

И.Ф. Нягу

**Производство коньяка и
кальвадоса в Молдавии**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 66.0
ББК 35
И11

И11 **И.Ф. Нягу**
Производство коньяка и кальвадоса в Молдавии / И.Ф. Нягу – М.: Книга
по Требованию, 2021. – 291 с.

ISBN 978-5-458-45022-5

ISBN 978-5-458-45022-5

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2021

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2021

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

коньячные заводы полного профиля, оснащенные современной техникой. Усилиями молдавских ученых, опытных виноделов республики достигнуты большие успехи в повышении качества коньяков. Многие марки молдавских коньяков удостоены высоких наград (золотых и серебряных медалей) на отечественных и международных выставках и дегустациях, большинству коньяков присвоен государственный Знак качества.

Наряду с этим следует признать, что при становлении и развитии коньячного производства в Молдавии были допущены отдельные просчеты и ошибки организационного и технологического порядка, что обусловило недостаточно высокое качество ординарных коньяков, отсутствие четкой специализации сырьевой зоны по изготовлению коньячных виноматериалов, поставку предприятиям бочкотары, несоответствующей требованиям коньячного производства, большие потери на отдельных этапах изготовления коньяков. На некоторых предприятиях неправильно проводится монтаж перегонных установок и нарушаются режимы их эксплуатации.

Ликвидация имеющихся недостатков, внедрение новых современных научно обоснованных технологических приемов и решение ряда организационных вопросов создадут необходимые условия для повышения эффективности производства и качества коньяков.

Решению всего комплекса задач, стоящих перед коньячной отраслью республики в текущей пятилетке, будет способствовать осуществленное за последние годы в Молдавии качественное изменение ассортимента винограда — замена гибридных сортов европейскими, создание крупных специализированных аграрно-промышленных объединений по выращиванию винограда и его переработке.

Большое значение для повышения эффективности коньячного производства и качества выпускаемых коньяков имеет использование результатов научных исследований по химии и биологии коньячного производства, выполненных в последние годы советскими и зарубежными учеными, а также широкое внедрение передового отечественного и зарубежного опыта.

Задачей отрасли является резкое увеличение экспортных возможностей молдавских коньяков. Для ее решения необходимо повысить качество наших конья-

ков и довести их до уровня мировых стандартов. Учитывая, что эталоном качества в международной торговле являются коньяки крупнейших французских фирм, важно изучить опыт работы этих фирм и добиться изготовления продукции, не уступающей французской.

При подборке материалов для написания книги был учтен отечественный и зарубежный опыт производства коньяка, использована также документация, приобретенная автором при посещении в 1973 году коньячных фирм и научных учреждений Франции.

ИСТОРИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНЬЯКА

Возникновение и развитие коньячного производства во Франции

Традиционно винодельческая страна Франция добилась признания своей продукции почти всеми странами мира. Районирование сортов винограда, отбор и агротехнические приемы здесь производят с целью получения винограда, необходимого для производства высококачественных вин и коньяков, способных конкурировать на мировом рынке с лучшей винопродукцией других стран.

Выращивание винограда во Франции сосредоточено в районах с оптимальным температурным режимом, определенными типами почв и удобным рельефом. Размещение виноградных плантаций определяется повышением урожайности винограда, увеличением производительности труда на виноградниках и снижением себестоимости продукции.

Хорошее качество французских коньяков, вырабатываемых в отдельных специализированных микрорайонах, и значительная интенсификация производства подтверждают эффективность региональной специализации его, позволяющей полнее использовать природные условия отдельных районов и получать дешевую и высококачественную продукцию.

Центром производства коньяка во Франции является город Коньяк — главный город департамента Шаранта. От города Коньяк и получил свое название этот напиток (по решению Парижской конвенции 1864 года).

Почвы этого района меловые, известковые, то есть бедные, но они пригодны для выращивания сортов винограда коньячного направления.

Климат здесь не морской и не континентальный: легкая, не знающая холодов зима и умеренно жаркое лето. По мнению французов, коньяк может производиться

только в Шаранте, так как нигде нет комплекса тех условий, которые имеются в этом районе.

Зона коньячного производства, делимитированная департаментами Шаранта и Шаранта-Маритим, — расположена на западной окраине Франции вблизи Атлантического побережья. Фирмы, размещенные в Шаранте, строго придерживаются принятой классической технологии производства коньяка, и их продукция пользуется мировой славой.

