

# Бренди мира

**Бренди** – крепкий алкогольный напиток – является общим термином для обозначения продуктов дистилляции (перегонки) виноградного вина, фруктовой или ягодной браги (обычно крепостью 40–60 % об). Разновидности бренди можно найти по всему миру виноделам. Наиболее известными из них являются [коньяк](#) и арманьяк из Юго-Запада Франции (крупный винодельческий регион).

## 1. Фруктовый бренди

Фруктовый бренди получают путём перегонки слабоалкогольного напитка из фруктов и ягод, кроме винограда. Наиболее часто используют яблоки, сливы, персики, вишню, малину, чернику и абрикос.

- **Кальвадос** – яблочный бренди. Изготавливают путём перегонки сидра, из французского региона Нормандия. Из яблок (иногда с добавлением груш) получают сидр, перегоняют и выдерживают в дубовой бочке. Крепость напитка составляет около 40 % об.

Кальвадос — один из трех самых популярных напитков во Франции.

В тройку лидеров входят:

- шампанское;

- коньяк;

- кальвадос.

Как и коньяк, кальвадос — результат купажирования

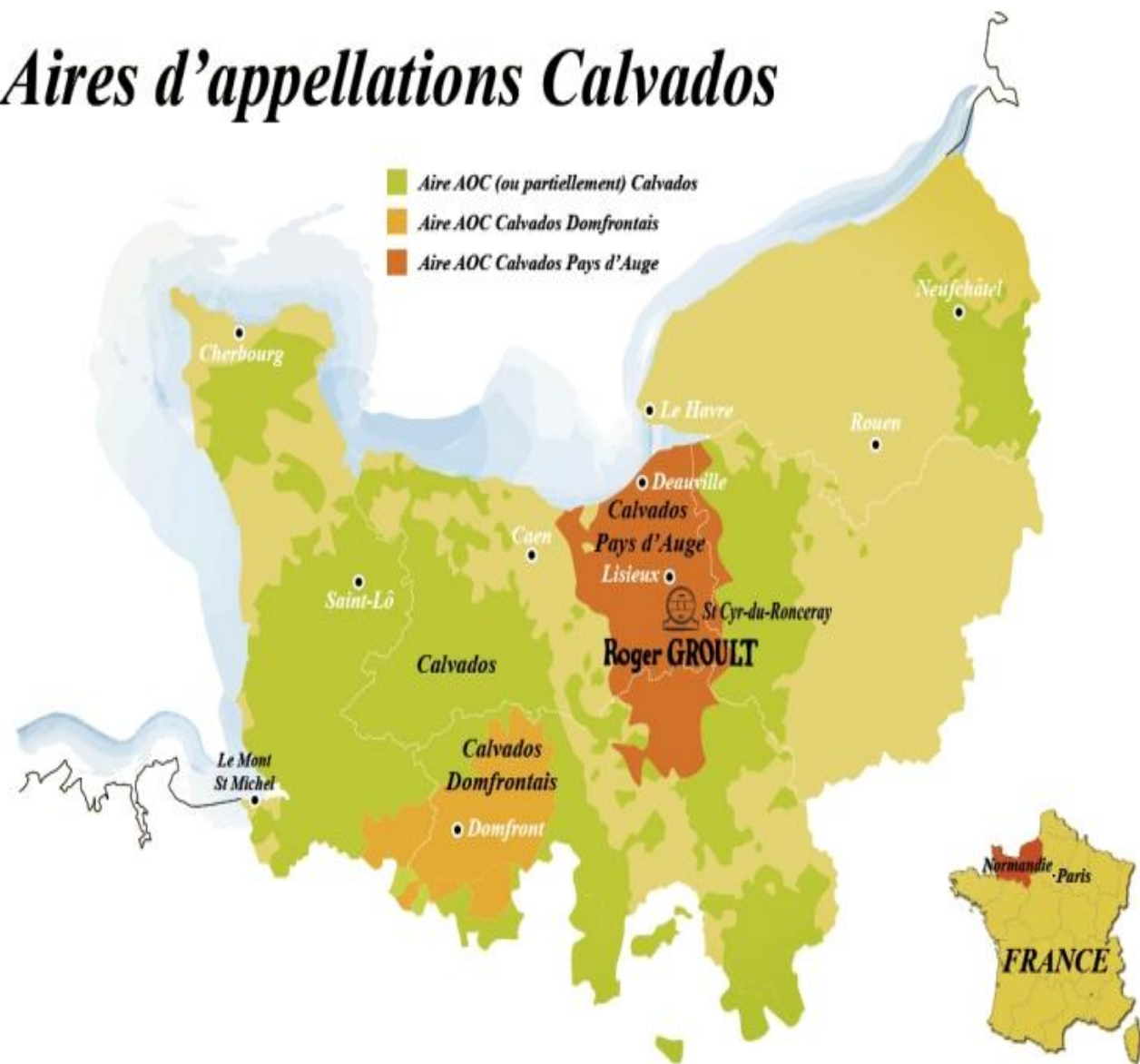


**AOC calvados** –зарегистрировано около 6000 производителей. При этом правила производства напитка наименее строгие. Кальвадос в данном апелласьоне отличается большим разнообразием вкуса и качества, а также умеренными ценами.

