**Курсовая работа**

**Коньяк: история и производство на современном этапе**

**План**

1. История возникновения
2. Классификация
3. Технология производства
4. Правила употребления
5. Французские коньяки
6. Армянские коньяки

**1. История возникновения**

История коньяка началась ещё в I веке нашей эры, когда на территорию современной Франции, римлянами был завезен виноград. Создание Сентожских (Saintonge) виноградников произошло во время правления римского императора Пробуса, (Probus) который расширил привилегии и права для всех галлов по владению виноградниками и изготовлению вина. Сначала виноград культивировали в долине реки Рон, а уже к концу IV века он распространился по всей Франции.

В XII веке с разрешения Вильяма X (William X), герцога Гиенского (Duke of Guyenne), была открыта огромная территория по производству вина, известная как Винобль Де Пуату (Vignoble de Poitou). Вина, произведенные в Винобль Де Пуату, высоко ценились в странах Северного моря. Транспортировка осуществлялась на голландских кораблях, которые закупали соль на побережье Пуату.

В XVI веке Франция превратилась в главного производителя и экспортера вин в Европе. Голландские корабли приходили в область Коньяк (Cognac) за широко известными винами из расцветающих областей Шампань (Champagne) и Бордериес (Borderies). Виноградники Онис (Aunis) производили такое огромное количество вина, что стало трудно осуществлять транспортировку, потому что эти низко алкогольные вина выдыхались во время долгих морских перевозок. Так же выяснилось, что при транспортировке в дальние теплые станы вино портилось по дороге. Тогда-то французские виноделы и решили применить процесс перегонки, используемый в то время очень редко. Они считали, что потребитель, разбавив водой полученный дистиллят (коньячный спирт), снова может получить вино. Однако и сам коньячный спирт понравился виноделам, его разбавляли с водой, и назывался этот напиток brandjiwin(брендуайн).

Точно нельзя сказать, как появился непосредственно сам коньяк. Но существует легенда, согласно которой, некий Шевалье де ла Круа (Chevalier de la Croix), уйдя с воинской службы, занялся перегонкой вина. Ночью ему приснился сон: дьявол, чтобы забрать душу, бросил его в кипяток, но ничего не получилось, тогда он бросил его во второй раз. Проснувшись, шевалье решил применить процесс двойного кипячения в технологии изготовления коньяка. Второе кипячение должно было улучшить качества вина первого кипячения. Затем шевалье взял две бочки с полученным напитком и отправился к монахам Ренорвиля (Renorville). Содержание первой было тот час же выпито, а вторую бочку припрятали в подвале для празднования какого-нибудь события. Это событие произошло лишь пятнадцатью годами позже, когда монахи посетили шевалье. На удивление всем бочка оказалась неполной, испарение сделало своё дело, напиток приобрел новый вкус, насыщенный и выдержанный. Так произошло рождение коньяка.

К концу XVII века рынок стал более устойчивым, тогда же и были созданы первые коньячные дома, некоторые из которых ещё существуют. Они собирали коньяк и налаживали связи с покупателями из Голландии, Англии и Северной Европы, позже расширяясь к Америке и Дальнему Востоку.

Всё больше и больше открывалось торговых домов, и в середине XIX века они стали перевозить спирт в бутылках, а не в бочках. Эта новая форма торговли дала толчок таким промышленностям как стеклоделие, производство пробок и упаковки, печатание. К тому времени виноградники занимали уже почти 280 тысяч гектаров. В 1875 года вирус Филлоксера появился в Шаранта (Charente), который уничтожил огромное количество винограда, сократив виноградники до 40 тысяч гектаров к 1893 году.

Во время первой четверти XX века виноградники медленно восстанавливались, используя американские инвестиции, однако они не достигли предыдущего уровня производства. Заботливое отношение значительно улучшило урожай, были изданы декреты, которые регламентировали каждую стадию по изготовлению коньяка. Эти декреты контролируют процесс производства коньяка, который сейчас становится очень ценным и популярным напитком.

**2. Классификация**

По закону коньячный спирт должен быть залит в бочки не позднее 1 апреля послеурожайного года. Именно в этот день включается так называемый "нулевой счет" (compte zéro), то есть возраст спирта определяется как равный нулю. Ровно через год спирту официально исполняется один год, а следующего 1 апреля - два года. Только после этого его можно продавать как коньяк. Откуда же взялись числа 2 1/2 и 3? Дело в том, что многие спирты заливают в бочки гораздо раньше 1 апреля (тогда их возраст принимается за ноль-ноль лет - иными словами, юридически не засчитывается), а использование их для ассамбляжа далеко не всегда происходит на следующий же день после официального достижения ими двухлетнего возраста. Таким образом, реальный возраст этих спиртов действительно может достигать двух с половиной - трех лет, хотя законом это не гарантируется. То же самое можно сказать и о возрасте спиртов других категорий коньяка.

Хорошие производители выдерживают спирты дольше установленного законом минимума, и в первую очередь это относится к коньякам высшей категории - от шести лет. Но было бы наивным рассчитывать, что производитель недорогого трехзвездочного коньяка станет добавлять в него компоненты 40-50-летней выдержки. Можно только догадываться, какие еще спирты, помимо 2-3-летних, используют для коньяков упомянутой категории, но возраст их наверняка не очень велик - иначе какой смысл продавать их под непрестижной трехзвездочной этикеткой?

Ведь если добавить к 50-летнему спирту чуточку 2-летнего, официальный возраст коньяка будет определен в два года. Да и сочетание столь разных по классу коньячных спиртов вряд ли окажется гармоничным. Поэтому старые спирты резервируются для более высококлассных и дорогих коньяков.

Ниже приведена официальная система условных обозначений. Речь идет о гарантированном минимуме самых молодых компонентов ассамбляжа. Производителям не запрещено выдерживать спирт и дольше, что они часто и делают.

Примечание. Приведенные обозначения в большинстве своем условны, поэтому автор не дает их перевода на русский язык. Отметим только, что изображение трех или шести звездочек не означает соответствующего количества лет выдержки, как многие думают.

СЧЕТ ДВА (не менее двух лет):

\*\*\* (три звездочки), "Sélection", "de Luxe", "V.S." (Very Special), "Grand Choix", "Surchoix" и все аналогичные обозначения.

СЧЕТ ТРИ (не менее трех лет):

"Supérieur" и все аналогичные обозначения.

СЧЕТ ЧЕТЫРЕ (не менее четырех лет):

"Vieux", "V.O." (Very Old), "V.S.O.P." (Very Superior Old Pale), "Réserve" и все аналогичные обозначения.

СЧЕТ ПЯТЬ (не менее пяти лет):

"V.V.S.O.P." (Very Very Special, или Superior, Old Pale), "Grande Réserve" и все аналогичные обозначения.

СЧЕТ ШЕСТЬ (не менее шести лет):

"Extra", "X.O." (Extra Old), "Napoléon", "Royal", "TrПs Vieux", "Vieille Réserve" и все аналогичные обозначения.

Но качество коньяков отмечается не только звездочками в восходящем порядке, но и буквами латинского алфавита. Они представляют инициалы английских слов соответствующего значения: "E" - специальный, "F" - великолепный, "V" - очень, "O" - старый, "S" - превосходный, "P" - бледный, "X" - экстра, "C" - коньяк. Например, аббревиатура "V. S. O. P." на этикетке коньячной бутылки обозначает "Очень превосходный, старый, бледный".

