - ✓ Butanol, $\text{C}_4\text{H}_9\text{OH}$
- De forskjellige alkoholene fordampes ved lav temperatur noe som gjør at man kan skille de ut fra vanndamp.



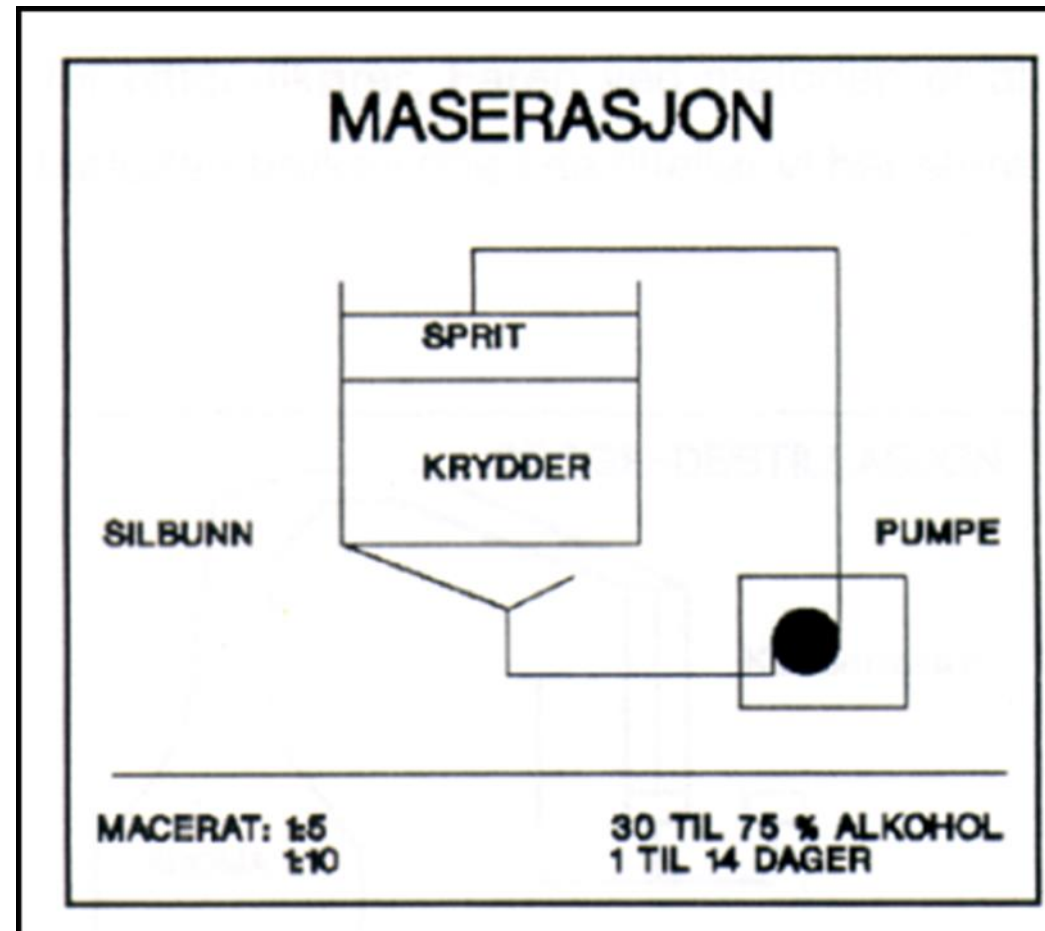


Produksjonsprosessen: Pot still og kolonneapparat





Produksjonsprosessen: kaldmaserasjon





Ulike brennevinstyper

- Ikke-fatmodnet brennevin
- Fatmodnet brennevin





Vodka

- Korn, poteter, druer - i hovedsak alt som kan bli til sprit.
- Destilleres ofte til 96% alkohol og reduseres i styrke ved tilsetning av vann.



wine-searcher.com™





Gin

- Kan bli produsert av alle typer sprit så lenge basespriten holder 96% alkohol før aromatisering.
- Korn, poteter, melasse - alt som kan omdannes til alkohol
- Aromatiseres med einebær, krydderurter, citrus





Druedestillat

• Det finnes to hovedtyper av druedestillat:

- 1) **Vindestillat** - som er fremstilt av vin (gjæret druesaft), for eksempel Cognac og brandy
- 2) **Druedestillat** - som er fremstilt av pressrester fra vinproduksjon, for eksempel grappa og marc



DRUEDESTILLAT

- ◆ Druedestillat er et brennevin fremstilt av vin eller druer.
- ◆ I EU skiller man mellom to typer av druedestillat.

1. Vinsprit - som er fremstilt av vin og destillert til maksimalt

86 % alkohol

2. Brandy - som er fremstilt av vin og destillert maksimalt 94,5 % alkohol



Cognac

- Byen Cognac ligger midt i området Charente, sørvest i Frankrike. Elven Charente renner gjennom området og forenes med havet i Rochefort. Siden 1909 er det bare brandy produsert i dette området som kan betegnes Cognac.
- I 1938 ble distriktet rundt Cognac delt inn i kvalitetssoner ("cru") med egne navn –
 1. Grande Champagne
 2. Petite Champagne
 3. Borderies
 4. Fins Bois
 5. Bons Bois
 6. Bois Ordinaires





Cognac – historie

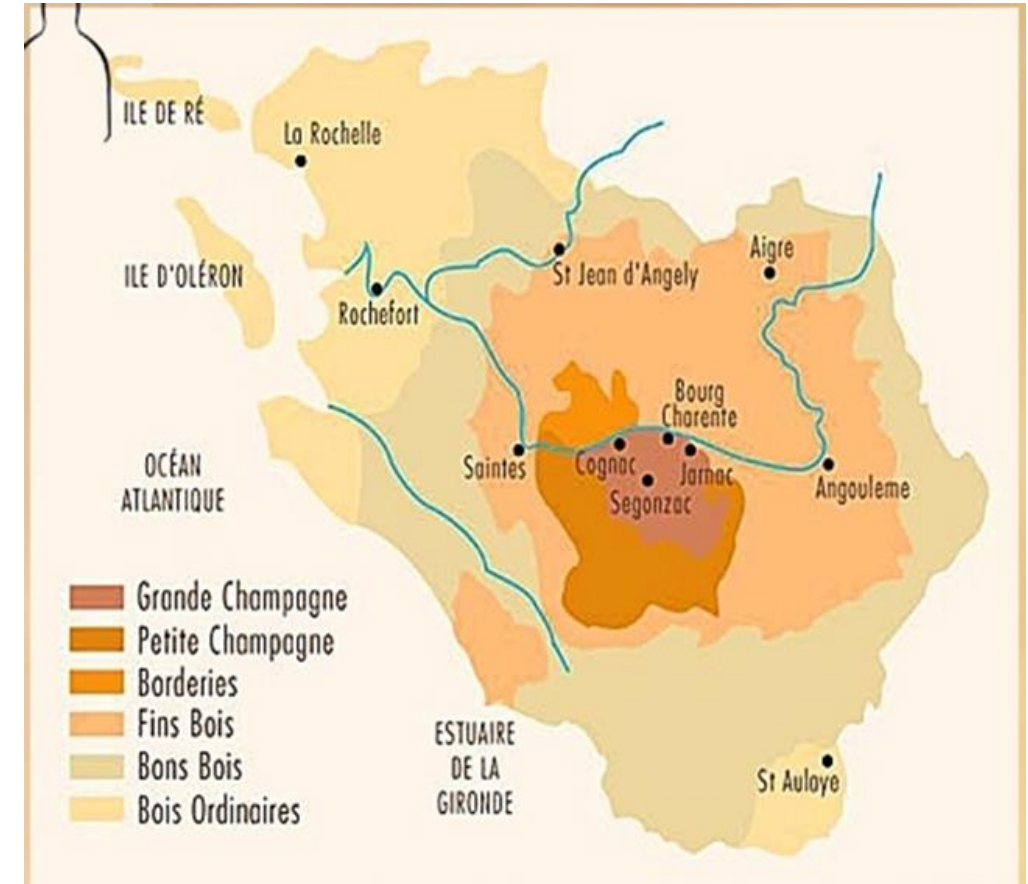
- På 1700- og 1800 tallet ble druen Folle Blanche benyttet.
- Folle Blanche var lite motstandsdyktig mot vinlus samt at den ikke ga god nok vin på amerikansk rot, *Phylloxera vastatrix*, som delvis utraderte vinstokkene i Europa mot slutten av 1800-tallet.
- Ved nyplanting ble Folle Blanche byttet ut med mer levedyktige varianter
- I dag kan følgende druesorter benyttes i produksjon av Cognac: Ugni Blanc (Saint-Émilion, Trebbiano), Folle Blanche, Colombard, Jurancon, Semillion, Motils, Blanc Ramè og Select.
- Ugni Blanc utgjør i dag nærmere 95 % av den totale drueproduksjonen. Det ferdige brennevinet skal være laget på 90% av en, eller en kombinasjon av Ugni Blanc, Folle Blanche og Colombard





Cognac – jordsmonn

- Jordsmonnet er viktig for kvaliteten på druene.
- Jo mer kalkholdig jord, jo bedre blir Cognacen og derfor finnes det mest kalk i jorda i de beste sonene.
- De to beste områdene er Grande Champagne og Petite Champagne, midt i Charente.
- Etter hvert som man beveger seg ut fra Grand Champagne og Petite Champagne blir jorda rikere og fetere. Cognacen fra disse områdene er tyngre og kraftigere, og mangler noe av finessene fra Champagne-distriktene.





