

## Куйчоу Маутай Байджу Йинбин

### Kweichow Moutai Baijiu Yingbin



**Йинбин означава „Добре дошли“ на китайски и е най-подходящ продукт за първоначално запознаване с комплексните вкусове и аромати на Маутай.**

**Байджу:** (това изписване и произнасяне е възприето в Европа, САЩ, Австралия и др. страни. В Китай се произнася по различен начин от различните народности - байдзию, байджию, байчю и т.н.) Байджу е най-популярната спиртна напитка в Китай, наричана понякога „китайска водка“, с алкохолен градус обикновено между 35° и 60°. В буквален превод означава бял алкохол, бяло вино - в Китай дори и спиртните напитки се наричат вино. Мнозина биха очаквали да се произвежда от ориз, но не, болшинството продукти се произвеждат от сорго, често в комбинация с пшеница и само много малка част от видовете Байджу се произвеждат от ориз, които приличат на саке, но са с висок алкохолен градус. Байджу е най-продаваната категория спиртни напитки в света, наред с уиски, водка, коняк. Произвежда се от преди повече от 2 хилядолетия в Китай, като придобива особена популярност около 2 век, когато е изобретена дестилация в нещо наподобяващо чайник на 2 нива и се е стигало до 260 алкохолно съдържание. Истинското развитие със съвременна дестилация започва след 1644 год. по време на династията Цин. В Китай има хиляди марки и видове Байджу, но сред тях Маутай е абсолютен лидер на пазара.

**Сорго:** вид житна култура, която издържа на засушавания и горещини и може да се отглежда в бедни почви, затова е най-разпространено и има голямо значение в Африка, Централна Америка и Южна Азия. Отглежда се основно като фуражна култура и за производството на алкохол. Не съдържа глутен.

**Производство:** Производственият процес трае около година (за сравнение - уискито се произвежда за около седмица) и включва много и разнообразни традиционни процеси усвоени през столетията. Накратко, органично произведеното сорго се вари и пропарва за омекване на зърната, след което към тях се добавя закваска от пшеница за да стартира ферментационния процес. Самата закваска се подготвя 6 месеца предварително. Така наречената „суха“ ферментация се извършва отначало на открито, а впоследствие зърното се поставя в шахти и се запечатва с кал от местната река. Ферментацията по този начин трае около месец, след което зърното се вари и пропарва, като течността се отделя и дестилира, а към употребеното зърно се добавя ново сорго и отново започва ферментация. Процесът се повтаря осем пъти. За една година се извършват 9 пъти варене и пропарване на суровините, 8 ферментации, 7 филтрации и дестилации. Следва стареене в продължение на 1 година в запечатани глинени делви. Накрая продуктът от различните делви се блендира, като се търси достигането на специфичния аромат на Маутай. Интересно е да се отбележи, че Маутай продължава да старее и в бутилките, превръщайки го в обект на непрекъснат колекционерски интерес.

**Органолептични характеристики:** Много е трудно да се определят дегустационните нотки на Маутай, поради голямата комплексност на напитката. В сложните процеси на ферментация и отлежаване играят роля много фактори - като се започне от планинската вода и калта от нея, с която се запечатват шахтите; въздуха и климатичните особености. Според специалистите в процеса участват близо 2000 специфични микроорганизми, характерни единствено за градчето Маутай. В един момент дори е правен опит част от производството да бъде извършвано на друго място, но със същите материали и технология. Резултат е бил, че качеството се е влошило и от Маутай са се принудили да се откажат. В Маутай ще откриете над 1200 различни аромати - много тропически плодови нотки, аромат на круши, сливи, праскови и типичен соев и „умами“ вкус и аромат. Маутай е най-добрият избор на напитка за съчетаване с пикантна китайска и азиатска кухня. За отбелязване е фактът, че Маутай е с така наречения „придобит вкус“ - за несвикналото небце, първоначалното впечатление е доста странно, но така е с голяма гама алкохолни напитки. Изисква се време и дегустации с подходяща храна, докато човек стане истински ценител на еликсира.

**Консумация:** Маутай се консумира на стайна температура преди, заедно с храната и след това. Сервира се в малки чашки, колкото на пръстник - 10-15 мл. При наздравица е редно да изпие цялата чашка, в израз на уважение към домакина. Когато се чукате трябва да държите чашката в основата с 2 ръце и винаги трябва да се опитвате вашата чаша да е по-ниско. В наши дни по света Маутай се пие и на шотове в барове, а все по-популярни стават и коктейли на основата на Маутай, в няколко страни вече има специализирани коктейл барове само с Маутай.