**3. Технология производства**

**Т**ехнология коньячного производства за несколько столетий значительно усовершенствовалась, но сущность осталась прежней. Из отборных сортов белого винограда (Уни Блан, Коломбар, Фоль-Бланш, Сент-Эмильон), собранного в октябре машинным способом в местности Шаранта, выжимается сок специальными прессами.

Сбраживание сока происходит приблизительно в течении 3-4 недель после сбора винограда. В результате получают молодое сухое вино блан-де-блан(Blanc de Blanc).

Теперь наступает наиболее важный этап коньячного производства - первая перегонка. Она осуществляется уже в следующем после сбора урожая году, но обязательно до 31 марта. Как первая, так и вторая перегонка осуществляется в специальном перегонном аппарате, так называемом "шарантском" перегонном кубе(alambic charentais). Традиционно он он изготавливается из меди, поскольку этот металл стоек к воздействию винных кислот.Перегонка 9 литром вина даёт примерно 1 литр коньячного спирта, достаточно невзрачного по цвету и мутного. Начальный дистиллят, называемый "головы"(tetes), и конечный "хвостик"(guenes) не используют и выливают, поскольку они содержат многие нежелательные ароматические вещества.

Вторая перегонка требует особой тщательности и мастерства. Она называется "бон-шофе" (bonne chaaffe), что означает "доброе нагревание". В течении 12 часов медленно и аккуратно вновь перегоняется спирт-сырец. Как и при первой дистилляции, сохраняется лишь одно "сердце". Только этот спиртовой раствор крепостью от 69 до 72 градусов будет в дальнейшем выдерживаться.

Следующий важный этап - выдержка коньяка. Считают, что она является решающим фактором для достижения напитком высшей степени качества.

Коньяк выдерживают в 350-литровых дубовых бочках от 3 до 25 лет и более. Материал, из которого сделаны бочки, имеет особое значение. В коньяках содержится около 500 компонентов, а в очень старых - более 2000. И все они переходят в спирт от дуба.

Производство бочек - само по себе целая наука. Делают их из дуба лесов Лимузена, находящихся в 150 километрах к востоку от города Коньяк, а также дуба, выросшего в лесу Тронсэ. Бочки изготавливают без единого гвоздя. Считается, что чем старее бочка, тем она ценнее. Такой антиквариат ценится буквально на вес золота, его тщательно оберегают, даже специально разводят пауков, которые оплетают бочки паутиной и защищают их от вредителей.

Спустя несколько десятилетий эксплуатации верхний слой дерева внутри бочки "вырабатывается", и его аккуратно соскабливают (1-2 мм), после чего бочка вновь помогает рождаться напитку.

Срок хранения коньяка зависит от нескольких факторов и может достигать ста лет. При хранении напиток испаряется со скоростью 2-4% в год, а также теряет крепость до 40 градусов.

Наконец, когда по мнению эксперта-дегустатора, спирт "созрел", начинается, может быть, самый сложный процесс - купажирование, то есть смешивание коньячных спиртов разной выдержки, разных урожаев, так как один отдельный урожай винограда не может сообщить коньяку многообразных вкусовых и ароматических качеств.

Сначала обычно смешивают коньяки примерно одинакового возраста, от одного до трёх лет, но из различных виноградников Шаранта. Этот тип называется "первая марка"(coupe premiere). Затем наступает этап купажирования коньяков разных возрастов "материнская чарка"(coupe mere) и, наконец, заключительный этап (coupe finale)- окончательное смешивание для придания напитку задуманных характеристик.

В завершение процесса содержание спирта в коньяке понижают до 40%об., доливая дистиллированную воду, а также добавляют в него определённую дозу карамели, чтобы придать своему напитку более насыщенный цвет. Эта операция полностью закончена и отвечает убеждению потребителей, которые считают, что чем темнее коньяк, тем старее. Однако это мнение абсолютно неверно, так как спиртовой напиток, проведший сорок лет в слабообожжённой бочке, приобретает янтарный цвет, становится почти светлым.

**4. Правила употребления**

Танин и дубильные вещества, которые содержатся в коньяке, значительно усиливают действие витамина С в человеческом организме. Коньяк способствует усилению и более интенсивной работе поджелудочной железы, расширяет сосуды и способствует улучшению кровообращения. С учетом этих свойств коньяк следует употреблять разумно.

Коньяк лучше всего пить после поедания вторых блюд или, вообще, через какое-то время после еды, чтобы ощутить всю полноту и изысканность вкуса этого благородного напитка.

Коньяк пьют неохлажденным. Он должен быть примерно комнатной температуры 16°С. Его пьют из коньячных 25 граммовых рюмок, которые имеют форму небольшого бочонка.

Рюмка должна быть из тонкого белого прозрачного стекла, чтобы был хорошо виден золотистый цвет коньяка. У рюмки низкая ножка, а чаша сужается вверху, что позволяет лучше удерживать аромат напитка. Применяется также шарообразный бокал, называемый в некоторых странах ингалятором, вместимостью 100-125 см3. В него наливают 25 см3 коньяка (короче, одну третью - одну четвертую часть).

Употребление коньяка предполагает неторопливость, спокойствие, домашнюю обстановку, камерность. Это напиток благородства и философствования.

Пробуя разные коньяки, следует после каждого прополаскивать рот теплым чаем, чтобы не смешивать разные вкусы и наиболее полно ощутить вкус каждого последующего коньяка.

При дегустации рюмку наполняют не полностью, а примерно 15-20 сантиметров кубических. Стараются соблюдать определенную температуру: 20-25°С. Для того, чтобы коньяк достиг указанной температуры, его в течение 10 минут выдерживают в рюмке.

Сначала следует прочувствовать букет (запах) коньяка, вдохнув несколько раз его аромат, и только затем пробовать на вкус.

Пробуют коньяк маленькими глотками (ни в коем случае не залпом!), давая аромату лечь на слизистую оболочку рта и раскрыться во рту - так называемый эффект «хвоста павлина» ("quene de paon").

Коньяк можно добавлять в чай, кофе, молоко, сливки, мороженое, сок из цитрусовых, ликеры, сиропы. Коньяк не нужно закусывать ничем!

**5. Французские коньяки**

Французский коньяк появился в городе Коньяк, которому и обязан своим названием. Для закрепления прав Франции на создание коньяка в 1909 г. был издан специальный декрет, соглачно которому коньяком может называться напиток, изготовленный на основе спиртов, полученных в департаментах Шаранта и Шаранта-Миритим и части департамента Дордоно и Де Серв.

Вся территория, на которой производится французский коньяк, подразделена на 6 субрегионов, которые отличаются друг от друга климатом, составом растительности и составом почв.

Самыми лучшими считаются коньячные спирты из субрегиона Гран Шампань, который отличается почвой, богатой мелом и известняками и имеющей серый цвет. Несколько южнее Гран Шампани находится субрегион Петит Шампань, площадь виноградников этого субрегиона превышает 15 тыс. га. На северо-западе от Гран Шампани расположен самый маленький субрегион Бордери. Три последних субрегиона - Фэн Буа, Бон Буа и Буа Ординэр, - отличаются от первых тем, что они лесистые.

