**История Бренди**

Что такое бренди?

Слово «бренди» происходит от голландского «brandewijn», означающего «жженое вино». Так голландцы, первые и основные в XVI-XVII веках производители и потребители этого продукта во Франции, называли виноградные дистилляты. Со временем название сократилось до привычного всем «бренди».

Точного принятого во всем мире технического определения этого понятия нет. Вероятно, наиболее правильным и общим будет следующее: бренди – это дистиллят браги, приготовленный из фруктов или ягод, сохраняющих вкус и аромат исходного сырья, который производится без посторонних ароматических и вкусовых добавок.

**Разновидности бренди**

Бренди представляет собой большую группу крепких алкогольных напитков мира. Самый распространенный тип бренди – это виноградные спирты, которые готовят как из вина, так и отжимков. Отжимки винограда по-французски называются marc, по-английски pomace, по-испански orujo и т.д., из отжимков винограда делают итальянскую «граппу», грузинскую «чачу» и балканские «раки».

Далее следуют всевозможные фруктовые бренди: яблочные (кальвадос и эплджек), вишневые (кирш), сливовые (многочисленная группа итальянских и французских дистиллятов из разных сортов слив, а также болгарские и югославские сливовицы), грушевые и другие. Таким образом, и коньяк, и арманьяк, и кальвадос – бренди. Но в силу исторических причин, поскольку виноградные бренди из Коньяка и Арманьяка, а яблочные бренди из Кальвадоса имели репутацию лучших, они получили название по географическому происхождению.

**Производство бренди**

Дистилляция бренди может проходить в перегонных аппаратах «patent still», убивающих букет спиртного. Помимо этого, в бренди иногда добавляют большое количество карамели, создавая иллюзию длительной выдержки в дубе. Но это совсем не означает, что все бренди - напитки низкого качества. Существует много марок, обладающих интересным, своеобразным, неповторимым вкусом и ароматом.

Массовые французские виноградные бренди не имеют в названии какого-либо географического определения: они могут быть изготовлены из любого сорта винограда, происходящего из любого региона Франции и перегнанного в колоннах непрерывного цикла. Обычно владельцы торговых марок покупают готовые спирты и купажируют их в соответствии со стилем своей компании и подвергают небольшой (редко более 3 лет) выдержке.

**Что следует знать о надписях на бутылке**

Часто на этикетке бренди можно встретить надписи, заимствованные из коньячной терминологии, - VS, VSOP, Napoleon и т.д. - они не имеют никакой смысловой нагрузки и служат лишь для украшения, а сам напиток не имеет обещанной выдержки.

Если в изготовлении напитка используется какой-либо фрукт, то на этикетке можно встретить надписи типа Cherry Brandy (Вишневый бренди), Apricot Brandy (Абрикосовый бренди). Если бренди чисто виноградное, на бутылке обычно указывается «Laine», если, кроме винного спирта, в состав входит и обычный спирт, это тоже указывается.

**Основные производители бренди**

Окончательно твердые рамки бренди не разработаны. Если заказать его в Лондоне, Голландии или Германии, вам могут принести любой спиртной напиток, начиная с коньяка. Поэтому следует знать названия основных производителей и самые известные и качественные марки бренди.

Франция

Бренди самого высокого качества производится на западе Франции в департаменте Шаранта около города Коньяк, и никакое бренди, произведенное в любом другом месте, не может носить название «коньяк», будь то во Франции, США или какой-либо другой стране.

Италия

В Италии основным производителем бренди является фирма Bouton (Боутон). Другая Итальянская фирма, производящая лучшее виноградное бренди, - это Stock 84. Фирма довольно хорошо известна в Европе и обязана своим названием не какой-либо особой технике хранения (stock - по-итальянски «склад»), а итальянцу Лионелло Стоку. Он построил в 1884 году в Триесте перегонный завод и разработал рецепт напитка, популярного в Средиземноморье. Он выдерживается 3 года в дубовых бочках.

Испания

По-португальски «крепкое спиртное» - aguardente (агуарденте). Бренди выдерживают в бочках из-под порто, так как все основные производители порто делают бренди. Можно выделить следующие марки: Ribero (Риберо) и Ferreira (Феррейра).

