

Коньяк

Коньяк - крепкий алкогольный напиток (40-57% об.), со специфическим вкусом и букетом, приготовленный из выдержанного не менее 3 лет спирта, полученного путём перегонки натуральных виноградных вин, в дубовых бочках или в эмалированных резервуарах, с погруженной в него дубовой клепкой.

Впервые начали производить во Франции в городе Коньяк (регион Пуату — Шаранта, департамент Шаранта).

Само название «коньяк», географические границы производства и технология производства строго определены, регламентированы и закреплены многочисленными законодательными актами. Коньяк является исконно французским продуктом. Крепкие напитки других стран, а так же произведенные во Франции вне региона Шарант, из спирта, полученного дистилляцией виноградных вин, не имеют права именоваться коньяками на международном рынке, а называются бренди.



Самые высококачественные и известные марки французского коньяка фирм:

- Courvoisier (“Курвуазье”)
- Hennessy (“Хеннесси”)
- Rémy Martin (“Реми Мартен”)
- Martell (“Мартель”)



Courvoisier (русск. Курвуазье) — марка коньяка

Компания «*Courvoisier*» была официально основана Феликсом Курвуазье в 1835

Продукция:

- Courvoisier VS
- Courvoisier VSOP Fine Champagne
- Courvoisier VSOP Exclusif
- Courvoisier Napoleon Fine Champagne
- Courvoisier XO Imperial
- Courvoisier Initiale Extra
- Courvoisier Succession JS
- L'Esprit de Courvoisier



Коньяк Курвуазье – настоящая элита в своей категории. Его купаж составлен исключительно из спиртов (не менее 12 лет выдержки в дубовых бочках) лучших регионов провинции Коньяк – Гран и Петит Шампань. Курвуазье обладает богатым янтарным цветом с оттенком красного дерева и золотистыми отблесками. В букете яркими красками играет настоящая «палитра» оттенков ванили, миндального ореха, чайной розы и медовых тонов. Вкус коньяка раскрывается постепенно и дарит истинному ценителю тонкие нюансы ванили и спелых фруктов.



Hennessy (Хеннеси, Эннесси)

— “Хеннеси” – это элитный французский коньяк, о котором слышал каждый. Напиток с богатым букетом и вековой историей – эталон вкуса, признанный королями и завоевавший успех по всему миру. Этим коньяк обязан высочайшему качеству, за соблюдением которого следят представители восьми поколений династии Хеннеси и семи поколений династии мастеров ассамбляжа Филью.

Самый лучший французский коньяк . Во рту этот коньяк создает ощущение равновесия, с преобладаниемпряного вкуса старого вина, свидетельствующего о большом сроке выдержки, после чего следует длительное приятное послевкусие.



