

Коньяк



Напиток может называться коньяком (cognac) только в том случае, если его произвели во Франции из винограда, выросшего на этой земле. Такое правило введено во Франции с 1909 года. Впрочем, в СССР его не соблюдали. Однако после развала Советского Союза названия на этикетках стали указываться в соответствии с международными стандартами, именно поэтому армянские коньяки в настоящее время выпускаются под маркой «бренди».

По сути, коньяк — это виноградный спирт, в течение нескольких лет настоянный в дубовой бочке. Конечно, все слышали, что настоящий коньяк делают только из определенного сорта винограда, а древесину для бочек добывают в дубравах Франции. Равно как и кальвадос — яблочный коньяк — допускается изготавливать из одного-единственного сорта яблок.

Конечно, французский дуб — это замечательно, и белый виноград, вызревающий на юге Европы, возможно, прекраснейший в мире, а яблоки кальвадос — самые ароматные. Наверняка опытный дегустатор уже по запаху поймет, что на самом деле и фрукты, и дубы росли в тысячах километров от Франции. Тем не менее плодовый спирт можно настоять на дубовой древесине и в собственном подвале. Поверьте, дуб не превратится в сосну только оттого, что подвал находится во Владимирской области, а не на берегу Сены.

В идеале бочка должна быть изготовлена без единого гвоздя. В свое время французы отдали Германии две свои деревни в обмен на захваченные противником дубовые бочки. Но в домашнем производстве драгоценную тару прекрасно заменят

щепки или стружки дуба, засыпанные в стеклянную банку или бутылку.

Итак, в зависимости от степени сложности можно выделить несколько вариантов домашнего производства коньяка.

- ~ Крепкие ликеры а-ля коньяк изготавливаются быстро и легко. В рецепте часто присутствует такой ингредиент, как чай: именно он придает напитку нужный цвет (градус придает водка).
- ~ Для напитков на основе «настоящих» ингредиентов производитель закупает коньячный спирт, затем самостоятельно снижает его градус и добавляет плодовые ингредиенты. Некоторые также приобретают дубовую щепку, прошедшую специальную обработку.
- ~ Все — от перегонки спирта до заготовки древесины — производитель делает сам. Здесь необходим опыт, к тому же на подготовку всех ингредиентов иногда требуется несколько лет.

Подготовка ингредиентов

Начать производство коньяка можно и с посадки винограда, но не у каждого на это найдутся время, силы и терпение.

Да и необходимости в этом нет: все требуемые ингредиенты в готовом виде продаются в специализированных магазинах. Давайте посмотрим, что из себя представляет «полный цикл» коньячного производства в домашних условиях.

О подготовке дубовой основы

Если у вас нет ни одного знакомого бондаря — не отчаивайтесь. Насытить спирт нужными элементами можно и без бочки. Многие любители используют для этой цели дубовые стружки и щепки. Их подготовка — дело хлопотное, и браться за него стоит только в том случае, если ваше намерение производить коньяк не сиюминутная прихоть и через два года вы о нем не забудете напрочь, ведь процесс это долгий и требующий терпения.

Лучшим материалом из всех доступных для жителей нашей страны считается дуб, растущий в средней полосе России. Пользуется спросом также крымский дуб. Желательно, чтобы дерево было старше семидесяти лет и чтобы щепки были не распилены, а расколоты: чем меньше они соприкасались с железом во время обработки, тем лучше. Перед употреблением древесину необходимо тщательно высушить на солнце, в крайнем случае — в микроволновой печи. Если не нашлось дуба, можно использовать древесину яблони, рябины, вишни и других фруктовых деревьев. Подходят также почки и ветви черной смородины.

Впрочем, дубовую щепу, в том числе французскую, из знаменитых «коньячных» дубрав, можно купить в магазине.

