

Крепкие напитки Франции

Согнас - Коньяк

Cognac (Коньяк) – это крепкий алкогольный напиток, получаемый из белых сортов винограда, выдержанный в дубовых бочках и производимый исключительно в регионе Коньяк (Франция). Крепость коньяка, согласно законодательным стандартам Франции, составляет не менее 40% об.

Разрешенные сорта винограда

Для производства коньяка разрешены только белые сорта винограда, так как спирты, полученные из красных сортов, обладают неприятным запахом.

Основные сорта винограда: Уни Блан, Фоль Бланш, Коломбар.

Основные этапы производства

1. **Получение виноградной браги.** В результате сбраживания виноградного сока получают брагу, содержащую алкоголь 7-12% об.
2. **Концентрация спиртов (дистилляция).** Процесс дистилляции осуществляется на медных кубах «шарантских аламбиках», дважды.
3. **Выдержка в дубовых бочках.** Полученные спирты выдерживают не менее 2 лет во французских дубовых бочках. При выдержке в бочке спирты созревают, округляются, формируют аромат и вкус, приобретают янтарный окрас. По истечении периода выдержки коньячные спирты переливают в большие стеклянные бутылки для хранения. В процессе хранения в бутылках коньячные спирты не изменяют свой аромат и вкус, и не стареют, т.е. выдержка напитка не увеличивается.
4. **Составление купажа.** При создании коньяка используют метод купаживания (смешивания) спиртов разных лет выдержки и разных коньячных зон. Это делают с целью поддержания стиля коньяка от партии к партии.
Перед розливом разрешено добавление карамельного колера (добавка E150) для придания однородного цвета от партии к партии.
Для доведения крепости до необходимого уровня, используют специально подготовленную воду.
5. **Фильтрация и розлив.** Готовый коньяк фильтруют и разливают в новые чистые бутылки.

Субзоны региона Коньяк

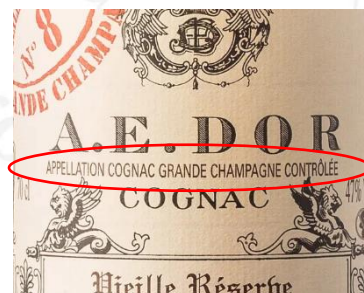
Регион коньячного производства подразделяется на 6 субзон, которые отличаются друг от друга климатом, а также особенностями почв. Эти факторы непосредственно влияют на качество винограда и стиль производимых из него коньячных спиртов.

- 1) Grand Champagne (Гран Шампань) – лучшая зона производства коньяка
- 2) Petit Champagne (Пти Шампань)
- 3) Borderie (Бордери)
- 4) Fin Bois (Фэн Боа)
- 5) Bon Bois (Бон Боа)
- 6) Bois Ordinaire (Боа Ординер)

Наименования, виды и стили коньяков:

Коньяк признан Контролируемым Наименованием по Происхождению (АОС «а-о-ц»), т.е. его могут производить только во Франции, в регионе Коньяк, согласно определенным строгим нормам. Данная аббревиатура всегда указывается на этикетке продукта.

1. **АОС Grand Champagne** (Гран Шампань) – богатый, сложный в аромате и вкусе коньяк, с минеральными, цветочными, фруктово-пряными нюансами. Получают смешиванием спиртов зоны Гран Шампань.
2. **АОС Petit Champagne** (Пти Шампань) – богатый, сложный в аромате и вкусе коньяк, с фруктово-пряными нюансами. Получают смешиванием спиртов зоны Пти Шампань.
3. **АОС Fine Champagne** (Фин Шампань) – получают смешиванием спиртов Пти Шампань + Гран Шампань (мин 50% спиртов) – богатый, сложный в аромате и вкусе коньяк, с цветочно-фруктовыми нюансами.



4. **AOC Borderie** (Бордері) – элегантный, утонченный коньяк с цветочными нюансами.
5. **AOC Cognac** (Коньяк) – получают смешиванием спиртов разных субзон. Гармоничный, многогранный коньяк с фруктовыми нюансами.
6. **Винтажный (миллезимный) коньяк** – с указанием года урожая на этикетке. Получают из спиртов только определенного года урожая. Отражает индивидуальный характер и стиль коньячных спиртов конкретного года. Очень редкий вид.
7. **Невинтажный коньяк** – коньяк без указания года урожая на этикетке, т.к. состоит из смеси спиртов разных лет. Большинство коньяков выпускается под этой категорией.