Коньячный дом Camus (Камю)

Этот Коньячный дом был основан в 1863 г. Жаном Батистом Камю. До этого он имел виноградники в районе Коньяка, Бордери и производил коньяки, которые продавал известным Коньячным домам. В том же году Жан Батист Камю вместе с несколькими другими производителями этого напитка создал консорциум «La Grand Marque» по экспорту готовой продукции.

Дом Camus всегда отбирает для своих напитков только самую лучшую часть урожая, а при перегонке вина в спирты использует ряд семейных «секретов». Каждая стадия процесса создания коньяков контролируется представителем семейства Камю, а сложное искусство купажирования передается из поколения в поколение - от создателя Дома Жана Батиста до главы фирмы Жана Поля и продолжающего традиции семейства его старшего сына Жана Батиста II. Коньячный дом Camus по сей день является независимым семейным предприятием, несмотря на заманчивые предложения о продаже.

Коньячные спирты получают из винограда сортов Ugni Blanc, Folle Blanch и Colombard, выращиваемого на собственных виноградниках в регионе Коньяк. От спиртов Grande и Petite Champagne коньяк Camus берет элегантность, а от компонентов наименований (аппелласьонов) Fins Bois и Bons Bois — силу и полнотельность.

Спирты аппелласьона Borderies служат залогом великолепного букета и мягкости, определяющих характер коньяков Camus.

# Коньячный дом Chabasse (Шабасс)

Коньячный дом Chabasse (Шабасс) был основан в 1818 г. Жаном Батистом Шабассом из городка Сен-Жан-д'Анджели. Еще в молодости он увлекся созданием коньяков. В своем деле он стремился добиться совершенства, проводил бесчисленные эксперименты, в том числе с дистилляцией выдержанных вин. В результате были созданы превосходные коньячные спирты, ставшие основой будущего семейного дела. Ниже представлена гамма марок коньяков фирмы.

Коньяк «Chabasse V.S.O.P.» отличается удивительно гармоничным букетом, куда входят ароматы цветов, фруктов и лесного ореха. Выдержка в бочках из древесины лимузенского дуба придает напитку ванильный вкус и теплоту. Послевкусие мягкое и нежное. Фирма предлагает этот напиток как идеальный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 4—5 лет.

Коньяк «Chabasse Napoleon» -один из наиболее ярких коньяков категории Napoleon на международном рынке. Длительная выдержка в бочках из лимузенского дуба обусловливает в нем отчетливые тона ванили. В букете звучат и фруктовые тона, особенно сливы и персика, дополненные легкими нотками портвейна. Замечательный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 5-7 лет.

Коньяк «Chabasse X.O.» имеет темный цвет с красновато-коричневыми отблесками. Вобрал в себя все лучшее от спиртов Petite Champagne и Fins Bois, одновременно отличаясь удивительной сбалансированностью. Характерные для этих спиртов ароматы изящно гармонизированы, древесные тона смягчены, в результате чего нежный поначалу вкус напитка приобретает очевидную округлость. Букет содержит густые ароматы сухофруктов, лесного и грецкого орехов, с нотками выдержанного портвейна, тонами ириса и гиацинта, придающими коньяку необыкновенную свежесть и элегантность, и тонкими и теплыми нюансами кожи и дорогого табака. Сильное и завораживающее послевкусие обволакивает и длится несколо минут. Коньяк является прекрасным дижестивом. Содержание спирта 40 %, возраст коньячных спиртов 18-20 лет.

Коньяк «Воwen V.S.» - смесь коньячных спиртов Fins Bois, Petite Champagne и Borderies, выдержанная 2,5 года в бочка: из лимузенского дуба. У этого коньяка ярко выраженные цветочные и фруктовые тона. Для него характерно не типичное для напитков данной категории весьма длительное послевкусие. Коньяк «Bowen V.S.» отличный дижестив. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 2,5 года.

Коньячный дом Courvoisier (Курвуазье)

Основан в 1835 г. парижским виноделом Эмилем Курвуазье, у которого был замок в местечке Жарнак, недалеко от города Коньяк. Коньяк имеет отношение к Наполеону III: в 1860 г. Дом стал официальным поставщиком коньяков к французскому императорскому двору. А отличная с коммерческой точки зрения идея использовать всемирно известное имя (Наполеон) пришла в голову англичанам Гаю (Ги) и Джорджу (Жоржу) Саймонам (Симонам), которые приобрели компанию в 1909 г. Им же принадлежит идея назвать коньяк более высокого, по сравнению с V.S.O.P., качества словом Napoleon. На этикетках марок коньяка Courvoisier можно увидеть эту запатентованную надпись и силуэт великого полководца.

Коньяк «Courvoisier V.S.», напиток золотистого цвета, с чистым и легким ароматом, подчеркивающим утонченный нежный вкус с нотками фруктов и цветов, получают в результате выдержки коньячных спиртов в течение 5-8 лет. Коньяк пьется легко, он превосходен как сам по себе, так и в составе коктейлей. Его разливают в фирменные бутылки «Жозефина». Содержание алкоголя — 40 %.

Коньяк «Courvoisier V.S.O.P.» составлен исключительно из спиртов, производящихся в Grande и Petite Champagne. Напиток имеет богатый янтарный цвет с оттенком красного дерева и теплым золотистым отблеском. Вы ощутите ароматы ванили, нежный вкус лесных орехов с тонкими нюансами цветов, спелых фруктов и стойким, насыщенным запахом меда. Во рту напиток раскрывается не сразу: за первыми нежными ванильными нотками постепенно проявляются завершающие фруктовые. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов от 6 до 12 лет.

Коньяк «Courvoisier V.S.O.P. Exclusif» продолжает славные традиции Дома, тем не менее его купаж более яркий, современный. Спирты Fins Bois придают напитку фруктовый аромат, спирты из Grande и Petite Champagne - глубину и гармонию, спирты из Borderies - аромат экзотических цветов. Содержание алкоголя в напитке 40 %, возраст коньячных спиртов от 6 до 12 лет.

Коньяк «Courvoisier Napoleon» - предмет особой гордости Дома Курвуазье. Созданный в начале XX в., он со временем стал эталоном качества, дал название целой гамме коньяков. Его аромат характеризует тонкая гармония старого портвейна, слив и апельсинового цвета, а вкус отличается чувственностью спиртов из Шампани, которая постепенно обволакивает рот. Послевкусие длительное, приятное. Этот напиток считается в полной мере классическим представителем коньяков, отражающим традиции Дома. Его элегантность и естественность • способны доставить удовольствие любому гурману. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов 10-15 лет.

Кроме описанных здесь напитков Дом известен такими коньяками, как Коньяк «Extra Vielle» (спирты из Grande Champagne; возраст спиртов — более 50 лет), Коньяк «Cour Imperiale Grand Cru», Коньяк «Chateau Limoges», Коньяк «VOC Extra». Но, пожалуй, самым элитным можно считать коньяк Коньяк «Tres Rare Succession J.L.», созданный из спиртов Grande Champagne и выпущенный в количестве всего 595 бутылок.