**Calvados Pays d’Auge** –около 2500 производителей. Более жесткие стандарты производства. В данно апелласьоне производят наиболее дорогой, элитный кальвадос.

**Calvados Domfrontais** –Сады здесь состоят, как минимум, на 25% из груш, Зарегистрировано около 150 производителей.

## *Aires d'appellations Calvados*



**Нормандия — яблочная страна.** Ее влажный прохладный климат идеален для яблонь, и их растет здесь более 9 миллионов. Для производства сидра, из которого после перегонки и получается кальвадос, специально выведено **150 сортов яблок.**

- **Односортового кальвадоса не бывает.** Неповторимый букет кальвадоса получается благодаря тому, что в определенных пропорциях смешиваются сладкие, горькие, горько-сладкие и кислые сорта яблок.
- **Сладкие (обычно 40%)** дают напитку сахар и алкоголь, **горькие и горько-сладкие (также 40%)** отвечают за танины, **кислые (обычно 20%)** сообщают кислотность и свежесть.
- Причем яблони сразу высаживают таким образом, чтобы получалось нужное соотношение — и сорта смешиваются, когда собирают урожай.



## Выдержка .

- Fine, Trois etoiles** («Три звёздочки»), **Trois pommes** («три яблока», фр.) — выдержка в бочке не менее 2 лет;
- Vieux-Reserve** — не менее 3 лет; -**V.O.(Very Old), VO, Vieille Reserve,**
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), VSOP** — не менее 4 лет;
- Extra, X.O.(Extra Old), XO, Napoleon, Hors d'Age, Age Inconnu** — не менее 6 лет;
- Age 12 ans, 15 ans d'age** — не менее указанного количества лет (12 и 15 соответственно);



- Если вам доведется оказаться за одним столом с большой компанией нормандцев, они обязательно расскажут, что такое ***trou normand*** — «нормандская дыра». Традиционный нормандский ужин не отличается диетичностью.
- Даже закаленные местные жители не в силах одолеть его в один присест, и, чтобы помочь пищеварению, между

## 2. Бренди из выжимок

Бренди из выжимок изготавливается из ферментированной виноградной мякоти, косточек и стеблей, которые остаются после отжима сока из винограда. Примером такого вида бренди может служить:

- итальянская граппа
- южнославянская ракия
- чача



**Чача** - крепкий спиртной напиток, дистиллят или виноградная водка, приготовленный из виноградного сусла и жмыха в собственном цехе перекурки. Проходит несколько степеней ОЧИСТКИ.



**Сенной, алиготе, бианка, первенец Магарача**

Из выжимки делают чачу Особую (40 градусов) - двойная перегонка. Первая ступень идет на брагоперегонной колонне - на спирт-сырец, а потом спирт-сырец разбавляют и перегоняют на медных перегонных кубах с отделением фракции и хвостов.

А из виноматериала (винного дистиллята) - сразу на аламбике перегон и отделение хвостов.

Это Чача Отборная, Южная, Muskatная и Золотая.

Дистиллят из выжимки - двойная, из виноматериалов - одинарная

# Чача Aqua Vitae Виноградная водка (чача)



Сорта: бианка    Объем 700 мл    Алкоголь 41%  
Технология производства. Винный дистиллят получен методом двойной перегонки в медных кубовых установках из винограда сорта «бианка» 2009 года урожая, выращенного на фанаторийских виноградниках Таманского полуострова. Дистиллят выдерживался не менее 10-ти лет в бочках из скального кавказского дуба средней степени обжига; в течение всего процесса выдержки бочки не менялись.

**Тираж: 2970 бутылок.**

**Сенсорные характеристики.** Цвет золотистый. Аромат плодово-фруктовый с оттенками абрикоса, инжира, персика, груши и ванили. Вкус мягкий, маслянистый с приятным фруктовым послевкусием.



# Виноградный бренди

Наиболее распространённые в мире и специфические национальные названия имеют бренди из виноградного сырья. Виноградный бренди изготавливается из винного дистиллята, полученного путём перегонки виноградного вина.

- Коньяк производят в местности Коньяк во Франции, его дважды перегоняют с использованием перегонных кубов и выдерживают в дубовых бочках не менее двух лет. Популярные марки коньяка – Мартель, Реми Мартен, Hennessy и Курвуазье.
- Арманьяк изготавливают из винограда в местности Арманьяк на юго-западе Франции. Его получают путём однократной длительной перегонки в медных дистилляторах и выдерживают в дубовых бочках из провинций Гасконь или Лимузен. Арманьяк был первым перегонным спиртным напитком во Франции. Арманьяк выдерживается дольше, чем коньяк, обычно 12–20 лет, а иногда до 30 лет. Популярная марка арманьяка – «Маркиз де Монтескье» (Marquis de Montesquieu).

