

Коньяк. Класифікація та виробництво коньяку.



Коньяк (фр. Cognac) - міцний алкогольний напій, вироблений з певних сортів винограду за особливою технологією.

Свою назву напій коньяк отримав по імені міста Коньяк, регіону Пуату - Шарант, департаменту Шаранта, Франція. З околицями і самим містом Cognac і пов'язана поява цього алкогольного напою. Географічні межі місцевості, в якій допускається виробництво коньяку, технологія виробництва і сама назва «Коньяк» суворо визначені, регламентовані і закріплені численними законодавчими актами. Коньяк є споконвічно французьким продуктом.

Міцні напої інших країн, а також напої, вироблені у Франції поза регіону Шарант, навіть якщо вони отримані дистиляцією виноградних вин, вироблених в регіоні Пуату - Шарант, не мають права називатися коньяком на міжнародному ринку, такі напої прийнято називати бренді.



Виробництво коньяку.

Коньяк – это крепкий спиртной напиток, полученный в результате двойной перегонки белого вина с последующей выдержкой в дубовых бочках. Производство коньяка можно сравнить с искусством. Весь процесс изготовления коньяка делится на несколько стадий, которые строго регламентированы:

збір винограду

пресування

дистиляція

витримування

змішування.



Фоль



Коломба

р

- Для виробництва коньяків законодавством дозволено використовувати такі сорти винограду: Ugni Blanc, Folle Blanch і Colombard. Практично ж «монополістом» є сорт Ugni Blanc, частка якого в загальному обсязі збору винограду становить близько 98%.
- Виноградні лози висаджують рядами на відстані одна від одної близько 3 метрів. Це дозволяє при збиранні врожаю використовувати машини, за рахунок чого значно підвищується продуктивність праці і скорочуються терміни збирання врожаю, яка повинна починатися в середині жовтня.

- Зібраний виноград відразу подається на преси, на видавлений сік негайно ж відправляють на бродіння. Застосовувані преси повинні тільки злегка роздавлювати ягоди, але не віджимати їх насухо. Категорично заборонено застосування гвинтових пресів (пресів безперервної дії).
- Бродіння відбувається в ємностях місткістю 50-200 гектолітрів, при цьому ні в якому разі не можна додавати цукор. Менш суворо контролюється використання антисептиків типу двоокису сірки і антиоксидантів. Не проводиться і освітлення вина, фільтрація або центрифугування. І пресування, і бродіння контролюються надзвичайно суворо, оскільки саме ці два етапи є визначальними для якості майбутніх спиртів.
- Отримане вино до дистиляції зберігають на дріжджовому відстої, де починається бродіння. Його кислотність при цьому знижується, воно стає більш м'яким і тонким за смаком. Проте вино, з якого виробляють коньяк, буде надходити на дистиляцію, дуже сухе (в середньому менше 1 грама цукру на літр), містить багато кислоти і мало спирту (не більше 8-9% за обсягом).

Наступний етап виробництва - дистиляція

Дистиляцію (перегонку) починають відразу після збору та декларування врожаю, при цьому правилами встановлено: процес дистиляції повинен бути завершений до 31 березня року, наступного за роком збору врожаю.

Вимоги до дистиляції встановлені виключно жорсткі. По-перше, вона повинна проводитися строго в межах певної зони.

По-друге, вона може здійснюватися тільки в спеціальних апаратах, зроблених з міді, - шарантського перегінних кубах (аламбіках). Конструкція аламбика дозволяє максимально зберігати летючі ароматичні речовини. Над нагрівальним казаном знаходиться особливий ковпак («шолом»), пари дистиляту відводяться по спеціальним чином зігнутої трубці («лебединою шиї»). Надходить на дистиляцію вино попередньо підігрівають. Всі діючі в регіоні аламбика зареєстровані, і їх робота строго контролюється.



Встановлений і порядок дистиляції. Вона проводиться в два етапи.

Перший - це проста перегонка вина, мета якої - максимальне вилучення спирту. Одержуваний продукт - напівфабрикат молочно-білого кольору з вмістом спирту 27-32% за об'ємом. Цей напівфабрикат називають Бруї (brouillis).

