**Коньяк. Выдержанный провинциал**

Елена Никитенко

Несколько веков назад один из кораблей, перевозивший молодое вино, взял курс от берегов Франции на север, но, попав в погодные передряги, пришел в пункт назначения с весьма изрядным опозданием. Уныние, с которым незадачливые негоцианты вскрывали бочки с ни на что не пригодным, по их мнению, содержимым, вряд ли возможно вообразить. Но еще труднее представить себе их изумление, а потом и бурную радость от того, что в бочках, вопреки всем опасениям, содержался напиток, за время долгого путешествия не только не утративший первоначального вкуса, но и соединивший в себе такую силу, цвет и аромат, что впору было назвать это чудом. Вот она, случайность, которая впоследствии легла в основу производства того, что позже было названо коньяком.

Еще в незапамятные времена человек научился превращать виноградную лозу в веселящий душу напиток. Дань беззаботному богу Бахусу с удовольствием платили многие народы, в чьих пределах произрастали виноградники, в том числе и галлы, которым римский император Пробус еще в III веке до нашей эры разрешил выращивать солнечную ягоду. В конце V века Галлия была завоевана германскими племенами и вошла в состав Франкского государства.

К тому времени франки уже слыли заправскими виноделами. Причем благодаря активной торговле как с ближайшими соседями, так и с другими, более отдаленными государствами французское вино стало известным и популярным. Особенно же выделялась своей «плодовитостью» французская Шаранта, находящаяся в непосредственной близости с одноименной рекой, несущей свои воды в Атлантику и позволявшая не одно столетие снабжать другие страны шарантским вином. Его вывозили на торговых судах в Англию, Швецию, Норвегию, Голландию и другие страны. Плавание было длительным — расстояния немалые, а вино настолько легким, что зачастую при транспортировке превращалось в уксус. Да к тому же в начале XVII века во Франции существенно повысились торговые пошлины на вывоз белых столовых вин. А потому, чтобы уйти от уплаты больших налогов, виноторговцы решили сократить объем продукции с помощью перегонки вина. Это давало возможность получать так называемый винный концентрат, который было гораздо удобней перевозить, а уже на месте доставки разбавлять водой и продавать уже в полном объеме. Шло время, торговля процветала, но и этого становилось недостаточно. В 1641 году местные умельцы, почесав в затылках, решили пустить в ход… двойную дистилляцию, придумав и воплотив в жизнь специальные медные перегонные аппараты, именуемые нынче «шарантскими». Объем продаж неуклонно набирал обороты.

Само же слово «коньяк» пошло от названия города Коньяк, расположенного в департаменте Шаранта. Там в конце XVIII века и началось массовое производство самого благородного напитка из всех существующих ныне, и, надо сказать, истории старейших Домов не менее интересны, чем история самого коньяка.

Старейшим из действующих сейчас коньячных Домов по праву считается Augier (Ожье), основанный в 1643 году.

Дом Мартель, основанный в 1715-м англичанином Жаном Мартелем, приехавшим в Коньяк с острова Фиджи, является сегодня вторым по объему выпускаемой продукции. Вложив в новое для него дело все свое состояние и присовокупив к этому немалое приданое супруги, господин Мартель всерьез занялся коньячным бизнесом и очень скоро выпустил в продажу великолепный коньяк. Вплоть до начала Великой Французской революции фирма «Мартель» была ведущей в производстве коньяков, да к тому же держала пальму первенства в деле освоения зарубежного рынка, в том числе английского и саксонского. Сейчас во главе фирмы стоит уже восьмое поколение семьи Мартель.

Третий по старшинству Дом — Remy Martin, основанный в 1724 году, по праву гордится тем, что производит Фин Шампань Коньяк, сырьем для которого может быть только виноград, выращенный в двух лучших районах провинции — Гранд Шампань и Петит Шампань.

Многие поколения семьи Готье торговали лесом. Основными их клиентами были торговцы коньяков, закупавшие лес для коньячных бочек. В 1744 году Шарль Готье, взяв в жены дочь местного владельца виноградников и торговца коньяком, обосновался в Энгре. В 1755 году он основал коньячный Дом Gautier, и с тех пор по сегодняшний день во главе этой фирмы стоят потомки Шарля Готье. Основные коньячные погреба Дома Готье находятся на небольшом островке, омываемом притоками реки Шарант, что дает возможность круглый год поддерживать в погребах необходимую влажность.

Еще одним «не французом», основавшим крупнейшую коньячную фирму, стал ирландец Ричард Хеннесси, приехавший в Шаранту для поправки здоровья. Рука с секирой — часть фамильного герба Хеннесси — стала символом торгового дома, основанного в 1765 году. Не так давно в память об основателе его потомки создали коньяк Richard Hennessy, содержащий спирты, дистиллированные более 200 лет назад. Сейчас Домом управляет уже восьмое поколение знаменитого ирландца.

Эммануэль Курвуазье — винодел из Парижа, вместе с партнером Луи Голуа открыл свое дело недалеко от Парижа в 1811 году. Среди его клиентов оказался сам Наполеон, весьма пристрастившийся к этой марке. Сейчас на этикетках каждой из марок коньяка Курвуазье помещены запатентованная надпись La Cognac de Napoleon и силуэт императора. Примечательно, что Дом Курвуазье, в отличие от других производителей, не строит дистиллярии, придерживаясь собственной технологии выработки коньяков. Особой гордостью Дома по праву считаются почти 3 000 старинных бутылок коньяка, возраст которого насчитывает более 200 лет.