- Российский бренди. В России коньяком (согласно ГОСТ Р 51618-2009 «Российский коньяк». Общие технические условия») называется винодельческий продукт с объёмной долей этилового спирта не менее 40,0 %, изготовленный из коньячных дистиллятов, полученных фракционированной дистилляцией столового виноматериала, произведённого из винограда вида *Vitis vinifera*, и выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее трёх лет. В СССР коньяком назывался любой бренди, производимый по технологии, близкой к технологии производства настоящего коньяка.



- Греческий виноградный бренди или Метакса – греческий алкогольный напиток крепостью 38%, получаемый путем смешивания выдержанного виноградного бренди со сладким мускатным вином и травяным настоем. Производится с 1888 года и назван по имени основателя предприятия Спироса Метаксы. Сорты винограда «савватьяно», «султана» и «коринфский чёрный».



# В зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов коньяки делят на следующие категории:

- **1. коньяки ординарные:**
- **коньяк трехлетний** – из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3 лет в контакте с древесиной дуба (Фанагория 3 года, Анри 3 года, Старый русский дуб 3 года, F-Style Гранд 3 года)
- **коньяк пятилетний** – из коньячных спиртов, выдержанных не менее 5 лет в контакте с древесиной дуба (Фанагория 5 лет, Анри 5 лет, Старый русский дуб 5 лет, F-Style Гранд 5 лет)
- **2. коньяк выдержанный «КВ»** – из коньячных спиртов, выдержанных не менее 6 лет в дубовой бочке (Фанагория 7 лет, F-Style Гранд 7 лет)
- **3. коньяк выдержанный высшего качества «КВВК»** – из коньячных спиртов, выдержанных не менее 8 лет в дубовой бочке
- **4. коньяк старый «КС»** – из коньячных спиртов, выдержанных не менее 10 лет в дубовой бочке (Анри ХО, Фанагория 10 лет, F-Style Гранд 10 лет).
- **5. коньяк очень старый «ОС»** – из коньячных спиртов, выдержанных не менее 20 лет в дубовой бочке (Фанагория Гранд 25 лет, Гранд 30 лет, Гранд 40).

# Что такое коньяк

В Евросоюзе коньяком разрешено называть только бренди, которые производятся во французском регионе Коньяк. Отсюда и название напитка. В статье речь пойдет именно о коньяке из Франции, хотя в России и некоторых других странах все бренди, независимо от места происхождения, принято считать коньяком.



# История напитка

- **Коньяк начали производить в XVII веке — на 400 лет позже арманьяка.** Этому предшествовало появление так называемого «**жженого вина**» (**brandwijn**). Его изготавливали голландские торговцы путем перегонки обычного вина. Предшественник бренди не портился в дороге, а разбавив его водой, потребитель мог снова получить вино.
- С конца XVII века производство коньяка активно развивалось, пока в 1875 году в регион не пришла филлоксера, которая уничтожила практически все виноградники. В XX веке виноградники восстановили и ввели законы, регулирующие производство напитка.
- Ученые до сих пор спорят, кто создал перегонный аппарат (аламбик). По одной из версий, его изобрели в VII веке арабы или персы. В XIII столетии технология распространилась на юге Франции, и там стали выпускать арманьяк.  
Коньяк начали производить значительно позже — только в XVII веке. Однако это не помешало напитку стать популярнее арманьяка и других бренди.  
**Успех в первую очередь объясняется близостью моря: коньяк было удобнее доставлять в другие страны.**