Cognac – fremstilles av hvitvin

- Dyrking av druer til Cognac kan kun skje i et avgrenset område som ligger innenfor kommunene Charente og Charente Maritime i det vestlige Frankrike.
- Cognac fremstilles av hvitvin.
- Etter at druene er høstet inn blir de presset skånsomt og satt til gjæring. Det tar ca. 6 uker fra druene blir plukket til vinen er klar for destillering.
- Det er lovfestet at all destilleringen skal være unnagjort innen utgangen av mars påfølgende år.





Cognac - klima

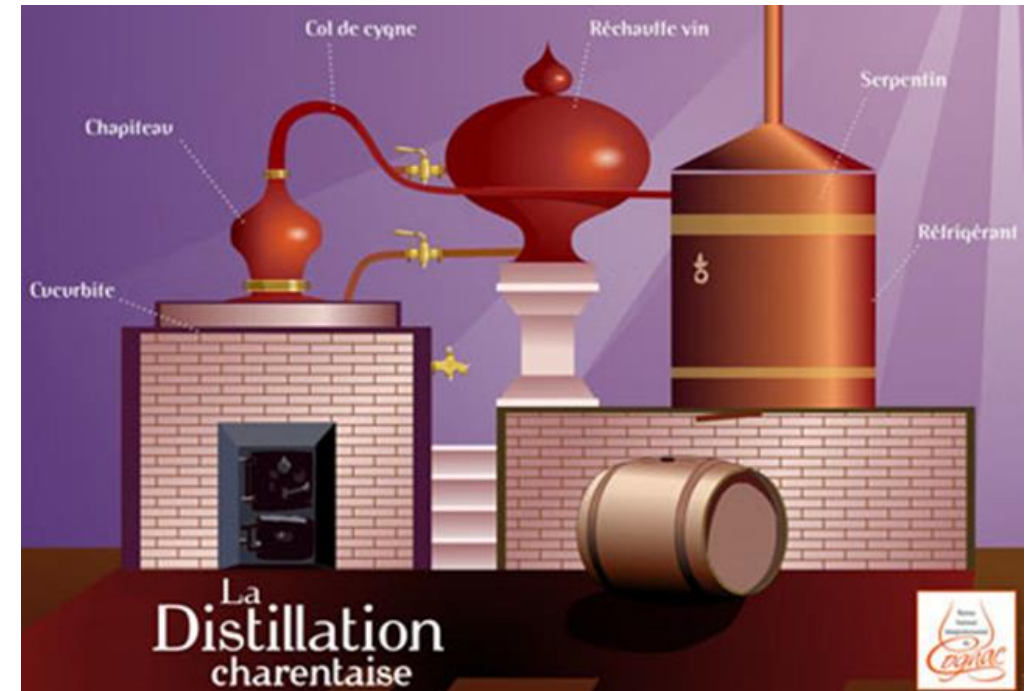
- ◆ Klimaet i Charente, med lange sommerdager og kjølige netter, er ideelt for produksjon av vin til Cognac.
- ◆ Druene modnes sakte og jevnt, som gir en vin med gunstig forhold mellom fruktighet og syre.
- ◆ Felles for druene som benyttes til produksjon av Cognac er at de gir viner med høy syre. Det heter seg at jo mer syrlig vinen er, jo bedre blir brennevinet.





Cognac - produksjon

- Den unge og syrerike vinen varmes noe opp og pumpes inn i destillasjonsapparatet, som kalles "*alambic charentais*".
- Dette er et tradisjonelt pot still-apparat, med en karakteristisk løkformet kjele som varmes opp med åpen flamme.
- Cognac destilleres to ganger.
 - 1) Det første destillatet, *brouillis*, er svakt melkehvitt og inneholder 26 – 32% vol. Ved førstegangsdestillasjon er det kun tillatt med 10 000 liter vin i hvert apparat.
 - 2) Mengden *brouillis* i destillasjonsapparatet ved andre destillering kan ikke overstige 2 500 liter. Destillatet fra denne destillasjonen kalles *la bon chauffe*. Alkoholstyrken ved andregangsdestillering kan ikke overstige 72% vol.





Cognac

Andregangsdestillasjon deles inn i tre trinn:
Hodet, hjertet og halen.

- Hodet og halen blir separert fra hjertet og destillert på nytt sammen med neste vin eller *brouillis*.
- Hjertet er en klar aromatisk væske som kalles for eau de vie, og det er denne som etter et lovfestet antall år på eikefat kan kalles Cognac.





Cognac – bruk av fat

- Det er først under lagringen på eikefat at brennevinet modnes og utvikles til Cognac.
- Først etter to år på fat kan betegnelsen Cognac brukes.
- Basert på erfaring fant man ut at fat som rommet 350 liter var den optimale størrelsen for lagring av Cognac.
- Under lagringen trekker Cognacen ut farge og aromastoffer fra treet i eikefatet.
- Identiteten til flere av disse stoffene er godt kjent, ett av dem er vanillin (vanilje). En vellagret Cognac gir oss smakstoner som minner om sjokolade, karamell og toffee.





Cognac - lagring

- Under lagring på eikefat er det alltid litt luft som trenger igjennom treverket i fatet.
- Oksygenet er med på å danne en rekke stoffer som er avgjørende for utviklingen.
- Eikestaver til cognacfat lages av eik som er over femti år gammel, men vanligvis er den over hundre år.
- I fatene brukes eik fra *Limousin* og *Tronçais*.
 - ✓ Eik fra Limousin-regionen er karakterisert med sin porøsitet og høye innhold av tanniner. Dette gjør den velegnet til den første modningen av Cognac.
 - ✓ Tronçais-eik er tettere enn Limousin-eik, og Cognacen blir mildere samtidig som den får en mer rødbrun farge.





Cognac - lagring

- Etter at brennevinet er fylt på fat lagres fatene i mørke kjellere eller lagerhus.
- Under lagringen fordamper mellom to og fire prosent av innholdet i fatene hvert år.
- Denne andelen kalles for englenes andel





Cognac - klassifisering

- I klassifiseringen av Cognac er det alltid det yngste elementet som bestemmer hvilken klassifisering den til slutt får. Så langt er loven klar.
- Deretter blir det mer diffust, for loven omhandler bare klassifiseringer opp til 10 år.
- Er Cognacen eldre er det opp til hvert enkelt hus å fortelle sannheten. Dessverre har man ennå ikke lykkes med å bli enig om en felles skala. For enkelte hus kan en VSOP være satt sammen av edle Cognacer som har modnet på fatet i minst 15 år.
- Her er lovens begrensinger:
 1. **VS** (very spesial) eller Tre Stjerner, må være lagret på fat i minimum to år.
 2. **VSOP** (Very Supérieur Old Pale) eller (very old, Reserve, Old), må være lagret på fat i minimum fire år.
 3. **XO** (Extra Old), Extra, Old reserve og Vieillie Reserve, må være lagret på fat i mer enn ti år.
 4. I tillegg til disse begrepene, brukes *Napoléon* om cognac som er lagret mellom 6 og 10 år, *XXO* som brukes om cognac som er lagret i 14 år eller lenger og *Hors d'âge* som brukes om enda eldre cognac'er, selv om her er reglene de samme som for XO.





Cognac – compte-klassifisering

- Compte-klassifiseringen av cognac
- Før den ublandede spriten inngår i en blend, så gis hvert enkelt fat en betegnelse som angir spritens alder.
- Klassifiseringen bygger på spritens alder fra da destillasjonen fant sted. En periode, som kalles compte, strekker seg fra 1/10 til 31/3.
- En Cognac får ikke selges i Frankrike før den har oppnådd minst Compte 2, altså 24-42 måneder (eksempelvis oktober år 1999 til mars år 2000, da destillasjonen skal være avsluttet, til april år 2002 da man tidligst får ha spriten på flaske).
- Siden april år 2003 har man forlenget skalaen fra Compte 6, som tidligere var den høyeste alderen (eldre sprit klassifiseres også som Compte 6), til Compte 10 for å møte markedets krav på en mer spesifisert alder på spriten. Samtidig ble kravene for klassen XO m fl. som tidligere kunne flaskes ved Compte 6.