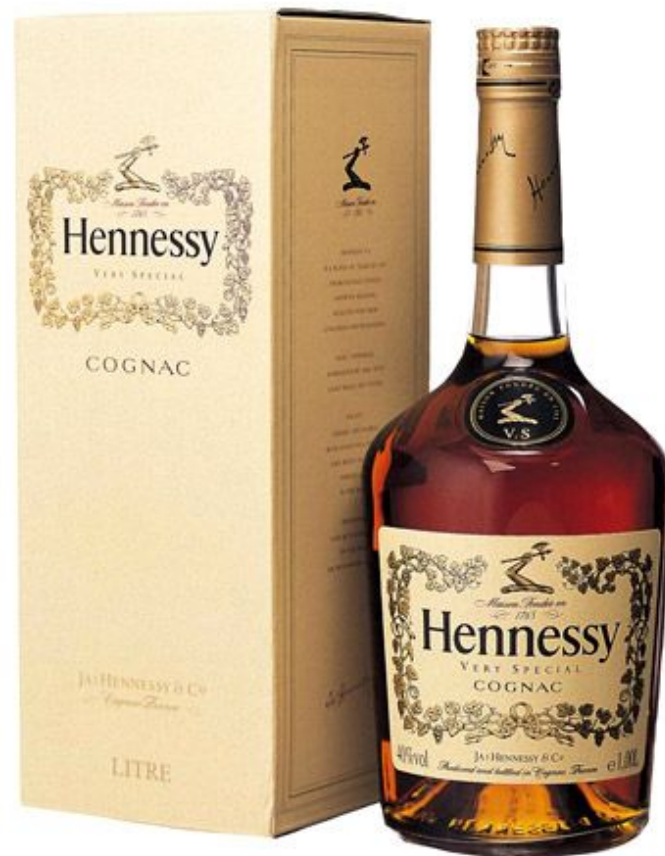
Коньяк Hennessy V.S.O.P

– это божественный напиток. Он характеризуется крепостью в 40% и, как правило, эта смесь коньячных спиртов выдерживается более чем 3,5 лет. В состав превосходного коньяка Hennessy V.S.O.P входят более чем 60 разнообразных коньячных спиртов. Все они отличаются выдержкой более 3,5 лет и даже до 25 лет, и созданы в 4-х таких областях как Petit Champagne, Grande Champagne, Fins Bois и Borderies, которые отличаются неповторимой плодородностью. Напитком, о котором заговорили много и практически везде, коньяк Hennessy V.S.O.P становится в конце XIX века. В результате такой популярности коньячный небосклон озаряется новой звездой – новой маркой Коньяка. На сегодняшний день это один из эталонных по качеству напитков. Ценители могут сказать, что его вкус – это тонкая смесь аромата гвоздики с корицей, тонами засахаренных фруктов и поджаристого миндаля на фоне древесных оттенков. Выпускается в емкостях объемом 0,7 и 1,0 л.



Купаж **Hennessy VS**– это смесь более чем 40 коньячных спиртов, так называемых «о-де-ви», что в переводе с французского обозначает «вода жизни». Все спирты, входящие в состав Hennessy VS, произведены на основе винограда, который выращивают в таких лучших винных областях региона Коньяк как: Петит Шампань, Гран Шампань, Фин Буа и Бордери. Для выдержки этих спиртов используются бочки, изготовленные из лимузинского дуба.

Отличительной особенностью коньяка Hennessy VS являются оттенки лесного ореха, которые постепенно ощущаются с первой волной тонов древесины. Ощущение, которое возникает во рту, можно назвать бархатисто-цветочным. Кроме того, его вкус – это настоящая кладезь вкусовых оттенков, в которых читаются и четкие тона красных ягод, и настойчивый вкус ванили. Лучше всего пить такой коньяк либо в оригинальном виде, добавив в бокал кусочек льда, либо разбавлять его небольшим количеством воды или содовой.



Hennessy Paradis Extra



можно по праву назвать и современный и роскошным. Для его создания использовался весь богатый 230-летний опыт дома Хеннесси по производству коньяков. Основателем Hennessy Paradis Extra стал Ричард Хеннесси, который в 1884 году создает «Винный Подвал Основателя», в котором должны были разместиться наиболее редкие коньячные спирты. Состав подвала пополнялся разными поколениями семьи. Наконец, смешав около нескольких сотен коньячных спиртов, Мастер Подвала создает божественный напиток – коньяк Hennessy Paradis Extra. Аромат этого напитка легок, несколько экзотичен. Он имеет тонкий, элегантный вкус, слегка острый и пряный, наполненный тонкими оттенками тропических фруктов и душистых цветов. Особенностью же Hennessy Paradis Extra является прекрасная гармония всех вкусовых оттенков на фоне утонченного привкуса рансьо.



Аромат: безупречно сбалансированное соединение запахов ванили, растительных цветочных масел, засахаренных фруктов и специй.

Вкус: длительное послевкусие, постепенно открывающее глубинный вкус напитка, непрерывные переливы засахаренных фруктов, соединившихся в гармонии, которую не тревожит преобладание ни одного из них.

Среди коньяков Дома Хеннесси Richard называют "королем коньяков", он был создан в 1996 году в честь основателя Дома из самых старинных спиртов "Founder's Cellar", самой дорогой части коллекции Дома Хеннесси. В его состав входят редчайшие спирты, полученные из урожая винограда Фоль Бланш 1830 и 1860 годов, почти полностью истребленного в 1870 году эпидемией филлоксеры и позднее замененного сортом Уни Блан.



Коньяк Hennessy X.O. Original характеризуется мужественным и крепким ароматом. Вначале Вы ощущаете аромат инжира и груши, который затем сменяется нотками черного перца и шоколада на фоне гвоздики, корицы и кардамона. Не менее ощутимы древесные тона дуба, старой кожи, а также оттенки спелых фруктов и цветов.