# Производители

Крупные,  
огромный экспорт

XVI век

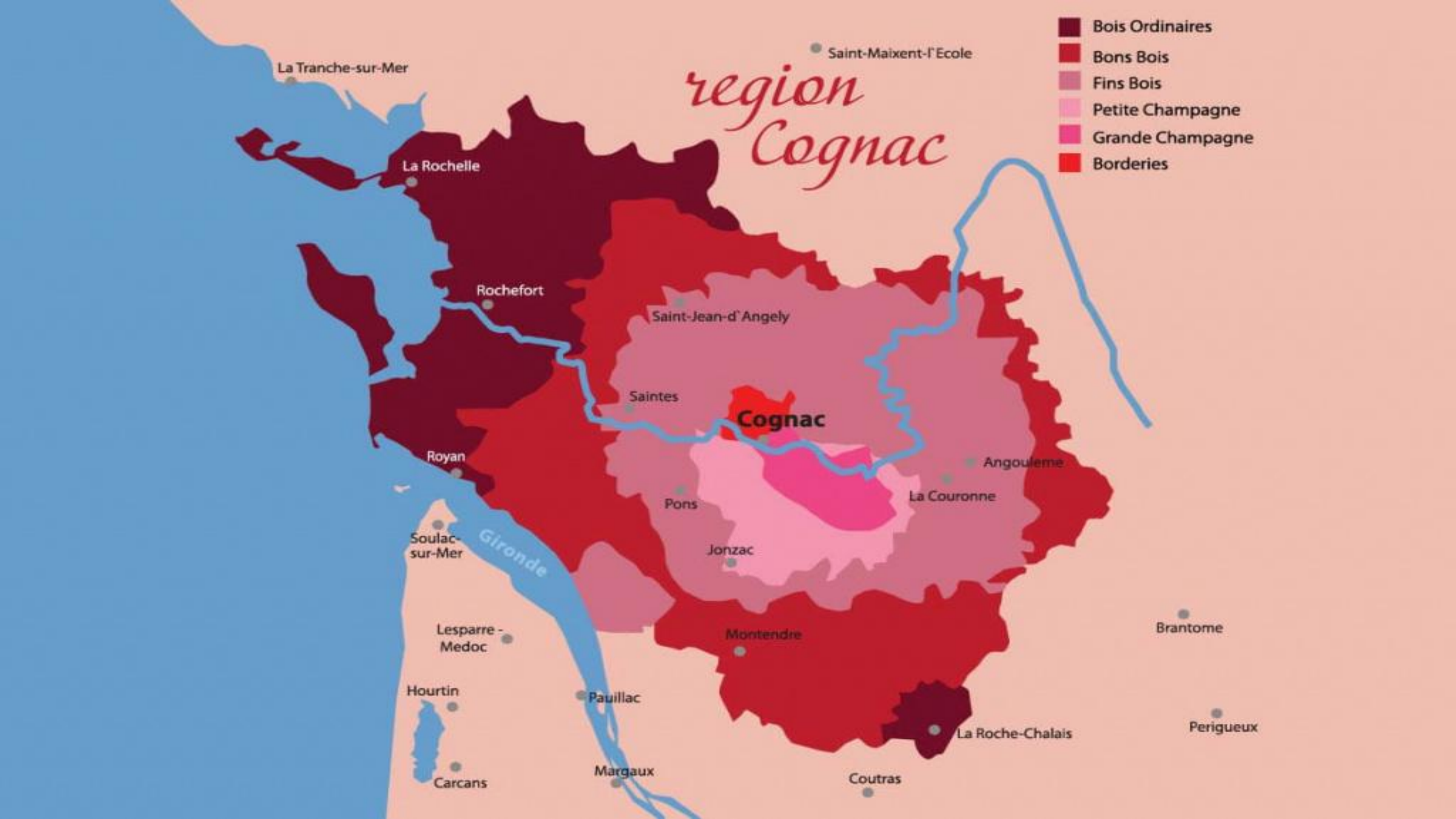
Коньяк

Небольшие, экспорт  
в меньшем масштабе

Арманьяк

XIV век





- Выдающиеся образцы коньяков, как и великие вина, способны тонко отражать терруар. Спирты, происходящие из различных областей Коньяка, будут обладать совершенно отличным друг от друга характером из-за разницы почв.
- Самый лучший субрегион, расположенный в сердце региона Коньяк, носит гордое название [Гранд-Шампань \(Grand Champagne\)](#). Здесь на богатых мелом почвах рождаются изысканные и многогранные спирты с фруктовыми и минеральными нотами, предназначенные для длительной выдержки в бочках.
- Почвы [Птит-Шампань \(Petit Champagne\)](#) также содержат мел, но в меньшем количестве, и для местных спиртов, которые тоже требуют довольно длительной выдержки, характерны более ярко выраженные фруктовые оттенки в аромате.
- Также на этикетках коньяка можно встретить надпись [Фин-Шампань \(Fine Champagne\)](#), что указывает не на название субзоны, а на то, что это микс спиртов из Гранд-Шампани и Птит-Шампани, где доля спиртов из Гранд-Шампани составляет не менее 50%.