Виноградарство в регионе Шаранта известно еще с античных времен. Будучи организовано римлянами в I веке до нашей эры, в средние века виноделие стало основой экономики этого района вследствие значительного экспорта шарантских белых вин в Англию, Голландию и Скандинавские страны.

В погоне за большими прибылями шарантские виноградари заменили прежние римские сорта винограда высокоурожайным сортом Фолль-бланш, который давал высокие для того времени урожан — 160 ц/га на богарных землях.

Однако вина из этого сорта винограда получались малоалкогольными, высококислотными, посредственного вкуса и не выдерживали длительных перевозок на парусных судах, что привело к резкому сокращению экспорта французского вина.

Во избежание порчи вина шарантские виноделы вынуждены были организовать его перегонку. Вначале вино перегонялось один раз на кубовых аппаратах простейшей конструкции. Получали спирт крепостью порядка 26—28% об. и весьма посредственного качества. Но этот спирт не портился, и его производство продолжалось очень длительное время, примерно 200 лет. В начале XVI столетия стали применять метод двойной сгонки, который заключался в повторной фракционной перегонке низкоградусного спирта (на том же кубовом аппарате). Следует заметить, что и до настоящего времени спиртокуры Шаранты применяют кубовый аппарат своих предков (он, конечно, усовершенствован) с соблюдением трехвековой традиции, являющейся гарантией качества спирта.

В результате второй перегонки получался спирт крепостью около 70% об. с нежным тонким ароматом

и приятным вкусом. Этот спирт быстро завоевал рынки Европы.

Кстати, легенда приписывает изобретение двукратной перегонки французцу шевалье де ля Круамаррон из Бреэна (департамент Шаранта), который до того «увлекся» низкоградусным спиртом, что у него начались галлюцинации. Однажды ему показалось, что он попал в ад, где его страшно терзали черти, а сам сатана будто сказал, чтобы он еще раз перегнал спирт и тогда он попадет в рай. Придя в себя, шевалье поспешил в сарай, где находился перегонный аппарат и, вторично перегнав низкоградусный спирт, получил великолепную продукцию.

Двукратную перегонку спирта во Франции начали в 1529 году, спирт экспортировался без какой-либо выдержки, а в местах потребления его разбавляли по вкусу холодной водой.

Понадобилось еще почти 200 лет для внедрения метода многолетней выдержки коньячного спирта в дубовых бочках. Это завершило технологическую схему изготовления коньяков, которая с тех пор — с 17С1 года в принципе остается без изменения.

Таким образом, коньячное производство во Франции возникло и оформлялось эмпирически в течение многих веков и по настоящее время сохранило многие средневековые традиции.

Производство коньяков во Франции постоянно увеличивалось (с перерывом в годы наполеоновских войн), а экспорт коньяков к 1878 году достиг внушительной цифры — 5 млн. дал. Страшным ударом для коньячного производства Франции явилась гибель виноградников от филлоксеры (1879—1880 годы). На известковых почвах Шаранты этот вредитель развивался особенно быстро. Практически за два года погибли все виноградные насаждения коньячной зоны, и понадобились большие усилия виноградарей, ученых, а также огромные денежные затраты для восстановления виноградников.

В борьбе с филлоксерой французскими учеными и виноградарями было испытано много различных средств. Сначала пытались локализовать и уничтожить вредителя путем инъекции сероуглерода в почву зараженных виноградников с последующим выкорчевыванием и сожжением всех лоз. Но это обходилось дорого и ре-

зультатов почти не давало. Потом практиковали временное затопление виноградников водой. Однако это можно было производить только на орошаемых виноградниках с ровным рельефом. Кроме того, метод этот, как оказалось, был малоэффективным: если филлоксера и погибала, то яйца ее оставались.

Единственным средством предохранения лозы от пагубного действия филлоксеры стала прививка ее на подвоях американских филлоксероустойчивых лоз, точнее — на их гибридах. Применение этого метода, предложенного французским ученым Планшоном и усовершенствованного его соотечественниками, положило начало, как правильно указывает М. А. Ховренко, новой эре в виноградарстве.