Коньячный дом Croizet (Круазе)

Семейство Круазе стало известно во Франции в начале XVII в. Оно владело обширными виноградниками в регионах Grande Champagne и Bois. В начале XIX в. Леон Круазе начал заниматься торговлей коньяком. Он особенно прославился борьбой против виноградного паразита - филлоксеры. Примененный им способ был весьма необычен и достаточно эффективен: территория части виноградников была огорожена каменной стеной, а сами виноградные лозы привиты американскими саженцами, что, видимо, сделало их менее привлекательными для вредителя.

Croizet - один из Коньячных домов, который предлагает коньяки из спиртов одного возраста (1936,1951,1967 и других лет) в пронумерованных бутылках. Самому старому из них более 100 лет.

Коньяк «Croizet V.S.» — гармоничный напиток, обладающий всеми характерными чертами коньяков Croizet, представляет собой купаж дистиллятов из четырех главных коньячных регионов Франции. Дистилляты наименований Grande и Petite Champagne придают ему элегантность, а дистилляты Fins и Sons Bois формируют основную часть букета.

Коньяк «Croizet V.S.O.P.» - мягкий, очень приятный коньяк. Его высочайшее качество обусловлено как использованием лучших исходных компонентов, так и многолетней выдержкой. Определяющую роль в формировании вкусовых и ароматических свойств коньяка играют дистилляты из Grande Champagne.

Коньяк «Croizet X.O.» - коньяк, прошедший многолетнее старение в винных погребах компании. В результате купаж, составленный в основном из дистиллятов, произведенных в Grande Champagne, с добавлением спиртов из Petite Champagne и Borderies, превратился в богатейшую и сбалансированную композицию разнообразных вкусовых и ароматических компонентов.

Коньяк «Croizet X.O. Gold» - составлен исключительно из дистиллятов Grande Champagne. Часть купажа — коньяк 50-летней выдержки из семейных запасов («запаса наследников»). Это коньяк высочайшего качества.

Коньячный дом Hennessy (Хеннесси)

Дом Hennessy, лидер коньячного производства, к тому же является одним из самых старых. Был основан в 1765 г. Ричардом Хеннесси - молодым ирландским иммигрантом, офицером французской армии. Коньяки Hennessy быстро покорили весь мир, ими восторгался в 1784 г. король Луи XVI, а позже русский император Николай I.

В1817 г. по просьбе английского принца-регента (будущего короля Георга IV) был создан коньяк «Hennessy V.S.O.P.». В1865 г. Дом первым в регионе начинает посгавки напитка в бутылках, а не в бочках, чтобы защитить свою продукцию от подделок. В том же году вставший во главе Дома Морис Хеннесси предложил использовать звездочки для обозначения на этикетке возраста спиртов в купаже коньяка. Так появился коньяк «три звездочки». Через 5 лет Морис Хеннесси для близких и друзей создает коньяк категории Х.О.

1971 г. произошло слияние Дома с компанией Moet & Chandon - одним из крупнейших производителей шампанского, а 1987 г. стал во многом переломным для Коньячного дома Hennessy: созданная объединенная компания вошла в состав холдинга Louis Vuitton Moet-Hennessy, специализирующегося на создании предметов роскоши. Тем не менее Дом Hennessy сохранил свою организационную структуру, и им по-прежнему руководят прямые потомки его основателя (в седьмом поколении).

Дом Hennessy предлагает поклонникам своих напитков большое количество марок.

Коньяк «Hennessy V.S.» представляет собой купаж из более чем 40 коньячных спиртов, дистиллированных из четырех марок вин первой категории, произведенных в регионе Коньяк. В состав этого напитка входят коньячные спирты с запахом древесины дуба. Аромат коньяка отличается тем, что на фоне первой волны древесных тонов постепенно появляются нотки лесного ореха. Во рту напиток создает ощущение бархатистости. Его вкус имеет множество оттенков, среди которых на фоне отчетливых тонов ягод проступает устойчивый привкус ванили. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов - не менее 2,5 года.

Коньяк «Hennessy V.S.O.P.» имеет аромат очень деликатный, с тонким запахом цре2 весины дуба, слегка пряный, с оттенками гвоздики и корицы. Вкус гармоничный и изысканный, отличается медовыми нотками с легким привкусом лакрицы.

Коньяк «Hennessy Х.О. (Extra Old)» представляет собой купаж старых коньячных спиртов из запасов Дома. В1947 г. благодаря одному из прямых потомков Ричарда Хеннесси появилась знаменитая бутылка в форме графина с виноградной лозой и листьями. Через 50 лет она дала название целому классу напитков такого качества. В состав коньяка «Hennessy Х.О.» входит более 100 коньячных спиртов, полученных из вин аппелласьонов Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies и Fins Bois. Среди них есть спирты, дистиллированные еще в начале XX в. Аромат коньяка насыщенный, с яркими тонами древесины дуба, спелых фруктов, старой кожи и тонкими нотками цветов. Во рту этот напиток создает ощущение равновесия, с преобладанием пряного вкуса старого вина, свидетельствующего о большом сроке выдержки, после чего следует длительное приятное послевкусие. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов 10 лет и более.

Коньяк «Hennessy Private Reserve» похож на коньяк «Hennessy Х.О.», но его купаж отличается более широким использованием раритетных спиртов и коллекции Дома. Мягкий и полнотельный напиток с выраженными ароматами коврижки и свежего хлеба на фоне ноток зрелых вишен и бекона. Богатство вкуса подчеркивается его сладостью. Дом Hennessy предлагает этот исключительный напиток для особых случаев. Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов не менее 10 лет.

Коньяк «Hennessy Paradis» — начало этому коньяку положил сам основатель Дома, капитан Ричард Хеннесси. Именно он в 1884 г. заложил на правом берегу реки Шаранта «винный погреб основателя», чтобы разместить в нем свои самые редкие коньячные спирты. Этот погреб («рай») пополняли все поколения семейства Хеннесси, и в конце концов мастер погреба создал из нескольких сотен этих спиртов напиток, названный Hennessy Paradis. Коньяк отличается тонким, элегантным ароматом, слегка пряным и острым, с пьянящим благоуханием душистых цветов. Вкус напитка абсолютно гармоничный, мягкий, округлый и стойкий. Главным его отличием является великолепная сбалансированность на фоне изысканного и деликатного привкуса рансьо (старого вина). Содержание алкоголя 40 %, выдержка коньячных спиртов от 15 до 120 лет.

Коньячный дом Martell (Мартель)

Символом успеха коньяка Martell, по преданию, стала маленькая ласточка: 300 лет назад одинокая ласточка, пролетая над провинцией Коньяк, открыла чудесное место, где золотое солнце отражается в спелых гроздьях винограда. Ласточка так полюбила этот край, что стала возвращаться туда каждую весну, постепенно приобретая золотистый цвет - цвет выдержанного коньяка. С тех пор герб дома Martell, который уже почти три столетия является законодателем в мире коньяков, украшен изображением золотой ласточки. Она и стала эмблемой, узнаваемой во всем мире. В 2001 г. фирма перешла во владение транснациональной группы. Славящиеся исключительной палитрой вкуса и аромата, отточенной несколькими поколениями мастеров-дегустаторов, коньяки Martell состоят из тщательно отобранных и выдержанных коньячных спиртов четырех аппелласьонов (наименований) - Grande и Petite Champagne, Fins Bois и Borderies. Самые редкие и изысканные коньячные спирты дома Martell, старейший из которых датируется 1830 г., хранятся в двух особых погребах - «рае» и «чистилище». Все бочки, в которых выдерживаются спирты, изготавливаются вручную исключительно из древесины тромсейских дубов. Бочкари дома помечают их своим личным клеймом. Особая структура древесины дуба позволяет добиться неповторимой мягкости вкуса напитка.