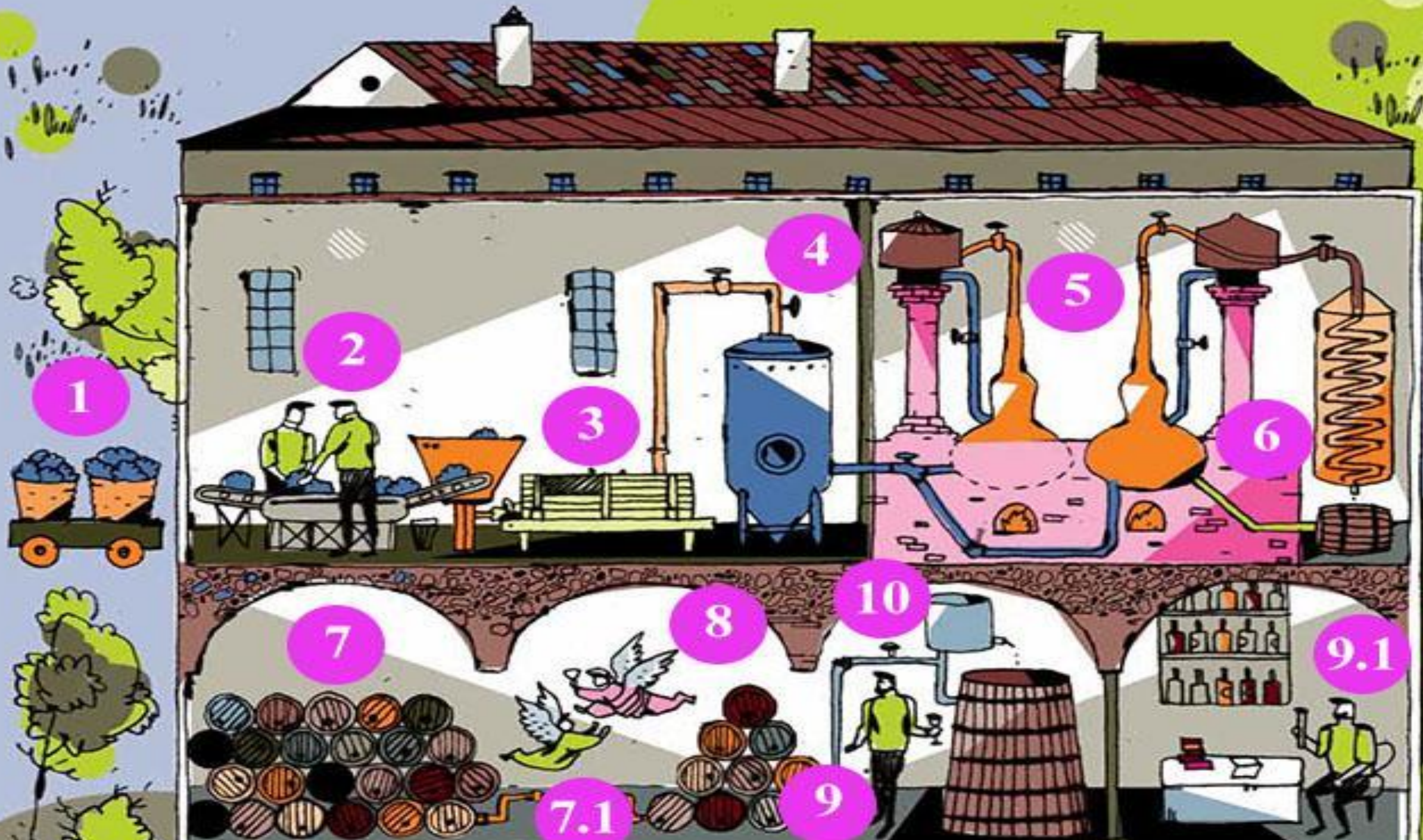


- Субзона **Бордери (Borderies)** на севере региона Коньяк обладает небольшими размерами и глинистыми почвами с кремнеземами и дает округлые спирты, отличимые выразительными нотами фиалок.
- Крупнейший субрегион Коньяка **Фэн-Буа (Fins Bois)** также расположился на глинистых почвах, но уже с вкраплением красных каменистых слоев Юрского периода. Здесь получают не очень терпкие спирты с тонами свежего винограда, которые замечательно подходят для базы молодых коньяков из-за своего быстрого развития в бочках.
- Спирты из **Бон-Буа (Bons Bois)**, который лежит на глинисто-известняковой почве, известны своим мужским и прямым характером и, как правило, встречаются в составе блендов.
- Субрегион Коньяка **Буа-Ординер (Bois Ordinaires)** расположен вблизи Атлантического океана, который дает спиртам ноты соли и йода. Встретить в продаже коньяк с пометкой Bois Ordinaires невозможно — местные спирты разрешено выпускать только с маркировкой Cognac (Коньяк).

- **Маркировка коньяка по степени выдержки**
- Коньяк маркируется по степени выдержки спиртов. Маркировка VS (Very Special) на бутылке коньяка означает, что минимальный возраст спиртов в ассамбляже составляет не менее 2 лет.
- Не менее 4 лет должен составлять возраст спиртов в коньяке при маркировке VSOP (Very Superior Old Pale).
- Спирты в коньяках **категорий Napoleon, Extra** и других имеют возраст не менее 6 лет.
- Минимальная выдержка спиртов для коньяков категории XO (Extra Old) ранее составляла не менее 6 лет, но с 2018 года увеличилась до 10.

