# Особенности технологий производства коньяка

Коньяк – благородный напиток, являющийся украшением любого праздничного стола. Сегодня он чрезвычайно распространен, но долгие годы технология его производства держалась в строжайшем секрете. Одна лишь Франция владела тайной приготовления этого крепкого алкогольного напитка.

Сегодня технология приготовления коньяка, хоть и распространилась по миру, является достаточно сложным, многоэтапным процессом. Для того, чтобы достичь специфического вкуса, приятного аромата, определенной крепости необходимо сложное оборудование, опытные мастера, соблюдение малейших нюансов в работе.

## Краткая история коньяка

Франция издавна славилась производством прекрасных вин. Начиная с XII века, спиртные напитки начали перевозить на торговых кораблях в соседнюю Англию. Другие страны тоже были не прочь отведать французских вин, но при длительной транспортировке напиток терял первоначальные качества, скисал, становился непригодным для употребления.

В XVI веке был открыт метод перегонки спирта. Это позволило винам сохранять крепость длительное время и расширить их экспорт. Но окончательно превратиться в коньяк крепкий алкоголь смог, благодаря случайности.

В начале XVIII века в результате военных действия английский флот блокировал французские порты. Вина долгое время простаивали в дубовых бочках, ожидая момента, когда их смогут отправить на корабли. Попробовав напиток, который долгое время находился в бочке, виноделы обнаружили, что это явно пошло ему на пользу. Впоследствии спирт начали выдерживать в дубовых емкостях уже специально, для придания особого вкуса и аромата.

В 1909 году название «коньяк» было официально запатентовано. Им могли называться только напитки, произведенные в одноименном французском регионе. Все остальные страны, если и разрабатывали собственную технологию напитка, вынуждены были именовать его виноградным бренди.

## Сорта винограда, используемые в производстве коньяка

Коньяк начинается с винограда: для приготовления напитка используют строго определенные сорта.

1. **Треббиано.** Данный сорт является преимущественным благодаря целому ряду характеристик. Он обладает высокой урожайностью, стойкостью перед заболеваниями. Созревает этот вид винограда медленно, имеет выраженный кислый вкус, придающий напитку цветочный аромат и пряность.
2. **Фоль Бланш.** Коньяки, произведенные из этого сорта, покоряют ярко выраженными оттенками липы и фиалок.
3. **Монтиль.** Придает напитку яркий, слегка резкий вкус экзотических фруктов.
4. **Коломбар.** Характеризуется утонченным цветочным ароматом.

Выращивать каждый из перечисленных сортов – сложная задача. Поэтому истинные французские коньяки стоят дороже аналогов.

## Сбор и обработка урожая

Сбор урожая винограда начинается в октябре. Занимаются этим специальные машины, ручной труд практически не используется. Ягоды начинают снимать, когда уровень кислотности, показатели сахара достигают оптимальных значений. Не занимаются сбором винограда в жару: подбирают погоду прохладную, но не дождливую.

Ягоды не подлежат хранению, их сразу отправляют под пресс, задача которого – слегка сдавить их. Полученный сок сливают в заранее подготовленные емкости – здесь он будет бродить, пока не превратится в сухое белое вино. Во время брожения запрещено добавлять к жидкости сахар, по правилам на этой стадии производитель имеет право разбавить напиток антисептиками в строго определенном количестве.

## Дистилляция

Перегонку вина в спирт осуществляют до марта месяца, следующего за сбором урожая. Используется метод двойной дистилляции – это позволяет максимально избавиться от сивушных масел.

Процесс перегонки проходит внутри медных кубов. На первом этапе получают спирт крепость до 30%. На втором этапе первую и последнюю порцию спиртов отсекают, оставляя среднюю часть, наиболее чистую, избавленную от вредных примесей. Ее крепость составляет 68-70%. Именно этот спирт становится основой для будущего коньяка.

Дистилляция – длительный и затратный процесс. Для того, чтобы произвести 1 партию напитка, потребуются сутки. Из 10 литров белого вина выйдет всего 1 литр коньяка.

## Выдержка, особенности бочек

Важнейший этап, после которого спирт превращается в благородный напиток – выдержка. Минимальный срок созревания коньяка в бочках – 30 месяцев.

Материал изготовления бочек – древесина дуба. Производство тары – дорогостоящая статья расходов:

* необходимы старые деревья, перешагнувшие столетний рубеж,
* на бочках недопустимы металлические элементы, использование клея,
* перед тем, как начать использование тары, ее высушивают на воздухе не менее 5 лет,
* древесина должна быть высокого качества, не пористой.

Именно дубовые бочки по прошествии времени придают коньяку неповторимый цвет и узнаваемый аромат.

## Розлив, купажирование

Когда вино отбыло положенный срок в бочке и превратилось в коньяк, его разливают в стеклянную тару и помещают в погреб – с этого момента вкус напитка, цвет и аромат уже не изменятся.

Для того, чтобы создавать разные напитки, отличающиеся крепостью, вкусовыми характеристиками, специалисты смешивают различные по возрасту спирты между собой. Процесс называется купажированием.