Обозначение возраста коньяка

Так как коньяк – это продукт, полученный из смеси спиртов разных лет выдержки, возраст определяют по самому молодому спирту в купаже.

1. **VS – Very Special** (Вэри Спешл) – минимум 2 года выдержки в дубе.

Стилистика: для коньяков этой категории характерны ароматы спелых фруктов, цветочные нюансы и ванили. Напиток рекомендуется употреблять в составе коктейлей.

2. **VSOP – Very Superior Old Pale** (Вэри Супериор Олд Пэйл) – минимум 4 года выдержки в дубе.

Также может быть написано слово *Reserve* (Резерв).

Стилистика: фруктовые ароматы для коньяков этой категории становятся более утонченными, преобразуясь в оттенки сухофруктов. Также ощущаются ноты шоколада, цветов и нюансы специй. Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде, либо в составе коктейлей.

3. **XO – Extra Old** (Экстра Олд) – минимум 10 лет выдержки в дубе.

Также может быть написано слово *Napoleon* (Наполеон).

Стилистика: коньяки этой категории приобретают маслянистость (становятся полнотелыми), в аромате преобладают экзотические фрукты и пряности, ноты «рансьо» (совокупность таких ароматов как кедровой древесины, шоколада, табака, орехов). Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде.

Явление замковых коньячных домов.

Статус «замковый коньячный дом» очень редкий. Его имеют всего 8 производителей в силу требований, которые предъявляются к ним. Чтобы сохранить за собой этот статус они обязаны соблюдать следующие правила:

- 1) Владельцы никогда не продавали и не дарили свой бизнес. Передача исключительно по наследству.
- 2) Виноградники находятся только в своей собственности, аренда виноградников запрещена.
- 3) Запрещена покупка и продажа винограда и коньячных спиртов собственного производства.
- 4) Все технологические операции проводят на территории шато (поместья).

Чаще всего на этикетке замкового коньяка встречается надпись: **Mis en bouteille au chateau** (миз ан бутэй о шатó) — произведено и бутилировано на территории поместья.

Пример: Chateau de Montifaud – Шатó де Монтифó



Armagnac - Арманьяк

Armagnac (Арманьяк) – крепкий спиртной напиток, получаемый из белых сортов винограда, выдержанный в дубовых бочках и производимый исключительно в регионе Арманьяк (Франция). Крепость арманьяка, согласно законодательным стандартам Франции, составляет не менее 40% об.

- Арманьяк – первый крепкий виноградный напиток Франции.
- Объемы производства Арманьяка в 60 раз меньше производства Коньяка.

Разрешенные сорта винограда

К производству Арманьяка разрешено 10 белых сортов винограда. Основные из них: Уни блан, Фоль Бланш, Бакó 22 А, Коломбár.

Технология производства арманьяка подобна коньячной. Однако есть существенное различие в способе дистилляции и выдержке. Концентрация спиртов виноградной браги происходит однократно

на медной колонне, называемой «гасконский аламбик». Арманьячные спирты выдерживают не менее 1 года в бочках, произведенных исключительно из французского дуба.

Субзоны региона Арманьяк

Регион арманьячного производства подразделяется на 3 субзоны, которые отличаются друг от друга климатом, а также особенностями почв. Эти факторы непосредственно влияют на качество винограда и стиль производимых из него арманьячных спиртов. Исторической и лучшей субзоной для производства арманьяка считается Bas-Armagnac (Баз-Арманьяк).

Наименования, виды и стили Арманьяка:

Арманьяк признан Контролируемым Наименованием по Происхождению (АОС «а-о-цэ»), т.е. его могут производить только во Франции, в регионе Арманьяк согласно определенным строгим нормам. Данная аббревиатура всегда указывается на этикетке продукта.