## **Технология производства**

Первый шаг — изготовление белого вина из разрешенных сортов винограда (главный сорт — юньи блан). Полученное вино проходит двойную перегонку, а затем выдержку в дубовых бочках. Следующий этап — купажирование. Коньяк «собирают» из десятков коньячных спиртов разных урожаев, чтобы получить напиток в узнаваемом фирменном стиле. Финальный купаж еще немного выдерживают в бочках, после чего постепенно разбавляют водой до 40% крепости.



- **1. Прибытие винограда**

- Многие коньячные дома сами выращивают виноград, но чаще его покупают и привозят в дистиллерию в больших пластиковых ящиках или корзинах. Для коньяка используют только белые сорта винограда – юньи блан, фоль бланш и т.д. Важно, чтобы виноград попал в дистиллерию как можно скорее.

- **2. Сортировка, гребнеотделение, дробление**

- Виноград проходит через сортировочный стол, после чего попадает в гребнеотделитель и дробилку.

- **3. Отжим**

- Дробленый виноград отжимают. Раньше это делали в деревянных горизонтальных прессах , а сегодня большинство производителей используют стальные пневматические.

## • 4. Ферментация

- Сразу после отжима сусло переливают в ферментационные стальные чаны. Ферментация должна идти примерно 3 недели за счет естественного сахара, содержащегося в винограде, шаптализация запрещена. Далее вино выдерживается некоторое время на осадке. В зависимости от стиля коньяка некоторые дома позволяют вину пройти вторую яблочно-молочную ферментацию, а некоторые – нет. Проблема в том, что во время малолактики некоторые молочные кислоты переходят в жирные, а от них у коньяка появляются неприятные привкусы. **Но почти все жирные кислоты отлично осаждаются медью при высоких температурах, что и происходит в аламбиках.** От умения управлять этим процессом и зависит во многом качество коньяка.
- Некоторые дома сливают вино с осадка перед дистилляцией, некоторые дистиллируют прямо с осадком для большей насыщенности вкуса (так делает, например, дом Frapin).

## • 5. Дистилляция

- Производство коньяка строго регламентировано: обязательная двойная перегонка в медных аламбиках шарантского типа.
- После первой перегонки (8-10 часов) получается спирт-сырец крепостью 25-30°, после второй (12 часов) – коньячный спирт.
- У коньячного спирта тоже надо отделять «голову» и «хвост», чем и занимается мастер-дистиллер. Как и для виски, их добавляют к браге перед второй перегонкой.
- Аламбики обычно греют прямым огнем, а отличительной особенностью коньячных аламбиков служит присутствие верхнего куба, в котором вино подогревают перед тем, как залить в сам аламбик. Через этот же куб проходит труба аламбика перед тем, как попасть в змеевик. Все это нужно для более плавной регулировки температуры.

- **6. Вторая перегонка**

- Вторая перегонка может проходить в том же аламбике или в соседнем, в зависимости от благосостояния дома. В любом случае спирт-сырец собирают и заливают обратно в верхний куб, откуда он попадает в аламбик и перегоняется еще раз, до крепости 68-72°. И сырец, и коньячные спирты почти всегда стекают сразу в дубовую бочку.

- **7. Выдержка**

- После перегонки коньячный спирт разливают по новым баррикам и оставляют на полгода-год.

- **7.1. Смена бочек**

- Через 6-12 месяцев коньяк переливают в использованные бочки (от 270 до 450 л) для дальнейшей выдержки, поскольку более долгий срок в новых бочках превратит коньяк в «дубовый отвар».



## • 8. Доля ангелов

- Во время выдержки спирт испаряется через поры в древесине бочек.
- Средние потери составляют 2-4% в год, и все это называется «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 compniacensis](#), которые покрывают стены погреба, придавая им характерный чёрный цвет.
- Чем влажнее погреб, тем меньше «доля ангелов», поэтому у некоторых домов есть несколько погребов с разным уровнем влажности, и мастер погреба может манипулировать разными бочками из разных погребов



**1** Доля Ангелов сильно зависит от окружающего микроклимата.

Идеальные условия для хранения бочки:

- Температура (14 -18°C)
- Влажность (От 75-85%)
- Отсутствие сквозняков



**2**

Толщина клёпки очень важна.

- Тоньше клёпка - больше испарений
- Толще клёпка - меньше испарений

**3**

Плотность дуба.  
Чем более пористый дуб,  
тем больше будет испарений.

Кавказский скальный дуб  
в 2-3 раза плотнее, чем черешчатый.

**4**

Размер дубовой бочки.  
Чем бочка больше,  
тем меньше напиток  
испаряется.

Это зависит от удельной площади соприкосновения напитка с дубом. Чтобы доля испарения была меньше, выгоднее брать бочки большего размера.

**5**

Напиток.  
Более крепкие напитки (дистиллят) испаряются  
гораздо быстрее, чем менее крепкие (вино).