Cognac

- Compte 00 årets sprit, 0-6 måneder gammelt destillat, destillert før den 31/3 etter innhøstning
- Compte 0 0-18 måneder gammelt destillat fra høsten året før
- Compte 1 12-30 måneder gammelt destillat
- **Compte 2** **24-42 måneder gammelt destillat**
(*/ Monopol / VS)**
- Compte 3 36-54 måneder gammelt destillat
- **Compte 4** **48-66 måneder gammelt destillat**
(VO / VSOP / Réserve)
- Compte 5 60-78 måneder gammelt destillat
- Compte 6 72-90 måneder gammelt destillat
- Compte 7 84-102 måneder gammelt destillat
- Compte 8 96-114 måneder gammelt destillat
- Compte 9 108-126 måneder gammelt destillat
- **Compte 10** **120-138 måneder gammelt destillat**
(XO / Vieille Réserve / Hors d'Age / Extra)



Armagnac

- Armagnac fremstilles i Gascogne, sydøst for Bordeaux – en region som også er velkjent for bra vin.
- Til forskjell fra Cognac er Armagnac ett destillat som fremstilles i små volumer av små enkelte vingårder.
- Basevinen fremstilles av Folle Blanche, Ugni Blanc, Colombard og hybriden Baco 22A.
- Vinen destilleres en gang til maksimalt 63 prosent i en modifisert tradisjonell panne med en kolonne ved siden av.
- Siden cognacshusene begynte å etablere seg i Gascogne, har de lyktes endre bestemmelsene slik at dobbel destillasjon er tillatt. Etter destillasjon må spriten lagres i minst ett år i fat.





Armagnac - Region

- Det finns tre subregioner:
 - 1) **Bas- Armagnac** - som anses være det beste distrikt med kraft og finesse
 - 2) **Ténarèze** - som er meget bra og gir blomsteraktig, elegant armagnac
 - 3) **Haut- Armagnac** - som er det minste distriktet





Armagnac – Compte-klassifisering

Compte-klassifiseringen av armagnac:

- Akkurat som cognac, følger lagringen av Armagnac compte-systemet, men med en noe annen inndeling.
- Tidligere regnes hver compte-periode fra den 1/4 hvert år, men med de nye reglene fra BNIA (Bureau National Interprofessionnel d'Armagnac) har man endret dette så hver ny periode innledes den 1/2

VS/** 12 mnd.
(24 mnd. eksport)

VSOP 48 mnd.

XO / Napoleon / Extra 72
mnd.

Hors d'Age 120 mnd.



Brandy de Jerez

- ◆ Ca 90% av all spansk brandy selges som Brandy de Jerez selv om mesteparten av basevinen kommer fra La Mancha
- ◆ Den viktigste druen er airén og vinen gjæres til 10-14 prosent og destilleres siden i ***pot stills*** eller ***kolonnepanne*** til maksimalt **86 prosent**.
- ◆ Ferdig brandy inneholder som regel 36 til 45%
- ◆ Siden lagres spriten i eikefat (oftest i sherryfat), den farges ofte med ***vino color*** og smaksettes med søt sherry av druene Pedro Ximénez eller Moscatel.
- ◆ Brandy de Jerez er oftest søtere en annen brandy. Brandy fra Penedés er som regel mer elegant.
- ◆ Tre kvalitetsklasser av Brandy de Jerez:
 - 1) Solera minst 6 måneder i fat
 - 2) Solera Reserva minst 12 måneder i fat
 - 3) Solera Gran Reserva minst 36 måneder i fat



Øvrig europeisk brandy

- ▶ Destillat av vin fremstilles i alle land som har vinproduksjon. Her følger benevningene av brandy i ulike land. Reglene for disse er betydelig mildere enn for Cognac og Armagnac.

- | | |
|-------------|--|
| ✓ Frankrike | Fine eller Eau de Vie |
| ✓ Tyskland | Weinbrand eller Uralt (som er fatlagret) |
| ✓ Italia | Acquavita (som egentlig ikke får brukes for annen sprit en Aquavavit i Skandinavia!) |
| ✓ Portugal | Aguardente |



Brandy i nye verden

- Brandy ble med oppdagelse og handelsreisende europeere snart hele verdens spritdrikk og ble populær i alle kolonier.
- I dag har man en stor tradisjon og produksjon i Sør-Afrika, Australia og USA (først og fremst i California).
- Mange av disse brandies holder høy kvalitet, men er oftest noe kraftigere og tyngre en de franske.
- Det finns ingen direkte regler før hvor lenge spriten må lagres, men det er ikke uvanlig at de aldersbetegnelser som gjelder for Cognac og Armagnac brukes på etiketter fra nye verden.





Grappa

- Av pressrestene (vinaccia) og drueskallet fra vinproduksjonen, lages et destillat som i Italia kalles for grappa.
- De beste grappaen er de som er gjort av aromatiske druer og som destilleres innen et par døgn fra de har blitt transportert bort fra vinprodusenten
- Den mest tradisjonsrike metoden, som gir størst eleganse, er å destillere i tradisjonelle pot stills med forsiktig vanndamp som varmekilde.
- Grappa av hvite druer blir mer elegant, mens grappa av røde druer får større kompleksitet.
- En del grappasorter smaksettes med bær, frukter, druer eller blomster. Det er ikke uvanlig at grappa fatlagres, men det er sjeldent med grappa som har lang fatlagring.





Grappa

Tre hovedtyper av grappa:

Grappa som er framstilt av druerester og faste pressrester fra vinproduksjonen. Dette er den ekte grappaen – den mest karakterfulle.

Acquavite di Vinaccia som er fremstilt av pressvinen fra vinproduksjonen.

Acquavite di Uva fremstilt ved at ferske aromatiske druer masererer inn i ren grappa eller vinsprit, for så siden å destilleres ytterligere en gang. Dette gir et elegant og parfymert produkt.

Grappa klassifiseres etter ulike betegnelser. Men en og samme grappa kan ha flere betegnelser, for eksempel være både "invecchiata in legno" og "aromatizzata". Dette er kategoriene:

1. Grappa Giovane, ulagret & uaromatiske druer
2. Grappa Giovane Aromatica, ulagret & aromatiske druer
3. Grappa Affinata in Legno, kort lagringstid & uaromatisk
4. Grappa Affinata in Legno Aromatico, kort lagringstid & aromatisk
5. Grappa Invecchiata - 12 mnd. Lagring
6. Grappa Riserva/Stravecchia - 18 mnd. lagring
7. Grappa Aromatizzata - smakstilsatt
8. Grappa De Vitigno / Grappa Monovitigno - enkel druesort, minimum 85%





”Grappa” fra andre land

- Av pressrester og druerester gjør man grappalignede sprit i flere andre land. De italienske bruker som regel være de mest elegante og utenlandske tolkningene er ofte, men ikke alltid, fatlagrede.
 - ✓ Marc - fremstilles i Frankrike, fremst i Rhône og Bourgogne, samt litt i Champagne. Nesten all marc er fatlagret og vieux marc er en vellagret variant.
 - ✓ Orujo - er Spanias variant. Mange av disse er tilsatt sukker og det er ganske vanlig med smaksatt orujo.
 - ✓ Bagaceira - den portugisiske grappaen
 - ✓ Tresterbrand - tyskernes variant av grappa





Pisco

- Pisco er en brandy som opprinnelig kommer fra Peru, men som i dag produseres mest i Chile.
- Det er som regel et ganske mildt druedestillat som kan ha en lett parfymert tone fra aromatiske druer.
- Druene som brukes er Quebranta, Negra Criolla, Uvina and Mollar, og de aromatiske druene—Moscatel, Torrontes, Italia og Albilla.
- Nesten all Pisco ulagret, med unntak av en del Chilensk som fatlagres.





