

Коньяк Страница 1



Коньяк - это высококачественный крепкий спиртной напиток на основе винограда, получаемый строго определенным образом. Он носит имя маленького города, находящегося в департаменте Шарант, на юго-западе Франции, в округе которого напиток и производится.

История создания

Город Коньяк, расположенный на реке Шарант, неподалеку от Бордо, уже на исходе средневековья был активным торговым центром. В речной порт привозили соль и распродавали ее по всей округе. Еще одним занятием местных жителей было виноградарство и изготовление белых шарантских вин, которые в XV-XVI веках стали пользоваться популярностью у фламандских и голландских купцов, с удовольствием покупавших их и перепродававших в другие страны Европы.

Однако когда голландцы стали экспортировать белые вина за пределы Европы, оказалось, что они не выносят перемены температуры во время перевозки, длившейся порой несколько месяцев. Из-за этого было решено прибегнуть к известному способу концентрации алкоголя в вине - дистилляции. Получилось то, что уже называлось «бренди», от голландского *branwin* - «жженое вино».

Это спиртное, «путешествующее» в дубовых бочках, не портилось при транспортировке, а по прибытии на место в него добавлялась вода, и таким образом снова получали «вино». Надо отметить, что перегонные аппараты привезли в Коньяк голландцы, давно владевшие мастерством дистилляции и производившие у себя на родине крепкое спиртное из зерна, называемое «аквавитом».

«Жженое вино» из Коньяка стало пользоваться огромным спросом у голландских торговцев, менявших его на другие товары в заморских странах, и у голландских матросов, употреблявших его во время плавания.

По причине частых войн торговля была нестабильна, и «жженое вино», предназначенное для продажи, провело несколько вынужденных лет в дубовых бочках. Когда попробовали их содержимое, заметили, как оно изменилось: крепость спиртного стала меньше, у него появился новый аромат, а также изменился его вкус и цвет. Успех нового напитка не заставил себя долго ждать. Он обладал более тонким, элегантным вкусом и более высоким качеством по сравнению с любыми другими бренди, поэтому было решено присвоить ему имя города Коньяк.

Название «коньяк» стали использовать и другие производители подобной продукции, и потребовались серьезные меры для того, чтобы сохранить это имя только для напитков, произведенных в окрестностях этого города.

Впоследствии престиж коньяка неуклонно поднимался. Его производители постоянно совершенствовали методы дистилляции, улучшали способы выдержки (включая выдержку древесины для бочек) и в результате сделали коньяк самым ценным из напитков на основе винограда.

Шесть участков земли вокруг города Коньяк



Сложный научный анализ структуры земли подтвердил основанное ранее лишь на традициях и природном чутье людей разделение этого региона на шесть участков. И этот факт подчеркивает то огромное культурное наследие, которое сумели создать поколения мастеров дистилляции коньяка.

Grande Champagne (Гранд-Шампань)

Коньяки, получаемые из винограда, выращенного на этом участке, самые изысканные, редкие и дорогие. Однако они должны стареть дольше, чем другие коньяки, чтобы раскрыть все свои исключительные качества. Слой почвы в Гранд-Шампани тоньше, чем на других участках, а известковый пласт под ним здесь значительно шире и более рыхлый, что дает достаточно скудный урожай винограда, концентрирующего в себе огромное количество ароматов.

Petite Champagne (Петит-Шампань)

Коньяк с этого участка похож на коньяк из Гранд-Шампани, но при этом он требует меньшей выдержки. Коньячный спирт, производимый из винограда Петит-Шампани, обладает утонченным фруктовым вкусом.

Les Borderies (Ле-Бордери)

Коньяк, полученный на этом участке, отличается элегантным, тонким вкусом, который все же может быть потерян во время длительной выдержки в дубовых бочках. Поэтому рекомендуется использовать этот коньяк молодым. В Ле-Бордери урожай винограда всегда достаточно высок, а подпочвенный слой содержит меньшее количество известняка, чем предыдущие участки.

Les Fins Bois (Ле-Фен-Буа)

Коньяки с этого участка земли не такие тонкие, элегантные и сложные, как те, о которых говорилось выше. Обычно они служат основой для производства коньяков *** (три звезды). Известковый слой в Ле-Фен-Буа - тонкий и очень твердый.