Этот коньяк – это настоящий напиток богов. Hennessy X.O. Original был создан в 1870 году правнуком создателя дома Хеннесси Морисом Хеннесси, который хотел порадовать узкий круг своих родных и друзей. С тех пор практически на 80 лет название Хеннесси ассоциируется у ценителей с именем Hennessy X.O. Original. Наконец, в 1947 году для этого напитка была заказана специальная фигурная бутылка-графин, которую украшала ветвь виноградной лозы. Благодаря своей исключительности и безумной популярности, этот коньяк стал не только гордостью дома Хеннесси, но и стал основой целого класса коньячных напитков. В состав Hennessy X.O. Original входит более чем 100 коньячных спиртов выдержкой от 20 до 30 лет, которые рождаются в таких плодородных винных землях как Grande Champagne, Borderies, Petit Champagne и Fins Bois. Часть спиртов даже относится к началу XX века.



Коньяк Remy Martin VSOP

является флагманом дома Реми Мартин. Купаж напитка составлен из сотен коньячных спиртов возрастом от 4 до 15 лет, но только из апелласьонов Гран и Пти Шампань, причем содержание спиртов из Гран Шампани составляет не менее 50%. Французский коньяк отличается золотистым янтарным цветом, во вкусе гладкий и очень хорошо сбалансированный.

Букет напитка сначала восхитит вас легкими ароматами ванили, дуба, фиалок, роз и абрикосового джема, а затем к этим ароматам добавятся нотки легкого портвейна, лесных орехов, абрикосов и лакрицы.



Martell (русск. Мартель) — старейший и один из известнейших французских коньячных домов. Занимает третье место по производству коньяка в мире после «Hennessy» и «Rémy Martin».



Коньяки Martell

- **Cognac Martell VS (от Very Special – очень особый)** был создан около 150 лет назад и первоначально носил название 3-х звездочный (***) . На сегодняшний день этот коньяк пользуется мировой репутацией. Martell VS обладает гармоничным, хорошо сбалансированным и мягким, фруктовым вкусом, оставляющим во рту приятное ощущение свежести и чистоты. Идеален для коктейлей «лонг дринк» (long drinks) и классических коктейлей. Цвет: светло-золотой. Буquet: мягкий и нежный с легкими, свежими, фруктовыми нотками.
- **Cognac Martell V.S.O.P Medaillon (от Very Superior Old Pale)** – превосходный старый (светлый) Martell Medaillon VSOP украшен эмблемой с портретом Людовика XIV, последний год правления которого (1715) ознаменован основанием дома Cognac Martell. Цвет: золотисто-янтарный. Буquet: слегка виноградный, немного древесный, с примесью ванили.
- **Martell Noblige**-стильный, приятный коньяк, родившийся в результате сочетания более ста индивидуальных спиртов или смешанных cognacs . Некоторые из этих спиртов выдерживаются в дубовых бочках дольше общепринятого для большинства коньяков VSOP срока, что придает Cognac яркость и древесные оттенки. Цвет: Золотисто-медный. Буquet: Изысканный, элегантный и утонченный, с богатой палитрой запахов и сочным фруктовым ароматом.
- **Cognac L'Art de Martell** был выпущен в ограниченном количестве в 1997 году, в честь возвращения Гонконга Китаю. Дизайн его графина был создан знаменитым французским производителем стеклянных и хрустальных изделий, фирмой Daum, и сегодня по всему миру существует только 1997 таких графинов. Цвет: Глубокий, золотисто-медный. Буquet: Утонченный и чрезвычайно многообразный, с потрясающей палитрой ароматов, оттенками сухофруктов и орехов.

- **Martell CORDON BLEU**-созданный в 1912 году Эдуардом Мартелем, коньяк Cordon Bleu превратился в настоящую легенду. Его исключительный вкус, отмеченный преимущественно спиртами Бордери, его подлинная бутылка, оставшаяся неизменной с момента создания, делают его эталоном среди самых знаменитых коньяков. Цвет: Глубокий золотисто-медный. Буquet: «Округлый» и богатый, с цветочным и пряным ароматом.
- **Martell Creation**-это новая интерпретация cognac категории Extra. У него уникальный купаж, роскошная упаковка и архитектурный дизайн. Он сочетает в себе свежие, фруктовые ноты спиртов Бордери с ореховыми, пряными оттенками выдержанных спиртов Гран-Шампань
- **Martell L'Or**-создан преимущественно из спиртов Гран Шампань. Некоторые спирты этого коньяка вышли из винного погреба “Le Paradis”, где они выдерживались в дубовых бочках более 60 лет. Цвет: Глубокий золотисто-медный. Буquet: Ярко выраженный, мощный и богатый, с оттенками черной смородины.
- **Martell XO**-знаменитый коньяк, неизменно воплощающий в себе творческий и активный дух его создателя, известен как благородством своего купажа, так и поразительной красотой оформления. Изысканный баланс силы Гран-Шампань и зрелой элегантности Бордери. Цвет: Насыщенный золотой с медным оттенком и благородным блеском красного дерева.