1. **АОС Bas-Armagnac** (Баз-Арманьяк) – лучшее наименование. Богатый, сложный в аромате и вкусе напиток, с фруктово-пряными нюансами.
2. **АОС Armagnac** (Арманьяк) получают смешиванием спиртов разных субзон. Гармоничный, многогранный арманьяк с фруктовыми нюансами.
3. **АОС Blanche Armagnac** (Бланш Арманьяк) – белый или невыдержанный в дубе арманьяк. Абсолютно бесцветный и прозрачный. Позволяет ощутить аромат и вкус напитка без влияния дубовой бочки. Обладает нежными цветочно-фруктовыми нюансами. Употребляется сильно охлажденным, из замороженных бокалов.
4. **Винтажный (миллезимный) Арманьяк** – с указанием года урожая на этикетке. Отражает индивидуальный характер и стиль арманьячных спиртов конкретного года.
5. **Невинтажный Арманьяк** – арманьяк без указания года урожая, т.к. состоит из смеси спиртов разных лет. Данный вид очень распространен, в отличие от винтажных арманьяков.
6. **Моносортовой Арманьяк** – арманьяк, произведенный только из одного сорта винограда, отражающий его характеристики. Например, из сорта Фоль Бланш.

Обозначение возраста арманьяка

Так как арманьяк – это продукт, полученный из смеси спиртов разных лет выдержки, возраст определяют по самому молодому спирту в купаже.

1. **VS – Very Special** (Вэри Спешл) – минимум 1 год в бочке. Для арманьяков этой категории характерны ароматы спелых фруктов. Напиток рекомендуется употреблять в составе коктейлей.
2. **VSOP – Very Superior Old Pale** (Вэри Супериор Олд Пэйл) – минимум 4 года в бочке. В аромате – карамелизированные цукаты и специи. Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде.
3. **XO – Extra Old** (Экстра Олд) – минимум 10 лет в дубовой бочке. Для арманьяков этой категории характерны ароматы сухофруктов и специй. Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде.
4. **Hors d'Age (Ор-Даж)** – вне возраста. Выдержка более 10 лет. Для арманьяков этой категории характерны ароматы сухофруктов и специй. Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде.

Calvadós – Кальвадос

Calvadós (Кальвадос) - крепкий алкогольный напиток, получаемый из специальных сортов яблок и груш, выдержанный в дубовых бочках и производимый исключительно в регионе Нормандия (Франция). Крепость кальвадоса, согласно закону Франции, должна быть не менее 40% об.

Технология производства

Технология производства кальвадоса подобна коньячной. Однако есть существенное различие в исходном сырье. Кальвадос производится только из яблок и/или груш.

После сбраживания яблочного и грушевого сока, получают брагу, которая и подвергается перегонке (дистилляции).

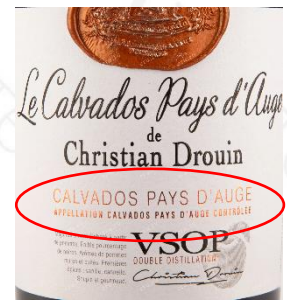
Субрегионы региона Кальвадос

Регион производства Кальвадоса подразделяется на 3 субзоны, которые отличаются друг от друга климатом, а также особенностями почв. Эти факторы непосредственно влияют на качество сырья (яблок и груш) и стиль производимых из него спиртов.

- 1) Calvados (Кальвадос) - самая крупная зона производства напитка.
- 2) Calvados Pays d'Auge (Кальвадос Пэй д'Ож) – самая ценная, историческая зона для выращивания яблок и производства кальвадоса.
- 3) Calvados Domfrontais (Кальвадос Домфронтэ) - лучшая зона для выращивания груш.

Наименования, виды и стили Кальвадоса:

1. **AOC Calvados Pays d'Auge** (Кальвадос Пэй д'Ож) – кальвадос с богатым ароматом и вкусом. Основное сырье – яблоки.
2. **AOC Calvados Domfrontais** (Кальвадос Домфронтэ) – грушевый кальвадос.
3. **AOC Calvados** (Кальвадос) - простой в аромате и вкусе напиток, с характерным ароматом и вкусом яблок или груш.
4. **AOC Calvados pomme prisonniere** (Кальвадос пом призоньер) – кальвадос, разливаемый в специальные широкие бутылки, в которые помещено спелое яблоко. Такой напиток проявляет яркий характер и имеет максимально яркий яблочный аромат и вкус.