Возможно добавление к алкоголю иных составляющих для улучшения аромата:

* карамели,
* сахара,
* дубовой стружки,
* дистиллированной воды,
* патоки.

Этап купажирования является завершающим – после него напиток готов к продаже.

## Особенности коньячных бутылок и подарочной упаковки

Истинный коньяк обязательно разлит в оригинальные бутылки, упакован в специальные коробочки. Каждый коньячный дом стремится защититься от подделок, поэтому прибегает к узорным формам тары, определенным пробкам, ставит гравировку на этикетках, и т.д. кто-то предпочитает лаконичные формы тары, кто-то – подчеркнуто-изысканные, фигурные.

Часть производителей сосредотачивает внимание на изготовлении подарочных упаковок. Например, коньячный дом «Delamain» помещал бутылку с напитком внутрь коробки, которая при распаковке превращалась в подобие аккордеона. Подарочный набор «Hennessy Richard” снаружи отделан нубуком, изнутри – сатином. Дорогие виды коньяков «Martell» помещены в коробочку из дорогого африканского дерева, обтянутого бархатом.

## Лучшие французские коньяки

Многие коньячные дома Франции существуют в течение нескольких столетий: их продукция проверена временем, изготавливается с соблюдением старинных технологий, и по праву считается самой качественной.

На сегодняшний день лучшими французскими коньяками считаются следующие:

1. **Хеннеси (Hennessy)**. Напиток, не нуждающийся в представлении – его название известно во всем мире. Один из самых дорогих коньяков, которыми в свое время восхищались императоры практически всех европейских держав. Его производят по технологии XVIII века. Хенесси – абсолютный лидер массового коньячного производства. В то же время, эту марку подделывают чаще остальных.
2. **Камю (Camus).** Один из старейших коньячных домов, основанный во второй половине XIX века. Изюминка производства в том, что предприятием испокон веков владеет одна и та же семья. При этом, «Камю» остается очень крупным поставщиком, доставляя алкоголь в более, чем 150 стран мира. В линейке коньяков «Камю» - напитки различной выдержки, обладающие разнообразным послевкусием, ароматом. Есть марки, отмеченные наградами на международных конкурсах.
3. **Мартель (Martell).** Старейший из французских коньяков, отсчет существования начинается с 1715 года. Репутация данной марки безупречна – в числе выпускаемой сегодня продукции имеются даже напитки премиум-класса. У компании узнаваемый герб в виде трех молотков (название «мартель» с французского так и переводится – «молоток»). Продукция «Мартель» позиционирует себя, как напиток для аристократов: это подчеркивает реклама коньяка, а также дизайн бутылок, к созданию которых привлекают архитекторов с мировыми именами. По вкусу коньяки данной марки считаются самыми мягкими.
4. **Реми Мартин (Remy Martin).** Продукция данного предприятия обязательно найдется в лучших ресторанах мира. «Реми Мартин» - второй после «Хеннеси» крупный поставщик коньяка. Любовь к напитку данного коньячного дома вполне обоснована: производство основано на соблюдении старинных традиций, каждому этапу уделяется самое пристальное внимание. Коньяки под маркой «Реми Мартин» регулярно становятся обладателями медалей на престижных международных конкурсах.
5. **Курвуазье (Courvoisier).** Второе название напитка – «коньяк Наполеона». По легенде, французских полководец и правитель предпочитал алкоголь только этой марки. Сегодня императорский коньяк доступен любому – если, конечно, хватит денег, ведь стоит он недешево. Ассортимент компании представлен достаточно широко: имеются напитки любого вкуса и возраста, начиная от молодых коньяков, оканчивая теми, чей возраст исчисляется десятками лет.
6. **Деламейн (Delamain).** С конца XVIII века коньячным домом владеет семейство Деламейн. Их коньяки уже более 200 лет ценятся по всему миру, сегодня руководство имеет лицензию даже на производство винтажных напитков. Фирма специализируется на производстве коньяков категории «очень старые» - молодых напитков в линейке нет. Каждая линия выпускается ограниченным тиражом и стоит очень дорого.
7. **Хайн (Hine).** Продукция «Хайн» поставляется преимущественно в Великобританию. Фирма специализируется на выпуске винтажных и миллезимных коньяков. Среди предлагаемых напитков есть не только напитки с давно проверенной рецептурой, но и новинки, отмеченные на престижных выставках.
8. **Фрапен (Frapin).** Особенность напитков данного бренда – изготовление исключительно из спиртов Гранд Шампани, считающихся эталонными. Среди клиентов – около 75 стран, преимущественно европейских. Самые молодые коньяки в линейке – 6-летние, есть экземпляры, достигающие 10 и более лет.
9. **Годе (Godet).** 15 поколений семьи Годе занимаются производством алкоголя, их продукция – верх совершенства. Партии выпускаются ограниченные, большая часть работ производится вручную. Среди коньяков марки «Годе» немало экспериментальных и необычных по вкусу.
10. **Харди (Hardy).** Линейка элитных французских коньяков, поражающих многообразием ароматов и вкусов. Коллекция алкоголя этой марки – настоящее произведение искусства: над оформлением бутылки, упаковки трудятся известные дизайнеры. Отличительная особенность продукции – мягкость.