Коньячный дом Martell предлагает потребителям разнообразные напитки.

Коньяк «Martell V.S.» создан почти 300 лет назад. Это, пожалуй, наиболее популярный коньяк дома Martell. У него светло-золотистый цвет, мягкий и нежный букет с легким ароматом свежего винограда. Вкус коньяка яркий и одновременно гармоничный, с плодовыми тонами и легкими нотками дерева. Он превосходен и в составе классических коктейлей. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 5-7 лет.

Коньяк «Martell Medaillon V.S.O.P.» создан в 1874 Г. Цвет - золотисто-янтарный, в букете легкий аромат винограда сочетается с тонами дерева и ванили, что придает ему утонченность и свидетельствует о значительных сроках выдержки спиртов'. Вкус ровный и мягкий, чуть сладковатый, с продолжительным послевкусием. Этот классический коньяк великолепен как сам по себе, так и со льдом, и в составе коктейлей. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 8-10 лет.

Коньяк «Martell Napoleon Special Reserve» -превосходный коньяк глубокого янтарного цвета. Характеризуется богатым букетом с тонами цветов и древесины дуба. По вкусу производит впечатление исключительно зрелого напитка с превосходным ванильным послевкусием. Его композиция составлена из очень редких коньячных спиртов Grande и Petite Champagne, Borderies и Fins Bois. Коньяк можно использовать и как составную часть коктейлей, однако лучше все-таки как дижестив с сигарой. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов до 20 лет.

Коньяк «Martell Noblige» идеален для тех ценителей коньяка, кто хочет подчеркнуть и свою индивидуальность. У напитка золотисто-медный цвет и нежный, элегантный, утонченный букет с богатой палитрой ароматов, включающей в себя тона сухофруктов и древесины дуба. Можно пить и со льдом, и в составе коктейлей, но лучше всего — с хорошей сигарой. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 15-20 лет.

Коньяк «Martell Х.О. Supreme»: его композиция составлена из спиртов, полученных из винограда, собранного на фамильных виноградниках Дома. Коньяк характеризуется насыщенным золотисто-янтарным цветом и богатым букетом с легким ароматом сухофруктов. Вкус сложный, с тонами миндаля и ванили, с прекрасным продолжительным послевкусием. Не стоит смешивать этот превосходный напиток с чем бы то ни было - он восхитителен сам по себе. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов 40-45 лет.

Коньяк «Martell Cordon Bleu» («Голубая лента»): его композиция составлена в 1912 г. Эдуаром Мартелем. Cordon Bleu (голубая лента), высший знак отличия кулинаров во Франции, — вершина творчества мастера погреба Дома. Напитку присущ насыщенный золотисто-медный цвет и превосходный букет с тонами цветов и специй. Вкус зрелый, округлый, с выраженными тонами фруктов и древесины дуба, восхитительное тонкое послевкусие. Коньяк не стоит ни с чем смешивать. Содержание алкоголя 40 %, возраст коньячных спиртов не указан.

Коньячный дом Remy Martin (Реми Мартин)

Дом основан в 1724 г. виноделом Реми Мартином. Несколько позже к нему присоединился винодел Жан Джей. В 20-е годы XX в. фирму возглавил Андре Рено. При его непосредственном участии были созданы элитные марки коньяков, которые позволили компании завоевать высокую репутацию. Коньяки Remy Martin получают только из винограда наилучших округов, используются бочки из самого качественного дерева.

Фирма выпускает следующие коньяки.

Коньяк «Remy Martin V.S.O.P.» - смесь спиртов из Grande и Petite Champagne зыдержки 15 лет. Букет: цветочный вкус, ароматы ванили, фиалки, абрикоса.

Коньяк «Remy Martin X.O. Special» - смесь соньячных спиртов из Grande и Petite Champagne выдержки 35 лет. Букет: ароматы жасмина, нарцисса, грецкого ореха, ванили. Разливается в изящные хрустальные графины.

Коньяк «Remy Martin Extra» - смесь коньячных спиртов из Grande и Petite Champagne выдержки от 20 до 50 лет. Цвет темно-золотистый, с красноватым оттенком. Букет: цветочный (жасмин и роза), с ароматами шафрана, нарцисса, кедра, коробки с сигарами и привкусом фруктов и ягод.

Коньяк «Remy Martin Louis XIII» - коньяк, один из элитных во Франции. Выпускается с 1715 г., его считают напитком для высшего общества. Состоит из смеси коньячных спиртов только из Grande Champagne выдержки более 50 лет. Цвет темного золота, букет — свежие ароматы экзотических фруктов, шафрана, мускатного ореха, сандала, эвкалипта, шоколада, кофе и коробки с сигарами. В год производят только 10 тысяч бутылок этого напитка.

**6. Армянские коньяки**

С древнейших времен армяне умели делать хорошее вино, а техника разведения виноградников и ухода за ними, выработанная еще в эпоху государства Урарту (древней Армении), почти не менялась на протяжении столетий. Сохранившиеся с того времени клинописные тексты донесли до нас способ изготовления вина в древней Армении. В хозяйствах, занимавшихся виноделием около дома или в саду, строили виноградную давильню "х'ндзан". Внутри нее из камня или кирпича выкладывали длинный, обмазанный крепким известковым раствором резервуар с немного наклонным дном и отверстием, выходящим в каменный чан в земле. Мужчины, разувшись и тщательно вымыв ноги, давили виноград в этом резервуаре. Сусло переливалось из первого чана во второй, а затем большими длинными ковшами его разливали в "карасы" (глиняные сосуды), которые хранили, как это было принято в Урарту, вкопанными в землю. Из вина получали и виноградный уксус, а жмых шел на приготовление водки в специальных винокуренных приборах.

Коньяк, конечно же, изготавливать значительно сложнее. Только начиная с XIX века в Армении наладили промышленное производство коньяка. Армянский коньяк производят из высококачественных, отборных сортов винограда, произрастающих в Араратской долине. "Мехали", "Кахет", "Гаран-дмак", "Воскеат", "Чилар" эти сорта винограда и придают напитку тот необычайный бархатный терпкий вкус, вкус родной земли. В процессе первой ферментации из них изготавливается вино. Потом это вино подвергается трем-четырем дистилляциям, в результате которых получается 60 70-градусный спирт. Спирт заливается в дубовые бочки. Бочки играют далеко не последнюю роль в изготовлении коньяка. Они не должны быть сделаны из обыкновенного дерева, специально подобранные породы дуба поставляются для их изготовления из Франции, России или стран Восточной Европы. В этих дубовых бочках спирт выдерживают от 3-х до 20-ти лет. Только потом опытные профессионалы составляют сам коньяк на основе 3-х, 5-ти или 6-ти коньячных спиртов и родниковой воды из армянских горных источников. Чистая и прозрачная, она является незаменимой добавкой, без нее букет ароматов будет неполным. А потом, в зависимости от качества коньяка (Ереванский коньячный завод производит 18 наименований коньяков 4 ординарных и 14 марочных), коньяк выдерживается не менее 12 месяцев, а коллекционный - не менее 3 лет, в старых деревянных бочках перед окончательным разливом в бутылки.