Whisky

- Det finnes i overkant av 130 destillerier spredt over hele Skottland
- Opprinnelig var skattene på whiskyproduksjon så høye at de aller fleste destilleriene drev ulovlig i det skjulte. En skattesenkning på begynnelsen av 1820 tallet gjorde at de fleste destilleriene ble registrert og kom inn i lovlige former.
- Av den grunn er det mange destillerier som oppgir *Established* 1824 eller 1823 på korken.
- Skottland kan deles inn i 5 geografiske hovedområder
 1. Highland
 2. Lowland
 3. Islay
 4. Campbeltown
 5. Speyside

Whisky-Producing Regions of Scotland

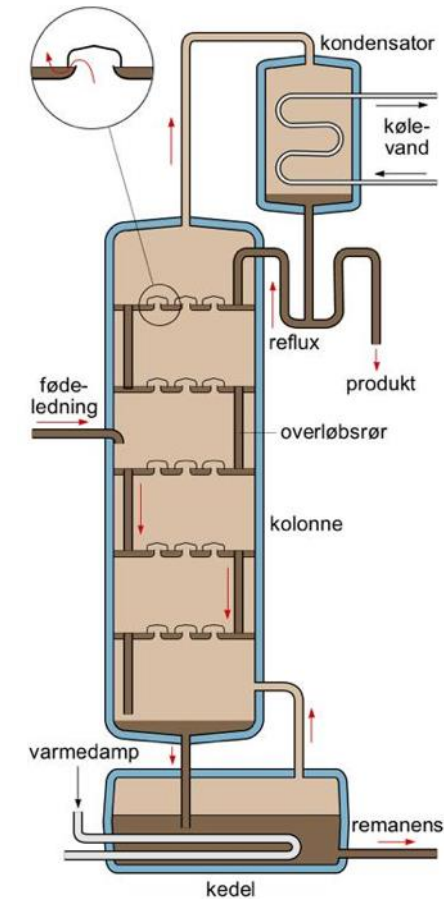


Copyright: The Society of Wine Educators 2015



Whiskytyper

- ▶ I Skottland lages det to whiskytyper:
 1. Single Malt Whisky
 - Laget på maltet bygg
 2. Grain Whisky
 - Laget på forskjellige korntyper
- ▶ Single malt er destillert i pot-still
- ▶ Grain whisky er destillert i industrielt kolonneapparat.





Whiskytyper: i hovedsak 5 ulike med flere varianter innenfor disse

- **Single malt** – inneholder kun single malt fra et destilleri
- **Blended malt** – En blend av single malt whisky som har blitt destillert på mer enn et destilleri
- **Single grain** – kun whisky fra et av de få store grain-destilleriene som finnes i Skottland
- **Blended grain** - En blend av single grain whisky som har blitt destillert på mer enn et destilleri
- **Blended** – En blend av en eller flere single malt whiskies med en eller flere grain whiskies.





Whiskyproduksjon

- For å lage Malt whisky trengs 3 ingredienser:
bygg, gjær og vann
- Whiskyproduksjonen kan deles opp i følgende hovedpunkter:
 1. Malting
 2. Milling
 3. Mash-tun
 4. Wash back
 5. Destillering
 6. Lagring på eikefat





Whiskyproduksjon

1. Malting

- For å omdanne stivelsen i bygget til sukker (som er en forutsetning for å kunne gjære fram alkohol) må man få kornet til å begynne spire. Man brer bygget utover maltingsgulvet i et ca 10 cm lag og fukter kornet mens gulvet holder en viss temperatur.
- Kornet vendes så noen ganger mens det ligger å spirer. For å unngå at spiringen forbruker alt sukkeret, er det nødvendig å avbryte spiringen ved å varme kornet. Man sprer kornet over en rist og fyrer fra undersiden. Varmen og røyken fra ovnen vil effektivt stoppe spiringen





Whiskyproduksjon

2. Milling

- Nå blir bygget malt opp slik at man kan skille ut de sukkerholdige delene (grist) i fra melet.

3. Mash tun

- Neste steg er å utvinne sukkeret fra korndelene, og det gjøres ved å plassere gristen i en mashtun. Man sprøyter så varmtvann over gristen for å vaske med seg sukkeret, mens en røremekanisme rører rundt i grøten for å hindre at det klumper seg for mye sammen. Bunnen i mashtunen er plater med slisser/hull i som fungerer som en sil. Ca 3 ganger sprøyter man over vann, hver gang med forskjellig vanntemperatur.





Whiskyproduksjon

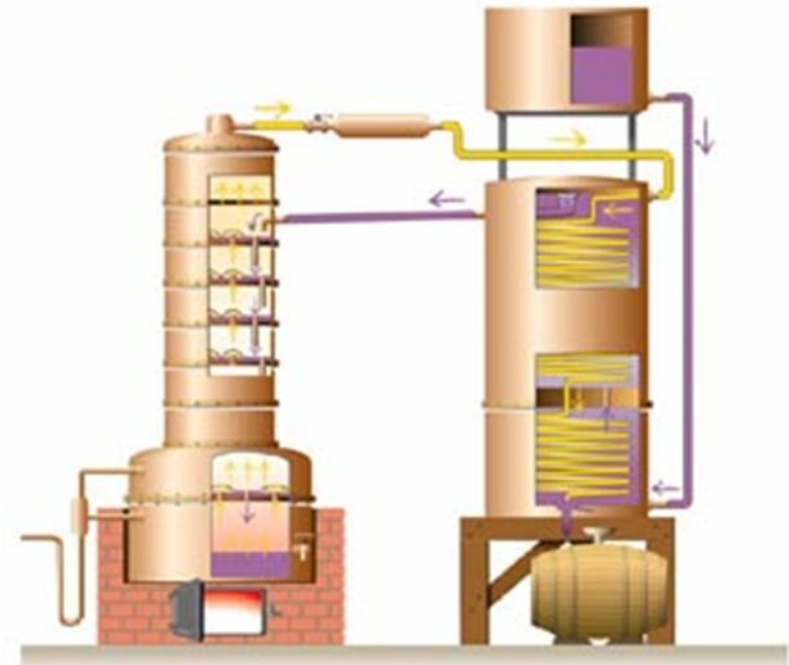
4. Wash back

- Her lages ølet som senere skal destilleres. Normalt rundt 23 grader og i motsetning til ØL så varmes dette ikke opp mot kokepunktet.



5. Destillasjon. 2 ganger normalt

- Mash tun på ca 7-8% blir så destillert 1. gang til 25% og gang nr. 2 til man får en sprit som holder 68-74% alkohol.





Whiskyproduksjon

6. Lagring og loven

- Lagres på eikefat i Skottland i minst 3 år. Lagringen sliper ned de skarpe kantene og sørger for at elementer fra fatet (og fatets forhenværende innhold) og omgivelsene får sin rettmessige påvirkning på whiskyen.
- På Islay ligger lagerhusene til destilleriene bokstavelig talt i fjæra, og sjøluften hjelper til med å sette det umiskjennelige maritime preget på whiskyene fra Islay.
- Oftest brukt er bourbon- og sherryfat, men alle typer fat kan brukes.





Andre typer whisky eller whiskey. Whisky kan lages over hele verden

Bourbon USA

- ▶ Minimum 51% mais- max 79%. Resten er rug, eller bygg
- ▶ Straight bourbon er en bourbon fra et enkelt destilleri
- ▶ Bourbon kan kun lages på nye fat
- ▶ 2 års lagring
- ▶ Rye Whiskey er en bourbon på minimum 51% rug.

Japan

- ▶ Etablert fra 1870
- ▶ 9 aktive destillerier
- ▶ Suntory og Nikka de største
- ▶ Stor annerkjennelse siden 2000
- ▶ 3 års lagring er vanlig, men ikke pålagt



Irsk Whiskey

- I utgangspunktet har "ølet" en høyere alkoholstyrke en skotsk.
- 14% alkohol før destillering.
- Gir ofte en lettere Whiskey.
- Produseres som oftest på bygg.



Canadisk Whisky

- Rug
- Mais
- Bygg
 - Man har lov til å bruke 3 ingrediensene
 - Bløt stil
 - Fatlagres i 3 år
 - Blanding av kolonne apparat og pot still





Annet brennevin

Anisbasert:

Denne typen sprit så dagens lys på slutten av 1700-talet, da Henri-Louis Pernod gjorde den kommersiell første gang. Den opprinnelige drikken ble kalt Absinthe (Sveits), en søt og meget alkoholsterk drikk krydret med malurt og anis. Malurt ble senere forbudt på grunn av at den inneholdt nervegiften *tujon*. Siden absinten ble forbudt i 1915 (Frankrike) ble det utviklet en mildere variant av den – krydret med stjerneanis som man hadde begynt å importere fra Kina.

Basen til dagens anissprit er vin som har blitt destillert to ganger og smaksatt først og fremst med stjerneanis. Best er den anissprit som fremstilles gjennom å la anisen maserere i spriten mellom destillasjonene.