Технология производства коньяка

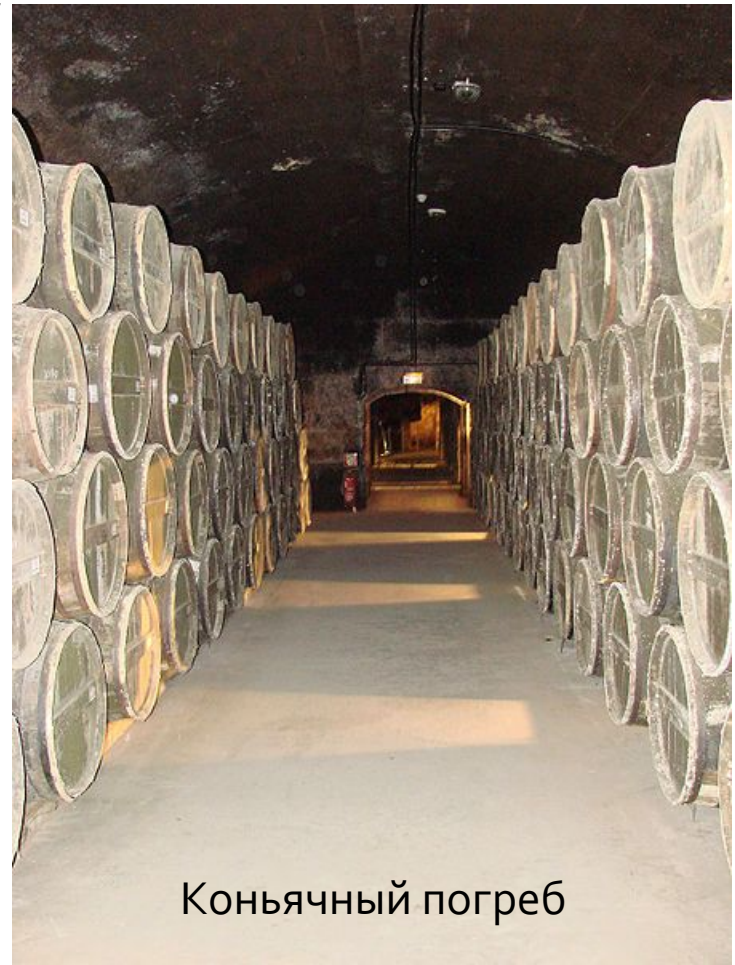
Основным сортом белого винограда, из которого производится коньяк, является уни блан — медленно созревающий сорт с высокой кислотностью, высокой урожайностью и устойчивостью к болезням (в частности, к серой гнили и филлоксере). Кроме уни блан, в меньшей степени, выращивают и используют в производстве коньяка сорта фоль бланш, коломбар и монтиль. Они дают более ароматные и богатые во вкусе спирты, нежели уни блан, но очень сложны в выращивании. Сбор урожая в хозяйствах обычно происходит в октябре.

Сразу же после сбора урожая начинается отжим виноградного сока. При отжиме сока традиционно используют горизонтальные пневматические прессы, которые не дробят косточки ягод. Использование прессов с архимедовым винтом запрещено законодательством. Отжатый виноградный сок далее отправляют на ферментацию. Как и весь процесс производства, отжим и ферментация тщательно контролируются, так как они играют определяющую роль в итоговом качестве коньячного спирта. Ферментация длится порядка трёх недель, после чего, вина с высокой кислотностью и содержащие 9 % алкоголя, отправляют на дистилляцию.

