



Chiếm phần lớn trong danh sách rượu, bao gồm Whisky được nhiều quốc gia sản xuất như Argentina, Scotland, Anh, Ireland, Canada. Vodka chiếm vị trí ở Nga, Ba Lan, Đông Âu.

Rhum từ Tây Ban Nha, Đức, Ý.

Cognac nổi tiếng như từ Pháp.

Rượu mạnh Slivovitz phổ biến ở Hungary, Nam Tư.

Ngoài ra còn có Brandy Anh Đào gọi là rượu Kirsch ở Pháp, Đức, Thụy Sĩ.

Người Mexico có loại rượu Tequila và Pulque.

Ở Hawaii có rượu Okelaho hay Oke,

còn người Nhật có rượu Saké.

Được coi là rượu mạnh (spirit), nồng độ tối thiểu phải đạt trên 30 độ. Whisky có thể làm từ lúa mạch đen và bắp. Trước kia các loại Whisky đều dùng ngũ cốc làm nên gọi là Whisky đen hoặc trắng. Sau năm 1830 người ta thêm bắp nên Whisky có mùi thơm và sạch hơn trong lúc chế biến là không dùng khoai tây, trái cây. Hiện có bốn loại Whisky nổi tiếng trên thế giới:

- Whisky Scotch (Scotland).
- Irish (Ireland).
- Hoa Kỳ.

- Canada.

Trong các loại, Whisky Scotland nổi tiếng hơn 100 năm, với hai nhãn hiệu Ông Già Chàng Gầy (Johnnie Walker) nhãn đỏ từ trên 3 năm, còn nhãn đen trên 12 năm trước khi xuất xưởng. Ngoài ra còn có Chivas Regal nổi tiếng và mỗi năm bán trên 42 triệu chai.

Whisky Ireland dùng nguyên liệu từ ngũ cốc rượu Scotch như ngũ cốc ngũ cốc có cút (patien still), còn rượu Scotch thì nấu trong nồi công hay nồi công hành.

Whisky Mỹ nấu bằng bắp (51%), nên nồng độ không quá 80 độ, còn gọi là whisky Bourbon, nổi tiếng trong loại này có Four Roses và Dannel 's Jack Bourbon.

Rượu whisky Canada có màu sẫm vì chứa bắp lúa mạch đen và bắp mà nhãn hiệu Crown Royal được ưa chuộng nhất, bên cạnh còn có Seagram mang ký hiệu VO cũng được nổi tiếng.

Brandy chứa ngũ cốc nho hay các loại trái cây đã lên men theo kỹ thuật cổ truyền, độ nồng độ từ 70-80, sau khi rượu pha qua hai lần chưng cất rồi đem vào các thùng gỗ sồi để oxy hoá. Cuối cùng thêm vào rượu một chút Caramel để hơn nồng độ rượu còn 40 độ nh, hiện nay có hai loại Cognac và Armagnac.

Cognac chứa bắp loại nhỏ được biết đến từ trước như ngũ cốc mì n là a ch, nho từ ép lấy nước cút để lên men trước khi cho vào nồi chưng. Hiện loại cognac nổi tiếng hiện nay như Hennessy, Martell, Remy Martell, Courvoisier, Roi des Rois...

Riêng Armagnac được chế tạo bằng các loại nho St.Emillion, Folle Blanche và Colombard từ vùng Gascony phía nam tỉnh Bordeaux, Pháp, cách chưng cất hai lần rồi ủ giấm nhau như rượu này dùng nồi có cút và rượu được chưng trong thùng gỗ sồi, rượu ủ ngon ngọt như húng vò thơm đà.

Tại Ý có cognac gọi là Marc và Grappa, chứa ngũ cốc từ và hạt nho, có màu xanh nhạt, gọi hơn rượu Pháp như được nhieu nước Âu Châu thích, nhất là loại Grappa Italy, chế tạo từ vùng Pied Monte và Barbara.

Với loại Rum, Ron (Tây Ban Nha) và Rhum (Pháp) đều chứa bắp mía, theo truyền thuyết được quân vĩ chinh Mông Cổ và Hung Nô từ Trung Á mang vào từ Âu Châu đầu tiên, sau đó Columbus mang đến từ vùng biển La Tinh và Cuba. Ngày nay Rum được chế tạo từ hạt các quế gia từ mía, dùng để pha cocktail như nhieu người và thích uống nguyên chất vì nồng độ rất cao, so với các loại brandy khác.

Tại Jalisco, Mexico có loại rượu nổi tiếng Tequilla, chứa ngũ cốc từ lên men của một loại cây cùng họ với cây xoài rượu gọi là Tequilla Weber, nồng độ chứa 40, có vị thơm mát, khi uống pha với nước chanh.

Vodka là loại rượu mạnh không màu, gần giống như đồ uống của VN hay Phởc Đốc Gia Tô của Tàu, chỉ biến đổi các loại đồ uống thành ngâm nồng nóng. Riêng Vodka Ba Lan và Nga, nấu bằng khoai tây, có nồng độ ban đầu tới 95, sau đó giảm dần chỉ còn 45-50. Đồ uống loại này không cồn mà chỉ cồn lọc hết màu và mùi vị để trở thành trong suốt. Trên các tay cao thủ trong Luật Linh phải uống nguyên chất, còn hầu hết phải uống qua siphon pha chế với các loại nước trái cây cho rượu uống bớt nồng độ.

Cuối cùng là rượu GIN của Hòa Lan do tiến sĩ Sylvius sáng chế năm 1650, từ sự chế biến các loại hạt (bưởi, lúa), trộn với các hương liệu như quế, hạnh nhân, côca, gừng, và chanh, và cam... có nồng độ từ 34-47.