**Вторая родина коньяка**

Армянский коньяк — хорошо знакомый всем нам напиток, уважаемый не только в России, но и во всем мире — отметил свое 130-летие

Процесс дистилляции, лежащий в основе коньячного производства, был знаком народам Кавказа задолго до европейцев, перенявших секрет изготовления коньяка от арабов во времена крестовых походов. Известный советский историк и археолог академик Борис Пиотровский в свое время установил, что уже в середине IV века в Рим поставлялось перегнанное виноградное вино из столицы Армянского царства — города Двин, что позволяет говорить о том, что история армянского коньяка началась не в 1877 году, со строительством в Эриваньской крепости первой винокурни, а на 15 веков раньше.

Современная история напитка, который мы привыкли называть армянским коньяком, началась в конце XIX века, когда купец первой гильдии Нерсес Таирян установил на своем винном заводе 102-ведерный медный аппарат для выкурки спирта. Первый армянский коньяк, изготовленный по классическому шарантскому методу, был произведен 10 лет спустя — в 1887 году — и получил французское название «Фин-Шампань».

**Маркетинг по-шустовски**

В 1898 году престарелый Нерсес Таирян сдал свой завод в аренду, а годом позже решил и вовсе продать его торгово-промышленному товариществу

«Николай Шустов и сыновья». Основанное в 1863 году Николаем Шустовым товарищество к тому времени владело десятками винодельческих предприятий, сотнями магазинов и складов по всей России. Изучив технологии армянского виноделия и используя специфику архитектуры Эриваньской крепости с ее обширными подземельями, Николай Шустов переоборудовал предприятие и расширил производство вин и коньяков. Главным технологом нового шустовского завода стал Мкртыч Мусинянц, талантливый винодел, обучавшийся тонкому ремеслу во французской Высшей школе виноградарства и виноделия, которая находится в городе Монпелье.

Для продвижения своего коньяка на рынок Николай Шустов придумал оригинальный рекламный трюк — аристократического вида молодая пара приходила в самый престижный в городе ресторан и требовала сервировать им лучший столик. Когда молодые люди уже садилась за стол, кавалер подзывал к себе сомелье и требовал подать «бутылку шустовского коньяку». Получив отказ, молодой человек в гневе вставал из-за стола, не притронувшись к еде, извинялся перед дамой, расплачивался по счету и заявлял, что «ноги его больше не будет в этом заштатном заведении», — после такого скандала хозяин заведения был просто вынужден заказывать крупную партию коньяка от Шустова.

Кроме того, Шустов первым стал размещать свой логотип на обложках популярных журналов, фирменный знак компании украшал борта пароходов и дирижаблей, конные экипажи, вагоны и трамваи, активно использовался «продактплейсмент» — в московском Малом театре актриса, исполнявшая роль Ларисы в спектакле по пьесе Островского «Бесприданница», требовала подать ей именно шустовского коньяку. Необычные методы продвижения дали впечатляющий результат — молва о шустовском коньяке пошла по всей Европе. Для закрепления успеха в 1900 году Николай Шустов представил образцы своего коньяка на Всемирной выставке в Париже, где по итогам слепой дегустации шустовскому коньяку «Фин-Шампань Отборный» был единодушно присужден Гран-при, и впервые в истории коньячного производства иностранец получил право при поставках в Европу именовать свою продукцию не «бренди», а «коньяком».

**После Шустова**

В 1920 году, с приходом Советской власти, завод Шустова в числе прочих предприятий был национализирован и переименован в винно-коньячный завод «Арарат». А в 1922 году бывший шустовский завод стал головным предприятием винно-коньячного треста «Арарат», объединившего всю винодельческую промышленность Армении. В 1948 году трест раздробили, и в результате реорганизации появились два производителя коньяка: бывший шустовский завод, получивший название «Ереванский винный комбинат», и Ереванский коньячный завод. Именно там вплоть до самых 1990-х производился розлив знаменитых на весь мир армянских коньяков: ординарных (трех-, четырех- и пятилетних) и марочных коньяков («Отборный», «Юбилейный», «Армения», «Двин», «Ереван», «Праздничный», «Наири» и «Ахтамар»).