## Армянские коньяки имеют свою классификацию

Они делятся на ординарные и марочные.Ординарные коньяки: «три звездочки» — готовят из спиртов 3-летней выдержки; «четыре звездочки» - не менее 4 лет; «пять звездочек» - соответственно, не менее 5 лет.

Марочные коньяки: коньяк выдержанный (KB) - из коньячных спиртов 6-7-летней выдержки; коньяк выдержанный высшего качества (КВВК) - 8— 10 лет; коньяк старый (КС) - из спиртов более чем 10-летнего возраста; очень старый (ОС),.коллекционный коньяк особых достоинств - из лучших марочных коньяков, выдержанных не менее 5 лет в бутылках.

После революции предприятие Шустовых было национализировано правительством первой Армянской республики, и завод возродился под названием Винно-коньячный трест «Арарат». Классическая технология, правильное сочетание высококачественных местных сортов винограда (мсхали, гаран дмак, ркацители, чилар, воскеат), выращенных в благоприятных климатических условиях Араратской равнины, а также многолетний опыт и мастерство армянских коньякоделов и в советские времена обеспечили популярность армянскому коньяку. Армянские коньяки котировались и в СССР, и за его пределами. Общеизвестно, например, пристрастие к армянским коньякам Уинстона Черчилля. Он особенно ценил пятидесятиградусный коньяк «Двин» десятилетней выдержки, который был создан специально к Тегеранской конференции. Поставки же этого коньяка сэру Черчиллю контролировались лично Сталиным.

К концу сороковых годов тресту «Арарат» стало тесновато на территории старых заводов и цехов, и объединённые коньячный цех и цех выкурки спирта в 1953 году «переехали» на вновь построенный специально для производства коньяка завод (Ереванский коньячный завод). Головной завод занимал восемь с половиной гектаров в самом центре Еревана.

В связи с ростом сырьевой базы и необходимостью расширения коньячного производства в те времена практически все армянские винные заводы обязали производить выкурку спирта, но при этом запретили разливать коньяк. Купажированием и розливом занимались только специалисты Ереванского коньячного завода.

Армянский коньяк после распада СССР

После распада Союза, в 1998 году, Ереванский коньячный завод (ЕКЗ) вместе с относящимися к нему предприятиями (Армавирский, Бурастанский и Айгеванский заводы) купила французская компания «Перно Рикар».

Другие коньячные заводы перестали быть простыми поставщиками коньячного спирта и стали сами производить коньяк. Многие из этих заводов имеют большую историю и огромный опыт — самые старые из них занимаются коньяком более 100 лет.

Более 80% армянского коньяка экспортируется в Россию.

Стандартизация

До 1999 года армянский коньяк изготавливался согласно советскому ГОСТу, в котором не было дано четкого определения продукта под названием «Армянский коньяк». ГОСТ имел расплывчатые формулировки, и с его помощью было практически невозможно определить, какой напиток является подделкой, а какой – нет. Кроме того, товарные знаки армянского коньяка не были зарегистрированы и свободно использовались производителями даже за пределами Армении.

В апреле 1999 года вступил в действие Стандарт Республики Армения по производству армянского коньяка, разработанный по инициативе Ереванского коньячного завода.

Новый Стандарт законодательно закрепил важнейшие параметры армянского коньяка:

Армянский коньяк должен быть изготовлен из виноградных спиртов, произведенных из выращенного в Армении винограда.

Армянский коньяк обязательно должен быть разлит, то есть бутилирован, в Армении. Коньяк, изготовленный за рубежом, из винограда или же виноградного спирта, экспортированного из Армении, называться армянским не может. Это также касается коньяка, изготовленного в Армении на основе импортных спиртов. Эти напитки имеют право именоваться «бренди».

Виды армянских коньяков

В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов (в дубовых или эмалированных резервуарах, загруженных дубовой клепкой), армянские коньяки делятся на: ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные коньяки

Ординарные коньяки производят из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3 лет, и подразделяют на следующие группы:

Коньяк трёхлетний — из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3 лет;

Коньяк четырёхлетний — из коньячных спиртов среднего возраста выдержки не менее 4 лет;

Коньяк пятилетний — из коньячных спиртов среднего возраста выдержки не менее 5 лет;

Коньяк шестилетний — из коньячных спиртов среднего возраста выдержки не менее 6 лет.

При этом, если в наименовании коньяка использованы звездочки, то их количество должно соответствовать возрасту коньяка.

Марочные коньяки

Марочные коньяки готовят из коньячных спиртов, выдержанных в дубовых бочках не менее 6 лет. Средний возраст спиртов, используемых для изготовления марочных коньяков, должен быть не менее возраста, установленного для коньяка данного наименования. Наименование и возраст марочных коньяков должны быть установлены в технических условиях на конкретный вид коньяка.

Коллекционные коньяки

Коллекционные коньяки производят из марочных коньяков, дополнительно выдержанных не менее трех лет в емкостях, изготовленных из дубовых клепок. Для коллекционных коньяков сохраняют наименования марочных коньяков.

Арарат. "Три звезды"

Выдержка: 3

Крепость: 40

Арарат. "Пять звезд"

Выдержка: 5

Крепость: 42,70%

Это имя принадлежало горе на территории Древней Армении, где, согласно легенде, остановился Ноев Ковчег после описанного в Библии Великого потопа. Святая гора Арарат всегда считалась символом Армении. Коньяки АРАРАТ 3 и 5 звезд пользуются особым успехом, очаровывая мягкостью, гармонией вкусовых оттенков и уникальным ароматом высококачественных армянских коньяков. Коньяки изготовлены из высококачественных коньячных спиртов, средний возраст которых соответственно 3 и 5 лет. Для АРАРАТа 3 звездочки характерен цветочно-ванильный тон. Больший срок выдержки в дубовых бочках придает 5-звездочному АРАРАТу более темный оттенок и экстрактивный вкус.

Арарат. "Ани"

Коньяк Ани изготавливается из 6-7 сортов коньячных спиртов, имеет более шести лет естественной выдержки. Отличается мягкостью, светло коричневым цветом и шоколадно-ванильным букетом. Содержание сахара 1,5%. Он создан в 1977 году. Легенда: Ани - значит «город 1001 церкви» В 9 - 10 веках город был столицей древнеармянского царства багратидов. Период его наибольшего расцвета связан с правлением царя Гагика 2. Время стерло с лица земли древнюю столицу, но город Ани живет в памяти людей.

Выдержка: 6

Крепость: 42,70%

Арарат. "Отборный"

Выдержка: 7

Крепость: 42,70%

Коньяк выдержанный высшего качества (КВВК) - первенец армянских марочных коньяков, выпускается с 1901 года. В нем купажируются коньячные спирты не менее 6-7 летней выдержки. Этот коньяк ценится за свой гармоничный вкус, бархатистость и узнаваемый букет. Содержание сахара-1,2%. Создан Мкртичем Мусиянцом (1868-1929), внесшим большой вклад в развитие армянского виноделия. Легенда: Именно этот коньяк поставлялся в начале 20 века к столу Его Императорского Величества и стал первым из армянских коньяков, удостоенных высшей награды - "Гран-При" Парижской выставки...