Les Boris Bois и Les Bois Ordinaires (Ле-Бон-Буа и Ле-Буа-Ординер)

Коньяки, полученные на этих двух участках, имеют более низкое качество, чем произведенные в Ле-Фен-Буа. Коньячный спирт ароматизирован не сильно. Известковый слой очень твердый, и корни виноградника не могут пробиваться

через него. Непосредственная близость моря, особенно для участка Ле-Буа-Ординер, также отрицательно сказывается на аромате винограда, а значит, и коньяка.



Необходимо отметить, что земли вокруг Коньяка обладают сходными чертами с почвами провинции Шампань. Отсюда и названия Гранд-Шампань, т.е. Большая Шампань, и Петит-Шампань, т.е. Малая Шампань. Участок Гранд-Шампань, имеющий самое центральное месторасположение, обладает наиболее толстым и рыхлым слоем известняка, являющимся отличным регулятором водоснабжения виноградной лозы, накапливая воду в период дождей и отдавая ее во время засухи. Помимо этого, виноград, растущий на такой земле, должен бороться за выживание, пробивая своими корнями известняк, не имеющий достаточно питательных веществ, в поисках лучшей, более плодородной земли. При таких условиях урожай винограда очень беден, но ягоды обладают большой концентрацией ароматов и удивительно подходят для дистилляции.

Чем удаленнее от участка Гранд-Шампань, тем тоньше и тверже становится слой известняка. Виноград уже не может туда войти своими корнями, а значит, и обрести те исключительные свойства, которыми обладает виноград из Гранд-Шампани.

Правило деления окрестностей Коньяка на шесть участков соблюдается очень строго и определяет ежегодные отпускные цены на виноград. Впервые оно появилось в 1909 году после подробного изучения свойств почв и климата этого района.

Регламентация

Чтобы иметь право называться «коньяком» (cognac), к напитку предъявляются следующие основные требования:

- виноград для этого напитка должен быть выращен и сам напиток произведен в определенном регионе, вокруг города Коньяк, разделенном на шесть участков;
- могут быть использованы только определенные сорта белого винограда - Ugni Blanc (Уньи Блан), Folle Blanche (Фоль Бланш), Colombard (Коломбар), Semillion (Семийон), Blanc Rame (Блан Раме) и некоторые другие;
- при производстве этого напитка необходимо следовать регламентированному процессу виноделия (в вино нельзя добавлять сахар и сульфаты);
- процесс производства должен включать определенные операции, в том числе двойная перегонка в аппарате «alambic charentais», которая должна начаться не раньше 15 ноября и закончиться не позже 31 марта следующего года, и выдержка в дубовых бочках не менее 30 месяцев;
- для улучшения цвета напитка может использоваться карамель или настойка водно-спиртового раствора на дубовых стружках, составляющие не более 2% от общего количества напитка;
- напиток должен иметь крепость не менее 40%;
- напиток должен иметь принадлежность к определенной категории в

зависимости от выдержки: *** (три звезды), VSOP и т.д.

Любой коньяк - это бренди, но только бренди, отвечающее вышеперечисленным требованиям, может называться «коньяком». А это значит, что, например, использование армянскими или грузинскими производителями слова «cognac» на этикетках их напитков с точки зрения международных законодательных актов, принятых еще в 1909 году, недопустимо.

Производство

Виноделие. Каждый из сортов винограда, используемый для получения коньяка, приносит в его букет различные ароматы. Так, Уньи Блан, итальянская лоза, называемая также Требьяно Тоскано или Требьяно Фиорентино, дает коньяку цветочный запах с нотками специй. А Фоль Бланш улучшает качество коньяка при старении, образуя «круглый» вкус с ароматами фиалки и липы, более резкий, молодой, «зеленый» и крепкий букет придает коньяку виноградная лоза Коломбар. Некоторые специалисты считают, что наилучшим образом для производства коньяка подходит сорт Фоль Бланш, однако он очень уязвим и больше других подвержен различным заболеваниям, поэтому чаще всего (в 90% случаев) используется лоза Уньи Блан.