Греция

Одна из самых известных марок греческого бренди - Metaxa (Метакса). Марка была основана в 1888 году Спирозом Метаксой. Продукт производится путем перегонки разного греческого винограда, а полученные после дистилляции спирты смешиваются. Часто для цвета и аромата используют добавление карамели.

Страны России и СНГ

Крепкие спиртные напитки из винограда, производимые в странах СНГ, продаются под названием «Коньяк». То, что слово «коньяк» написано по-русски, ставит их вне регламентации производства и продажи коньяков. По своему качеству коньяки, выпускаемые в России и странах ближнего зарубежья, делятся на ординарные, коллекционные и марочные коньяки.

Ординарные коньяки выдерживаются в бочках от 3 до 5 лет, число звездочек означает срок выдержки:

\*\*\* - от 2 до 3 лет выдержки, крепость 40%

\*\*\*\* - от 3 до 4 лет выдержки, крепость 41%

\*\*\*\*\* - от 4 до 5 лет выдержки, крепость 42%

Марочные коньяки выдерживаются в дубовых бочках от 3 до 10 и более лет. По срокам выдержки марочные коньки разделяются на 3 группы:

КВ (коньяк выдержанный) - от 6 до 7 лет выдержки, крепость 42%

КВВК (коньяки выдержанные высшего качества) - от 8 до 10 лет, крепость 45%

КС (коньяк старый) и ОС (очень старый) - выдержка свыше 10 лет.Коллекционные коньяки готовят из марочных коньяков, дополнительно выдержанных не менее 3 лет.

По вкусовым качествам все «коньяки» можно разделить на 3 группы:

- Армянские, Азербайджанские, Дагестанские и Узбекские - коньяки, отличающиеся сильным ароматом, ванильными тонами, повышенной экстрактивностью.

- Грузинские и Краснодарские - менее экстрактивные, легкие, свежие, с цветочными тонами.

- Украинские и Молдавские - они гармоничны, имеют тонкий ванильный аромат, своеобразный букет, менее экстрактивны, чем коньяки первой группы.

Бренди можно пить в чистом виде на дижестив, в этом случае его следует подавать в коньячном бокале. Также бренди идеально для приготовления коктейлей.

Хорошее бренди производится также в Испании, Португалии, Германии и Италии, в северной Африке и балканских странах. Калифорнийское бренди далеко уступает по качеству коньяку из-за невысокого качества перегоняемого материала, более современных и быстрых процессов перегонки, а также недостатка выдержанных добавок высокого качества.

Ряд сортов превосходных фруктовых бренди приготавливают в Европе, особенно в Шварцвальде (Германия), Швейцарии и Эльзасе (Франция). К ним относятся: кирш (или киршвассер), перегоняемый из вишен; цвечген и сливовица – из слив; фрамбуа – из малины. Все эти напитки бесцветны и не подслащиваются.

Как пить бренди

Бренди можно пить в чистом виде на дижестив, в этом случае его подают в коньячном бокале. Оно пьется с «содовой» или со льдом и входит в состав множества коктейлей.

МАРК И ГРАППА

Что такое Марк и Граппа?

Для того чтобы глава о крепких спиртных напитках, производимых на основе винограда, была полной, необходимо упомянуть о французском Марке (marc) и итальянской Граппе (grappa).

Производство Марка и Граппы

Это два аналогичных спиртных напитка, получаемых из выжимок белого и красного винограда. В процессе производства вина всегда остаются неиспользованные выжимки, состоящие из кожицы, мякоти и косточек винограда. Их собирают и складывают плотными слоями в бочках, баках или других сосудах, которые герметично закрывают, чтобы туда не проникал воздух. Там выжимки оставляют на некоторое время для улучшения их качества и насыщения ароматов.

Поскольку при производстве красного вина сок винограда бродит обычно вместе с его кожицей, выжимки красного винограда содержат еще некоторое количество этого вина. И во время пребывания в бочках медленный процесс брожения превращает оставшийся сахар в алкоголь.