Арарат. "Ахтамар"

Выдержка: 10

Крепость: 42,70%

Выпускается с 1967 года. Коньяк старый (КС), приготавливаемый купажированием не менее 12-ти сортов различных коньячных спиртов 10-летней выдержки. Обладает несравненным ароматом. Пьется легко, воздействует непосредственно и бодряще. Содержание сахара - 1%. Отличается матово-золотистым отблеском. На международных дегустациях-смотрах удостоен трех золотых медалей Легенда: Остров Ахтамар на озере Ван, где в X веке находилась резиденция армянских царей, стал свидетелем трагической истории. Когда-то давно юная Тамара полюбила молодого монаха. Узнав об этом, настоятель монастыря приказал сбросить ее возлюбленного с высоких стен, и с тех пор душа Тамары не знает покоя...

Арарат. "Праздничный"

Выдержка: 15

Крепость: 42,70%

Коньяк старый (КС), выпускается с 1957 года. Приготавливается купажированием 15-16 коньячных спиртов разных сроков, но в совокупности не менее 15-летней естественной выдержки. Удостоен 10 золотых и 2 серебряных медалей. Этот коньяк был создан в 1957 году, сразу после строительства нового корпуса Ереванского коньячного завода. С тех пор он преумножает славу армянских коньяков, получая премии на международных выставках. На сегодняшний день "Праздничный" по завоеванным наградам является ведущим среди армянских коньяков...

Арарат. "Наири"

Выдержка: 20

Крепость: 41,20%

Наири — это древнеармянская область в Междуречье, в XII — VIII в.в. до н.э. известная как Земля Наири. Наирийское царство — одно из крупнейших государств в древнеармянской истории. В его купаж входят 18-20 различных спиртов, средний возраст которых 20 лет. Коньяк отличается исключительной мягкостью, гармоничными розово-шоколадными тонами и изысканным ароматом. Прекрасный дижестив.

Авшар

Марочный коньяк "Ардвин" выпускается по уникальным рецептам из местных сортов винограда, выращенного в долине реки "Аракс". Условия произрастания винограда в Араратской долине наделяют получаемый из него коньяк превосходным мягким, теплым вкусом с шоколадно-ванильным оттенком. Изготовлен из высококачественных коньячных спиртов, средний возраст которых 7 лет.Авшарский винный завод основан в 1968 году. Расположен в селе АВШАР (AVCHAR) в Араратской долине. Завод располагает собственными виноградниками площадью 300 ГА, что гарантирует производство коньяков только из собственных уникальных спиртов.

Марочный коньяк "Эриванская губерния" производится из местных сортов винограда, выращенного в Араратской долине. Коньяк выпускается из коньячных спиртов 15 и 18 летней выдержки по уникальной технологии. Коньяк привлекает своей темно-золотистой окраской, тонким ароматом, приятным, надолго запоминающимся вкусом.Особенный, мягкий букет коньяков Авшарского винного завода определяют: высокогорный климат, уникальные сорта винограда, традиции изготовления коньяков основанные на семейных секретах.

Арадис

Армянский коньяк «Арадис» - это сочетание европейского качества и традиционного вкуса армянского коньяка. Все производство коньяков «Арадис» от выращивания винограда, изготовления вина и дистилляции до купажа коньяков и розлива в бутылки сосредоточено в Араратской долине Армении, на заводе ООО «Самкон». Чистейшая горная вода придает «Арадису» дополнительную мягкость, дубовые бочки из грузинского, карабахского и краснодарского дуба дают «Арадису» характерный ванильный оттенок и темно-медовый цвет.

Great Valley

Компания Грейт Велли (Great Valley) создана в Ереване в 1998 году. Свое название, в переводе с английского означающее “Великая долина”, получила в честь Араратской долины – житницы Армении, где согласно библейской легенде Ной высадил первую виноградную лозу, из янтарных ягод которой получил древнейшее вино. Эмблема компании – львица, держащая копье. В армянском эпосе это благородное животное олицетворяет мать-кормилицу, а крепкие напитки, умножающие силу былинных персонажей, у армян принято называть львиным молоком. С первых дней вся продукция Great Valley изготавливается по рецептуре заслуженного винодела России и Армении Роберта Азаряна. Коньяки производятся по классической технологии только из местных сортов винограда с соблюдением принятого в 1999 году Национального стандарта, требующего розлива на территории Армении. Основная производственная база Great Valley - Арташатский вино-коньячный завод основанный в 1905 году в самом центре Араратской долины – в городе Арташат (тогда это было село, а сейчас административный центр Араратской области). В течение ста лет работы завод был одним из крупнейших винодельческих предприятий Армении. Здесь сосредоточены значительные запасы высококачественных коньячных спиртов, возраст которых превышает 40 лет. Армянский коньяк 3\* имеет мягкий бархатистый вкус, наделен богатым букетом шоколадно-ванильных тонов и искристой гаммой золотистых оттенков. Легкий и не слишком насыщенный, он идеален для подачи во время обеда и как основной напиток вечера.

Grands Armeniens

Марка "Грандс Армениенс" была выведена на рынок в 2004 году и за два года уверенно вошла в четверку ведущих брендов армянских коньяков за счет "европейского" дизайна бутылки в сочетании с традиционной "армянской" этикеткой, высокого качества продукта. Предприятие-производитель — завод "Шаумян-Вин" — расположено в Араратской долине. С 3 века до нашей эры эта земля является центром классического виноделия. Завод оснащен современным оборудованием для производства и контроля качества продукции. Всеми технологическими процессами и составлением рецептур руководит потомственный винодел Вардан Варданян. Компания "Шаумян-Вин" производит коньячные спирты различной выдержки, которые являются основой качественных купажей. Завод поставляет спирты таким известным производителям, как Егварский коньячный завод и Ереванский коньячный завод.Использование в качестве сырья прекрасного араратского винограда и следование давним производственным традициям помогает специалистам завода добиваться высокого качества коньяков "Грандс Армениенс".

Арпи

Коньяк "Арпи" - так с древних времен называют в Армении утреннее, восходящее солнце - производится на одном из старейших в Армении Араратском коньячном заводе. Он производит свою продукцию в самом сердце Араратской долины - г. Арарат - из винограда, произрастающего на лучших землях этой долины. Здесь в советские времена производились лучшие коньячные спирты для всемирно известных марок армянского коньяка, которые затем разливались на Ереванском коньячном заводе. Напомним, что в СССР при производстве армянского коньяка существовала жестокая монополия. Все старейшие армянские заводы обязали производить коньячные спирты, но запретили разливать коньяк, их розлив осуществлялся только на Ереванском коньячном заводе. И сегодня, когда для российского потребителя наконец-то "открылись подвалы" старейшего завода Армении, в которых хранятся коньячные спирты еще со сталинских времен, можно с полным основанием говорить о появлении на российском рынке высококачественных коньяков из Армении. Достаточно сказать, что при приготовлении купажей ординарных коньяков "Арпи" добавляются многолетние марочные коньячные спирты. Высокое качество коньяков "Арпи" подтверждено и потребителями, и специалистами. В течение последних трех лет на Международном конкурсе "Лучшее вино, шампанское и коньяк года", ежегодно проходящем во ВНИИ виноделия, коньяки "Арпи" стабильно показывали лучшие результаты среди армянских коньяков.В Лондоне, на самом престижном в мире конкурсе "International Spirits Challenge", коньяки "Арпи" в течение 2005 и 2006 годов получили высочайшую оценку: дипломы "Высокое качество". Чтобы понять значимость этой оценки, достаточно сказать, что аналогичные дипломы получили такие гранды в мире коньяка, как "Martell" и "Metaxa".Так что "Арпи" - это действительно восходящее солнце Армении на российском потребительском рынке.