На одном гектаре земли в округе города Коньяк произрастает в среднем три тысячи виноградных кустов, которые дают от 90 до 100 гектолитров вина. Можно удивиться, увидев кусты роз, посаженные вокруг виноградников. Но это сделано совсем не для украшения, а для предупреждения виноделов о тех болезнях, которые могут поразить виноград, поскольку именно розы «заражаются» на несколько недель раньше.

Сбор урожая обычно производится в октябре. Из винограда выжимают сок, помещают его в бродильный чан, где этот сок бродит около 10 дней при температуре 20-25°C. Получаемое таким образом вино достаточно кисло и бедно танинами, его крепость может колебаться от 7 до 9%. Это вино вместе с осадком (т.е. нестрого фильтрованное) дожидается перегонки.

Перегонка. Перегонка начинается 15 ноября и должна быть обязательно закончена до 31 марта следующего года. Дистиллируют вино дважды в медных аппаратах типа «alambic charentais», емкостью до 25 гектолитров. Заметим, что коньячные перегонные аппараты достаточно быстро изнашиваются, теряя за 5 месяцев дистилляции около 0,1 мм толщины своих стенок. Раньше для подогрева в этих аппаратах использовались дрова, в наши дни их заменили газом, но этот факт абсолютно не влияет на качество производимого коньяка.

Вино помещают в перегонный аппарат и нагревают, постепенно доводя до кипения. Некоторые производители перегоняют вино вместе с осадком, что придает ему дополнительные, более сложные ароматы, лучше раскрывающиеся при старении. Пары вина, насыщенные алкоголем, поднимаются через «лебединую шею» перегонного аппарата и конденсируются в змеевике.

Этот процесс называют «первым подогревом», он длится около 10 часов. Его результат - это спиртное, крепостью приблизительно 28%, называемое *brouillis*

(бруйи) - муть. Его не сразу направляют на вторую перегонку, а последовательно осуществляют несколько первых, чтобы накопить достаточное для второй дистилляции количество бруйи.

Вторая перегонка называется «хорошим подогревом», и во время нее мастер дистилляции отделяет коньячный спирт, выработанный в начале и в конце процесса, оставляя только так называемое «сердце» напитка, наиболее богатое ароматами. Полученный коньячный спирт, крепостью 70%, всегда чист и прозрачен как вода.



Для того чтобы получить 1 литр такого спирта, необходимо перегнать около 10 литров вина, точное количество требуемого вина зависит от содержания в нем алкоголя.

Упрощенная схема процесса виноделия



Франции, или срубленного в Тронсе, находящемся в центральной части страны. Древесина лимузенского дуба более пориста по сравнению с тройским. Поэтому испарение алкоголя, а значит, и старение коньяка в бочке из такого проходят быстрее. Из деревьев выпиливают доски и оставляют их

Дубовые бочки. В процессе производства коньяка очень важную роль играют бочки, в которых проходит выдержка. Именно древесина дуба, особенно сердцевина дерева, придает коньяку аромат ванили. Бочки изготавливают из дуба, привезенного из лесов Лимузена, что на юго-западе



дуба

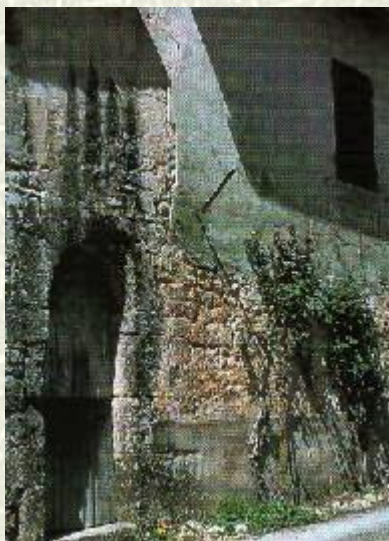
не менее 3 лет «закаляться» на открытом воздухе, чтобы они высохли и потеряли свои «соки». Раньше дерево даже пробовали на вкус, чтобы определить его готовность. Бочки строятся ручным способом, и в них нет ни одного куска железа. В частности, для герметичности используются такие материалы, как мука и листья камыша.