Процесс дистилляции ферментированного виноградного вина происходит в традиционном «шарантском перегонном кубе», состоящем из подогреваемого на открытом огне экстракционного котла (источниками огня являются уголь или газ), колпака котла в форме «луковицы», и трубки, изогнутой в виде «лебединой шеи», которая далее трансформируется в змеевик, проходящий через охладитель. Непосредственно процесс дистилляции состоит из двух этапов:

- 1-й этап — это получение первичного базового дистиллята, так называемого спирта-сырца (фр. *première chauffe*), крепостью порядка 27-32 %. Небольшие производители дистиллируют вино «на осадке», то есть не фильтруя, тем самым получают спирт-сырец с максимальным количеством ароматических и вкусовых составляющих, что в последующем передается характеру будущего коньяка;
- 2-й этап — это отправка спирта-сырца на вторичную дистилляцию для получения уже базового высококачественного коньячного спирта (фр. *bonne chauffe*). Во втором этапе дистилляции полностью открывается опыт и мастерство «мастера дистилляции», на котором лежит ответственность за корректный отбор первой, второй и третьей фракции дистиллята. Именно вторая фракция, крепостью 68-72 % алкоголя, идёт на дальнейшую выдержку в дубовых бочках и становится коньяком.

Согласно законодательству, коньячный спирт, дабы называться коньяком, должен быть выдержан в дубовых бочках не менее двух лет. Максимальный же возраст выдержки коньяка не ограничен законодательно. Но, как показывает практика, выдержка коньяка в бочке более 70 лет уже не влияет на его характер и изменения, происходящие с ним, незначительны. Дуб, как материал для изготовления бочек, выбран по причине прочности, мелкозернистости структуры и высоких экстрактивных качеств. Бочки для коньяка, объёмом от 270 до 450 литров, до сих пор изготавливают вручную из стволов дуба, произрастающего в лесах Тронсё и Лимузен, возрастом не менее 80 лет. Тронсёйский дуб характеризуется крупнозернистой мягкотанинной структурой, в то время, как лимузенский — среднезернистой, твердой и высокотанинной структурой. При изготовлении бочки обжигаются изнутри, чтобы размягчить структуру дерева, повысив тем самым его экстрактивные качества. Существует несколько уровней обжига бочек, в зависимости от потребностей производителя. Интересно, что после обжига внутренняя поверхность бочки покрыта слоем жженого сахара — видоизмененной под воздействием температуры глюкозы, находящейся в структуре дерева. После заполнения бочки с будущим коньяком помещают в погреб для последующей выдержки или «созревания».



Коньячный погреб

За время первых лет выдержки свойства коньячного спирта меняются, происходит экстрагирование извлекаемых из древесины дубильных веществ, лигнина, редуцирующих сахаров, и в меньшей степени — аминокислот, липидов, летучих кислот и масел, смол, а также ферментов. Коньячный спирт приобретает золотистую окраску и наполняется древесно-ванильными ароматами. Со временем коньяк становится темнее в цвете, мягче и округлее, в аромате и вкусе появляется множество оттенков, среди которых ноты цветов, фруктов и специй. Природная влажность погреба также оказывает большое влияние на будущий коньяк. Чем ниже влажность в погребе, тем более структурным становится коньяк, чем выше влажность погреба, тем с годами коньяк становится мягче и округлее. В процессе выдержки значительная часть коньяка испаряется через поры дерева (во Франции это называется *part des anges* — доля ангелов). «Доля ангелов» представляет собой эквивалент более чем двадцати миллионов бутылок в год. Интересно, что эти «потери» служат питательной средой для микроскопических грибов, *Torula corniascens*, которые покрывают стены погреба, придавая им характерный чёрный цвет.

Если коньяк, по мнению «мастера погреба», достигает пика в своем развитии, его переливают из бочек в стеклянные бутылки, так называемые «дам-жоны» (фр. *Dames-Jeanne*), укупоривают и помещают в самое удаленное место погреба, где они могут храниться десятилетиями без изменений — это «райское» место (фр. *Paradis*).

В большинстве случаев коньяк получают путём ассамблирования (или смешивания) коньячных спиртов разных лет выдержки. При этом выдержка конечного продукта определяется минимальным сроком выдержки составляющих. При массовом производстве коньяка ассамблирование позволяет поддерживать его одинаковые органолептические свойства независимо от качества урожая винограда. Также существуют коньяки с указанием конкретного возраста выдержки и указанием года сбора урожая. Производство коньяков с указанием года сбора урожая, или миллизимных, находится под особым контролем Национального Межпрофессионального Бюро коньяков.