На другому етапі відбувається фракціонування летких речовин, і вміст спирту в дистиляте підвищується. Насамперед майстер - винокур відсікає «голову» (початковий вихід дистиляту), занадто багату летючими речовинами (вона становить 1-2 л на 100 л Бруї). Наступний середній прогін (вміст спирту повинно бути не менше 69% і не більше 72%) - «серце», або «тіло», - являє собою той самий коньячний спирт, заради якого і проводиться дистиляція. Коли вміст спирту знижується до 58-60%, перегонку закінчують. Залишилася в аламбика частина Бруї («хвіст») може бути використана для додавання в Бруї з наступної партії. Дистиляція кожної партії вина займає близько 24 годин. В результаті перегонки 10 л вина виходить всього 1 л коньячного спирту.



Конструкція аламбика влаштована таким чином, щоб максимально зберегти летючі ароматичні речовини. Над нагрівальним казаном знаходиться особливий ковпак, званий "шолом", пари дистиляту відводяться по спеціальному чином зігнутої трубі, званої "лебединою шиєю". Надходить на дистиляцію вино попередньо підігрівається.

Наступний етап створення коньяку - витримка.

Процес витримки коньячних спиртів триває не менше 30 місяців і може тривати до 50 (і більше) років. Спирти витримують у дубових бочках. Їмності не повинні мати ніяких металевих або інших частин, які можуть стикатися зі спиртами.

Витримка спиртів - один з головних секретів отримання коньяку. Під час витримки в коньячні спирти переходять таніни та інші речовини з деревини дуба. Цей процес регулюють так, що в підсумку виходить особлива, неповторна гама ароматів: в процесі витримки спирти з нових бочок переливають у вже використані, навіть багаторазово, старі бочки.

Взагалі, створення бочок для коньяку - складний і відповідальний процес, і майстри-бондарі цінуються дуже високо. Це пов'язано з тим, що деревина дуба - важкий в обробці матеріал, а сам процес створення виробу вимагає не тільки вміння, а й терпіння: готову клепку, наприклад, потрібно близько 5 років витримувати на відкритому повітрі, і



- Минулий витримку коньячний спирт надходить на купажування, або ассамбляж, тобто на змішування коньячних спиртів різної витримки, різних урожаїв, так як один окремих урожай винограду не може повідомити коньяку різноманітних смакових та ароматичних якостей. Якщо його витримка вважається повністю завершеною, - в особливе сховище paradise («рай»). Щоб запобігти подальшому старіння напою, його переливають у великі обплетені бутлі (bon-bonnes), які розміщують в особливому місці складу (льохи), у тому самому «раю». Спирти, що зберігаються там, звичайно унікальні. Коньячні Будинки за традицією називають свої кращі зразки напою словом Paradise.
- Спочатку зазвичай змішують коньяки приблизно однакового віку, від одного до трьох років, але з різних виноградників Шаранта. Цей тип називається «перша марка» (coupe premiere). Потім настає етап купажування коньяків різних віків «материнська чарка» (coupe mere) і, нарешті, заключний етап (coupe finale) - остаточне змішування для додання напою задуманих характеристик.

Завершение создания коньяка

Завершают процесс несколько операций, во время которых в напиток добавляют (но не всегда) еще некоторые составляющие:

- дистиллированную воду (причем после добавления воды смесь снова выдерживают в бочках не менее месяца; полученный спиртовой раствор крепостью около 20 % используется для доведения общей крепости напитка до 40-45 %);
- сахарный сироп или патоку для смягчения вкуса (для напитков, продаваемых во Франции, разрешено содержание сахара не более 2 %, в других странах - 3,5 %);
- карамель (карамелизованный сахар) в количестве не более 2 % для придания напитку определенного цвета;
- настой дубовой стружки (после выдержки стружки в дистиллированной воде или спиртовом растворе при температуре, близкой к температуре кипения, в течение нескольких часов - этот настой называется буазажем (boisage)) для придания напитку более темного цвета и «старого» вкуса.

На этом процесс создания коньяка считается законченным.



Класифікація та види коньяку.

Вибираючи французький коньяк, зверніть увагу, які латинські букви вказані на етикетці.

VS (Very Special) або Trois Etoiles («Три зірочки») - коньяки, що мають витримку в бочці не менше 2,5 років.

VO (Very Old), Reserve - дуже старий.