- **Pastis** - er den franske anisspriten som i henhold til reglene må ha minst 45% alkohol.
- **Arack** - er den libanesiske anisspriten. Den holder en alkohol på 50-55 prosent. Merk at den ikke har noe å gjøre med Arrak fra Java.
- **Ouzo** - fremstilles i Hellas og må holde minst 37,5% alkohol.
- **Absinthe** - destillert sprit som primært er tilsmakt med anis og malurt. Navnet kommer fra latinsk «absintum»



Bitters

- En av de aller eldste typene av sprit, opprinnelig fremstilt som medisin av munkene. Munkene dyrket legemiddelvekster og hadde også kunnskapen om både legemiddel og destillasjon. Munkenes resept på de ekstrakt som blandes i destillatet (for at de skulle holde bedre) var hemmelige og er det fortsatt i dag.
- Basespriten produseres av destillat fra vin eller korn/potet som smaksettes gjennom maserasjon eller tilsetning av ekstrakt med et mangfold av urter, vekster, frukter og krydder. Den viktigste smaksgiveren er malurt (som gir den karakteristiske bitterheten), men også andre bitre vekster og røtter som gentiana, lakrisrot og jordskokker. Øvrige komponenter er blant annet anis, sitrusfrukter, kanel, fennikel, rabarbra og arak.
- Bitters inneholder alt fra ti til 60 ulike smak- og aromagivere. De serveres som de er og anses være utmerkede digestivs.
- I Italia deler man inn bitters i tre kategorier fra de mildere *china* til de kraftigere *amaro* og de aller bitreste *fernet*.



Fruktdestillater, Brennevin del 2

2023



Fruktdestillater

- Alle frukter og bær kan brennes til sprit – de vanligste er epler, pærer, plommer og et stort antall røde bær.
- Det finnes både klare og fatlagrede fruktdestillat.
- Calvados er det mest kjente av de fatlagrede og i Alsace finnes et stort mangfold av klare fruktdestillat av meget høy kvalitet.





Calvados

- Calvados kommer fra Normandie
- Rundt 40 eplesorter og pærer blir høstet og gjæret til cider.
- Denne cideren blir så destillert til et brennevin som fatlagres til Calvados.





Calvados - område

Det finnes tre appellasjoner:

Calvados

- er den overgripende appellasjonen og calvadosen som oftest er enklest, som følge av at den destilleres i kolonnepanne.

Pays d'Auge

- er den beste appellasjonen og calvadosen som lagres spesielt lenge på fat. Den må destilleres i *pot stills*. Omtrent 20 prosent av all calvados kommer fra Pays d'Auge.

Domfrontais

- er en ny appellasjon, etablert i 1997, hvor minst 30 prosent pærer kreves i cideren. Den destilleres i kolonnepanne og må lagres minst tre år.



Calvados - lagring

- Ved fremstilling rives eller knuses epler og evt pærer. Av den pressede mosten gjæres en cider til omtrent 6% alkohol.
- Noen produsenter lagrer cidere på eikefat, andre destillerer den direkte. Standardcalvados og den fra Domfrontais destilleres i kolonnepanne, mens Calvadosen fra Pays d'Auge i henhold til reglene må brennes to ganger i *pot stills* til maksimalt 72 prosent alkohol.
- Etter destillasjon må spriten lagres i minst to år (Domfrontais i minst tre år) og den klasseres siden i henhold til nedstående tabell. Før flasking justeres alkoholnivået til min. 40 prosent.
- minst 2 år ★★ ★ eller "tre epler"
- minst 3 år **Vieux / Réserve**
- minst 4 år **VO / VSOP / Vieille Réserve / Grande Réserve**
- minst 6 år **XO / Hors d'Age / Napoléon**



Calvados

- Det finnes også calvados som årgangsbetegnes eller alternativt flaskes med alder, til eksempel *25 ans* (25 år) og lignende.
- Enklere destillat fra Calvados (som ikke oppfyller kravene) eller eplesprit fra andre områder kalles **Eau de Vie de Cidre** eller **Eau de Vie de Pommes**. Ofte navngis opprinnelsesregionen i navnet, til eksempel Normandie eller Bretagne.
- Pommeau er en sterkvinslignende drikk som fremstilles av eplecider eller eplemost som spisses med calvados slik at gjæringen stopper eller uteblir. De er alltid søte og holder en alkohol på 18-20 prosent.



Fruktdestillat

- Samlenavn for fruktdestillat, som har sin opprinnelse i Alsace, Sveits, Østerrike og Tyskland. Termen "alcool blancs" innebærer at destillatet er ulagret og dermed vannklart.
- Fremstillingen er nesten alltid håndverksmessig og destillasjon skjer oftest i pot stills. Fruktdestillatet lagres i *glass-demi jeanner* eller tanker i flere måneder eller år og spes siden til 40-45 prosent alkohol før flasking.
- Termen "vieille" innebærer at spriten er særskilt vellagret – dog uten lagring på eikefat.





Fruktdestillat

To hovedtyper av fremstilling:

- ◆ Gjæring + destillering
 - ◆ Sprit av frukt som er rik på sukker og kan gjæres, fremstilles med denne metoden. Epler, pærer, plommer og kirsebær er blant de vanligste.
- ◆ Maseration + destillering
 - ◆ Frukter, fremfor alt bær, med lite sukker kan ikke gjæres like enkelt. Derfor masereres de i nøytral vinsprit (50% alkohol) i en måned før dette destilleres. Bringebær, blåbær, jordbær krekling, rognebær og hyllebær osv.



Fruktdestillat

- ◆ Noen av de vanligste fruktdestillatene:
- ◆ **Kirsch / Kirschwasser** - kirsebær
- ◆ **Framboise** - bringebær (Framboise Sauvage er villbringeber)
- ◆ **Fraise** - jordbær
- ◆ **Mûre** - bjørnebær (Mûre Sauvage er ville bjørnebær)
- ◆ **Myrtilles** - blåbær
- ◆ **Prune** - plommer
- ◆ **Mirabelle** - en liten gul plomme
- ◆ **Quetsch** - en lilla plomme
- ◆ **Poire William** - Williamspærer
- ◆ **Coing** - kvede (pære/eple)



Fruktdestillat

Fatlagrede fruktdestillat

- Fremstillingen er identisk med den for klare fruktdestillat, men lagringen skjer på eikefat. Det gir spriten en påtagelig fatkarakter akkurat som brandy og calvados. Vanlige typer er:

Prune / Vieille Prune

- plommedestillat fra Bourgogne, Rhône, Provence og Bordeaux

Slivovitz

- plommedestillat fra Balkan og syd- østre Europa. Oftest lar man ferske plommer maserere i den fatlagrede spriten før den helles på flaske

Barack Pálinka

- fatlagret aprikossprit fra Ungarn – varianter kalles Apricot Brandy

Raki

- fatlagret destillat av dadler fra Tyrkia



Rom

- Fremstilles av gjæret most av sukkerrør.
- Rørene kuttet nærme bakken og vokser ut igjen på et år til ca. 4,5 meters høyde.
- Sukkerrørene transporteres til husene hvor man knuser og presser ut saften av rørene. Denne juicen omdannes til en sats som videre skal destilleres.
- Alternativt brukes restene fra sukkerproduksjon, melasse, som base.





Rom

- Den gjærede mosten blir destillert til 75% alkohol.
- Noe av spriten blir beholdt til hvit rom.
- Fatlagret er det mest vanlige.
- Enorm fornyelse de senere år.





Fatlagret rom

Vi skiller mellom to typer rom

- **Rhum Industrielle**

- Dette er den industrielt fremstilte rom. Basen er melasse, et restprodukt fra sukkerfremstilling. Den destilleres som regel hardt i kolonnepanne og flaskes direkte uten fatlagring. Det finnes eksempel på slik rom som får en kort tids avrundning i fat, og mange merker som er farget med karamell. Dette er den vanligste til drink og cocktailproduksjon.

- **Rhum Agricole**

- Det er høyklasse rom som fatlagres i mange år før den flaskes. Den produseres av førsteklasses sukkerrør, som knuses og gjæres i to til tolv dager til en slags «vin» av sukkerrør. Dette destilleres oftest en gang i en panne som likner de som brukes i Gascogne (for armagnac), eller i *pot stills*, til en alkohol på 45-62 prosent. Deretter lagres spriten som regel i fat, oftest brukte bourbonfat.
- Denne typen rom serveres i tulipanglass som Cognac og Calvados.



Tequila

Tequila er opprinnelsesbeskyttet og kan kun fremstilles i 5 spesifikke regioner

- Guanajuato
 - Michoacan
 - Nayarit
 - Tamaulipas
 - Jalisco
- Originaldrikken heter **pulque**, en gjæret agavesaft som indianerne fremstilte, men som med spanjolene med kunnskap om destillasjon snart gjorde til brennevin.
 - Basen i Tequila og øvrige drikker er blå agave – en liljevekst som høstes ved en alder av 6 - 12 år. Den store frukten kokes, knuses, gjæres og destilleres 2 ganger i pot still. Deretter eventuell fatlagring og nøye filtrering.
 - Tequila er en av de mest regulerte spritsortene som finnes, dette overses av *Norma Oficiales Mexicanas (NOM)*, som styres av *Tequila Regulator Council (CRT)*.



