

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА, ХАРАКТЕРИСТИКА И ПОДАЧА: КОНЬЯКА, БРЕНДИ

САДЫКОВА АЙГЕРИМ РДГБ 3-2



Коньяк

- Начало виноградарства в районе современного производства коньяка относится к последней четверти 3 века, когда римский император Пробус разрешил галлам иметь виноградники и заниматься виноделием, до того распространённым лишь в нескольких городах.



- В 12 веке благодаря Гильому X герцогу Гайеннскому и графу Пуатье вокруг Ла Рошели образовался обширный виноградник, названный виноградником Пуату. В следующем веке из его винограда производились вина, поставляемые в страны, расположенные на берегах Северного моря, и перевозимые голландскими и скандинавскими кораблями





- Одна из лодочных станций, расположенная в бассейне реки Шаранты, отличалась от остальных своей древней историей (ещё в 11 веке здесь находились соляные склады) и качеством виноградников. Она называлась — Коньяк. Во второй половине 16 века голландские корабли заходили сюда за знаменитыми винами Шампани и Бордери.
- В 16 веке местные виноградари начали производить такое количество вина, что стало нелегко его сбывать. Качество напитка упало. Слабоалкогольные и кислые напитки не могли выдержать долгой морской перевозки.
-

- Они портились в пути и в подвалах виноторговцев. К тому же перевозка в бочках была трудоёмкой и экономически невыгодной.
- К 1641 году относится изобретение французскими умельцами из департамента Шаранта специального перегонного аппарата для получения коньячного спирта, являющегося основным сырьём при производстве коньяка. Путём перегонки из вина стали получать совершенно новый напиток. Его можно было перевозить куда угодно, и он не портился в дороге.



- В ту пору коньяк перевозили исключительно в бочках, и имя производителя осталось неизвестным потребителю. Только к 1860 году коньяк начали поставлять в оригинальных бутылках, снабжённых этикетками. Это повлекло за собой создание предприятий по производству стеклотары, ящиков, пробок и даже типографии.



Бокал и температура.

- Оценить всю гамму ароматов коньяка помогает классический широкий бокал с зауженным верхом – «снифтер», в переводе с английского «нюхать». В последнее время стало модным заменять снифтер специальным дегустационным бокалом тюльпановидной формы. Считается, что он лучше передает запах. Но этот вопрос больше интересен профессионалам, в домашних условиях между тюльпановидным бокалом и снифтером нет принципиальной разницы.



- Идеальная температура подачи коньяка – 20-25°C. Бокал наполняют на четверть.



Процесс дегустации

- Сначала на внешней стенке бокала с коньяком оставляют отпечаток пальца и смотрят на него сквозь напиток. Если отпечаток хорошо виден, коньяк качественный. Затем бокал начинают медленно вращать вокруг своей оси. На стенках начнут появляться следы, называемые «ножками», их стоит изучить внимательнее. Если «ножки» не пропадают в течение 5-ти секунд, значит, перед вами коньяк выдержкой 5-8 лет, если 15 секунд – напитку примерно 20 лет.



Правило "четырех С"

- Французы соблюдают правило «трех С»: Safe, Cognac, Cigare. Сначала они выпивают чашечку хорошего кофе, потом наслаждаются коньяком, а в самом конце выкуривают сигару.



- Закуска под коньяк существует огромное множество, начиная от фруктов, шоколада и заканчивая мясными закусками (например, дичь, баранина). Но, во всех случаях нужно придерживаться одного правила – под коньяк нужно подавать такие закуски, которые ни в коем случае не должны перебивать его вкуса, а только оттенять и наоборот. Только тогда вы сможете в полной мере насладиться, и любимым коньяком, и сопутствующей к нему закуской.



БРЕНДИ

- Происхождение бренди неясно, но крепко связано с развитием перегонного винокурения. Концентрированные алкогольные напитки известны с античной Греции и Рима, но могут уходить корнями в древний Вавилон. Бренди такой, каким он известен сегодня, впервые появился в XII веке и стал популярен в XIV веке.

Слово brandy происходит от голландского brandvine, что значит «жженое вино». Под этим названием существуют разные напитки. Лучшие из них отражают характер своей земли о образ жизни своих создателей.