**Армянский коньяк сегодня**

В начале 1990-х монополия Ереванского коньячного завода на производство и розлив коньяка была ликвидирована. Винно-коньячные заводы были приватизированы, но из-за глубокого структурного кризиса в экономике Армении и экономической и транспортной блокады многие из них пришли в упадок. Ереванский коньячно-винно-водочный комбинат «Арарат» несколько раз менял хозяев, а в 2002 году перешел в собственность армянского концерна

«Мульти груп», владельцем которого является один из крупнейших армянских бизнесменов Гагик Царукян.

Завод, находившийся до этого в плачевном состоянии и практически ничего не производивший, в краткие сроки был полностью реконструирован: были капитально отремонтированы погреба, реставрированы бочки, закуплена высокопроизводительная линия розлива, отреставрировано здание шустовского завода, в котором открылся музей. В апреле 2006 года на комбинате произошло символическое событие — узнав, что при комбинате действует музей Николая Шустова, его посетила правнучка знаменитого предпринимателя Линда Шустова, живущая в Сиднее.

Обновленный цех выдержки, состоящий из двух хранилищ, имеет производственную мощность 600 тыс. декалитров (около 6000 бочек вместимостью от 200 до 1000 литров). В хранилищах находятся уникальные коньячные спирты с 1902 года.

Сейчас комбинат выпускает коньяки под брэндом «Ной» — согласно библейскому преданию, после окончания всемирного потопа праведный Ной высадился на армянской земле у подножья горы Арарат и именно здесь посадил первую виноградную лозу. Технологами комбината под руководством Роберта Азаряна созданы семь новых марок коньяка: «Ной Властелин» (25 лет), «Ной Классик 20» (20 лет), «Ной Классик 15» (15 лет), «Ной Классик 10» (10 лет), «Ной Классик 7» (7 лет), а также ординарные — трех- и пятизвездочный коньяки «Эриваньская крепость». В Россию эти коньяки поставляет официальный дистрибьютор завода — компания «Лудинг». Отличительная черта современных армянских коньяков — приятная сладость и мягкий вкус с ванильношоколадными тонами. Для их производства традиционно используются аборигенные сорта белого винограда — мсхали, гаран-дмак и воскеат. Особенности этих сортов впоследствии проявляются в насыщенном букете благородного напитка.

Выдержка готовых спиртов в бочках из армянского, грузинского, карабахского и краснодарского дуба придает коньяку характерный ванильный оттенок и темно-медовый цвет.

**Юбилей**

В ноябре прошлого года Ереванский КВВК «Арарат» отметил свое 130-летие. Юбилей отмечался с истинно армянским размахом: торжественный вечер, коньячный бал и достойное рекламных приемов Николая Шустова событие — закладка на территории завода «бочки мира» с коньячным спиртом, которую планируется открыть через 20 лет, во время празднования 150-летия комбината. Гости праздника спустились в знаменитые шустовские подвалы, где продегустировали вина урожаев 1913 и 1946 годов и осмотрели длиннейшие подземные тоннели завода — по ним еще во времена Николая Шустова собранный виноград доставляли на комбинат, чтобы сохранить его от губительного воздействия палящего кавказского солнца.

**Черчилль рекомендует**

Мировую известность армянский коньяк получил и благодаря любви к этому напитку британского премьер-министра Уинстона Черчилля. «Никогда не опаздывайте к обеду, курите гаванские сигары и пейте армянский коньяк», — говаривал он. Впервые армянский коньяк Черчилль попробовал в декабре 1943 года на Тегеранской конференции — это был десятилетний пятидесятиградусный «Двин», привезенный Сталиным.

Изначально «Двин» повышенной крепости был заказан Анастасом Микояном специально для полярников и не предназначался для широкой продажи. «Двин» настолько понравился Черчиллю, что он стал выписывать из СС Р по двадцать ящиков этого коньяка в год.

**Почувствуйте разницу**

Согласно международному законодательству о контролируемых наименованиях по происхождению, коньяком может называться напиток, созданный на основе спиртов, полученных во французских департаментах Шаранта, Приморская Шаранта и части департаментов Дордонь и Дё-Севр. Крепкие напитки из спирта, полученного дистилляцией виноградных вин, произведенные в других странах, могут именоваться коньяками только при реализации на внутреннем рынке, а в остальных случаях они называются бренди, виньяк и арманьяк.

**Список литературы**

Журнал "Свой бизнес» 2008