Посадкой гибридов американских филлоксероустойчивых лоз и использованием их в качестве подвоев французские ученые спасли благородные сорта виноградной лозы от гибели, оказав тем самым неоценимую услугу не только Франции, но и остальным странам, где была развита культура винограда.

«Опустошенный филлоксерой юг Франции, — пишет М. А. Ховренко, — вновь зазеленел виноградниками; филлоксера стала не страшна, и виноградари всех стран должны быть также признательны Планшону, как и французы, поставившие ему в 1894 году памятник в Монполье с надписью: «Виноградари — Планшону»¹.

Восстановление виноградников, которое заключалось в замене погибших корнесобственных кустов привитыми, было затруднено тем, что подвойная лоза Рипария Рупестрис не приживалась на известковых почвах страны. Ученым-виноградарем П. Виала был выведен гибрид Витис Берландиери, хорошо развивающийся на почвах Шаранты.

Работы по восстановлению виноградников продолжались 20 лет, и проводились они не на всех площадях, а только на тех, которые давали сырье для лучших марок коньяков. Остальные площади были преобразованы в естественные пастбища.

Для осуществления руководства по восстановлению

¹ М. А. Ховренко. Общее виноделие. М., 1909.

виноградников в 1890 году в г. Коньяк был создан научный центр, директором которого стал известный ученый Л. Раваз — автор первой монографии о коньячном производстве Франции («Страна коньяка», 1900 год).

В 1909 году был издан «Закон о коньяке». Он определил зоны выращивания винограда для производства коньяка (6—8 микрорайонов) и установил основные правила производства коньяков, которые с незначительными изменениями действуют и в настоящее время. Правила предусматривают изготовление коньяков только на делимитированной территории из разрешенных сортов винограда, перерабатываемого местными традиционными приемами при умеренном прессовании (шнековые прессы запрещены).

Право на название «коньяк» в соответствии с декретами 1909, 1919, 1927 и 1939 годов предоставлено коньякам, выработанным по французской классической технологии в районе Шаранта. Разрешена только двукратная перегонка виноматериалов на кубовом аппарате так называемого шарантского типа, а выдержка — в дубовых бочках.

Иные площади, отведенные под виноградники в коньячной зоне Франции, составляют около 80 тыс. га, а 6 микрорайонов (крю) образуют как бы концентрические круги, в центре которых г. Коньяк (с убывающим качеством винограда по мере удаления от него).

Урожай винограда в этой зоне значительно колеблется и зависит от климатических условий года. Сахаристость винограда для приготовления коньячных виноматериалов в среднем за последние десять лет составила 14,9—15,8%.

Плодоносящие площади виноградников района Шаранта в 1974 году составили 79,5 тыс. га, в том числе микрорайона Большая Шампань — 11,7, Малая Шампань — 12,5, Бордери — 5,1, Фен Буа — 27,7, Бон Буа — 17,0 и Буа Ординер — 5,5 тыс. га.

Характерными для коньячных зон Франции являются небольшие размеры виноградников, находящихся во владении единоличных фермеров (табл. 1).

Сортимент винограда, методы его возделывания и уборки за послевоенные годы претерпели значительные

Таблица 1

Площади виноградников в коньячной зоне Франции по хозяйствам (1975 год)

Размеры виноградников, га	Количество хозяйств	Общая площадь, тыс. га
До 1	15 366	9,3
1—2	5 465	9,6
2—3	3 126	8,9
3—5	3 315	14,5
5—7	1 578	10,3
7—10	956	8,6
10—15	527	7,0
15—20	157	3,0
20—30	143	3,6
30—40	30	1,2
Свыше 40	22	1,8
Всего	30 685	77,3

изменения. Прежде в Шаранте количество кустов на 1 га составляло 10—12 тыс., что полностью исключало возможность механизированной обработки виноградников. В настоящее время механизация работ на виноградниках привела к необходимости сократить количество кустов. При этом с целью сохранения урожайности была увеличена нагрузка на кусты, что вызвало сильное поражение винограда серой гнилью и необходимость замены сорта Фолль-бланш другими сортами. Наиболее подходящим оказался сорт Сент-Эмилион. Это сорт высокоурожайный, позднего периода созревания, устойчивый по отношению к серой гнили. Некоторое распространение получил также устойчивый к серой гнили сорт Коломбар.