Не обошлось в деле производства классических французских коньяков и без наших соотечественников. Братья Август и Карл Майковы являлись официальными поставщиками белых вин двора императора Александра II. Именно они убедили царя в необходимости создания частной фирмы по отбору лучших вин не где-нибудь, а в Шаранте. Царь дал свое согласие, и в 1862 году в провинции Коньяк появился первый русский коньячный Дом «A.C. Meukow & Cie». После первой мировой войны компания перешла в собственность семьи Шеферд, которая стала широко продавать эту марку, символом которой является леопард, символизирующий сочетание мягкости и силы хищного зверя.

О благородстве и изысканности лучших марок французских коньяков можно рассказывать бесконечно, но гораздо лучше попробовать хотя бы один из них, убедившись, насколько хорош этот напиток — старый и все же вечно молодой.

**Почва**

В 1909 году французское правительство издало декрет, в котором были официально определены границы провинции Коньяк и по которому коньяком может называться только напиток, произведенный из винограда этого региона методом двойной дистилляции.

Известно, что своим вкусом коньяк обязан идеальным климатическим условиям той местности, где производится, а главное — типу почвы, представляющей собой легкий известняк на поверхности и плотные подпочвы, регулирующие содержание влаги как во время засухи, так и во время дождей. Такой тип почвы называется Шампань.

Декретами 1936 и 1939 годов были также обозначены 6 регионов провинции Коньяк, расположенные в виде поясов, в центре которых расположен город Коньяк.

Каждый из этих поясов обладает определенной ценностью почв для производства коньячного бренди. Наиболее ценными из шести регионов считаются Гранд Шампань и Петит Шампань. Далее идут Бордери, Фен Буа, Бон Буа и Буа Ординер. Такое понятие, как Фин Шампань Коньяк, представляет собой смесь различных видов этого напитка, происходящих из двух ценнейших районов провинции Коньяк.

Коньяки различаются и по месту происхождения и делятся на следующие виды: Надпись Grande Shampagne (Гранд Шампань) означает, что виноград для этого коньяка был выращен исключительно в Гранд Шампани.

Обозначение Fine Shampagne (Фин Шампань) указывает на то, что коньяк изготовлен на основе смеси винограда Гранд Шампань (не менее 50% ) и Петит Шампань. Если коньяк выработан из винограда, взятого с других участков земли, то это обычно не указывается.

**Дистилляция**

Перед тем, как начинать выдержку коньяка в каменных подвалах, виноград нового урожая должен быть подвергнут двойному превращению. Первое — это превращение винограда в вино. Ягоды отжимают, удаляют из них семечки и снимают кожицу, после чего вино начинает брожение.

В итоге получается белое сухое с фруктовым привкусом вино. Вторая стадия превращения заключается в том, что полученное вино подвергается дистилляции. Для дистилляции всего урожая обычно требуется несколько месяцев, но, сообразуясь с принятыми нормами, она не должна производиться позднее 31 марта следующего года.

Дистилляцию проводят по шарантскому, трехсотлетней давности, методу при помощи бронзовых перегонных кубов.

После первой фазы дистилляции получают спирт-сырец (до 27°), после второй — молодой коньяк крепостью 70°, который и разливают по бочкам для выдержки.

**Выдержка**

Считается, что выдержка является решающим фактором для достижения напитком высшей степени качества. Коньяк выдерживают от 3 до 25 и более лет в 350-литровых дубовых бочках. Качество древесины, из которой эти бочки делают, имеет огромное значение, ведь в коньяке содержится от 500 до 2 000 (в очень старых) различных компонентов, переходящих в спирт именно из дуба. Дубы эти берут в основном в лесах Лимузена, несколько реже в лесу Тронсе, находящемся в центре страны. Бочки для коньяка изготавливают из сердцевины дерева, подвергая ее предварительно особой обработке. Возраст дуба не должен превышать 80 — 100 лет.

Бочки изготавливают без единого гвоздя — в соприкосновение с коньяком должна вступать только древесина. В качестве же герметизатора используются мука и листья камыша. Чем старее бочка, тем она ценнее, самые старые ценятся буквально на вес золота. Когда после нескольких десятков лет внутренний слой дерева бочки вырабатывается, его с величайшей осторожностью соскабливают, удаляя от одного до двух миллиметров древесины. После этой операции бочку опять пускают в дело. В процессе выдержки напиток испаряется со скоростью 2 — 4% в год, а его крепость уменьшается до 40°.

**Купаж**

Купажирование, или смешивание коньячных спиртов разной выдержки и разных урожаев, начинается, когда спирт «созрел». Купаж — процесс очень ответственный, ведь ни один отдельный урожай винограда не может дать коньяку все необходимое многообразие вкусов и ароматов. Вначале смешивают коньяки примерно одинакового возраста, но взятых из различных виноградников. Затем купажируют коньяки разных возрастов и в завершение происходит уже окончательное смешивание, которое и придает напитку задуманные характеристики, ведь именно купажирование позволяет сохранять неизменный вкус и качество, присущие определенной марке. Старые, длительно выдерживаемые коньяки смягчают вкус более молодых и снижают содержание алкоголя в купаже. Для понижения крепости также используют дистиллированную воду.

Стандарты и системы контроля возраста коньячных спиртов установлены Национальным Межпрофессиональным Бюро Коньяка. На этикетке специальным обозначением определяется качество коньяка: VS (Very Special) — возраст самого молодого коньяка в купаже не менее 3 лет; VSOP (Very Superior Old Pale), VO (Very Old), Reserve — самый молодой коньяк в купаже не моложе 5 лет; Napoleon (это не название, а марка), XO (Extra Old) — не моложе 8 лет; Extra, Vieille Reserve — срок выдержки самых молодых коньяков в купаже составляет не менее 15 — 17 лет.