

**Иван Дубровин**

**ВСЁ О КОНЬЯКЕ**

УДК 663.2/3.  
ББК я92  
Д79

**Дубровин И.**

Д79 Всё о коньяке / И. Дубровин. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 84 с. — (Здоровая жизнь).

Коньяк... Это название знакомо каждому, кто считает себя настоящим знатоком непреходящих ценностей, гурманом и жизнелюбом, для которого неторопливая беседа с друзьями, кубинские сигары и крепкий кофе являются неизменными атрибутами хорошей, спокойной и размеренной жизни.

Все хотят жить красиво и достойно, и все могут обеспечить себе такую жизнь, снабдив себя всеми необходимыми для этого атрибутами. Но этого недостаточно. Мало купить коньяк. Мало накрыть красивый изысканный стол. Мало позвать друзей.

Надо знать. Знать, как выбрать **ДЕЙСТВИТЕЛЬНО** хороший коньяк. Как его правильно подать. Как приготовить коктейли на основе коньяка. **КАК** пить коньяк. Знать, какая закуска подчеркнет вкус и запах коньяка. Знать о коньяке все...

Вы достойны того, чтобы обладать этой информацией, и вы найдете ее в данной книге, в которой собраны разнообразные сведения о коньяке — одном из самых изысканных и элитных крепких алкогольных напитков. Эта книга — для вас!

BIC WBX  
BISAC SKB000000

## **ВСТУПЛЕНИЕ**

Для большинства из нас коньяк является одним из самых приятных и любимых крепких алкогольных напитков. Он поражает своим гармоничным вкусом и чистым ароматом. Про него говорят: «Хороший коньяк легко пьется». Из этой книги вы сможете почерпнуть сведения о том, какой коньяк является хорошим, а какой – его жалкой подделкой, как готовят этот благородный напиток, почему его любили и любят многие известные личности. К тому же вы почерпнете интереснейшие сведения о целебных свойствах коньяка, его нетрадиционном использовании. Хозяйкам особенно придется по вкусу кулинарные рецепты, благодаря которым они научатся готовить вкусные блюда с использованием коньяка.

## **ГЛАВА 1 НАПИТОК ИЗЫСКАННЫЙ И УТОНЧЕННЫЙ**

Давно ли вы пили коньяк? И интересовались ли вы историей возникновения этого напитка? Наверняка вам было бы интересно узнать кто, в какой стране и как получил рецепт приготовления коньяка, который на протяжении столетий радует любителей крепких алкогольных напитков.

Действительно, история коньяка, насчитывающая много веков, полна удивительных и захватывающих событий. И пожалуй, самое удивительное то, что получение рецепта коньяка связано с огромными торговыми неудачами одного некогда известного купца.

Одна из версий возникновения и получения рецепта приготовления коньяка очень похожа на легенду. А впрочем, судите сами.

Один купец принял решение торговать в далеких заморских странах. Отправившись в путь вместе с множеством товаров, он взял на борт большую партию вина. Всем известно, что в давние времена плавания по морю сопровождалось множеством трудностей и опасностей. Так случилось, что доплыв до пункта назначения, купец столкнулся со множеством проблем. В частности, из-за слишком долгого и трудного плавания вино, погруженное в трюмы корабля, испортилось. К несчастью для купца, скрыть данный факт и продать испорченное вино не удалось. Кое-как закончив свои торговые дела, купец отправился в обратный путь, а в трюмах корабля так и осталось нетронутым лежать вино.

И вот партия злополучного вина, пережившая два плавания, вернулась домой. Однако купец и не думал с ним расставаться. Конечно, он хорошо понимал, что вино не удастся продать в том состоянии, в котором оно находилось. Поэтому купец решил подвергнуть его некоторой переработке. перебродившее вино перегнали, и оно обрело вторую жизнь в качестве коньяка. И вот теперь считается, что именно с тех самых пор люди наслаждаются этим изысканным напитком.

Правдива или нет эта история, сказать трудно. Но давайте обратимся теперь к исторически, более достоверным, фактам. Коньяк в том виде, в каком он существует сейчас, появился не сразу. У этого напитка, как и у многих других имеющих многовековую историю, есть и свои предшественники и свои «братья».

Так, первое упоминание о предшественнике этого изысканного напитка относится к 1411 году. Напиток, о котором идет речь, имел довольно многозначительное

название, свидетельствующее о степени популярности «eau de vie», что в переводе на русский язык означает «вода жизни».

А изготовили этот живительный напиток французы. Между прочим, и этот напиток, и напиток, считающийся во всем мире старшим братом коньяка (арманьяк), изготавливали на территории Гаскони близ города, подарившего свое название старшему брату коньяка, Арманьяка.