Обозначение возраста кальвадоса:

1. **Fine** (файн) - минимальная выдержка 2 года в дубовой бочке. В аромате тона яблок (зеленых и красных) Напиток рекомендуется употреблять в составе коктейлей.
2. **Réserve** (резерв) - минимальная выдержка 3 года в дубовой бочке. Аромат – яблочного штруделя с корицей, яблока в карамели. Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде.
3. **VSOP** – минимальная выдержка 4 года в дубовой бочке. В аромате проявляются тона печеных яблок, пряностей (корица, ваниль).
4. **"XO", "Napoléon", Hors d'Age** - минимальная выдержка 6 лет в дубовой бочке. В кальвадосе ощущаются тона печеного яблока и ванили, кофе и специй, шоколада и жареного миндаля. Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде.

Важно! Если крепкие напитки произведены из схожего сырья и схожего процесса изготовления во Франции, но вне законодательно установленных зон производства (Коньяк, Арманьяк, Кальвадос), они носят наименование «О-де-ви» или «бренди».



Mistelle – Мистэли

Mistelle (Мистэль, от латинского mixtella – смесь) – это выдержанный в дубовых бочках крепкий алкогольный напиток, произведенный путем сочетания фруктового или ягодного сока и выдержанного спирта, изготовленного на основе этих же фруктов или ягод. Их крепость составляет, как правило, 16-17% об. Особенностью напитков данной группы является сладкий сбалансированный вкус.

Виды мистелей, производимых на территории Франции:

- 1) AOC Pineau des Charentes - Пино де Шарант
- 2) AOC Pommeau de Normandie - Поммо де Норманди
- 3) AOC Floc de Cascoigne - Флок де Гасконь

AOC (AOP) Pineau des Charentes

Pineau des Charentes (Пино де Шарант) - это крепкий, сладкий алкогольный напиток, полученные путем сочетания свежесжатого виноградного сока с коньячным спиртом, с выдержкой в дубовой бочке не менее 14 месяцев. Производится исключительно в регионе Коньяк (Франция).

Цвет напитка: белый, розовый, красный

Крепость: 16-17%об.

Требования к сырью и технологии производства:

- Сок ягод винограда должен быть свежесжатым.
- Коньячный спирт в виноградный сок добавляется после выдержки не менее 1 года в дубовой бочке.
- Коньячный спирт и виноградный сок должны быть произведены одним винодельческим хозяйством. В связи с этим вино Пино де Шарант производят только небольшие семейные компании.
- Запрещено использование любых добавок: сахара, красителей или ароматизаторов. Это натуральный продукт.
- Выдержка смеси в дубовой бочке составляет не менее 14 месяцев.

Обозначение возраста Пино де Шарант:

1. Без указания возраста на этикетке - **молодой Пино де Шарант**, с выдержкой не менее 14 месяцев, имеет яркий аромат и вкус спелых фруктов и сладких специй (ванили). Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде или в составе коктейлей.
2. **Vieux Pineau** (Вье Пино) - выдержан в дубовой бочке не менее 5 лет. Имеет богатый вкус и аромат орехов и сухофруктов, меда. Напиток рекомендуется употреблять в чистом виде.



AOC (AOP) Floc de Gascogne

Floc de Gascogne (Флок де Гасконь) – это крепкий сладкий алкогольный напиток, полученные путем сочетания свежавыжатого виноградного сока с арманьячным спиртом, с выдержкой в дубовой бочке не менее 14 месяцев. Производится исключительно в регионе Гасконь (Арманьяк).

AOC (AOP) Pommeau de Normandie

Pommeau de Normandie (Поммó де Норманди) - это крепкий сладкий алкогольный напиток, полученные путем сочетания свежавыжатого яблочного/грушевого сока с кальвадосом, выдержанный в дубовой бочке не менее 14 месяцев. Производится исключительно в регионе Нормандия (Кальвадос).

Рекомендации по употреблению Мистелей

Мистели подаются охлажденными до 8-10°C в чистом виде, к фруктовым десертам или благородным сырам с плесенью. Выдержанные мистели составят пару сигарам. Они так же являются хорошей основой для соусов и коктейлей.