В научном центре г. Коньяк ведутся работы по селекции сортов винограда, борьбе с болезнями и вредителями винограда, изучению почвы, качества винограда, необходимого для получения высококачественных коньячных виноматериалов, использованию коньячного спирта в виноделии, проблемам развития виноградарства и коньячного производства и по другим вопросам.

Ныне почти все трудоемкие работы на крупных винодельческих и коньячных фирмах Франции выполня-

ются машинами. Особенно хорошо механизированы погрузочно-разгрузочные работы в тарном хозяйстве. На крупных фирмах механизированы все производственные процессы. Это дает большой экономической эффект. Опыт крупных фирм Франции по производству коньяка свидетельствует о том, что оптимально эффективного производства и высокого качества продукции можно добиться на крупных аграрно-промышленных предприятиях и фирмах, где специализировано производство и налажен тесный контакт с торгующими организациями, обеспечивающими этим фирмам широкий экспорт продукции.

Перегонку виноматериалов на коньячный спирт осуществляют 210 спиртокуров-профессионалов, работающих в 54 кооперативах и крупных фирмах. Коньячные фирмы закупают не виноматериалы, а коньячный спирт так как считается, что невозможно предугадать качество спирта, исходя из сложения виноматериалов, закупленных у разных хозяев.

Хранилища для выдержки коньячного спирта, в основном, принадлежат крупным фирмам. Их вместимость составляет (1975 год) свыше 20 млн. дал. Хранилища, как правило, надземного типа с установкой бочек в 2—3 яруса. В последнее время внедряется стеллажный метод установки бочек в 8 и более ярусов с комплексной механизацией всех работ по установке бочек, их разборке и уходу за ними. Реализация коньяка в 1975 году составила 8,5 млн. дал.

После второй мировой войны во Франции начали использовать коньячный спирт также для изготовления десертных вин Пино Шарантское (белое — из сорта Шардоне, розовое — из сорта Пино черный).

Пино Шарантское содержит 17% об. спирта и не менее 12% сахара, готовится из свежееотжатого сусла путемкрепления выдержанным 3—4 года коньячным спиртом. После чего виноматериал выдерживается до 5 лет. Это вино считается лучшим десертным вином Франции.

Во Франции коньячный спирт применяется также вместо спирта-ректификата в производстве ликеров, пользующихся огромным спросом, несмотря на высокие цены. Это — апельсиновый ликер «Коранж», абрикосовый «Абриконьяк» и «Бенедиктин ВВ».

Наиболее крупными фирмами по производству французских коньяков, имеющими «стаж» 150—250 лет, являются «Мартелль», «Эннесси», «Курвуазье», «Камю», «Реми-Мартэн». Каждая из этих фирм выпускает от 1 до 4 наименований коньяков и только марочных. Отдельные марки коньяков — «Голубая лента» фирмы «Мартелль»; «Наполеон» — «Курвуазье», «Фин Шампань» фирмы «Реми-Мартэн» — выпускаются свыше 100 лет и качество их постоянно.

Значение коньяков для французской экономики огромно (свыше 30% поступления инвалюты получает Франция от реализации вин и спиртных напитков). В связи с этим во Франции создано Национальное бюро коньяка, которое включает: научный центр, оснащенный современными лабораториями; отдел статистики, имеющий компьютер (УВМ-360); центр документации и информации; центр контроля и борьбы с фальсификацией; центр коллективной пропаганды и рекламы.

Национальное бюро коньяка имеет также опытную сельскохозяйственную станцию для испытания сельхозмашин и новых средств борьбы с вредителями винограда. Бюро организует курсы подготовки и повышения квалификации для работников коньячного производства, издает популярную научно-техническую литературу, выдает сертификаты для экспорта коньяка.

Производство отечественного коньяка

По правилам, принятым в 1900 году в России, все коньяки делились на три группы: русский коньяк, иностранный коньяк, искусственный коньяк. Русский коньяк — это алкогольный напиток из виноградного вина, хлебного спирта и эссенции. Иностранный коньяк мог быть любого происхождения, искусственный коньяк — это крепкий напиток, приготовленный химическим путем.

В начале XX века из-за границы в Россию, как и в другие страны, завозилось много фальсифицированного коньяка. Делалось это так. Лондонские фирмы закупали картофельный спирт в Германии, отправляли его в Бордо (Франция), там некоторое время спирт выдерживали, потом перерабатывали и под маркой французского конья-