Дело в том, что виноград в той местности выращивали еще со времен античности. Понятно, что, имея возможность заниматься виноделием, жители Гаскони не желали от нее отказываться. Множество чудесных вин с древнейших времен изготавливалось в тех местах. Многие традиции виноделия на долгое время были определены гасконскими виноделами.

Интересно, как быстро люди привыкают ко всему хорошему, а еще интереснее, как быстро новшества распространяются по земле. Уже в 1461 году «вода жизни» вышла за пределы Гаскони и стала продаваться по всей стране. На нее даже установилась твердая цена.

В скором времени о гасконском напитке стало известно и в Голландии. А все дело в том, что у Голландии на тот момент был самый крупный торговый флот в мире. Это обстоятельство позволяло голландским купцам скупать все самые лучшие сорта вина, которые производились на французском побережье Атлантики. Впрочем, голландские купцы были настолько предприимчивы, что стремились скупать все вин, дабы без помощи французов поставлять в Европу винодельческую продукцию.

Деятельность голландских купцов была настолько активной, что постоянно вызывала массу недовольств у французских виноделов. Особенно были недовольны

виноделы Бордо. То, что голландские купцы скупали все французские вина и в поисках все новых и новых сортов даже поднимались вверх по реке Гароне, нарушало устойчивые коммерческие связи и гарантированные рынки по всей Европе виноделов Бордо.

Недовольство французов было столь велико, что властями страны был принят закон, который вошел в историю под названием «Великая привилегия Бордо». Закон на какое-то время ограничил усиливающееся влияние на рынках Европы голландских купцов.

Однако предприимчивые голландцы не желали сдаваться. Они тщательно изучили вышедший указ и нашли в нем одно слабое место. Как показала история, этого было достаточно. Дело в том, что французские власти не приняли во внимание зарождавшееся производство спирта, а следовательно, о его вывозе из страны ничего не говорилось в соответствующем законе. А между тем голландские купцы не преминули этим воспользоваться.

За короткий срок голландским купцам удалось стать самыми крупными оптовыми покупателями местных спиртов. А приобретенный спирт они стали использовать для повышения крепости французских вин, поставляемых в Северную Европу. Так постепенно зарождалось производство арманьяков. Этот напиток по праву считается старшим братом коньяка.

Можно сказать, что в получение рецепта арманьяка свой вклад вложили и голландские купцы. Так или иначе с тех самых пор Гасконь стала местом производства сначала арманьяков, а затем и коньяков. Причем привезенные из провинции Гасконь напитки можно разделить на четыре категории. В основу такой классификации легло разделение всей провинции на четыре основных района:

Тенарез, Нижний Арманьяк, Верхний Арманьяк и просто Арманьяк.

Каждый из районов провинции обладает своим неповторимым климатом и уникальной почвой. Все это не могло не сказаться на качестве выращиваемых сортов винограда. Так например, почвы в Нижнем Арманьяке песчаные, оксидистые, пропитанные ароматом хвойных лесов и холодом океана, а вот в Тенарезе – известняковые, сухие, овеянные горячими ветрами из Испании и свежим воздухом Средиземноморья.

Считается, что самые лучшие арманьяки всегда производились в местечке Сорберт графства Арманьяк. Виноделы поговаривали, что именно на тех землях произрастают самые подходящие для производства арманьяков и коньяков сорта винограда. А поэтому и качество напитка, изготовляемого в тех местах самое лучшее.

Впрочем, ни арманьяк, ни коньяк просто не может быть плохого качества. А дело все в старинных традициях виноделия. Так, все вина с незапамятных времен принято разделять на столовые, вина с контролируемым местом производства и вина высшего качества. По этой классификации и коньяки, и арманьяки считаются винами высшего качества.

Традиции виноделия запрещают реализовывать продукцию, не соответствующую всем требованиям качества. Такая продукция непременно должна уничтожаться.

С течением времени различия между арманьяками и коньяками обозначились достаточно точно. Но главное их отличие в том, что при производстве арманьяков можно ограничиться простой одноразовой перегонкой спирта, тогда как в процессе изготовления коньяка это недопустимо.

Несмотря на то что оба напитка относятся к продуктам виноделия высшего качества, коньяки все же считаются напитками более изысканными и утонченными. Не последнюю роль в этой сложившейся столетиями традиции сыграл способ производства арманьяков. Так производители коньяков, попрекая своих гасконских коллег одноразовой перегонкой спирта, сравнивали арманьяк с виски. Однако лучшие арманьяки с незапамятных времен дистиллируются так же, как и коньяки. Именно по этой причине арманьяки все же нельзя сравнивать с виски.