## • 9. Ассамбляж

- После окончания выдержки мастер погреба пробует все образцы и соединяет их так, чтобы получился традиционный для каждого дома вкус коньяка VS или XO. Он же определяет, какая бочка превратится в винтажный коньяк, который не ассамблируют, а разливают «как есть». В домах, где доля винтажных коньяков составляет значительный процент (как в Nine), роль мастера-дистиллера и мастера погреба даже более важна, чем обычно.

## • 9.1. Коньячная библиотека

- Кроме собственного носа у мастера погреба есть и справочные материалы: образцы всех коньяков Дома предыдущих лет, созданные его предшественниками, а так же записи всех мастеров погреба, когда-либо работавших на Дом.

## • 10. Добавление воды

- Коньяк доводят до нужной крепости 40° дистиллированной водой, причем добавляют ее буквально по капле, очень медленно, иначе вкус будет слишком «водянистым» и несбалансированным.



# Отличия от арманьяка

## 1. Регионы

Коньяк и арманьяк производят на юго-западе Франции: коньяк — в окрестностях одноименного города в провинции Шаранта, арманьяк — в Гаскони.

Кальвадос производят в Нормандии.

Граппу – в Италии

Писко – в Чилли

Метаксу – в Греции

Армянский бренди в основном производят в Араратской долине. Климат и почвы в регионах сильно отличаются, что отражается в аромате и вкусе напитков.

# Виноградники



## Коньяк

Около города Коньяк  
на меловых почвах

## Арманьяк

В области Гасконь на песчаных,  
глинистых и известковых почвах

Бордо

Коньяк

Тулуза



## 2. Сорта винограда

Различия начинаются с виноградников.

Основной виноград для коньяка — юньи блан. В арманьяке его часто дополняют другими сортами: бако, фоль бланш и коломбар.

Для производства Российского Коньяка и других бренди используются местные разновидности винограда.



# Сорт

## Коньяк



**юньи блан**  
(известный как тробьяно)  
**и другие**

## Арманьяк



**юньи блан**



**бако**



**фоль бланш**



**коломбар**



### 3. Производство и способ дистилляции

Коньяк перегоняют дважды, арманьяк — один раз. При этом используются перегонные кубы разной конструкции: для коньяка — [шарантский аламбик](#), для арманьяка — аламбик непрерывного типа.

Коньяк обычно представляет собой купаж с указанием категории выдержки ([VS](#), [VSOP](#), [XO](#), Napoleon, Extra). Коньячные спирты разных лет смешивают для получения напитка в определенном стиле и разбавляют до крепости около 40%. Арманьяк — чаще винтажный напиток, который изготавливается из вина одного года урожая и имеет бочковую крепость (около 50%).

Технология создания армянского бренди похожа на классический способ изготовления коньяка, но с некоторыми нюансами.

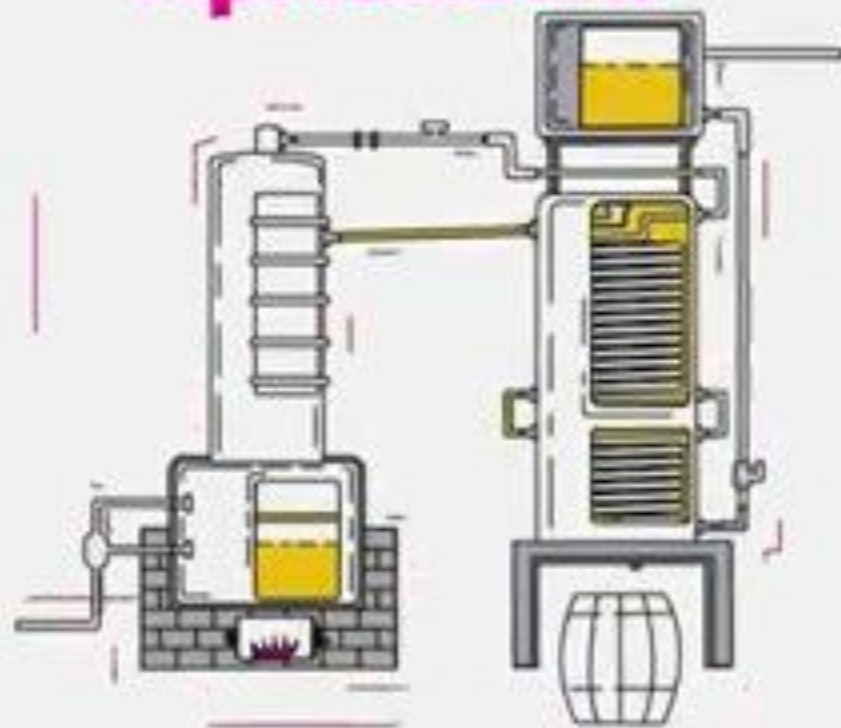
# ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Коньяк