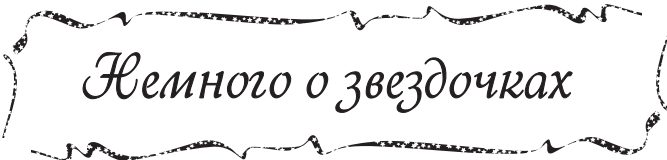
Обычно при изготовлении коньячного спирта соблюдают следующую пропорцию: на 1 л спирта берется 0,8–1,2 г древесины. Но все зависит от рецепта.

После года употребления щепу нужно выбросить. При желании спирт можно перелить в тару со свежей порцией древесины.

Простой рецепт коньячного спирта

1 кг сухой коры и опилок дуба, 3 л виноградного спирта.

Наполнить стеклянную тару дубовой корой и опилками на треть, влить виноградный спирт. Если нет виноградного, можно взять любой другой спирт, но обязательно хорошего качества. Поставить емкость в темное место. Спирт должен настаиваться в течение года (как минимум). Его можно использовать в качестве основы для любого домашнего коньяка.



Немного о звездочках

Мы привыкли к тому, что коньяк маркируется звездочками. На Западе же срок выдержки обозначается при помощи буквенных сокращений. Так, маркировка VS (Very Special) соответствует трем звездочкам, VSOP (Very Superior Old Pale) — четырем, XO (Extra Old) — пяти.

Еще одна любопытная деталь: три звездочки на бутылке означают, что напиток выдерживался в течение трех с половиной лет, а не трех, как можно было бы предположить. Соответственно, четырехзвездочный коньяк настаивался четыре с половиной года. Напиток же с пятью звездочками на самом деле хранился в бочке как минимум шесть лет, а иногда и дольше.



Сорта бренди

Рассмотрим наиболее известные в мире сорта бренди.

Арманьяк (armagnac) производится в местечке Герс провинции Бордо. От коньяка отличается только тем, что имеет более сухой вкус, который предпочитают некоторые ценители напитка.

Армянский бренди (armenian brandy) — таково современное название знаменитых еще в советское время армянских коньяков. Изготавливаются эти напитки из сортов белого винограда, растущего в Араратской долине. Старейший и авторитетнейший производитель в Армении — Ереванский коньячный завод (ЕКЗ), «наследник» императорского завода Шустова. В настоящее время, помимо ЕКЗ, бренди в Армении производят еще несколько компаний. Самые известные сорта армянских бренди: «Наири», «Ахтамар», «Юбилейный», «Арарат». Самые дорогие — «Арин Берд» (25 лет выдержки) и «Царь Тигран» (30 лет выдержки).

Американский бренди (american brandy) изготавливается в Калифорнии из местного винограда, что отражается на вкусовых качествах напитка. Как правило, всем процессом — от выращивания винограда и до бутилировки — занимаются фермеры, единое конвейерное производство отсутствует.

Мар, он же граппа (mars, grappa), популярен в Италии. Напиток изготавливается из виноградной выжимки, оставшейся после первого коньячного отжима.

Кальвадос (calvados) производится по той же технологии, что и коньяк, но вместо винограда используются яблоки, в идеале — особого сорта, который выращивают в одноименном французском департаменте. Спирт выдерживают в бочках не менее десяти лет.

Эпплджек (applejack) — американская фантазия на тему кальвадоса. Главное отличие: напиток выдерживается в бочках от двух до пяти лет, да и к сортам яблок строгих претензий не предъявляется.

Испанский бренди (spanish brandy), или, как его еще называют, вишневым коньяком, на вкус слаще виноградного или яблочного, а градус его немного выше.

Писко-бренди (pisco brandy) — индейский коньяк. Этот экзотический напиток выдерживается не в бочках, а в специальных пористых керамических сосудах. Таким образом, настойка на дубовой коре, которая хранится в вашем подвале, имеет гораздо больше прав считаться коньяком. В качестве сырья для писко-бренди используется виноград, а изготавливается напиток в Аллее Инков, в Перу.