■ Понятие "бренди" не относится к какому-либо конкретному напитку и на самом деле означает не более, чем технологию производства. Возникло оно на рубеже 15 и 16 веков, когда голландские купцы и моряки, занимавшиеся закупками соли в бассейне реки Шаранта, попутно забирали производившееся там вино - очень вкусное, но очень нестабильное. Чтобы, во-первых, сохранить вино, часто портившееся во время перевозок, а, во-вторых, сократить число бочек, они начали подвергать это вино перегонке (дистилляции), а получившийся продукт получил название "brandewijn" - пережженное или перегнанное вино. Слово "brandewijn" постепенно трансформировалось в "бренди", и хотя голландцы были далеко не первыми, кто подвергал вино перегонке, именно им принадлежит честь дать название семейству самых разных спиртных напитков.

ПРОИЗВОДСТВО И СВОЙСТВА БРЕНДИ

- Каждая страна выпускает бренди по своей индивидуальной технологии. Поэтому напиток существенно различается в зависимости от страны происхождения, марки, сырья. Одними из лучших считаются испанские бренди, имеющие характерный сладковатый привкус. Но бренди других стран, например, португальские или итальянские, также ценятся любителями этого напитка.
- Правилами Евросоюза предусмотрено, что *бренди (brandy)* называется только напиток, приготовленный из виноградного вина или измельченного, но не отжатого винограда и выдержанный в бочках из дуба не менее 6 месяцев; обладающий крепостью не менее 36% об.; не разбавленный спиртом и ничем не подкрашенный, за исключение карамели; ничем не ароматизированный, если только это не предусмотрено способом производства, как, например, в случае со знаменитой греческой Метаксой (Metaxa).

- Если можно вывести какие-то общие *свойства бренди* из всего разнообразия напитков под этим именем, то они будут выглядеть примерно так.
- Компоненты: дистиллят из виноградного или любого другого фруктово-ягодного вина, перебродившего сока или отжимки, а также смешанные спирты, может входить карамель.
- Содержание спирта (крепость): не менее 36% об., для приготовления креплёных вин используют бренди 80-90% об.
- Аромат и вкус: приятный, похожий на коньячный, отличается в зависимости от исходного сырья.
- Цвет, прозрачность: как правило, золотисто-коричневый.
- Сроки выдержки: не менее полугода.

ВИДЫ БРЕНДИ

- виноградное бренди (eau-de-vie de vin) изготавливают путём перегонки (дистилляции) забродившего виноградного сока, после чего полученный спирт подвергают определенной выдержке. Производят его почти везде, где занимаются выращиванием винограда: в Европе, Америке, ЮАР. Существуют такие разновидности виноградного бренди, как французские Коньяк и Арманьяк, испанский Хересный бренди, греческий бренди Metaxa.





- бренди из выжимок (eau-de-vie de marc) делают из виноградной мякоти, косточек, кожуры, черенков, которые всегда остаются после прессования винограда в процессе изготовления вина. Примерами такого вида бренди могут служить итальянская Граппа, французский Марк, грузинская Чача или южнославянская Ракия.



- фруктовое бренди (eau-de-vie de fruits) изготавливают из любых других ягод или фруктов кроме винограда. Самые распространённые яблочное бренди – Кальвадос, вишнёвое – Киршвассер, сливовое – Сливовица, грушёвое – Уильямс, малиновое – Framбуаз, бренди из ягод можжевельника – Боровичка.

КАК ПИТЬ БРЕНДИ. БОКАЛЫ ДЛЯ БРЕНДИ.

- **Бренди** принято подавать в коньячных тюльпанообразных бокалах, суженных кверху. Обычно после еды, то есть как дижестив. Перед сервировкой рекомендуется слегка охладить напиток, приблизительно до 16 градусов. Перед тем, как пить, немножко согрейте бокал бренди в ладони. Это увеличивает концентрацию ароматов в напитке, позволяет почувствовать вкусовую гамму и изысканный букет бренди.
- Этот напиток великолепно сочетается с мясными блюдами. Качественным бренди наслаждаются также с сигарой или кофе. При этом кофе желательно использовать свежемолотый и заваривать по всем правилам приготовления.
- Как компромиссный вариант бренди можно пить в качестве аперитива. Тогда напиток употребляют со льдом или с содовой, в составе всевозможных коктейлей.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!