Дистилляция коньяков и арманьяков и по сей день проводится в огромном, как колонна, сосуде. Такая конструкция остается неизменной начиная с 1800 годов. Она даже сохранила свое традиционное название – «Grand Orgue», что в переводе с французского означает «большой орган». И действительно можно обнаружить некоторое сходство, если взглянуть на эту конструкцию.

Вообще процесс приготовления коньяков очень загадочен и таинственен. После первой перегонки на свет появляется жидкость непонятного цвета крепостью от 50 до 70 градусов. Чтобы она превратилась в настоящий коньяк, потребуется еще много времени: сначала будет вторая перегонка, а потом будущему коньяку придется еще какое-то время созревать в бочках.

Процесс выдержки коньяков основан на понижении крепости спиртов за счет естественного испарения. В давние времена процесс определения выдержки коньяков можно было сравнить с колдовством. А ныне специалисты определили, что понижение крепости происходит со скоростью 2–4 % в год. Из глубины веков до нас дошло такое выражение: «Процесс понижения градусов – это „доля ангелов“, которые наблюдают за рождением коньяка».

Видимо только ангелам и под силу наблюдать за тем, как молодые спирты обогащаются ароматическими субстанциями, впитывают в себя запахи бочек, в которых хранятся.

Бочки для хранения коньяков используются емкостью не менее 400–420 л каждая. Условия хранения во многом зависят от возраста бочки. В наши дни есть экземпляры, возраст которых насчитывает несколько веков. Такие бочки высоко ценятся виноделами. После того как коньяк, выдерживаемый в этих бочках, готов, их изнутри отскабливают от состарившегося слоя древесины.

Только вот бочки годятся лишь те, что произведены из определенных сортов дерева. Так уж сложились винодельческие традиции, что для получения коньяков самого высшего качества приходится иметь дело только с вещами совершенно особенными.

Обычно для изготовления бочек используется дуб. Мало того, что дерево должно быть подходящей выдержки, так оно еще и должно быть срублено в лесах той местности, где производят напиток. Виноделы считают, что только бочки, изготовленные из дуба, растущего в окрестностях винодельни, придают коньяку неповторимый цвет, запах и вкус. Так, производители арманьяков в своих винных погребах испокон веков держали бочки, изготовленные из черного дуба, произрастающего в провинции Гасконь.

Все бочки для винных погребов и по сей день изготавливаются по старинным технологиям. А сотни лет назад их делали без единого гвоздя.

Из бочек, в которых выдерживался коньяк, напиток переливают в бутылки. Особое значение всегда имели пробки, которыми закупоривали бутылки с напитком. Дело в том, что пробка оказывает существенное влияние на вкус и аромат напитка. Коньяк впитывает в себя не только

аромат винной бочки, но и аромат пробки. Именно по этой причине виноделы используют для закупоривания бутылок со своей продукцией пробки, изготовляемый из определенного сорта дерева.

К сожалению, история не всегда полна приятных событий. Но может быть, в этом повинны люди? Так случилось, что деревья, из которых принято изготавливать винные пробки, произрастают на территории лишь одной страны. Естественно, что от этого потребность в пробках не уменьшилась. Все это привело к тому, что некогда необъятные леса сегодня близки к полному исчезновению.

Но вернемся к процессу изготовления коньяка. Как уже было сказано, процесс этот весьма продолжителен. И время в винных погребах течет медленно. Ничто не может заставить его ускорить свой ход. Так было несколько столетий назад, так будет всегда. В погреба, где рождается коньяк, всегда имели доступ самые старшие виноделы. Только они знали какой срок выдержки требуется коньяку, сокрытому в той или иной дубовой бочке.

Те, кто играет в рождении коньяка важнейшую роль, когда-то давно были названы «Maitre de Chais» (мэтр де шэ), то есть главный смотритель подвалов. Только этот человек, основываясь на собственных знаниях и опыте, ответственен за созревание спиртов, поддержание оптимальных условий процесса старения напитка.

Расхваливая вкус и аромат коньяка, виноделы вот уже несколько столетий предлагают убедиться в правоте своих слов, для этого они даже готовы посвятить любого желающего в тайны дегустации. А между тем для того, чтобы ощутить неповторимый аромат и правильно продегустировать напиток, требуется особый подход.

Из глубины веков до нас дошла особая церемония наслаждения запахом напитка. Специалисты утверждают, что у коньяков есть три «носа». А если попытаться