VSOP (Very Superior Old Pale), - дуже якісний, світлий; коньяки з витримкою в бочці не менше 4-х років;

VVSOP (Very-Very Superior Old Pale), Grande Reserve - перекладається як: ще більш якісний, старий, блідий, світлий коньяк, витриманий не менше 5-ти років.

XO (Extra Old), Extra, Napoleon, Hors d'age, Tres Vieux, Vieille Reserve - екстра-старий, витриманий не менше 6 років. (Extra, Napoleon, Grand Reserve означають не назва коньяку, а марку в класифікації).

коньяки, що мають витримку більше 6 років заборонено класифікувати, тому Національне міжпрофесійне Бюро коньяків вважає, що неможливо контролювати процеси купажування на цьому етапі.

Особливою гордістю французьких коньячних будинків є елітні коньяки, вік яких досягає 25 - 60 років. На етикетках цих престижних напоїв часто замість витримки ставлять власні імена: «Remi Martin Louis XIII», «Delamain Reserve de la Famille», «Hine Family Reserve», «Camus Jubilee».

У Франції, яка традиційно вважається кращим виробником коньяку, існує кілька великих будинків-виробників коньяку.

«Хеннесі» (з 1765) - лідер ринку

«Ремі Мартін» (з 1724) - виключно елітний алкоголь

«Курвуазьє» (з 1835 р) - офіційний постачальник французького імператорського двору,

«Мартель» (з 1715) - на чолі його змінилося вже 8 покоління родини Мартель

«Хайн» (з 1763) - досі постачає свій коньяк в Букінгемський палац

«Гаутер» (з 1755 р) - відомий тим, що зберігає свої бочки з коньяком при постійній вологості.





В России и странах СНГ принята другая классификация коньяков: - Обыкновенные коньяки - с выдержкой не менее 3 - 5 лет; отмечаются количеством звездочек от 3 до 5.

- **Обыкновенные коньяки** специальных наименований – их выдержка составляет не менее 4 лет, объемная доля спирта 40-42 %, содержание сахара не более 1,5 %; им соответствуют 4 звездочки.

- **Марочные коньяки** – с выдержкой не менее 6 лет, объемная доля спирта в них 40-57 %, содержание сахара не более 2,5 %. Этот вид делится в свою очередь на:

- **КВ** - коньяки выдержанные (не менее 6 лет);
- **КВВК** - коньяки выдержанные высшего качества (не менее 8 лет);
- **КС и ОС** - коньяки старые и очень старые (не менее 10-15 лет); Коллекционные коньяки - готовые марочные коньяки дополнительно выдерживают в дубовых бочках после купажа не менее 3 лет.



- **Коллекционными** считают особые марочные коньяки, которые выдерживаются в дубовых бочках или бутях более 5 лет.

Классификация коньяков предусматривает подразделение разных видов этого напитка на классы. Обычно класс коньяка обозначают звездочками, согласно следующим критериям (звезда-коньяк):

- **коньяк 3 звезды** производится из спиртов, выдержка которых превышает 3 года, при этом крепость напитка должна составлять от 40%, это молодые виды коньяка, с приятным экстрактивным вкусом и светло-соломенным цветом;
- **коньяк 4 звезды** производится из спиртов с выдержкой от 4 лет, при этом крепость напитка составляет от 41%, а его сахаристость не должна превышать 1,5%, такой коньяк тоже имеет приятный светло-соломенный цвет, причем его вкус более экстрактивный;
- **коньяк 5 звезд** изготавливается из высококачественных коньячных спиртов с пятилетней выдержкой, стандартно крепость такого коньяка составляет не менее 42%, а процент сахара 1,5%, вкус и аромат имеют приятный коньячный тон.



По районам происхождения коньяки делятся на:

- **Российские** (Дагестан, Ставрополь, Чечня), например коньяк Кизляр;
- **Украинские** (Одесская и Херсонская области, Крым);
- **Грузинские** (районы Кахетия, Имеретия, Мегрелия), самые известные марки Енисели, Тбилиси, Сакартвело, Вардзия;
- **Азербайджанские** – это коньяки марок Гек-Гель, Баку, Азербайджан;
- **Молдавские**, например: Солнечный, Сюрпризный, Дойна, Кодру, Кишинёв, Праздничный;
- **Армянские** – лучшие напитки: Отборный, Юбилейный, Армения.



**Дякую за
увагу!!**