В шарантском аламбике

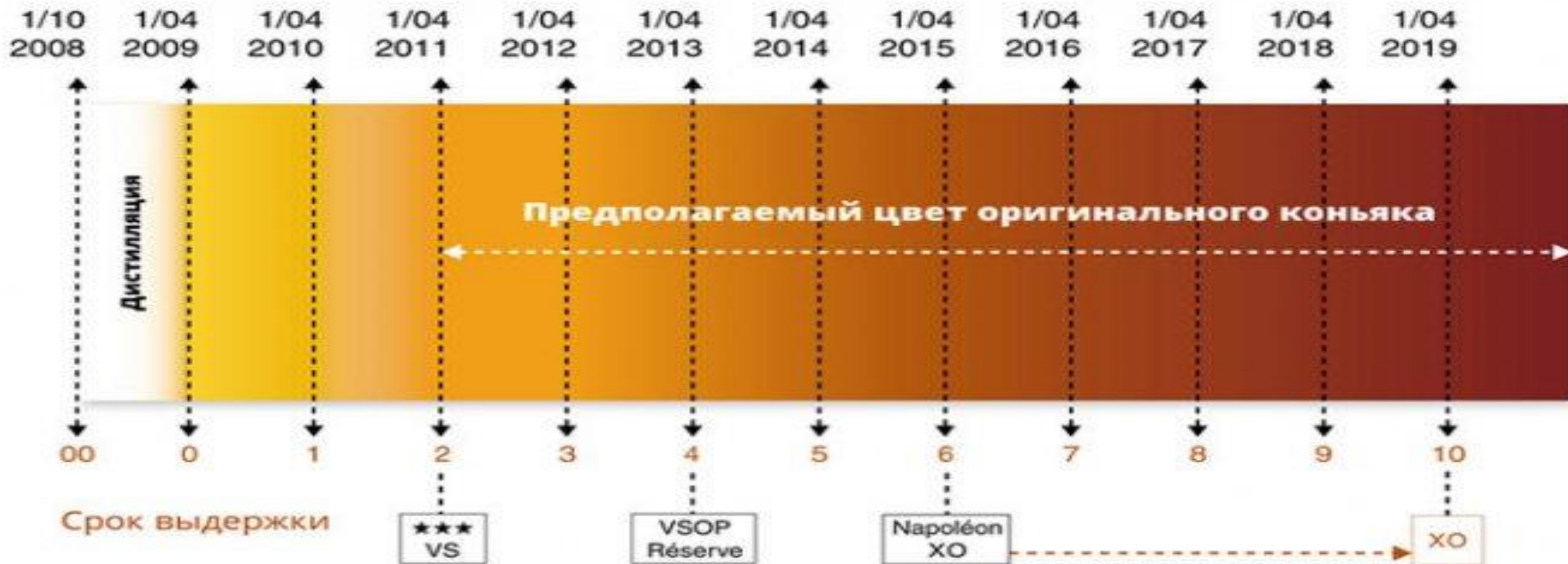
Арманьяк



В аламбике непрерывного типа

# 4. Выдержка

Для выдержки напитков используются разные бочки: для коньяка — из лимузенского или тронсенского дуба, для арманьяка — из черного гасконского дуба, для российского бренди — из кавказского.



# Выдержка



**Коньяк**

**В дубе из Лимузена  
и Тронсе**



**Арманьяк**

**В черном гасконском  
дубе**

# Типы

## Коньяк

Чаще купажи с указанием категории выдержки



ОБЫЧНАЯ КРЕПОСТЬ

~ 40%

## Арманьяк

Чаще винтажные или с числом лет выдержки



БОЧКОВАЯ КРЕПОСТЬ

~ 50%

## 3. СТИЛЬ

Производители французского коньяка стараются делать его в элегантном и изысканном стиле. Этот крепкий напиток по праву считается самым благородным среди всех бренди.

Арманьяк обладает более рустичным характером, он любит показать свою самобытность.

Армянский бренди отличается мягким вкусом и узнаваемым ароматом.

В России производится бренди разных стилей.

# Стиль



## КОНЬЯК

Утончённый,  
элегантный, мягкий



## АРМАНЬЯК

Рустичный, комплексный,  
мощный







- **Как правильно подавать коньяк**

- Коньяк обычно подают в чистом виде в небольшом дижестивном бокале, имеющем тюльпановидную форму, при температуре 18-20 градусов.
- При употреблении коньяка из бокалов-снифтеров, обладающих широкой чашей и невысокой ножкой, существует риск обжигания рецепторов алкогольными парами.
- Коньяк прекрасно выступает не только в роли дижестива, но и аккомпанемента к основным блюдам. Более молодые коньяки категорий VS или VSOP отлично сочетаются со свежими морепродуктами и могут дополнить карпаччо из гребешка или дюжину устриц. Более выдержанные коньяки прекрасно подойдут к сырам.
- Благодаря выдержке в бочке и сложным, многогранным ароматам коньяк гармонирует с копченым лососем, осетриной и запеченными грибами. Не говоря уже о десертах: это идеальная пара для орехов и