Испарение воды и алкоголя, происходящее через пористые стенки дубовых бочек, зависит от влажности погреба. Алкоголь всегда испаряется быстрее воды, и этим объясняется снижение крепости коньяка во время его выдержки. Но здесь необходимо знать, что:

1. в сухом погребе вода испаряется практически наравне с алкоголем и крепость, являющаяся процентным содержанием алкоголя в общем объеме напитка, снижается медленно;
2. во влажном погребе вода испаряется гораздо меньше по сравнению с алкоголем, а значит, крепость коньяка снижается гораздо быстрее;
3. и, наконец, мы имеем дело с промежуточной ситуацией, когда погреб обладает средним показателем влажности.

После 50-70 лет выдержки в дубовой бочке крепость коньячного спирта падает ниже 40%, и в соответствии с требованиями регламентации такой напиток не может называться «коньяком» на рынке. В этом случае мастера погребов могут использовать два варианта:

1. перелить коньяк в стеклянные бутылки, когда его крепость достигает 40%;
2. продолжать выдержку в дубовых бочках до 80-100 или даже более лет. Объем коньяка падает, и крепость опускается ниже 30%. Затем коньяк переливают в большие стеклянные бутылки, которые складываются в особые помещения, называемых «paradis», т.е. «рай». Эти старые коньяки приносят свой букет и аромат и снижают крепость более молодых : коньяков в процессе купаживания.



Выдержка. Только после выдержки, являющейся настоящим искусством мастера погребов, коньячный спирт станет именно тем напитком, который мы называем «коньяком».

Во время выдержки происходит испарение содержимого бочки (2-3% в год). Его называют «долей ангелов», и именно это испарение улучшает качество коньяка, избавляя его от горечи и нежелательных веществ. И наконец, оно понижает содержание в нем алкоголя до Желаемой крепости. Из-за этого испарения погреба покрываются особым грибком, называемым *torula boturis* (торюла ботюрис).

Выдержка коньяка - процесс очень сложный, проходит постепенно в различных бочках, которые в зависимости от возраста обладают разными свойствами. Вначале будущий коньяк стареет в новых дубовых бочках, содержащих много танинов, которые



сообщают ему ароматы ванили, дуба, специй, сладковатый, горьковатый и кисловатый вкус, а также цвет. Затем коньяк переливают в дубовые бочки среднего возраста, а потом в совсем старые. Чем старше дубовая бочка, тем меньше ароматов она может отдать, и коньяк, выдерживающийся в ней, обогащается в основном за счет собственного испарения и концентрации своих ароматов.

Очень важную роль играет влажность, так как именно она определяет испаряемость, а значит, и крепость коньяка. Поэтому для ее сохранения в погребах, где проходит выдержка, строят своды из местного известняка и бочки укладывают на утрамбованную землю.



Интересно знать, что в дубовой бочке, содержащей 350 литров коньячного спирта, после 50 лет-выдержки остается только 100 литров коньяка. В течении 60 лет старения крепость коньяка снижается до 40%, после такого срока его обычно переливают в специальные бутылки, где процесс испарения прекращается. Иногда выдержка в бочках может достигать 80 или даже 100 лет, в этом случае крепость коньяка падает до 30% и менее.

Наконец, коньяк - это всегда купаж, куда входят коньяки различной выдержки из разных сортов винограда. Именно купажируют позволяет сохранять постоянное качество и вкус, присущий определенной марке. Старые, долго выдержанные коньяки, содержащие меньше танинов, но больше ароматов, служат для смягчения вкуса молодых, снижения содержания алкоголя в купаже. Также для понижения крепости используется и дистиллированная вода. В этом случае она может добавляться прямо в молодой коньяк, но в самых лучших Домах, во избежание шока напитка, сначала водой

разбавляют очень старый коньяк, получая крепость около 27%, и оставляют эту смесь отдыхать несколько месяцев. После этого ее постепенно наливают в молодой коньяк. Когда требуемое количество смеси было добавлено, купаж должен выдерживаться в дубовых бочках еще не менее 5 месяцев.