Tequila og Mezcal

- **Tequila**- Minst 51 prosent av mesken må bestå av den blå agaven. Den besta Tequilaen er utelukkende framstilt av agave og betegnes **100 % Agave**. Annen tequila, som er blandet kalles **Mixto**.
- En ulagret tequila er vannklar og kalles **BLANCO** eller **Silver** eller om den er diskret farget **JOVEN ABOCATO** eller **Gold**. De tequilasorter som er fatlagrede klassifiseres etter lagringens lengde i henhold til følgende.
 - **RESPOSADO** er lagret 2 til 12 måneder
 - **AÑEJO** minst 12 måneder
 - **EXTRA ANEJO** minst 36 mnd
- Et fat kan maks være 600l
- **Mezcal** - en tradisjonsrik sprit fra Mexico som har sin historie fra rundt 1600-tallet.
 - lages vanligvis på Maguey familien av Agave
 - lagres som regel i små, tradisjonelle pot-stills.
 - mange regler - kan det ikke eksporteres i store kvanta.
 - størstedelen av Mezcal produseres også i Jalisco, men kan produseres i hele Mexico.



Akevitt

- Akevitt defineres som nøytralt brennevin aromatisert med karve eller dill. I henhold til EUs regelverk skal alkoholstyrken være minst 37,5% vol.
- Brennevinet som benyttes i norsk akevitt er laget av poteter.
- Svensk og dansk akevitt er laget av kornsprit.





Akevitt

- Akevitt regnes som det nasjonale brennevinet både i Sverige, Danmark og Norge. Likevel er det bare i Danmark at akevitt er den brennevinstypen det produseres mest av.
- I Norge er det mest vanlig at vi fatlagrer akevitten på samme måte som de gjør for Cognac og Whisky.





Akevitt - historie

- Brennevinsframstillingen i Norden har røtter tilbake til 1500-tallet, og det var faktisk kirkens menn som sto bak de første forsøk i destillasjonskunsten her hjemme.
- Man anså brennevinet for å være et legemiddel, et *aqua vitae* eller livets vann - som ga lindring og helbredelse for de fleste sykdommer.





Christopher Blix Hammer (1720-1805)

- Christopher Hammer er kalt de norske akevitters far. Han ble født på Gran på Hadeland i 1720, og studerte mange år i København. Han tilhørte opplysningstiden, og var opptatt av å få spredt kunnskap blant vanlige folk.
- Han skrev mange bøker, fra almanakker til lærebok om potetdyrking. Men hans viktigste verk var nok en Kjemisk-Økonomisk Avhandling om Akevitter og Norske Bærtinktur fra 1776. Dette er en lærebok i destillasjon og smakssetting av kornbrennevin. I boken finnes et vell av oppskrifter til forskjellige typer Aqua Vita. Han betegner selv sine brenneviner som "de Hammerske Akevitter".
- Christopher Hammer var opptatt av selvberging, og mente at de brenneviner han hadde eksperimentert seg fram til var minst like gode som de utenlandske. Han ønsket å gi norske bønder mulighet til å lage et brennevin som kunne måle seg med utenlandsk druebrennevin og genever, og spare landet for kostbar og unødvendig import.





En kategori preget av forbud

- Norsk Akevitt er en kategori preget av flere forbudstider. I begynnelsen førte dette til store mengder med hjembrenning, noe Kristoffer Hammer var en stor del av.
- Det første destilleringsforbudet foregikk fra 1756 – 1816, og ble innført av den danske kongen. Det ble først oppløst når Norge gikk i union med Sverige.
- Alkoholforbudet varte fra 1916 – 1922 (1927)



En norsk kategori blir født

- I 1805 setter skipet «Trondheims prøve» seil for Australia eller Jakarta (er er kildene usikre) med akevitt på fat for å seile utenlands.
- Dette viser seg ikke være et populært produkt utenlands. Firmaet som skulle kjøpe akevitten gikk konkurs. Dette førte til at brennevinet endte opp med å ligge på fat i over to år på skipet, noe som skapte et spesielt uttrykk i akevitten.
- Dette forble en familiehemmelighet hos Lysholmfamilien, frem til Lysholm begynte sin destilleringsvirksomhet på 1820-tallet.
- For dagens Linieakevitt tar turen 4 måneder.



Akevitt - Fremstilling

- Akevitt er definert som et brennevin med hovedaroma fra karve og/eller dill. Akevitt skal inneholde minimum 37,5% alkohol og spriten kan fremstilles av korn, poteter eller andre jordbruksprodukter.
- I dag er det de nordiske land og Tyskland som fremstiller akevitt. Norsk akevitt skiller seg fra andre nordiske og tyske akevitter ved at den er produsert av potetsprit, og blir som oftest lagret på gamle sherryfat.
- Her i Norge fremstiller fortsatt Arcus sine fatmodnede akevitter på basis av originaloppskrifter fra de gamle destillasjonene som ble overtatt av Vinmonopolet i 1920-årene.





Akevitt - Råstoff

- Brennevinet som brukes til fremstilling av akevitt er laget av poteter i Norge, og av korn i Sverige og Danmark. Stivelsen fra potetene eller kornet gjennomgår en prosess som fører til at den omdannes til gjærbart sukker. Deretter tilsettes gjær og det dannes en alkoholholdig væske som destilleres i kolonneapparater til ren, nøytral finsprit på 96% vol.
- Denne spriten benyttes til å lage et krydderdestillat. Ved fremstilling av krydderdestillatet benyttes et tradisjonelt pot still-apparat. Det fylles med potetsprit, vann og krydder. Etter EUs regelverk skal hovedkryddere i akevitt være karve og/eller dill. I tillegg er anis, fennikel, koriander, paradiskorn og stjerneanis mye brukt. Alle akevitter har sin egen, karakteristiske krydderblanding.
- Når akevittene settes sammen, blandes krydderdestillatet med nøytral potetsprit og settes ned i alkoholstyrke til 60%, for deretter å fylles på gamle sherryfat til modning. Yngre fat avgir mer smak til akevitten enn gamle fat. Lagringstiden og alderen på fatene avgjør sammen med kryddersammensetningen den endelig karakteren på akevitten.



Akevitt - Fatmodning

- Norske akevitter skiller seg fra de øvrige nordiske og tyske akevittene ved at de gjennomgår en modningslagring på 400-1200 liters brukte fat.
- Ved modningslagring på sherryfat foregår det en kontrollert og sen oksidasjon.
- Modningen er et svært viktig ledd i fremstillingsprosessen, og likner i stor grad på prosessen som brukes for whisky og Cognac.





Likører

- Likører er en sprit som er søtet med sukker, honning eller glukose. Som regel holder en likør minst 100 gram sukker per liter. Denne typen sterkvin/brennevin blant de aller tidligste vi kjenner - og det var først og fremst munkene samt apotekere og alkymister som utviklet drikken.
- Med industrialiseringen i slutten av 1800-tallet, oppsto flere kommersielle likørmerker. Tidligere ble likører typisk hjemmelaget på kloster, eller av ett fåtall likørprodusenter. Av disse var hollendere og belgiere mest frempå, som følge av tilgangen til interessante frukter og bær fra alle verdenshjørner.
- Basisen i likøren kan være nøytral sprit (i enklere likører), nøytral vinsprit eller høyklassespritdestillat slik som whisky, rom, Cognac eller annen fatlagret brandy. Jo mer eksklusiv basissprit, desto mer høyklasse og dyrere pleier likøren å bli.



Likører

Det finns 3 fremstillings metoder for likører:

Infusjon

- Det samme som maserasjon. Her trekkes smaken ut i spriten som brukes som base. Ettersom ingen ytterligere destillasjon skjer, får likøren farge av tilsetningen. Denne typen fremstilling brukes framfor alt til frukt og bær som har skjøre aromaer, og når produsenten ønsker å gi likøren en vakker, naturlig farge.

Destillasjon

- Noen likører destilleres etter maserasjon av aroma- og smakstilsetning for å gi likøren et klart utseende. Det finnes også destillerte likører som farges i etterkant.

Essens

- De enkleste likørene er de som smaksettes med hjelp av essenser.



Ulike typer av likører:

- Urtelikører er den aller eldste formen av likører. Har sitt opphav fra klostrene (til å begynne med ble de produsert til medisinsk formål av helsebringende urter.) Kalles de også for klosterlikører. Alt fra 10 til nærmere 150 ulike aroma- og smagivere inngår i hver likør. Alle oppskrifter er strengt hemmelige og stor mystikk omgir både likørene og klostrene de kommer fra.
- Bærlikører kan smaksettes med de fleste typer bær. Det finnes både klare og fargede varianter av bærlikører.