ЕРЕВАНСКИЙ КОНЬЯЧНО-ВИННО-ВОДОЧНЫЙ КОМБИНАТ АРАРАТ

Коньяк «Эриваньская Крепость 3\*»

Классический армянский коньяк, изготовленный из коньячных спиртов, средний возраст которых составляет 3 года. Обладает чистым золотисто-янтарным цветом средней насыщенности и ярким ароматом, в котором доминируют тона сухофруктов и цукатов.

Коньяк «Эриваньская Крепость 5\*»

Классический армянский коньяк, изготовленный из коньячных спиртов, средний возраст которых составляет 5 лет. Обладает чистым золотисто-янтарным цветом средней насыщенности и ярким ароматом, в котором доминируют тона сухофруктов и цукатов.

Коньяк Ной Араспел 3 года выдержки

Назван в честь легендарной Библейской горы Арарат. «Ной Араспел» создан на основе удачного купажа коньячных спиртов. Само название коньяка «Араспел» происходит от древнеармянского слова, в переводе означает миф, легенда, что придает коньяку образ тайны и загадки. Коньяк обладает темно-янтарным цветом с золотистым блеском, мягкими ванильно-шоколадными оттенками в букете и бархатистым вкусом. Рекомендуется пить маленькими глотками, предварительно согрев бокал в ладонях. Подается в качестве дижестива, а также со льдом в качестве аперитива. Средний возраст коньячных спиртов 5 лет. Особенность формы бутылки «Баскез» придает коньяку «Ной Араспел» еще большую гармоничность.

Коньяк Ной Араспел 5 лет выдержки

Назван в честь легендарной Библейской горы Арарат. «Ной Араспел» создан на основе удачного купажа коньячных спиртов. Само название коньяка «Араспел» происходит от древнеармянского слова, в переводе означает миф, легенда, что придает коньяку образ тайны и загадки. Коньяк обладает темно-янтарным цветом с золотистым блеском, мягкими ванильно-шоколадными оттенками в букете и бархатистым вкусом. Рекомендуется пить маленькими глотками, предварительно согрев бокал в ладонях. Подается в качестве дижестива, а также со льдом в качестве аперитива. Средний возраст коньячных спиртов 5 лет. Особенность формы бутылки «Баскез» придает коньяку «Ной Араспел» еще большую гармоничность.

Коньяк Ной Классик 7 лет выдержки

Классический армянский коньяк. Изготовлен из коньячных спиртов, выдержанных в течение 7 лет в дубовых бочках. Коньяк «НОЙ КЛАССИК 7 ЛЕТ» обладает чистым золотисто-янтарным цветом, ярким фруктовым букетом, полным тонов засахаренных фруктов с нежными ванильными оттенками и богатым свежим фруктовым вкусом, который отличает бархатистая глубина наряду с изысканно длительным сухим послевкусием. В полной мере сила и чистота вкуса этого коньяка раскрывается, когда его температура слегка превышает +20°С. Рекомендуется подавать в качестве аперитива и дижестива. Разливается в оригинальные бутылки «Хелиос» (Helios).

Коньяк Ной Классик 10 лет выдержки

Классический армянский коньяк. Изготовлен из коньячных спиртов, выдержанных в течение 10 лет в дубовых бочках. Коньяк «НОЙ КЛАССИК 10 ЛЕТ» обладает чистым тёмно-золотистым цветом, чарующим насыщенным букетом, полным тонов засахаренных фруктов с нежными миндально-ванильными оттенками и богатым фруктовым вкусом, который отличает бархатистая глубина наряду с изысканной терпкостью и сухостью в финале. Необходимо отметить, что сила и чистота вкуса этого коньяка раскрывается в полной мере, когда его температура слегка превышает +20°С. Рекомендуется подавать в качестве дижестива в конце трапезы. Разливается в оригинальные бутылки «Хелиос» (Helios).

Коньяк Ной Классик 15 лет выдержки

Классический армянский коньяк. Изготовлен из коньячных спиртов, выдержанных в течение 15 лет в дубовых бочках. Коньяк «НОЙ КЛАССИК 15 ЛЕТ» обладает чистым янтарно-золотистым цветом и восхитительно-глубоким букетом, в котором присутствуют сложные тона спелых фруктов, сухофруктов, миндаля и ванили. Богатый, яркий и одновременно мягкий вкус отличает шелковистая глубина и сухой слегка терпкий финал. Необходимо отметить, что сила и чистота вкуса этого коньяка раскрывается в полной мере, когда его температура слегка превышает +20°С. Рекомендуется подавать в качестве дижестива в конце трапезы. Разливается в оригинальные бутылки «Хелиос» (Helios).

Коньяк Ной Классик 20 лет выдержки

Классический армянский коньяк. Изготовлен из коньячных спиртов, выдержанных в течение 20 лет в дубовых бочках. Коньяк «НОЙ КЛАССИК 20 ЛЕТ» обладает чистым тёмно-янтарным цветом с красивыми золотистыми отблесками, невероятно глубоким букетом, в котором доминируют тона спелых фруктов, сухофруктов, шоколада, миндаля и ванили. Богатый, насыщенный и аристократичный вкус отличает бархатистая мягкость наряду с изысканно длительным и слегка терпким послевкусием. Необходимо отметить, что сила и чистота вкуса этого коньяка раскрывается в полной мере, когда его температура слегка превышает +20°С. Рекомендуется подавать в качестве дижестива в конце трапезы. Разливается в оригинальные бутылки «Хелиос» (Helios).

Коньяк Ной Властелин 25 лет выдержки

Коллекция коньяков «НОЙ ВЛАСТЕЛИН» названа в честь Библейского Патриарха Ноя, спасшегося со всем своим семейством во время Всемирного потопа на ковчеге и, по окончании потопа, посадившего, согласно преданию, в долине горы Арарат первые виноградные лозы, положив тем самым начало виноградарству и виноделию. «НОЙ ВЛАСТЕЛИН 25 ЛЕТ» изготавливается путем купажирования более чем 20 старых коньячных спиртов, выдержанных в течение 25 лет в дубовых бочках, и обладает чистым, очень насыщенным тёмно-янтарным цветом с золотистыми бликами и богатым, густым, сложным фруктовым вкусом с бархатистыми нотками мускатного ореха и старого портвейна, которые ласкают нёбо, оставляя приятное и очень длительное послевкусие. Великолепно гармонирует с десертами, фруктами, чаем, кофе и сигарами. Эксклюзивность коньяка подчеркивает бутылка «Хеопс» (Heops).