Быстрый износ перегонных аппаратов, требующих замены каждые десять лет, необходимость использования качественной меди для их построения, высокая стоимость винограда, энергии и дубовой древесины, а также способ выдержки объясняют, почему коньяк является дорогим, а подчас просто драгоценным напитком.

Виды коньяка

Профессионалы, определяя выдержку коньяка, используют систему «Счета». Счет равен нулю после регламентированного окончания перегонки, то есть 31 марта (примерно через полгода после сбора урожая). Затем коньячный спирт выдерживают в дубовых бочках, и он приобретает Счет-1 31 марта следующего года и т.д.

Так, используя систему Счета, различают следующие виды коньяков:

Счет-1

Не поступает к потребителю.

Счет-2

От * до ***** - VS/Very Special (B.C.) - **De Luxe** (Де люкс) - **Selection** (Селексион) Коньяк имеет право на эти названия, если его возраст не менее 2,5 лет.

Счет-3

Superior (Супериор) - ***** и более звездочек Коньяки с возрастом не менее 3,5 лет.

Счет-4

VSOP/Very Superior Old Pale (B.C.O.P.) - **Vieux** (Вье) - VSO (B.C.O.) - WS (B.B.C.) - **Rare** (Рар) - **Reserve** (Резерв) Это коньяки, возраст которых не менее 4,5

лет.

Счет-5

WSOP (B.B.C.O.P.) - Grande Reserve (Гранд резерв) Возраст этих коньяков должен быть не менее 5,5 лет.

Счет-6

Napoleon (Наполеон) - **XO/Extra Old** (Икс.О.) -**Extra** (Экстра) - **Royal** (Роял) - **Or (Op)** - **Tres Vieux** (Тре вье) - **Vieille Reserve** (Вией резерв), а также те коньяки, в названии которых употребляется имя какого-либо исторического лица или на этикетке указывается персональный номер бытыл-ки.

Это коньяки, имеющие возраст не менее 6,5 лет.

Название Napoleon появилось в конце прошлого века после восстановления во Франции виноградников, практически полностью уничтоженных филлоксерой (род паразитических насекомых, вредителей винограда). Тогда встечался еще коньяк, сделанный из винограда «дофиллоксерного периода», времени правления Наполеона III, и этим старым коньякам дали имя императора.

Поскольку коньяк - это всегда купаж, то говоря о выдержке коньяка, имеется в виду возраст самого молодого коньяка в купаже. Смесь коньяка со Сче-том-2 и коньяка со Счетом-3 дает коньяк со Сче-том-2. Но здесь хотелось бы отметить, что очень часто коньяки выдерживают гораздо дольше, чем того требует законодательство.

Как уже было сказано, коньяки также различаются по месту происхождения, что также можно определить по их этикеткам. Бывают следующие виды:

Grande Champagne (Гранд-Шампань) Виноград для этого коньяка был выращен и сам коньяк был сделан исключительно в Гранд-Шампани.

Fine Champagne (Фин-Шампань) Это определение дается коньяку, изготавливаемому на основе смеси винограда с участков Гранд-Шампань и Петит-Шампань. При этом содержание винограда из Гранд-Шампани должно быть не менее 50%.

Если коньяк был получен с других участков земли, то это обычно не указывается на этикетке.

Употребление

Коньяк пьют при комнатной температуре. Подогревать его не стоит, так как при этом улетучиваются многие важнейшие ароматы и усиливается вкус алкоголя.

Следует использовать коньячный бокал средних размеров, позволяющий наилучшим образом прочувствовать все вкусовые нюансы.

Коньяк всегда подается непосредственно перед клиентом: бокал надо поставить на стол, затем налить коньяк. Такой способ сервировки позволяет не потерять первую волну запахов.

Пьется коньяк обычно в чистом виде на дижестив. У французов существует правило трех «с» (safe, cognac, cigare) - вначале Вы пьете кофе, затем коньяк и после этого выкуриваете сигару.

В последнее время в Европе стало опять модным употреблять коньяк *** или VSOP со льдом в качестве аперитива. Это, вне сомнения, очень приятный и

освежающий напиток.