Ulike typer av likører:

- ◆ Fruktlikører kan smaksettes med de fleste typer av frukter, alt fra pærer og eple til tropiske frukter. En særskilt godt likt type av fruktlikør smaksettes med pomerans og andre sitrusfrukter og kalles *curacao*.
- ◆ Det finnes både klare og fargede varianter av fruktlikører.
- ◆ Crèmelikører er en mye søtere variant av frukt- eller bær likører. De skal i henhold til reglene inneholde minst 250 gram sukker per liter og kallas "Crème de..."
- ◆ For Crème de Cassis kreves minst 400 gram sukker.
- ◆ Nøttelikører fremstilles av både nøtter (hasselnøtt, mandel og kokosnøtt) samt kaffe og kakao.
- ◆ Kremlikører er en moderne type av likør som tilsettes fløte. De holder som regel en alkohol på omkring 20 prosent. Disse bør oppbevares kjølig.



Oversikt likører

Tilleggsmateriale



Liste over likører

- **Advocaat**

- Hollandsk eggelikør, laget på brandy og eggeplommer. Regnes som sterkvin.

- **Aiguebelle**

- Fransk urtelikør, grønn og gul type. Den grønne er sterkest.

- **Alchermes**

- Italiensk rød likør laget på koriander, muskatnøtt, kanel, jasmin og roseekstrakt.

- **Amaretto di Saronne**

- Italiensk likør på basis av brente mandler og aprikosekjerner.

- **Amourette**

- Fransk likør, fiolett av farge.

- **Anesone**

- Kraftig anis- og lakrislikør som produseres i USA og Italia.

- **Angelica**

- Søt, gul baskisk likør, ligner Chartreuse.

- **Anisetta Stillata**

- Italiensk anislikør fra Pescara.

- **Anis del Mono**

- Spansk anislikør fra Barcelona, både tørr og søt.

- **Apollo**

- Norsk eplelikør.

- **Apricot Brandy**

- Lages ved maserasjon av aprikos (ofte tørkede) i brandy. Lages i mange land.

- **Apry**

- Fransk aprikoslikør (Marie Brizard)

- **Atholl Brose**

- Basert på destillert hvete med honning, fløte og maltwhisky.



Liste over likører

- **Bailey's Original Irish Cream**
 - Laget på irsk whiskey, fløte, vanilje og sjokolade.
- **Baska**
 - Fransk kaffelikør fra Angers.
- **Beertus**
 - Tysk jordbærlikør.
- **Bénédictine**
 - Fransk likør fra Fecamp i Normandie, opprinnelig fra Benediktinekloster. Gylden farge, kraftig aromatisert og søtet. Kalles også DOM (Deo Optimo Maximo).
- **Bescen**
 - Hollandsk solbærlikør.
- **Blackberry Liqueur**
 - Lages ved maserasjon av bjørnebær og brandy, deretter søtet. Noen ganger tilsatt eau-de-vie.
- **Bocksbeeren**
 - Tysk/østerriksk betegnelse for solbærlikør.
- **Brandymel**
 - Portugisisk likør fra Algarve. Brandy tilsatt honning.



Liste over likører

- **Cacao**

- Fransk kakaolikør (Marie Brizard).

- **Cacao mit Nuss**

- Tysk på sjokolade og hasselnøtter. Fargeløs.

- **Capricornia**

- Australsk. Basert på tropiske frukter.

- **Carolans**

- Irsk whiskey- og kremlikør.

- **Casque**

- Engelsk brandylikør med honning.

- **Centerbe**

- Laget i Abruzzo -fjellene i Italia. Laget av brandy og som navnet antyder, hundre urer.

- **Cerasella**

- Rød italiensk likør med kirsebæraroma.

- **Chartreuse**

- Fransk urtelikør som inneholder mer enn 130 forskjellige urter og kryddere, opprinnelig fra karteuserkloster ved Grenoble. En gul og en grønn type, den gule noe søtere enn den grønne.

- **Cheri-Suisse**

- Sveitsisk kirsebær- og sjokoladelikør



Liste over likører

- **Cherru Blossom Liqueur**

- Rosa likør med kraftig smak fra japanske kirsebærblomster.

- **Cherry Brandy Liqueurs**

- Kirsebærbrandy, men mange markedsføres som brandy, men er laget ved maserasjon.

- **Cherry Heering**

- Dansk kirsebærlikør

- **Cherry Nalivka**

- Alkoholsvak baltisk kirsebærlikør.

- **C.L.O.C**

- Dansk karvelikør, vannklar.

- **Coconut Liqueurs**

- Produsert ved maserasjon av kokosmasse og hvit rom, f.eks. Malibu.

- **Cointreau**

- Fransk double-sec curaçao (destillert to ganger) fra Angers med smak av appelsin, fargeløs.

- **Cordial Campari**

- Lys gul italiensk bringebærlikør.

- **Cordial Medoc**

- Mørkerød fransk likør, laget av brandy i Bordeaux, smakt til med gammel bordeaux-vin og urter.

- **Cream Liqueurs**

- En rekke likører basert på fløte og brennevin, bl.a. Bailey's og Crème Grand Marnier.

- **Crème d'Amandes**

- Søt mandellikør.

- **Crème de Ananas**

- Ananaslikør laget på rom i Holland og USA.

- **Crème e Banane**

- Kraftig likør laget ved maserasjon av modne bananer og brennevin.



Liste over likører

• **Crème de Cacao**

- Meget søt likør, kraftig kakao- og vaniljesmak. Chouao på etiketten viser til et distrikt i Venezuela med særlig gode kakaobønner.

• **Crème de Cassis**

- Fransk likør på eau-de-vie og solbær fra Dijon produsert i hundrer av år. Rik på C-vitaminer og derfor antatt å ha helsebringende virkning.

• **Crème de Ciel**

- Lys blå hollandsk likør, curaçao-type.

• **Crème de Fraise**

- Rød fransk jordbærlikør.

• **Crème Framboises**

- Basert på fullmodne bringebær trukket i brennevin. Laget i Holland og Syd-Frankrike.

• **Crème de Mandarine**

- Produsert i Danmark, Holland og Frankrike av tørkede mandarinskall og brandy.

• **Crème de Mokka**

- Søt fransk hasselnøttlikør.

• **Crème de Noix**

- Søt fransk valnøttlikør, spesialitet fra Périgord.

• **Crème de Noyeau**

- Fransk likør laget av olje fra aprikos- og ferskenkjerner. En rosa og en hvit type.

• **Crème de Pecco**

- Hollandsk likør med tesmak, fargeløs, lite søtet.

• **Crème de Prunells**

- Grønn, søt likør laget på plommer.

• **Crème Menthe**

- Laget av kornbrennevin med peppermynte og søtet. En vannklar (hvit) og en grønn type.



Liste over likører

- **Crème De Roses**

- Rosa likør smaksatt med roseblader, vanilje og sitrus.

- **Crème de Vanille**

- Fylldig, bløt fransk vaniljelikør.

- **Crème Grand Marnier**

- Likøren Grand Marnier tilsatt fløte og sjokolade.

- **Curaçao**

- Søt likør på druebrennevin, appelsinskall og sukker. Opprinnelig laget i Curaçao av hollendere. Navnet brukes nå om all appelsinlikør. Smaksstoffene i appelsinskallene trekkes ut ved infusjon, deretter destilleres brennevinet. Ved flere gangers destillasjon, får man "triple-sec" curaçao, et vannklart, tørt destillat som søtes og tilsettes farge; orange, blå, grønn m.fl.

- **Curaçao Napoléon Liqueur á l'Orange**

- Fransk curaçao.

- **Diane**

- Norsk ferskenlikør.

- **Drambuie**

- Den eldste whiskylikøren, laget på basis av skotsk whisky og lynghonning.

- **Edelweiss**

- Italiensk blomsterlikør med sukrete kvister.

- **Elixir d'Anvers**

- Bittersøt belgisk, gulgrønn likør fra Antwerpen.

- **Elixir di China**

- Søt italiensk anislikør.



Liste over likører

- **Enzian Calisay**

- Søt, blekgul likør basert på spanske urter.

- **Escharchado**

- Portugisisk anisfrølikør, inneholder sukkerkrystaller.

- **Falernum**

- Mandellikør fra Barbados.

- **Filfar**

- Kypriotisk curaçao.

- **Fior d'Alpi**

- Italiensk likør smaksatt med alpeblomster og andre urter. Med sukrete kvister, kraftig søtet. Sukkerkrystaller kan dannes i flasken.

