**Коньяк - ликер богов**

Владимир Семенов

Когда пожилые люди употребляют этот напиток, чтобы стабилизировать давление и вообще вспомнить молодость, становится понятно, что коньяк, а именно о нем речь - продукт универсальный. "Коньяк - это ликер богов", - расставил все точки над "і" Виктор Гюго. Его не нужно охлаждать, он подогревается теплом ладони в коньячной рюмке вместимостью 25 кубических сантиметров, не спроста имеющего форму бочонка.

В странах ближнего зарубежья сохранилась классификация, принятая еще в советские времена: ординарные, марочные, коллекционные - в зависимости от технологии изготовления. Для общего развития можно напомнить, что ординарные коньяки производятся из коньячных спиртов, выдержанных в дубовых бочках не менее 3-5 лет. Иногда, правда, - в эмалированных металлических резервуарах, но кого же это особенно волнует. Просто знатоки и советуют - лучше дороже, но надежнее и качественнее. Тогда именуемые по количеству звездочек, эти янтарные огненные напитки не разочаруют ваших ожиданий. Росту цены и обозначений на этикетках соответствует рост выдержки коньячного спирта. Например, если это КВ - выдержка равняется 6-7 годам. КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) - 8-10 лет. КС (старый коньяк), ОС (очень старый) - свыше 10 лет.

Конечно, в этом семействе постсоветских горячительных жидкостей благородных кровей есть и свои любимчики - марочные коньяки Армении ("Арарат" и Ко); свои традиции - у грузинских, азербайджанских, украинских коньяков. Тут, как говориться, на вкус и цвет…

Сегодня мы имеем возможность сравнивать. На всякий случай, стоит запомнить, что нашумевший "Наполеон" - не название, а марка. Она обозначает, что каждый из входящих в купаж компонентов имеет выдержку не менее 6 лет, начиная с часа ночи 1 апреля, следующего за официальным прекращением перегонки вина данного урожая. Такая вот формулировка. Качество коньяка, как мы уже знаем, определяется по специальному обозначению на этикетке. \*\*\* (три звездочки) или V.S. (Very Special) - значит вы не откажете себе в удовольствии употребить напиток, который закупорили в дубовой бочке на 4-5 лет. V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) - то же, только на 5-8 лет заточения. Прямо 40-градусный уголовный кодекс какой-то. X.O. (Extra Old), Napoleon - вы рискуете пойти по миру, приобретая коньяк 30-50-летней выдержки, а то и более.

Впрочем, Париж стоит мессы… Бытует история, связанная толи с виски, толи с бренди, что уже теплее, то ли все-таки с коньяком. Однажды с аукциона в баре одного из английских отелей была продана одна из двенадцати существовавших тогда в мире бутылок из частных коллекций, в которую был разлит напиток из бочек, датированных 1868, 1878, 1926 и 1939 годами. Ее приобрел неизвестный за 60 тысяч долларов. Он тут же откупорил эту уникальную бутылку и сделал смачные глоток прямо из горлышка. Затем разлил почти все содержимое в несколько бокалов, пригласив к стойке тех, кто только что торговался с ним. Как повествует история, - все молча выпили и разъехались. Один бокал достался бармену, который поделился с репортерами: "Это прекраснейший, благороднейший напиток из всех, что мне доводилось пробовать".

Пожалуй, на этой высокой ноте можно было бы и заканчивать эту заметку. Но мы ведь еще не рассказали, собственно, об истории создания коньяка. Еще в последней четверти Ш века Римский император Пробус разрешил галлам иметь виноградники и заниматься виноделием в альма-матер современного производства коньяка. В XII в. в той местности, вокруг Ла Рошели, образовался обширный виноградник. В течении столетий вина из его плодов поставлялись в страны, расположенные на берегах Северного моря, которые доставляли по назначению голландские и скандинавские корабли. А теперь внимание - одна из лодочных станций в бассейне реки Шаранты называлась - КОНЬЯК. Ныне - так называется небольшой городок на западе Франции. Утверждают, что виноградники в здешних краях по качеству отличались от других. Возможно, в силу близости Атлантики и наличия уникальных известковых почв. Во всяком случае, в XVI в. местные виноградари начали производить столько вина, что сбывать его становилось все труднее и труднее. Кислые вина не выдерживали долгой морской перевозки - портились в трюмах и винных подвалах. В 1641 году французские "инженеры" из провинции Шаранта изобрели эффективный перегонный аппарат для получения коньячного спирта, являющегося основным сырьем при производстве коньяка. Именно тогда путем перегонки из вина стали получать совершенно новый напиток брендуайн - несколько разбавленный водой, который сколько угодно не портился от хронения в бочках, даже наоборот. Существуют разные версии появления коньяка - связанные с бракосочетанием короля Генриха П и Марии Медичи, галлюцинациями некоего отставного шевалье де ла Круа-Мароне. А вот историки утверждают более прагматично, что в 1701 году разразилась война между Францией и Англией за испанское наследство. Французы были блокированы английским флотом, что прервало транспортировку коньячных спиртов на Британский Альбион. Значительная часть спирта хранилась в дубовых бочках. Кто, где и как их вскрывал, история не фиксировала, но устная молва распространила слух о том, что вынужденная длительная выдержка коньячного спирта явно улучшает его вкусовые качества. Торговцы - народ расчетливый, стали намеренно выдерживать его в бочках и совершенствовать технологию купажирования напитка, продавая его, так сказать, "на разлив". В оригинальных бутылках с этикетками коньяк начали поставлять к 1860 году.

1 января 1909 года во Франции был издан специальный указ об установлении границ территории, продукция которой в виде виноградного бренди имеет право называться - коньяком. Это все те же департаменты Шаранта и Шаранта Приморская. В связи с этим, в разных странах напитки типа коньяк называют то арманьяком, то виньяком, то бренди. Что касается Украины, французы выставили претензии по поводу использования брендов "Шампанское" и "Коньяк". Из наших источников - Виктор Ехануров в разговоре с ответственным лицом из Евросоюза сказал, что над этим вопросом работают.

- Работайте быстрее, - последовал ответ. - Тогда при встрече утро начнем с шампанского, а вечером закончим коньяком.

И ведь действительно, по этикету его принято подавать после вторых блюд, перед сервированием кофе или чая после завершения обеда или ужина. Попробуйте…