В азиатских странах коньяк часто пьют в течение всего обеда или ужина, наполовину разбавляя его водой (газированной или обычной). В этом нет ничего предосудительного, вспомним, чем являлся коньяк на заре своего появления.

Советы бармену

Если Вам встретились такие названия, как **Fine Cognac, Grande Fine Cognac, Vrai Cognac**, то имейте ввиду, что с точки зрения регламентации, они ничего не значат и служат лишь для того, чтобы ввести в заблуждение не слишком опытного потребителя.

Как оценить качество коньяка

Для профессиональной дегустации коньяка необходим специальный бокал мастера погребов! Только он поможет правильно распознать все три «волны» запахов. Обычный коньячный бок не разделяет ароматы, а позволяет их ощущать одновременно, поэтому он подойдет скорее рядовому потребителю, чем дегустатору.

Прежде всего, следует налить несколько сантитров коньяка в бокал и дотронуться пальцем до его наружной стенки. Затем посмотреть с другой стороны бокала, видны ли отпечатки пальца. Если да, то перед Вами коньяк высшего качества.

Теперь вернемся к самому началу книги, к главе «Правила профессиональной дегустации», и воспользуемся ее рекомендациями. Повращайте бокал вокруг собственной оси в горизонтальном положении, с тем чтобы увидеть, какие следы оставляет стекающий коньяк на его внутренних стенках. Если эти «ножки» видны в течение 5 секунд, то Вы имеете дело с коньяком, выдержка которого от 5 до 8 лет, если они видны в течение 15 секунд, то его выдержка - около 20 лет. Для 50 летних коньяков эти следы различимы в течение 17-18 секунд.

Наконец, обратите внимание на размер капли, вытекающей из каждой «ножки», и на размер самой «ножки». Если они примерно одинаковой ширины, то Вы имеете дело с коньяком высокого качества, так как содержание добавок в нем минимально. Если это не так, то перед Вами коньяк, содержащий большое количество примесей, его сладкий фруктовый вкус никогда не будет утонченным и натуральным.

Теперь перейдем к обонятельному анализу и постараемся различить три волны запахов коньяка.

Первая «волна» (на расстоянии 5 см от края бокала). Здесь вы должны почувствовать легко улетучивающиеся ароматы, такие как, например, ваниль.

Вторая «волна» (непосредственно у края бокала). Вдохните цветочные и фруктовые ароматы. Высококачественные коньяки обладают очень тонкими, но тем не менее ощутимыми ароматами розы, фиалки, липы, а также абрикосов, сухофруктов, фруктового варенья и орехов. Для получения наиболее полной информации бокал следует слегка поворачивать в руке (в этом случае увеличивается испарение), а затем вдохнуть его содержимое несколько раз.

Третья «волна» (нос находится прямо в бокале). В этом случае Вы почувствуете запах «выдержки». Можно будет различить аромат дуба и сложный «запах портвейна» (основной признак выдержки).

Все эти обонятельные ощущения должны быть легкими и не заглушать друг друга.

Затем, исследуйте вкус коньяка, попробовав несколько капель. Концентрация ароматов в нем велика, поэтому не стоит «перегружать» нёбо избыточным количеством вкусовых ощущений. Если Вы почувствуете жжение во рту или терпкий, резкий вкус, то возьмите в рот еще несколько капель. Эфирные масла, получаемые при правильной перегонке и отделении «сердца» напитка, покроют Ваше нёбо уже после первого глотка коньяка и защитят от жжения при втором.

Обратите внимание на то, что Ваши вкусовые ощущения должны подкрепить обонятельные. То есть во вкусе Вы должны найти все те ароматы, которые почувствовали при помощи Вашего носа и ничего другого, т.е. рот должен «подтверждать» нос.

Необходимо часто и много дегустировать, для того чтобы научиться различать марки коньяка.

Мастера погребов дегустируют коньяк следующим образом: при помощи стеклянной трубки они извлекают небольшое количество напитка из бочки, растирают его между ладонями и нюхают, как духи. Это объясняется наличием очень сильного винного запаха в погребах, и для того чтобы почувствовать аромат коньяка, необходимо максимально его активизировать, повысив испаряемость напитка.