Выжимки от производства белого вина содержат меньшее количество алкоголя, но больше сахара, поэтому после пребывания в бочках их измельчают, заливают теплой водой и добавляют дрожжи. Брожение нужно остановить в определенный момент, чтобы не испортить вкус конечного продукта.

Полученную бражку отделяют от кожицы и твердых частиц и подвергают перегонке при помощи такого же аппарата, как и для производства коньяка. Допустимая крепость марка и граппы - от 40 до 50%.

Где производят Марк и Граппу

Во Франции марк, обладающий цветочным букетом, но достаточно резким вкусом производят в Бургундии, а также в Шампани, но там он с легким, мягким и тонким вкусом.

Надо отметить, что в продаже могут встретиться французские крепкие спиртные напитки из выжимок других фруктов. Лучшие итальянские граппы получают в таких областях как Фриули и Пьемонт. Обычно это крепкие, молодые, «деревенские» напитки.

Как пить

В Италии их пьют на дижестив после обильной трапезы.

В Италии их пьют на дижестив после обильной трапезы.

выдерживаются в бочках от 3 до 5 лет, число звездочек означает срок выдержки: - от 2 до 3 лет выдержки, крепость 40% - от 3 до 4 лет выдержки, крепость 41% - от 4 до 5 лет выдержки, крепость 42% выдерживаются в дубовых бочках от 3 до 10 и более лет. По срокам выдержки марочные коньки разделяются на 3 группы: (коньяк выдержанный) - от 6 до 7 лет выдержки, крепость 42% (коньяки выдержанные высшего качества) - от 8 до 10 лет, крепость 45% (коньяк старый) и (очень старый) - выдержка свыше 10 лет. готовят из марочных коньяков, дополнительно выдержанных не менее 3 лет. В Италии их пьют на дижестив после обильной трапезы.

выдерживаются в бочках от 3 до 5 лет, число звездочек означает срок выдержки: - от 2 до 3 лет выдержки, крепость 40% - от 3 до 4 лет выдержки, крепость 41% - от 4 до 5 лет выдержки, крепость 42% выдерживаются в дубовых бочках от 3 до 10 и более лет. По срокам выдержки марочные коньки разделяются на 3 группы: (коньяк выдержанный) - от 6 до 7 лет выдержки, крепость 42% (коньяки выдержанные высшего качества) - от 8 до 10 лет, крепость 45% (коньяк старый) и (очень старый) - выдержка свыше 10 лет. готовят из марочных коньяков, дополнительно выдержанных не менее 3 лет. В Италии их пьют на дижестив после обильной трапезы.

выдерживаются в бочках от 3 до 5 лет, число звездочек означает срок выдержки: - от 2 до 3 лет выдержки, крепость 40% - от 3 до 4 лет выдержки, крепость 41% - от 4 до 5 лет выдержки, крепость 42% выдерживаются в дубовых бочках от 3 до 10 и более лет. По срокам выдержки марочные коньки разделяются на 3 группы: (коньяк выдержанный) - от 6 до 7 лет выдержки, крепость 42% (коньяки выдержанные высшего качества) - от 8 до 10 лет, крепость 45% (коньяк старый) и (очень старый) - выдержка свыше 10 лет. готовят из марочных коньяков, дополнительно выдержанных не менее 3 лет. В Италии их пьют на дижестив после обильной трапезы.

выдерживаются в бочках от 3 до 5 лет, число звездочек означает срок выдержки: - от 2 до 3 лет выдержки, крепость 40% - от 3 до 4 лет выдержки, крепость 41% - от 4 до 5 лет выдержки, крепость 42% выдерживаются в дубовых бочках от 3 до 10 и более лет. По срокам выдержки марочные коньки разделяются на 3 группы: (коньяк выдержанный) - от 6 до 7 лет выдержки, крепость 42% (коньяки выдержанные высшего качества) - от 8 до 10 лет, крепость 45% (коньяк старый) и (очень старый) - выдержка свыше 10 лет. готовят из марочных коньяков, дополнительно выдержанных не менее 3 лет. В Италии их пьют на дижестив после обильной трапезы.