- **Forbidden Fruit**

- Sterk amerikansk likør laget av brandy og smaksatt med grapefrukt, appelsiner og honning. Bittersøt smak. Fraisia Italiensk jordbærlikør laget av brandy.

- **Frigola**

- Timianlikør fra Mallorca og andre spanske middelhavsøyer.

- **Galliano**

- Gylden italiensk urtelikør fra Milano, på høye slanke flasker.

- **Gallweys**

- Irsk likør basert på whiskey, honning, kaffe og urter.

- **Ginepy**

- Hvit eller grønn italiensk anislikør.

- **Ginger Brandy**

- Ingefærlikør laget av brandy og ingefærrot.



Liste over likører

- **Glayva**

- Skotsk likør på whisky, urter og krydder.

- **Glen Mist**

- Laget på skotsk whisky, honning, krydder og urter. Lang tids lagring på whiskyfat før tapping.

- **Goldwasser**

- Lysgylden eller fargeløs tysk likør med flak av flytende gullblader, smaker av anis og karve. Produsert siden 1598 i Danzig (Gdansk), nå i Berlin. Gull skulle ha forebygget sykdom.

- **Grand Cumberland**

- Søt, gylden australsk likør med smak av pasjonsfrukt.

- **Grande Liqueur**

- Gul eller grønn fransk likør, ligner Chartreuse i smaken.

- **Grand Marnier**

- Fransk curaçao på cognac basis med appelsinsmak. Cordon Jaune (gul), Cordon Rouge (rød) og Crème Grand Marnier.

- **Guignolet**

- Fransk kirsebærlikør.

- **Highland Fling**

- Norsk likør.

- **Irish Mist**

- Irsk whiskeylikør med urteekstrakt og lynghonning.

- **Irish Velvet**

- Irsk whiskeylikør med kaffe og sukker.

- **Izzara**

- Fransk urtelikør basert på armagnac, finnes både som grønn (sterkest) og gul fra urter samlet i de franske Pyreneene.

- **Kahlua**

- Dansk likør laget av meksikanske kaffebønner

- **Greensleeves**

- Grønn engelsk brandylikør med peppermynte.



Liste over likører

- **Kaiserbirnlikör**

- Østerriksk sitronlikør.

- **Karlsberg**

- Bitter urtelikør fra Tsjekkia og Slovakia.

- **Karpi**

- Finsk likør på ville tranebær.

- **Karthäuser**

- Tysk versjon av Chartreuse.

- **Kirsberry**

- Dansk kirsebærlikør.

- **Kirsch Peureux**

- Søt fargeløs fransk cherrylikør som er svært forskjellig fra kirsch forøvrig.

- **Kitron**

- Søtet gresk destillat av brandy og sitronblader.

- **Kiwi Fruit**

- Grønn hollandsk likør laget av kiwi og brennevin.

- **Krupnick**

- Polsk honninglikør.

- **Kümmel**

- Likør basert på rent korn- eller potetbrennevin og smakt til med karvefrø, karveolje, fiolrot og fennikel. Fordøyelsesregulerende virkning. Laget i Holland og Tyskland i over fire hundre år. Den har en delikat svak grønn farge



Liste over likører

- **Lakka**
 - Finsk bittersøt multelikør.
- **Lapponia**
 - Finsk tyttebærlikør.
- **Liqueur d'Angelique**
 - Fransk cognac likør med angelika.
- **Malibo**
 - Likør produsert ved maserasjon av kokosmasse og hvit rom.
- **Mandarine Napoléon**
 - Belgisk likør laget ved maserasjon av mandarinskall i eau-de-vie, smaksatt med cognac.
- **Maraschino**
 - Fargeløs likør produsert gjennom destillering av gjærene maraschino-kirsebær og de knuste kirsebærstein
- **Merlyn**
 - Likør laget av fløte og whisky fra Wales.
- **Mesimarja**
 - Finsk bjørnebærlikør.
- **Midori**
 - Japansk melonlikør, med skarp lysegrønn farge.
- **Minttu**
 - Finsk urtelikør.
- **Monte Aquila**
 - Jamaica-likør basert på rom og smakt til med spansk pepper.
- **Nassau Orange**
 - Hollandsk likør aromatisert med bitre appelsiner, blekgul.



Liste over likører

- **Novino**

- Italiensk likør laget ved infusjon av nøtteskall i brennevin.

- **Ocha**

- Japansk telikør.

- **Opal**

- Norsk frukt- og bærlikør.

- **Palo**

- Likør laget på Balearene (Mallorca, Ibiza, Menorca) med en smak av timian.

- **Pan**

- Norsk kreklinglikør.

- **Paradisi**

- Hollandsk grapefruktlikør.

- **Parfait Amour**

- Lages på basis av sitrusfrukter med krydder og blomsterolje, en rosa og en lilla type. Søt.

- **Pasha**

- Tyrkisk kaffelikør.

- **Passoã**

- Fransk pasjonsfruktlikør laget av Cointreau.

- **Pastis**

- Fransk lakrislikør fra Marseille.

- **Peach Brandy**

- Lages av fersken og brandy i mange europeiske land.

- **Peachtree**

- Klar hollandsk likør med sterk ferskensmak.



Liste over likører

- **Pisang Ambon**

- Lys grønn hollandsk bananlikør.

- **Ponche**

- Brun spansk sherrylikør.

- **Rabinowka**

- Lys rød likør med rognebær, tørr eller søt.

- **Raspail**

- Gul fransk likør med urter som angelika og myrra, fordøyelsesregulerende.

- **Riemerschmied**

- Tysk fikenlikør.

- **Royal Cerry Chocolate**

- Fyldig engelsk likør på kirsebær og sjokolade.

- **Royal Ginger Chocolate**

- Engelsk likør på ingefær og kakao.

- **Royal Mint Chocolate**

- Fransk likør på melkesjokolade og peppermynte.

- **Royal Orange Chocolate**

- Engelsk likør på appelsin, kakao og melk.

- **Sacco**

- Italiensk peppermyntelikør.

- **Safari**

- Hollandsk likør, hovedsakelig med pasjonsfrukt og mango.

- **St. Halvard**

- Lys norsk likør på potetbrennevin



Liste over likører

- **Samboca**

- Sterk italiensk likør, laget ved infusjon med hyllebær og lakris. Serveres tradisjonelt med tre kaffebønner.

- **Saptin d'Or**

- Grønn likør smakt til med urter fra Jura-fjellene i Frankrike. Flaske formet og farget som en tømmerstokk.

- **Senacole**

- Gul fransk urtelikør oppkalt etter elven som flyter nær cistercienserklosteret i Provence, hvor den lages.

- **Sheridan's**

- Dobbel irsk likør. To flasker med vanilje- og kaffelikør som helles samtidig. 1/3 vanilje- og 2/3 kaffelikør.

- **Silverwasser**

- Søt likør med flak av sølv smaksatt med appelsin og anisfrø, fargeløs. Fra Gdansk (Danzig).

- **Sloe Gin**

- Dyprød likør laget av slåpetornbær i gin, modnet på trefat.

- **Solbærrom**

- Dansk likør med fruktig likørsmak.

- **Southern Comfort**

- Whiskey-basert brennevin, smaksatt med bl.a. ferskensaft, appelsin, lakris, angostura og te. Ble første gang laget i New Orleans av M.W. Heron på slutten av 1800 tallet.

- **Strega**

- Gul italiensk likør laget på mange forskjellige urter og krydder av bark.

- **Tamara**

- Israelsk daddellikør.

- **Tangerinette**

- Rød fransk mandarinlikør.

- **Tapio**

- Tørr, klar finsk einerlikør.



Liste over likører

- **Tia Maria**

- Romlikør fra Jamaica tilsatt kaffeekstrakt og krydder.

- **Trappistine**

- Lys gulgrønn fransk armagnalikør, smakt til med friske urter. Fra trappiskloster i Doubs i Frankrike

- **Triple Sec**

- Betegnelse på curaçao fremstilt ved flere gangers destillasjon, brukes i mange curaçao-merker. Vannklar, tørt destillat som søtes og evt. tilsettes farge.

- **Tuica**

- Rumensk plommelikør.

- **Vandermint**

- Hollandsk sjokolade- og peppermyntelikør.

- **Van Der Hum**

- Syd-afrikansk likør laget av små appelsiner og diverse hemmelige ingredienser.

- **Vargtass**

- Finsk likør på vodka (Koskenkorva) og tranebær.

- **Vieille Cure**

- Fransk likør som består av armagnac og brandy med femti aromatiske urter og røtter. Den er laget i Girondeområdet i Bordeaux.

- **Warninck's Advocaat**

- Hollandsk likør laget av brandy, eggeplommer og sukker.

- **Wislowka**

- Polsk likør med vodka og kirsebær.



Norsk
Sommelier-
Utdannelse